

Säkrad ätkvalitet ger mer betalt

För att rätt kött ska komma till rätt tallrik, och i slutändan ge oss producenter merbetalning för kvalitet, krävs en rad åtgärder. Handlingsplan 2 (HP2) har ett batteri av aktiviteter för att nå dit. Ökad kontakt med restaurangvärlden och projektet "Meat Standard Sweden" är några av dem.

Svenskt nötkött har fortsatt hög efterfrågan och förtroende hos konsumenter tar marknadsandelar. Totalt äter svenskarna dock mindre mängd nötkött, men väljer bort det importerade köttet och köper hellre det svenska som är mer klimatsmart. Även den offentliga upphandlingen väljer oftare det svenska alternativet då de serverar kött (cirka 60 procent av kommunerna köper svenskt nötkött). Inom dessa segment ser vi ingen avmattning utan tvärtom en fortsatt efterfrågan. Det pågår också en rad aktiviteter från näringen för att ytterligare öka den andelen.

Däremot är den mat vi äter ute på restaurang och färdigmat inte så ofta lagad av svenska råvaror. Därför är segmentet "Foodservice" ett eget fokusområde inom den nya HP2 och har ett batteri av aktiviteter för att det svenska nötköttet även där ska få en större andel. En åtgärd är att ta reda på vilken kvalitet som efterfrågas och få till en bättre selektering hos köttindustrin som tillgodoser restaurangvärdens krav. Just nu pågår en inventering av nyckelpersoner inom foodservice för att få en dialog om deras önskemål och kunna informera om det svenska köttets mervärden.

Vi behöver först definiera ordet kvalitet. Vad som är kvalitet skiftar beroende på vem som får frågan och ofta lägger vi in värderingar i begreppet som inte alltid har med ätkvalitet att göra. Att ett marmorerat kött bär fler smakämnen vet vi, men det finns ingen mätmetod eller begrepp som klassar svenskt kött utifrån ätkvalitet.

Svenska Köttföretagen genomför tillsammans med SNP, SLU, Agroväst, Gård & Djurhälsan, Coop Sverige och HK Scan projektet "Meat Standard Sweden" som är finansierat av Landsbygdsprogrammet och dess innovationsstöd EIP Agri.

Projektets syfte är att ta fram en ny modell som förutsäger köttkvalitet vid slakt för nötkreatur. Den nya modellen kommer att ge förutsättningar för en ännu bättre ätkvalité på det svenska nötköttet. Då kan vi öka förutsättningarna för en lönsam svensk nötköttsproduktion genom att bredda avsättningskanalerna på en marknad som uttrycker ett behov av mer selektering mot högre och jämnare ätkvalité. En förbättrad ätkvalité ger ännu bättre möjligheter för den svenska nötköttsproduktionen att lägga till kvalitetsmervärden till de redan så viktiga hållbarhetsvärden som finns i dag.

Det finns några få modeller och kvalitetssäkringssystem i världen, inriktade på ätkvalité. Meat Standard Australia (MSA) är den mest kända. MSA har under tjugo års tid aktivt arbetat med att utifrån konsumenters uppfattning av god ätkvalité i olika länder byggt en modell som i dag är väl etablerad och som har visat sig vara lönsam för de nötköttsproducenter och slakterier som valt att gå in i kvalitetsarbetet.

När metoden är på plats kommer det innebära att vi har verktyg som möjliggör att rätt kött kommer till rätt kund. Vi leverantörer får tydligare signaler om vilken typ av djur som efterfrågas och det kommer också innebära en merbetalning för de djuren.

Jan Forssell
ordförande SNP

Handlingsplan etapp 2 (HP2)

pågår mellan 2019 - 2021 med visionen

”Ökad efterfråga på kött från Sverige för världens hållbarhet”.

Tre fokusområden;

- *Hållbarhet med prioritering på klimat och kretslopp*
- *Marknad med fokus på fler marknadsandelar inom foodservice*
- *Rätt sortering och köttkvalitet*

Med kommunikation som åtgärd inom alla fokusområden.

Styrgrupp består av; Intresseorganisationer för nöt (SNP), gris, lamm, LRF, handeln, slakterier, Näringsdepartementet och Jordbruksverket.