



Sebastian Madsen, KAM på Foodservice, kan finskt kött.

2023-12-12 07:00 CET

Vad vet du om finskt kött?

Sebastian Madsen, är Key Account Manager på vår Foodservice-verksamhet och har bland annat kategoriansvar för vårt finska kött – Pure Rare. Han berättar om varför det är det självklara alternativet till svenskt kött.

Jag har jobbat med vårt finska kött sedan 2018, då jag började på Atria. Då hade man bestämt sig för att satsa på det finska köttet här i Sverige. Jag upplevde där och då att det inte fanns någon uppfattning kring finskt kött i Sverige, kött från andra länder kan folk ha en förutfattad mening eller bild av, men det finska var ett blankt papper. Här fanns både ett uppdrag och potential i att komma ut och berätta om vårt finska kött och ge det en plats

på marknaden.

Finskt kött på en svensk marknad

Idag har allt fler intresse av att välja finskt kött, framför allt eftersom de förstått att det är ett jättebra alternativ till just det svenska köttet. Vi är inte självförsörjande av kött i Sverige och då är det finska ett tryggt och hållbart alternativ.

Kännedomen av finskt kött har ökat, i alla fall inom restaurangkedjor som vi jobbar mot på Foodservice. Av våra kunder som köper köttet idag är det mycket uppskattat, vi får positiv feedback och väldigt få reklamationer. Vi ser också att våra kunder anammar och för vidare den kunskapen vi ger dem. Från ett blankt papper har kunskapen om att Finlands produktion är snarlik den svenska etablerats.

The purest meat on the planet?*

Finland ligger långt norrut där det optimala sättet att använda marken på är att odla gräs och halm – den naturliga födan för betesdjur. Därför är det rätt så vettigt och naturligt att ha djuruppfödning på de här breddgraderna.

Finland har dessutom med sina många sjöar världens mest rikliga grundvattenförsörjning och uppfödningen påverkar därför inte vattenåtgången i samma mån. Dessutom har Finland en utmärkt luftkvalitet (enligt WHO världens renaste luft), samt en naturligt ren jord som tack vare det arktiska klimatet med frost minskar naturligt mängden växtsjukdomar och skadedjur. Därmed behövs mycket mindre bekämpningsmedel inom jordbruket. Sedan har vi i Finland, precis som i Sverige mycket låg antibiotikaanvändning. Sverige och Finland är de två länder som använder minst antibiotika.

Full spårbarhet & lägre klimatavtryck

Tryggheten i att välja Atrias finska kött är att vi äger hela kedjan och har full kontroll och spårbarhet. Vi har ett nära samarbete med bönderna på de kontrakterade gårdar som föder upp Atrias grisar och nötdjur. Vi har ett eget åkeri med chaufförer och har därför full övervakning av även transporterna. Det är Atrias egna chaufförer som åker till gårdarna och hämtar djuren samt levererar till dagligvaruhandeln och kunder, och till oss i Sverige. Så här kan vi verkligen säga att vi har fullständig kontroll från gård till bord. En annan fördel med att välja finskt utöver svenskt kött är närheten till Sverige, det innebär en kortare transportsträcka och därmed ett lägre koldioxidutsläpp. 80 procent av vårt nötkött kommer dessutom från mjölkdjur, det här innebär att

djuret tjänar två syften och att klimatavtrycket därmed blir lägre, ungefär 35 – 50 procent lägre än ett köttrasdjur.

Ett nära samarbete med bönderna

Förutom födan gräs som växer naturligt på våra gårdar, behöver djuren kraftfoder – här har Atria ett eget foderbolag som utvecklar näringsrikt spannmål som levereras till gårdarna. Vid tillverkningen av fodret används restprodukter från bland annat Koskenkorva och Fazer. Atria erbjuder även hjälp med finansiering om bonden till exempel behöver bygga ut ett stall. Bara för att man är en bra bonde behöver man inte vara en byggmästare, och då kan Atria komma in och hjälpa till med bygget av exempelvis ett energieffektivt stall. Det finns ett starkt samarbete mellan Atria och bönderna som jag tycker är något vi verkligen ska lyfta och vara stolta över.

Ska vi äta kött?

När vi pratar hållbarhet och kött, kan självfallet frågan kring köttkonsumtion väckas. Jag tycker inte vi ska sluta äta kött, men tänka på hur stor mängd vi stoppar i oss – och vilket kött vi stoppar i oss. Kunder till oss kan känna sig trygga när de väljer vårt finska kött, Pure Rare, det är högkvalitativt kött som är 100% spårbart till våra familjeägda gårdar i Finland. Vi på Atria tar ansvar och jobbar gemensamt med att till 2035 ha en koldioxidneutral livsmedelkedja och ska inte bidra till ett överskott av växthusgaser på planeten.

**Med marknadssatsningen "The purest meat on the planet?" är Atrias mål att etablera finskt kött som det självklara alternativet till svenskt.*

Atria Sweden är ett av norra Europas ledande matföretag med välkända varumärken som Lönneberga, Sibylla, Ridderheims, Lithells och Gooh!. Vi tror på "Good food - better mood". För oss innefattar detta hela livsmedelskedjan – från primärproduktion till konsumentens bord. Atria Sweden har ca 850 medarbetare, sju produktionsanläggningar och en omsättning på ca 4 Mrd SEK. Företaget ingår i den börsnoterade finska koncernen Atria Group med 3 700 anställda och en omsättning på ca 1,755 Mrd EUR.

Kontaktpersoner



Malin Westling

Presskontakt

Communications Manager

Atria Sweden

malin.westling@atria.com

+46 (0)73 332 31 26

+46 (0)10 482 30 20