

7 augusti 2018

Restaurangbranschen i gemensamt upprop för att öka efterfrågan på svenska råvaror

Sommarens torka i Sverige har slagit hårt mot skördarna i hela landet. Detta har lett till brist på bete till djuren och därför tvingas bönderna skicka djur till slakt tidigare än beräknat. Det ger ett överskott av svenskt kött, nu och de kommande månaderna. Torkan har även påverkat skörden av svenska grönsaker.

Genom att öka efterfrågan på det svenska köttet under hösten och vintern kan vi tillsammans korta köerna till slakterierna och stödja svenska bönder i den svåra situationen. Då slakterierna endast har möjlighet att slakta de djur det finns avsättning för, styrs slakteriernas kapacitet till stor del av efterfrågan på svenskt kött.

Vi behöver alla hjälpa till att stödja de svenska bönderna genom att prioritera att köpa svenska produkter, både som enskild konsument och som aktör i restaurangbranschen. Prioritera svenskt kött när du väljer att köpa kött och välj svenska grönsaker och frukt så långt det är möjligt. Det är även viktigt av miljö- och djuromsorgsskäl att välja svenskt.

- För mig som kock och representant för restaurangbranschen är det extra viktigt att stötta svenska bönder. Ett bra sätt är att upphandla och fråga efter svenskt kött och svenska råvaror, frukt och grönt. Efterfrågan är viktig för en långsiktig livsmedelsproduktion i Sverige av produkter med hög kvalitet, säger Fredrik Eriksson, krögare på Långbro värdshus, restaurang Asplund och kreativ ledare för Restaurangakademien.

Vi inom restaurangbranschen, privata restauranger och krögare samt ett stort antal av Sveriges grossister med såväl offentlig måltidsverksamhet som privata restauranger som kunder samt organisationer, går nu samman i ett gemensamt upprop för att ta ansvar för att på olika sätt stödja de svenska bönderna genom att prioritera att köpa deras produkter. Bakom uppropet står följande av branschens aktörer och många av deras kunder.

Initiativtagare är Fredrik Eriksson, krögare, tillsammans med
Martin & Servera, Håkan Åkerström, vd
Menigo, Jonas Köhler, vd
Svensk Cater, Lars Carlsson, vd
Fällmans Kött, Christer Läckgren, vd
Servicestyckarna, Claes Bäck, vd
LRF, Åsa Odell, 1:e v ordf.
Svenskmärkning AB, Maria Forshufvud, vd
Svenskt Kött AB, Elisabet Qvarford, vd

Konkreta aktiviteter:

- *Grossister och leverantörer erbjuder kampanjer på "hela djur", det vill säga uppmanar restauranger och måltidsverksamheter att tänka anatomiskt när man köper kött, inte enbart ädla detaljer.*
- *Grossister och leverantörer uppmanar och underlättar för sina kunder inom restaurang och måltidsverksamhet att aktivt i första hand välja svenskt kött.*
- *Grossister och leverantörer köper in större mängder fryst svenskt kött än planerat för att sälja senare under året.*
- *Underlätta för restauranger och måltidsverksamheter att på ett enkelt sätt visa för sina gäster att de valt att servera svenskt kött och andra svenska råvaror.*
- *Vi uppmanar alla konsumenter att som restauranggäst efterfråga tydligt ursprung på kött och andra råvaror. Välj aktivt svenska produkter både på restaurang och i butik.*
- *Efter den torra sommaren kan svenska frukter och grönsaker ha skönhetsfel, såsom sallad med brända kanter, blomkål som är "solbränd" eller har väsentligt mindre storlek på grund av att värmen stört tillväxten. Men eftersom varken de kosmetiska förändringarna eller storleken påverkar smaken uppmanar vi alla att fortsätta välja svenska frukter och grönsaker så långt det är möjligt och finns utbud.*