

Texten är automatiskt genererad. Vi har i nuläget endast möjlighet att erbjuda transkriberingar i obearbetad form.

I oroliga tider så hamnar svensk livsmedelsförsörjning högt på agendan. Det är viktigt att producera den mat vi behöver utan att vara alltför beroende av råvaror från andra länder. Men visste du att hela en tredjedel av maten som äts, den äter vi på restaurang.

Så vilken roll kan landets restauranger spela för att öka den svenska matproduktionen? Och hur kan branschen i större utsträckning bidra till vår krisberedskap? Det ska vi prata om i dag.

Välkomna till det landet! Ett nytt avsnitt med en ny röst. För nu tar jag Sandra Neergaard-Petersen över mikrofonen efter Håkan Montelius. Jag har tidigare jobbat som journalist på Sveriges Radio och nu tänker jag lotsa er genom den spännvidd av ämnen som den här podden täcker.

Och med mig i panelen har jag Patrik Ohlsson, ordförande i LRF Värmland och lantbrukare som bedriver växtodling och köttproduktion i Kil. Hej Patrik! Hej! Sen har vi Ylva Gustavsson, processledare för livsmedelsstrategin på Länsstyrelsen i Värmland. Hej Ylva! Hej hej och sist men inte minst har vi Alexander Dal som äger pizzerian Alpina i Skövde. Och det ska vi höra mer om snart. Men jag säger hej och välkommen! Jag lovar att tacka. Patrik om vi börjar med dig som är lantbrukare och köttbonde. När vi pratar ökad svensk livsmedelsproduktion som en del av stärkt beredskap och försörjningstrygghet. Vilka delar skulle du då säga är viktigast? För att Sveriges bönder ska kunna bidra ännu bättre till en stärkt beredskap och livsmedelsförsörjning så är det ju

vår relativa konkurrensförmåga jämfört med de varor vi möter i hyllorna på butiker och hos grossister där vårt kostnadsläge gör det dyrare att producera mat i Sverige. Våra regelverk gör det krångligare och dyrare att förädla mat i Sverige. Kostnader och regler.

Och vad tycker du att restaurangerna kommer in i den här bilden? Restaurangerna behöver ju också säkra upp tillgången för sig själva genom goda relationer med leverantörer.

Det har ju varit orimligt billigt att lasta grejer på en båt och köra iväg kors och tvärs över haven som en konsekvens av att frakter

på båt inte betalar sina miljökostnader.

Någon dag kommer det att hända att ävenbåtar kommer att betala sina miljökostnader och dåvore det nog bra även för svenska restauranger att ha settill att ha goda kontakter med leveranser från svenska bönder. Ylva, du som processledare för livsmedelsstrategin på Länsstyrelsen, hur tänker du kring restaurangbranschen möjlighet att bidra till en svensk ökad produktion?

Vi pratar om skolmaten, till exempel att det finns en viss pedagogisk bit i det också, att man Man kan vara ett gott exempel och visa på att här alltså bidra till utvecklingen och bidra till att hitta de här lösningarna och samverka för att få bra produkter som passar för storhushåll och som rätt förpackningsstorlekar och sådana saker. Där finns det ju en annan möjlighet för restaurangbranschen att bidra, men det är ju den därtredjedelen så att säga, som är som vi behöver komma åt för att komma upp i volym och öka öka produktionen. På Länsstyrelsens så har ni ett särskilt ansvar för krisberedskap i Värmland. Vad kan regionala aktörer göra för att få fler svenska råvaror på restaurangerna? Man pratar om ansvarsprincipen att de som serverar mat och gör någonting när det inte är kris eller krig, de ska kunna göra det även här när vi hamnar i en kris situation. Så därför behöver det finnas en viss beredskap för det. Och det har vi jobbat med. Att få fram en receptsamling för att ha mer svenskt i krisberedskapslager och den heter Mat Härifrån - Recept för vardag och krisberedskap. Det kommer vi prata lite mer om. Sedan tänkte jag Du kan gå in på den mer. Jag tänkte släppa in Alexander i samtalet också. Alexander Du driver ju Pizzeria Alpina i Skövde och har valt att satsa en del på just svenska råvaror på dina pizzor. Vad fick dig att välja just svensk ost på pizzan? Ja, för att jag ville ju värna om den svenska råvaran helt enkelt och bibehålla kunna ha kvar våra svensk mjölkbönder. Och sen vet man ju att man kan stå rakryggad för någonting man vet lite mer om. Som en lokal producerad ost till exempel, som vi jobbar med. Och det är ju kanske 75 procent av alla mina råvaror

irestaurangen är svenskt. En gång i tiden så var det kanske 10 procent som var svenskt.

Det annonserar jag också med att det jag lägger ut på hemsida och på våra lunchblad vartråvaran kommer ifrån, vem är bondeliksom? Och så vidare. Vad får du för respons från dina kunder? Ja, de är positivt inställda till detta vilket gör att det blir mer och mer omsättning och rulljans på verksamheten helt enkelt. Så är det. Frågar de efter just svenska råvaror? Ja, det gjorde absolut. Sedan är det ju också lite som så att vissa grejer är väldigt dyra med svenska och då kanske har en kundkrets som kan tänka sig betala lite extra för den svenska råvaran. Då är jag juttvungen att hoppa över den. För i slutändan så måste jag ju kunna få sälja maten jag köper in. Hur tänker du kring restaurangerna också har ett ansvar för att trygga tillgången på svenskaråvaror? Vad är din roll i det hela så att säga? Jag försöker ju mest att gå till grund med vart problemet ligger och problemet ligger mycket hos leverantörerna och det är där vi ska kunna få tillgång till en svensk råvara eller alla råvaror till ett vettigare pris än vad det har varit för att kunderna ska kunna betala. Det är väldigt begränsat. Ringer jag en pizzeria grossist och frågar efter en svensk ost? Det har han inte.

Patrik? Alexander beskriver ett systemproblem.

Och där har vi hamnat över tiden eftersom vi har våra grossister har valt att ha storskaliga lösningar och när det inte finns möjligheter att få det i lokalproducerat på ett enkelt sätt för restaurangen, ja då förstår jag att man gör det enkla valet. Och det här har vi ju sett hur de offentliga köken faktiskt kan hjälpa till och skapa förutsättningar för en regional infrastruktur. Ylva? Ja, jag tror att för att vi ska ändra på situationen som den ser ut så måste man jobba med alla på flera arenor samtidigt. Dels måste det ju finnas en efterfrågan från konsumenterna som gör att de som har restaurangervågar satsa. Och sedan är det ju så. Hela det här systemet med grossister och utbud och förpackningsstorlekar och kvalitéer och så måste återtänkas igen eftersom det är mycket som faktiskt har försvunnit.

Och sen återigen så att vi har den produktionensom efterfrågas. Det är mycket som vi importerar idag som vi skulle kunna odla i Sverige. Vi håller ju på med liten till stor del med proteingrödor och det importeras väl till 99 procent i dag skulle jag gissa.

Patrik, det sägs att mjölk och kött är motorn i produktionen och har man väl lagt av med den köttproduktionen så är det väldigt svårt att komma tillbaka med den. Så det gäller att stötta motorn som redan finns. Hur väl håller du med om den bilden? Det ligger mycket i det.

Det blir ju ett enklare liv som bonde om man inte har jour 24 sju 365.

Så det är klart att när du väl har slutat med djur så är det svårt att tänka sig att dra igång igen. För ett trettiotal år sedan så var det närmare 2000 mjölkbönder i Värmland och nu är det kanske 50 kvar. Och det här har ju naturligtvis betydelse för hela bygden och hur det är att leva och bo i de här bygderna. Bonden formar landskapet och när djuren försvinner så ändras landskapet. Det är viktigt och förutsättningar för att ekonomiskt, socialt och miljömässigt hållbart driva företag i alla våra jordbruksbygd. I många fall så handlar det om djurproduktion.

Så tappar vi djurproduktionen så tappar vi jordbruket över huvudtaget. Men hur ser möjligheterna ut för att ställa om till en annan som enligt Ylva är inne på en annan proteinproduktion? Kanske för att ställa om till att odla mer ärtor, linser, bönor? I Sverige har vi ju förutsättningar att göra det,

men inte på alla hektaren

och i de bygder där det har varit svårt att få lönsamhet i djurproduktionen så kommer det inte bli lättare att nå lönsamhet i nya grödor.

Och ofta så krävs det dessutom att du bygger nya förutsättningar för att ta hand om dina grödor. Du kanske inte ens har en anläggning och har du en så är den från början på 70-talet slut.

Så det är utmaningar i de bygder där vi har störst potential att öka produktionen. Så är det snarare med hjälp av betande djur till exempel. Men Patrik, om det är så att efterfrågan på svenska råvaror nu ökar finns det en beredskap hos er lantbrukare? Vi vill ju gärna producera mer och det finns ju

potentiali både marker och förutsättningar. Jordbruksverket
För ett antal år sedan menade man att det fanns mellan 600 -
800 000 hektar

som vi inte nyttjade optimalt.

Så vi har goda markresurser att producera mer mat. Och så
ser det säkert ut i stora delar av landet. Att vi har marker
lämpliga också för till exempel grönsaksodling som vi inte
nyttjar idag.

Ja Alexander, du som driver restaurang, vad tror du
behövs för att fler ska haka på och använda mer svenska
råvaror?

Jag tror mycket på det här att man får som producent försöka
gå ut till leverantörerna och presentera mer den svenska
råvaran. Till ett vettigare pris och vilket kan göra att det blir
större mängder

av inköp av råvaror så kanske det blir lite bättre snurr på det
därefter. Ylva då? Lite förvånande kanske så att vi mer kött
2022 än på många år, men med ökad mängd importerat kött
och det är enligt Jordbruksverkets beräkningar speciellt på
restauranger. Tror du att det är det som vi som
restauranggäster som måste bli mer medvetna eller är det fler
parametrar som spelar in och i så fall vilka tror du? När man
går på restaurang så tror jag att det är väldigt bra om det
framgår tydligt så att man kan göra ett aktivt val. Idag är det
rätt så svårt och veta och då måste man ställa en fråga och
då kanske man som restauranggäst känt sig lite besvärlig.
Eller så får man ett svar och så säger man jag jamen då går
det bra. Man vill liksom inte skapa dålig stämning eller något
sådant. Så jag tänker att just utifrån att med en tydlig
presentation att de här menyerna. Där har vi svenskt. Det
finns i dag ingen lagom ursprungsmärkning av kött på
restauranger som finns i butik. Det är under utredning än så
länge. Men vad tror du? Eller hur tror du att en sådan tydligare
märkning av svenskt kött skulle liksom bidra i det?

Jag tror att man skulle undvika det här, att man inte vill
vara obekvämt så att säga och ställa frågan utan att man
skulle kunna göra valet enklare. Och på det sättet
skulle kanske fler välja det. Det skulle bli synligt på ett
helt annat sätt. Jag tror också att det är väldigt många idag
som inte som inte vet att vi har väldigt mycket kyckling som
kommer ifrån Thailand till exempel. Med de uppfödning

metoderna som de har där. Jag tror att det är rätt mycket kunskap. Skulle det vara synligare så skulle folk tänka efter mer, att göra ett annat val och efterfråga på ett annat sätt.

Jag tänkte gå vidare lite här nu. Prata om det som du var inne på innan Ylva om receptfoldern ni har gjort och Länsstyrelsen i Värmland har givit ut den här skriften Mat härifrån som handlar om kriskost. Vad var den största ögonöppnaren i arbetet skulle du säga? Ja, den största insikten där är ju att det här marknadssegment vi har identifierat kriskost som mat som man kan lagra utan kyl eller i rumstemperatur i minst tre månader. Och så har vi sagt att det ska vara svensk och gärna så närproducerat som möjligt och absolut svenskt. Då kan vi säga att det segmentet är nästan helt och hållet importerat. Då kommer man att titta på butikshyllorna för konserver eller de här torkade varorna eller sådant som som passar just för kriskost. Så är det väldigt mycket som är importerat.

Exempel på vad det kan vara för varor? Ja, vi säljer konserverad skinka eller surkål. Eller de här böna som vi pratar om förut. De är också jättebra. Som kriskost och den andra ögonöppnaren. Det är ju alltså här som har gjort listor för hem, beredskap eller för krisberedskap. Så både myndigheter och vi jobbar med det här lite mer ideellt. Där har man väldigt mycket tips på saker som som är importerade som tonfisk som vi överhuvudtaget inte kan ta fram i Sverige utan då gäller det återigen att vi börjar hitta alternativ. Och det finns ju havreri och det finns matvete och det finns. Man skulle kunna tänka sig att man hade makrill i stället för tonfisk. Och så ska vi klara den här utmaningen att försörja den svenska befolkningen. Om det blir kris eller i värsta fall kris med någon form av avspärrning. Då behöver vi öka både produkt. Vi behöver få produktutveckling över hela skalan på de här produkterna och vi behöver få med de stora företagen så att vi får volym också. Men ni fick ju ihop det här recept. Har du något du kan bjuda på och som ni ändå lyckas få ihop? Bara svenska råvaror. Men vi gjorde en pytt som man skulle kunna göra på en.

Wok till exempel och istället för då har vi såna här ölkorvar, blinier. Vi har faktiskt en odling i Värmland på bovete. Det är ju en ingrediens i blinier som man också kan steka på

en häll eller något sådant. Och så serverades den med lufttorkad skinka som i hel bit. Vakuumpförpackare har väldigt lång hållbarhet och den var också svensktillverkad här i Värmland, så det gick att få ihop ett recept i allafall på enbart svensktillverkat. Men jag tänkte kolla med er andra med Patrik och Alexander. Vad tänker ni om det som var? Berättar här att det var väldigt svårt att få ihop produkter eller råvaror som är enbart Sverige. Det är som så att under många år så har jag jobbat med.

Vi kanske inte behöver säga namn där, men ett lokalt slakteri här i Skövde

och där jag köper mina premiumråvaror. Jag ringer och beställer och så åker jag hämtade det jag beställer helt enkelt. Nu har jag ju allt senaste tiden när man ringer och vill beställa kött. Högre, fransyska, ryggbiff, oxfilé eller vad det nu kan vara. Då prioriterar de bort restaurangerna. Men allt går till lika butiksytta.

Trots att jag som krögare kan tänka mig att köpa det lite dyrare för att få en lokal köttråvara. Nej, men vi säljer allt lika. Eller Axfood eller vad det nu kan vara. Maskinerna går ju först och det kanske jag förstår, men det är där dilemmat, vilket gör det svårt för oss. Jag kan inte använda butiksförpackade råvaror.

Det blir ingen lönsamhet alls. Jag måste ha i princip hela djuret som man får jobba med till ett bättre pris. Det handlade nog till del om de kriterier man satt upp för lagringsbarhet och hållbarhet och så vidare. Vi. Svensk livsmedelsproduktion är väldigt mycket färskkonsumerad och det är klart att som Ylva säger, här behövs det produktutveckling om vi också ska ha en lag om lagringbarhet.

Vi dricker både mjölk färsk. Det gör man nästan ingen annanstans i världen. Som ett exempel.

Och det behöver då ske utveckling i produktutveckling.

Men det behöver också

förstås i perspektiv av livsmedels. Beredskap handlar ju om att vi skakunna i ofred eller i kris om vi ska ha fatt i råvaror.

Om vi skakunna finna mat då så behöver samma mattefterfrågas i fredstid och när det är lugnt och behagligt. Så det vi ska äta i kris behöver vara ordinarie innehåll i skafferiet.

Och vill vi då att större andel av det ska vara svenskt, ja då

behöversvenska bönder och svenska livsmedelsföretagges
bättre konkurrensförmåga
om tillhandahålla varorna helt enkelt.

Och i den av regeringen beställdaöversynen av livsmedels
beredskap man ska få svar framåtdecember tror jag, så
behöver vi de här perspektiven
bara mer. Ska vi stärka den svenska livsmedelsberedskapen
så kan det bara ske genom att svenskaföretag ges bättre
förutsättningar att konkurrera. Då kan vi också öka
produktionen och ge Alexander bättre förutsättningar för det i
sin restaurang.

Även i framtid. Men med det sagt, vad tror ni om framtida?
Den sista frågan nu då? Vad tror ni kommer händai
framtiden? Kommer restaurangbranschen att kunna vara
med som en deli krisberedskapen? Jag tror de
behöver identifieras som en viktig spelare och ges goda
förutsättningar.

För det är ju inte så att vi kan förvänta oss
en idealitet hos enskilda näringsidkare.

Det kan man göra om man ser en affärsidé.

Men det är samhället, våra politiker och systemen
som behöver ge förutsättningar för Alexander och hans
kollegor. För mig och mina kollegor och livsmedelsföretagen i
övrigt. Förutsättningar att hjälpa till med det här? Ja, jag skulle
bara säga det här att det härmed att göra medvetna val. Där
tror jag att man behöver ha större

fokus på att kunna för konsumenterna att kunna göra
medvetna valen och göra den aktivt. Den efterfrågan. Och det
är också en förutsättning. Och det är ju för att vi ska få den
stora pusselbiten av marknaden att bli använda mera svenskt,
både i kött och rotfrukter och grönsaker. På det sättet så ökar
vi produktionen och minskar sårbarheten. Jag kunde inte säga
det bättre själv. Ja, men det var sista frågan och med det
så säger jag tack till Patrik Ohlsson, ordförande i
LRF Värmland och Kött Bonde i Kil, Ylva Gustafsson från
Länsstyrelsen i Värmland och Alexander Dal, Pizzeriaägare i
Skövde som serverar bland annat svensk ost och många
andra svenska råvaror på dina pizzor. Tack så mycket för att
ni var med! Och på Landsbyggsnätverkets webb kan du läsa
mer om svenska råvaror i restaurangmaten och om varför det
är viktigt att bygga upp en stabil livsmedelsproduktion.

Tack till er som har lyssnat! Podden Landet görs av Landsbyggsnätverket. Producent var Ingrid Whitelock och jag heter Sandra Neergaard-Petersen.