



Slutrapport - Linköpings Naturbeteskött

1 september -31 dec 2016

Bakgrund och syfte

Linköpings kommun har genom att finansiera pilotprojektet "Linköpings Naturbeteskött" bidragit till att synliggöra produktion och försäljning av naturbeteskött. Detta leder på sikt till ökad kunskap om kopplingen mellan betesdjur och biologisk mångfald, gynnar höga natur- och kulturvärden, bevarar attraktiva öppna landskap, stärker kommuninvånarnas kännedom och stolthet över dessa, samt gynna det lokala näringslivet och bidra till fler arbetstillfällen.

Övergripande mål

Målet med pilotstudien är att skapa förutsättningar för ett ursprungsmärkt naturbeteskött från Linköping som görs tillgängligt för konsumenterna i såväl butiker, restauranger och offentliga kök.

Aktiviteter genomförda i projektet relaterade till projektdelmålen

Aktiviteter enligt projektplanen:

- bjuda in såväl uppfödare som slakterier, styckföretag, grossister, butikskedjor, restauranger, upphandlare samt naturvården och politiken till ett Naturbetesseminarium för att ge alla samma utgångspunkt.

Detta genomfördes den 24 oktober på Vreta Kluster. Vid träffen deltog 3 av gårdarna, 1 slakteri, 5 restauranger, 4 butiksföreträdare en representant för revisionsföretagen.

- skapa ett nätverk där intresserade aktörer av alla slagen kan träffas, känna på varandra, diskutera möjligheter och inse fördelarna med att arbeta tillsammans.

Detta har uppfyllts i och med att Bjursunds slakteri själva tar kontakt med såväl butiker som uppfödare i nätverket och planerar för försäljning av Naturbeteskött. Restaurangen Johannes Kök organiserade nyligen ett studiebesök på Bjursunds slakteri och de övriga restaurangerna som hade stängt mellan jul och nyår inväntar nästa leverans av Naturbeteskött för att utvärdera kvalitet och gästens intresse för köttet.

- använda de upparbetade kontakterna som skapats under Rätt & Slätt projektet för att informera och stödja upphandlingsenheten på Linköpings kommun och Regionen att upphandla lokalt naturbeteskött.

Möten har genomförts med Christoffer Cedergren kostchef och Åsa Kullberg som är Enhetschef på LK-kost i Linköping. Resultatet är att Naturbeteskött ska serveras på skolrestaurangerna den 9 mars.

- genomföra fem provrevisioner av IP Sigill Naturbeteskött ute hos lantbrukare som föder upp sina djur åtminstone delvis på naturbetesmarker. Detta för att sänka tröskeln som vi vet finns hos uppfödarna för att över huvudtaget gå med i ett certifieringssystem.

Revisioner av de fyra deltagande gårdarna kommer att genomföras under första kvartalet 2017

- Ordna en utbildningsdag för kockar om köttkvalitet med fokus på Naturbeteskött.

Kommer att genomföras under mars månad tillsammans med hela nätverket.

- marknadsföra det certifierade köttet i fem butiker och fem restauranger med hjälp av Östgötamat och Naturbetskött's befintliga loggor och kanaler.

Marknadsföringsarbetet drog igång till Nyårshandeln och består av roll-ups, klistermärken och hyllpratere – se bilaga 1.

- agera stödjande i framtagandet av en handlingsplan för upphandling av naturbeteskött inom Linköpings kommun. Med målsättning att genomföra en dag med naturbeteskött på menyn.

I och med de kontakter projektledningen haft med LK-kost och den provleverans vi har planerat att genomföra anser vi denna aktivitet genomförd.

Genomförande

Bemanning: Projektet har genomförts av Louise Ridderström, Östgotamat och Anna Jamieson, Naturbeteskött i Sverige, med stöd av Helen Oscarsson, Vreta Kluster.

Planen i stort: Tanken bakom projektupplägget var att genom att använda Östgotamats och Naturbetesföreningens kontakter skapa ett nätverk för uppfödare, industriledet och avnämare av Naturbeteskött. Industri, butiker och restauranger fanns redan inom Östgotamat och SCANs slakteri i Linköping lades till den delen av nätverket. Vad gällde uppfödare togs kontakt med ett flertal intressenter men till slut landade valet på fyra lantbruksföretag som betar Linköpings kommuns egna naturbetesmarker. Kontakt togs även med Svenskt Sigill och revisionsföretag angående anslutning till den existerande certifieringen för Naturbeteskött inom IP Sigill.

Ursprungsmärkning och certifiering: Genom att ansluta uppfödarna till certifieringen och Naturbetesköttföreningen, som i sin tur är organisationsmedlem i Östgotamat, kan gårdarna märka sitt Naturbeteskött både med Sigill Naturbeteskött och Östgotamat vilket skapar den lokala ursprungsmärkning som är projektets mål.

Uppfyllande inom projekttiden: Tidsramen för projektet var snäv och det tar tid både att skapa ett nätverk med förtroende mellan uppfödare, slakterier och kunder. Det är också en process att certifiera gårdarna vilket ledde till att projektet inte var helt genomfört vid det stipulerade slutdatumet 31/12. Däremot var grunden för det fortsatta arbetet väl lagd i och med ett fungerande nätverk, en första leverans av Naturbeteskött till nyårshelgen till restaurang och butiker, understött av såväl marknadsföringsmaterial som mediakontakter, samt en planerad leverans av 1 ton Naturbeteskött (färs) till Linköpings kommuners skolkök den 9/3. Kvar att genomföra är godkända revisioner av uppfödarna enligt IP Sigill Naturbeteskött, fortsatta leveranser till butik och restaurang samt ett avslutande nätverksmöte med fokus på köttkvalitet.

Detaljerad redovisning av projektaktiviteterna

Inledande nätverksmöte den 24/10 2016: Inbjudan skickades ut till alla intressenter i livsmedelskedjan och uppslutningen var mycket god med 16 deltagare. Projektledningen presenterade såväl projektet och Naturbeteskött i allmänhet samt de ingående organisationerna Östgotamat och Naturbetesköttföreningen. Därefter öppnades mötet upp för en allmän diskussion om intresset för Naturbeteskött, vad som skulle krävas för att det

ska bli en realitet på marknaden samt hur företagen kan interagera med varandra. En summering av vad som framkom är:

Butikerna påpekar att leveranser året om är viktiga för dem och att prisnivån redan i dag ligger för högt för det svenska. Vissa anser att det är svårt att få jämn kvalitet och volym av svenskt kött under året. Butiker tror trots det att det finns en kundgrupp som är villiga att betala för detta. De poängterar också att det är viktigt att få köttet anpassat efter det behov man har. Dvs konsumentpackat eller detaljstyckat eller hela fall. Det är viktigt i kommunikationen till kund att det marknadsföringsmaterial som tas fram kommunicerar mervärdet tydligt samt att provsmakning/bonde i butik kommer att behövas.

Restaurangerna har upplevt den svenska kvaliteten som ojämn – främst när det gäller mörhet vilket en del av restaurangerna lägger mkt stor vikt vid i takt med att priserna på kuverten går upp hela tiden. Restaurangerna säger sig vara villiga att betala höga priser för riktigt bra kött och åsikterna om vad riktigt bra kött är går isär. Enligt kockar och butiker lagras svenskt kött för kort tid. Slakterierna i sin tur anser att det inte är ekonomiskt försvarbart att lagar köttet mer än tre till fyra dagar. Eftersom Naturbeteskött kräver en mörning på minst 14 dagar blir detta kött extra intressant för kockarna. Smak och ursprung är också viktigt men mörhet nämns hela tiden. Restauranger som tidigare enbart serverat utländskt kött pga. bristande svensk kvalitet är nu beredda att servera svenskt kött med märkning Östgötskt naturbeteskött från Linköping.

Certifieringen IP Sigill: SMAK och HS har erbjudit sig att genomföra revisionerna till halva priset = 2650 kronor per gård HS och 2 475 kronor per gård SMAK. Sigill erbjuder sig att dels tillhandahålla Handböckerna till lantbrukare i projektet utan kostnad samt att sänka systemavgiften för resten av 2016 och hela 2017 (medlemsavgiften) till 2800 kronor per deltagare. Sigill vill som motprestation komma ner och skriva om projektet och använda det i sin kommunikation. Projektet tar hela kostnaden för revisionen och systemavgiften – lantbrukarna utför arbetet kring revisionen. I dagsläget med de höga avräkningspriserna på allt svenskt nötkött är det mycket svårt att motivera lantbrukare till att certifiera sitt kött. De ser inget mervärde i den kostnaden.

Medlemskap Östgötamat: Projektdeltagarna blir medlemmar i föreningen Naturbeteskött i Sverige som i sin tur blir medlem i Östgötamat. På det viset får Naturbeteskött i Sveriges östgötska medlemmar möjlighet att använda Östgötamats logga på sitt kött. Föreningen Naturbeteskött i Sverige står för medlemskapskostnaden som alltså inte belastar projektet.

Slakt och styckning av Linköpings Naturbeteskött: Inledningsvis har Naturbetesdjuren slaktats på Bjursunds slakteri, ett mindre slakteri som ligger i Valdemarsvik och som tidigare är medlemmar i Östgötamat. Bjursunds slakteri levererar redan till flertalet av butikerna i Linköping. SCAN i Linköping har också, genom Rune Elebring, deltagit i projektet och det är fullt möjligt att andra uppfödare väljer att slakta hos SCAN. Projektet har inga synpunkter på val av slakteri utan lämnar den typen av affärsuppgörelse helt till de enskilda företagen.

Johannes Kök med personal har som ett direkt resultat av projektets nätverksarbete varit på studiebesök på Bjursund slakteri. Även butikerna har påbörjat ett samarbete med Bjursund Slakteri.

Naturbeteskött i butik o på restaurang: 9 kor från Henric och Andreas Karlsson, Siggantorp har gått till slakt på Bjursunds slakteri och kött från dem såldes i butiker och till en

restaurang i Linköping under jul/nyårshelgerna. De övriga restaurangerna kommer att sälja köttet efter projekttiden, eftersom de höll stängt under nyårshelgen.

Köttfärs såldes i butik med start runt 4:e advent och ädla detaljer i nyårshandeln. Köttet kommer att märkas med klistermärken och i butiken och restaurangen stärks marknadsföringen med roll-ups och hyllpratere framtagna av projektet. Köttet kom denna gång från äldre kor. Certifierat Naturbeteskött kommer från stutar, kvigor och ung-kor så köttet kunde inte Sigillmärkas denna gång. Gården är heller inte formellt certifierad ännu, men det kommer att ske under kvartal 1 2017.

Kontakter med Lk –kost: Under projektet har projektledarna träffat företrädare för LK-kost och informerat dem om projektet, Naturbeteskött och möjligheterna att servera "Naturbeteskött från Linköping" i de kommunala köken. Pga. av mängden kött (ca 1 ton) som krävs kommer detta ske i mars, närmare bestämt den 9/3. Framdelskött kommer att frysas för att täcka behovet. I samband med detta kommer marknadsföringsmaterial att användas och bönder kommer att få möjlighet att delta på skolluncherna.

Marknadsföring: För att kunden lättare ska hitta köttet både i butik och restaurang har marknadsföringsmaterial i form av roll-ups, klisteretiketter, bordsryttare och receptblad producerats. Detta gjordes i samarbete med Vreta Kluster då projektets budget inte klarade hela denna kostnad.

Media: Under projektets gång har Corren skrivit när projektet startade och i samband med första lanseringen av köttet i butik och restaurang, vilket var veckan innan nyårsafton. Även Linköpingsposten och Kindaposten publicerade en artikel i samband med lanseringen. Naturbetesföreningen har löpande rapporterat från projektet via sitt Nyhetsrum och Facebook grupp och en brett upplagd artikel om projektet publicerades i Upplev Östgotamats magasin.

Kommande aktiviteter under kvartal 1 2017

- Vi kommer att bjuda in till ytterligare en nätverksträff under mars månad. Den träffen kommer att lägga fokus på aspekter på köttkvalitet, dvs från slakt, mörning till säljbar produkt. Vi kommer då också att fortsätta diskussionerna kring hur Naturbeteskött från Linköping kan bli en permanent del av marknadsutbudet i Linköping.
- Servering av Naturbeteskött från Linköping sker den 9/3 vid Linköpings kommuns skolkök. Projektet arbetar med att "sy ihop affären" troligtvis med Bjursunds slakteri och Charkman så att ett lager av fryst Naturbetesfärs kan byggas upp inför leveransen.
- Certifiering enligt IP Sigill Naturbeteskött av de fyra i projektet ingående gårdarna.

Deltagare i projektet

Lantbrukare:

- Lars Magnusson, Maria Andersson, Knivinge Gård, 590 76 Vreta Kloster. 070-3330447. E-post lars.knivinge@telia.com. Certifierade enligt KRAV, revideras av HS.
- Gustav Åkesson, Bröttjestad Gård 1,590 51 Vikingstad. 070-4460145. Gustav_akesson@hotmail.com. Certifierade enligt KRAV, revideras av HS.
- Lars Johan Nilsson, Skogs Skattegård. Håller på och bygger upp en dikobesättning. Certifierade enligt KRAV, revideras av SMAK.
- Andreas och Henrik Carlsson, Siggantorp. Större antal dikor och slaktuppfödning av kalvarna. Certifierade enligt KRAV, revideras via HS.

Livsmedelsbutiker:

Ica Supermarket Berga Centrum	Carina Skott	Söderleden 33	587 35	Linköping
Ica Kvantum Signalen	Kent Larsson	Ekholmens Centrum	580 11	Linköping
Maxi Ica stormarknad Linköping	Johan Östlund	Västra Svedengatan 12	581 15	Linköping
Priso Hemköp	Göran Fullmestad	Timmermansgatan 1	582 21	Linköping
Hemköp Lucullus	Andreas Book	Stora Torget 5	581 03	Linköping

Restauranger:

Vårdnäs Stiftsgård	Sam Degerfält	Vårdnäs By	590 45	Brokind
Linköpings Konsert & Kongress	Johan Ihlbeck	Konsistoriegatan 7,	582 22	Linköping
De Klomp	Viktoria Edoff	Sankt Larsgatan 13	582 24	Linköping
Storan	Johannes Soner	Stora Torget 9	582 19	Linköping
Stångs Magasin	Jonas Alvin	Södra Stånggatan 1	582 73	Linköping
Johannes Kök	Hampus	Apotekaregatan 14	582 24	Linköping

Resultat och framtid

Under projekttiden har uppfödare, slakterier, styckföretag, butikskedjor och restauranger, träffats och diskuterat naturbetesköttets kvalitet och möjliga affärer. Detta har lett till ökad förståelse för olika branschens förutsättningar, ekonomi och kvalitetsmål. Av erfarenhet vet vi att detta är en absolut förutsättning för att företag från olika delar av livsmedelskedjan ska kunna arbeta tillsammans. Resultatet blev en provförsäljning av 9 kor under perioden dec - 16 till jan-17. Ica maxi som var en av de butikerna som köpte störst mängd kött tror att det krävs mer marknadsföring för att hitta det kundsegment som är beredda att betala för naturbeteskött. Viktigt att kvalitén är jämn och att köttet inte blir dyrare än ekologiskt och

kravmärkt kött. Detta gäller för de ädla styckningsdetaljerna. När det gäller nötfärs var efterfrågan stor och konsumenten mindre priskänslig. Det är viktigt att pris och kvalitet går hand i hand när det gäller certifierat kött.

Inför försäljningen av naturbetesköttet togs marknadsmaterial fram i form av produktetiketter, bordsryttare och rollups. Materialet till butik välkomnades lite olika beroende på storlek på butik. Etiketterna fanns på allt kött, eftersom Bjursund Slakteri etiketterar allt konsumentpackat kött på slakteriet. Däremot var det få butiker som hade möjlighet att använda rollups i samband med försäljningen. Det kommer att bli aktuellt först i samband med framtida demonstrationer i butiksköken. Då blir även recept mera naturligt att dela ut till kunder. De restauranger som ännu inte köpt något kött kommer att använda bordryttare vid specifika tillfällen. Johannes Kök som var den restaurang som sålde köttet under projektiden valde att använda informationen inom restaurangens grafiska ramar. Köttet beskrevs i utifrån ett CV på det aktuella djuret.

Projektet har varit en absolut förutsättning för att få fram ett certifierat Naturbeteskött på marknaden. Med de höga avräkningspriserna på allt svenskt nötkött ser de flesta uppfödarna inget mervärde för en certifiering. Utan "påtryckningarna" och den ekonomiska insatsen från projektet är det inte troligt att Naturbeteskött från Linköping skulle ha blivit en certifierad vara. Inom den offentliga marknaden är certifieringen viktig för att kunna göra affärer – framtiden får utvisa vad den privata marknaden kommer att ställa för krav på premiumvaror som Natur beteskött.

Bjursunds Slakteri som levererade djuren till nyårshandeln är mycket intresserad av att fortsätta förse handel och restauranger med naturbeteskött, men tycker att Linköpingsmärkt kött är en för liten region att arbeta med i längden. För att ha möjlighet att matcha tillgång och efterfrågan är Naturbeteskött från Östergötland en mera realistisk region. För slakteriet kan en nära dialog med uppfödaren vara viktigare än att gårdarna är certifierade i IP Sigill Naturbeteskött. Att ta del av uppfödarens information är av stor vikt när service och kvalitet är parametrar som är viktigare än volym.

Butikernas efterfrågan är mera prisstyrd än vad restaurangernas är. För att köttet ska vara av intresse i butik anser man att det inte får kosta mera än KRAV-märkt kött gör idag, eftersom målgruppen är densamma. Ett argument som förekom var – Hur många märkningar kan man ha på ett köttpaket? Kunden utgår från att kött som är märkt med Östgötamat eller KRAV är uppfött på naturbetesmark, vilket i realiteten inte stämmer, och man tror sig få svårt att kommunicera Naturbetesmärkningens mervärde. Från projektets sida ser vi det som en av de större utmaningarna att nå ut till butikerna för en fortsatt handel med Naturbeteskött. Det gäller att hinna intressera, informera och entusiasmera butikschefer och köttansvariga i butikerna innan Naturbetesköttet faller i glömska.

Projektledningen har, tillsammans med LRF Östergötland, tidigare under 2016 sökt medel från Jordbruksverket att få arbeta med ett liknande koncept men i hela Östergötland. Vi

hoppas mycket på ett positivt besked då vi tack vare arbetet med Naturbeteskött från Linköping känner att grunden för ett Östgötaprojekt redan är lagd och att förutsättningarna för att lyckas med det nu är mycket goda.

Avslutningsvis känner vi att pilotstudien Naturbeteskött från Linköping visar att det finns ett intresse för att sälja lokalmärkt kvalitetskött såväl i butik, restaurang som till offentliga kök. Argumenten för detta skiljer sig mellan de olika kundsegmenten och det måste man vara beredd på att kunna hantera vad gäller utformning av information och marknadsföringsmaterial. Huruvida det är möjligt att nå ut till Linköpingsborna med argumentet att "du kan äta dig till ökad biologisk mångfald" är för tidigt att säga ännu. Vi ser med spänning fram emot att följa utvecklingen och hoppas att den grund vi lagt, i form av ett fungerande nätverk kring Naturbetesköttet, kommer att fortsätta att bära frukt.

Linköping den 26 januari 2017

Louise Ridderström

Anna Jamieson

Helene Oscarsson