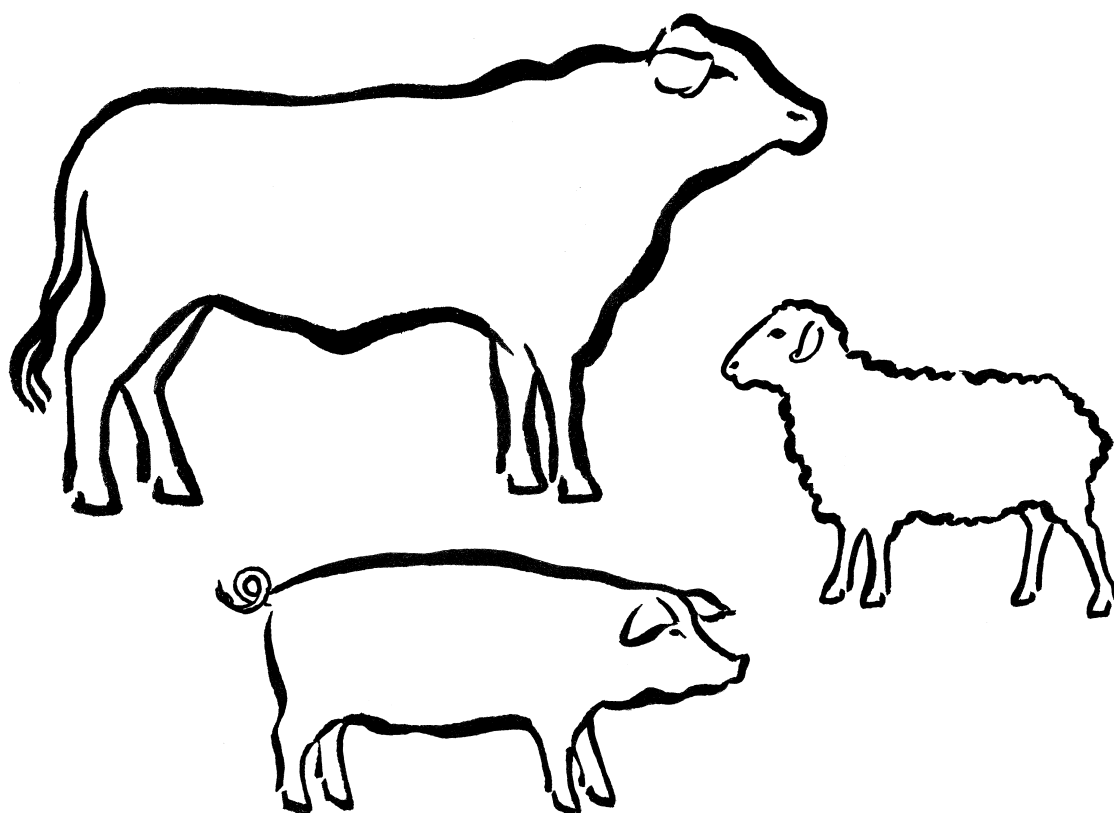


EKOKÖTT

GUIDEN

2010

En presentation av marknaden
för ekologiskt kött och en förteckning över KRAV-godkända
slakt- och förädlingsföretag





EkonaV.se

EKOLOGISKT PÅ NÄTET

**LÄTT ATT HITTA DE
EKOLOGISKA
KVALITETSPRODUKTERNA!**

Ekologiska livsmedel för restaurang
och storhushåll.

Webbplatsen öppen för alla säljare och
köpare av ekologiska varor.

Här hittar du aktuellt utbud och priser
från företag i hela landet.

EKOKÖTT GUIDEN 2010

Text:

Lennart Larsson, Sofia Äng, Kristina Dieden, Maria Alarik, Ylva Åkerfeldt
Ekokött

Box 412, 751 06 Uppsala

Tel 018-56 04 00

4:e omarbetade upplagan

Producerad med stöd från Jordbruksverket till insatser på livsmedelsområdet, samt med stöd från Länsstyrelserna i Södermanlands, Västmanlands, Gävleborgs, Uppsala, Västra Götalands, Östergötlands, Örebro, Dalarnas och Värmlands län genom projektstöd.



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



Foto: Skebo Kött AB

Tryck: Kph Trycksaksbolaget AB, Uppsala, 2010

Innehåll

Inledning	3
Marknaden för ekologiskt kött.....	4
Marknadsaktörerna.....	5
Slakterier	5
Styckning, chark, förädling.....	6
Producentdriven försäljning.....	7
Butiker.....	7
Internetbutiker.....	8
Grossister	8
Restauranger och storkök.....	8
Hur skall man certifiera sitt företag?.....	9
EU-ekologiskt	9
KRAV	10
Flest tillägg inom djurhållningen.....	10
Miljöfordelar	11
Slakt	11
Olika syn på nitrit.....	12
Restaurang/storhushåll.....	13
Certifieringsföretag	14
Förteckning över företag som hanterar ekologiskt kött	15
Slakterier	17
Förädlingsföretag	23
Producentdriven försäljning.....	31
Handelsföretag	39
Butikskedjor	39
Internetbutiker	41
Grossister.....	43

Inledning

Marknaden för ekologiska produkter har stadigt ökat de senaste åren med 2008 som ett särskilt starkt år. ICA rapporterade 50 %, Coop 37 % och Axfood 63 % ökning av försäljningen. Inom många produktgrupper är inte eko längre någon liten nisch utan har betydande försäljningsandelar. T. ex. var 10 % av all mjölk som såldes under 2008 ekologisk. Under 2009 var tillväxten för den ekologiska marknaden som helhet ca 18 %.

Försäljningen av ekologiskt kött och charkprodukter står dock för en liten andel av den totala försäljningen av kött och chark. SCB anger andelen till drygt 1 % under 2008 och det är ungefär på den nivån försäljningen legat de senaste fem åren. Scan AB har länge varit ledande aktör för ekologiskt kött, men det förändras nu. Flera regionala samarbeten mellan uppfödare har sedan några år verkat för försäljning av ekologiskt kött också genom andra kanaler.

Under 2009 kom en större förändring när Axfood och Coop bytte leverantör av butikspackat ekologiskt kött från Scan till Stockholms Butikskött. Detta styckningsföretag utvecklar ett eget ekologiskt koncept och jobbar samtidigt med tre regionala eko-koncept (Gotland, Uppland, Östergötland). Det har fört med sig en stark ökning både för kedjornas egna ekovarumärken Änglamark och Axfood, samt för de tre regionala koncept som står för huvuddelen av leveranserna av ekologiskt nöt och lammkött till Stockholms Butikskött.

Genom KLS-Ugglarps inträde som större slakteriaktör inom ekologiskt, och en viss ökning av antalet småskaliga slakterier som satsar på ekologiskt kött, har slaktkanalerna breddats. De lokala varumärkena för ekologiskt kött har ökat mångfalden av produkter och kvaliteter i köttdiskarna och på nätet. Alla större handelskedjor har rapporterat ökad försäljning, så vi kanske nu ser början på en period med starkare försäljning av ekologiskt kött.

Syftet med denna skrift är att kartlägga och informera om marknaden för ekologiskt kött. Förhoppningsvis kan den också bidra till att öka kontakterna mellan marknadsaktörerna och leda till lönsam och ökad handel med ekologiskt kött. Skriften innehåller en översikt av marknaden för ekologiskt kött och en kort presentation av de företag som är aktiva på marknaden. Förteckningen gör inte anspråk på att vara fullständig.

Marknaden för ekologiskt kött

Marknaden för ekologiskt kött karaktäriseras av att ett fåtal aktörer står för den största delen av volymerna som säljs över hela landet. De mindre aktörerna är istället oftast aktiva och starka på en lokal marknad. Vilket gör att de stora och små kompletterar varandra och uppfyller olika behov på marknaden. Däremot kan det vara svårt för ett litet företag att komma in på marknaden där de stora volymerna och utvecklingsmöjligheterna finns, eftersom logistik och distribution inte är anpassad för småskalighet.

Marknadsaktörerna innefattar alla led mellan producent och konsument. Där ingår bland annat slakteri-, stycknings-, charkuteri- och förädlingsföretag. Grossisterna fungerar som samordnare av sortiment och transport. De tillhandahåller logistik och varusortiment till butiker, storkök och restauranger. Den största delen av dagligvaruhandeln är indelad i kedjor som butikerna är anslutna till. Butikerna kan i vissa fall agera som självständiga inköpare medan andra enbart har centrala inköpare. Butikerna har ibland betydande styckningshantering och förädling till färdigrätter. Trenden går dock mot ökning av konsumentpackat från styckningsindustrin.



Styckmästaren vid Skebo slakteri

Scans slakterier stod 2008 och 2009 för 60-70 % av slakten av ekologiska nöt och lamm. För ekologiska grisar var Scans andel ca 90 % av slakten. Resten av slakten fördelas på 30-40 andra slakterier, där de flesta är små eller medelstora. Några av de här slakterierna är inte KRAV-certifierade

och deras slakt når inte marknaden som ekologiskt kött. De andra, KRAV-certifierade, jobbar huvudsakligen med legoslakt åt enskilda lantbrukare eller grupper av lantbrukare. Ett par mindre slakterier som Stigtomta, Ängavallen och Skebo har en ekologisk profil med en ekologisk andel på 20-100 %.

Under 2008 var Scan den dominerande aktören på styckning och central butikspackning av ekologiskt kött, men 2009 förändrades situationen och Stockholms Butikskött är nu störst efter att de tagit över styckning och konsumentpack för Coop och Axfood. Scan har fortsatt styckning och konsumentpack åt ICA, men flera av ICA-butikerna handlar även de ekologiskt kött från Stockholms Butikskött. Scan och Stockholms Butikskött är också störst på att förse restaurang- och storhushållsgrossister som Servera och Menigo med ekologiskt kött. På förädlingssidan produceras även stora charkvolymmer av företag som legotillverkar åt de stora handelskedjorna. Mälarchark och Värmlands Chark är exempel på underleverantörer av chark till Coops ekologiska varumärke Änglamark.

Bland butikskedjorna är samtliga av de större; Coop, Axfood, ICA och Bergendahlsgruppen, aktiva med försäljning av ekologiskt kött.

Bland grossisterna är Servera och Menigo de största och de marknadsför båda ett ekologiskt sortiment inom kött och chark. Dessutom finns det mindre grossistföretag som har specialiserat sig på ekologiska produkter, till exempel Alt-Grönt och Melins Lamm.

Intressanta uppstickare är de företag som satsar på enbart ekologiskt. Ofta är det djuruppfödare som har kontroll över hela kedjan från gård till slutkonsument. Produkterna avsätts för det mesta lokalt med nära kundkontakt. Exempel på sådana företag är KC Ranch och Gröna Gårdar. Det finns också djurproducenter som samarbetar för större volymer och säljer köttet under eget varumärke, som Kaprifolkött, Ostgotha och Gotlands Eko. Producenterna som sköter sin försäljning själva eller i samarbete med andra anlitar oftast ett slakteri så nära som möjligt och ofta anlitas också lokala företag för styckning och förädling. Legoslakt inom de stora slakterierna har under de senaste fem åren utvecklats starkt och producenterna anlitar både stora och små slakterier.

Exporten av ekologiskt kött och chark är av liten omfattning utom för ekologiskt griskött. Scan exporterade under 2008 och 2009 ungefär 15 % av den svenska produktionen av KRAV-märkt griskött till England.

Marknadsaktörerna

Slakterier

Det finns totalt 61 slakterier för tamboskap i Sverige, varav 28 stycken är av den storleken (>1000 djurenheter/år) att de klassas som storskaliga. Av dessa är 19 stycken KRAV-godkända. Några av dem slaktar inte ekologiska djur alls eller slaktar djur från ekologiska besättningar utan att de hanteras som ekologiska vid slakten. Flera slaktar ekologiska djur endast för återtag. Det finns 33 stycken småskaliga slakterier och av dessa är sju KRAV-godkända. För fem år sedan

fanns det 68 slakterier totalt i Sverige varav 19 stycken var KRAV-godkända. Det har alltså skett en minskning av antalet slakterier totalt, men antalet KRAV-godkända har ökat från 19 till 26.

Antalet slaktade ekologiska djur ökar också. Under 2008 slaktades totalt ca 20 500 ekologiska lamm, ca 18 500 ekologiska ungnöt och ca 22 500 ekologiska slaktsvin. Scan AB är störst med 60 – 70 % av slaktade nöt och lamm och 90 % av de ekologiska grisarna.

	KRAV-godkända besättningar 2008	Antal slaktade ekologiska djur 2008	Andel av total slakt 2008	Antal KRAV-slaktade 2008, Scan AB
Lamm	429 st	20 500 st	10,1%	8 743 st
Nöt	1 576 st	18 500 st	6,7%	7 794 st
Svin	39 st	22 500 st	0,8%	20 485 st

Källa: Slaktkropparnas kvalitet i ekologisk uppfödning 2008 samt Scan AB.

Styckning, chark, förädling

De flesta KRAV-godkända slakterier har även en KRAV-godkänd styckningsavdelning, men förutom dem finns det ett tjugotal företag som styckar eller på



Handgjorda wienerkorvar från Skebo Carkuteri.

annat sätt förädlar KRAV-godkänt kött. Det är ungefär lika många som för fem år sedan. Även grossister som på något sätt hanterar köttet förutom ren distribution av obrutna förpackningar hamnar inom denna kategori. Det finns flera olika tillverkare av korvprodukter. Utbudet har ökat de senaste åren med till exempel lammkorv och olika kryddningar. Många charktillverkare väljer att tillsätta nitrit för färg, hygien och hållbarhet i sina produkter. Det är inte tillåtet enligt KRAVs regler och produkterna marknadsförs som EU-ekologiska. Det finns numera också ekologisk leverpastej, sylta, isterband och kroppkakor. Hamburgare och köttbullar är stora produkter i färdigmat-sortimentet, men det borde finnas utrymme för fler färdiglagade rätter.

Internetbutiker

Handel över Internet utvecklas kraftigt, så även försäljning av ekologiska livsmedel och ekologiskt kött. De lantbrukare som säljer kött direkt till konsument har nästan alltid en hemsida med information om gården och uppgifter om hur man beställer kött. Det finns också företag som enbart säljer produkter på Internet och vi presenterar fyra av dem här i guiden. Två av företagen säljer enbart kött medan de andra två har ett bredare utbud.

Grossister

Grossister som inte hanterar utan bara distribuerar ekologiskt kött behöver inte vara KRAV-godkända. Branschen domineras av Servera och Menigo som tillsammans har en fjärdedel av marknaden till restauranger, storkök och fristående butiker. Bägge företagen säljer ekologiskt kött från flera olika leverantörer. Servera har det bredaste utbudet. Det finns även några mindre grossister som har specialiserat sig på ett ekologiskt sortiment och därmed en ekologiskt intresserad kundkrets.

Restauranger och storkök

En KRAV-certifierad restaurang ska servera minst en KRAV-godkänd rätt per vecka om det är en lunchrestaurang eller ett storkök. En KRAV-certifierad à la carte restaurang ska ha minst två KRAV-godkända rätter på menyn. Under 2008 fanns 280 KRAV-auktoriserade restauranger och storkök, vilket varit relativt konstant de senaste åren.

En restaurang eller ett storkök kan i stället för att bli auktoriserad välja att registrera KRAV-godkända livsmedel hos KRAV. Ett eller flera livsmedel som restaurangen själv väljer byts ut helt och hållet till motsvarande KRAV-godkända livsmedel. 100 stycken restauranger, storkök och kommuner hade KRAV-registrerat ett eller flera livsmedel 2008, vilket är en stark ökning från 20 år 2003. Framförallt är det offentliga storkök som registrerar KRAV-godkända livsmedel. Eftersom det finns ett antal kommuner som har KRAV-registrering för samtliga sina kök berörs betydligt fler än 100 kök. I första hand registreras livsmedel som mjölk, ägg och mjöl.

Det finns också många exempel på restauranger och storkök som använder ekologiska livsmedel utan att vara KRAV-godkända, vilket gör den totala marknaden betydligt större. En skylt på restaurangbordet, en not i menyn eller muntlig information av servitören om köttets ursprung ökar kundens intresse för det ekologiska och lokalproducerade köttet.

Hur skall man certifiera sitt företag?

När man för 10 år sedan ville certifiera sin ekologiska produktion fanns det bara ett regelverk att välja på och det fanns bara en aktör som skötte kontrollen av det och det var KRAV. Idag finns flera certifieringsföretag på marknaden och det finns två olika ekologiska regelverk att välja på. Det är EU:s regler och KRAV:s regler. EU:s regler är miniminivån och alla ekologiska produkter måste uppfylla dem. KRAV:s regler innehåller EU:s regler, men har också ytterligare regler inom en rad områden.

Det skiljer också i hur reglerna tas fram. EU:s förordning beslutas gemensamt av EU:s medlemsstater och branschen över hela Europa arbetar genom olika typer av lobbying för att påverka resultatet. KRAV:s regler tas fram av den svenska branschen, miljö-, djurskydds och konsumentintressen genom de olika organisationer och företag som är medlemmar i KRAV ek. för. Regelförslagen remissas öppet så att alla kan ge synpunkter på dem. Därför speglar KRAV:s regler vad som är viktigt i Sverige, till exempel djuromsorg.

I den svenska ekologiska produktionen dominerar KRAV-certifieringen. Certifiering enligt EU:s regler har bara använts sedan några år tillbaka bland lantbrukarna. Det är framförallt inom ekologisk grisproduktion och viss nötköttsproduktion där det idag finns EU-ekologisk produktion för marknaden av någon större betydelse. En anledning till att denna produktion är EU-ekologiskt certifierad är att Scan hösten 2008 gick ifrån att KRAV-märka sina kött detaljer. Av de totalt 220 000 ha som sökte miljöstödd för ekologisk produktion 2009 var 180 000 ha KRAV anslutna, en andel på 82 %.

Inom charkproduktionen har det på grund av EU-reglernas och KRAV:s olika syn på tillsats av nitrit, sedan en längre tid tillverkats EU-ekologiska produkter. Det finns dock KRAV-certifierade charkprodukter från några företag på marknaden.

EU-ekologiskt

EU:s regler för ekologisk produktion har tagits fram för att skapa ett gemensamt ekologiskt regelverk inom EU vilket bl.a. underlättar handel av ekologiska varor inom unionen. Alldeles nyligen har Jordbruksverket tagit fram en vägledning till EU:s regler som finns att ladda ner från deras hemsida, www.jordbruksverket.se. Vägledningen är en bra hjälp för att orientera sig och lättare förstå regelverket.

EU har nyligen beslutat om ett nytt gemensamt märke för ekologiska produkter. Från 1 juli 2010 blir det obligatoriskt att märka alla ekologiska varor med det



här märket. Märket kan användas en-samt eller tillsammans med andra märken för ekologiska produkter. EU-ekologiska produkter kommer alltså att ha det här märket enbart. KRAV-märkta produkter kommer att ha både KRAV:s märke och EU:s märke. EU märket är kostnadsfritt och får användas av alla som är certifierade.

KRAV

KRAV:s regler uppfyller EU:s förordning, men har också många ytterligare regler, speciellt inom djurhållning och slakt. KRAV har en hel del regler om transport och hantering av djuren på slakteriet. KRAV vill att alla djur ska ha tillgång till bete på sommaren vilket inte EU:s regler kräver.



KRAV tar ut en licensavgift av dem som använder märket.

Flest tillägg inom djurhållningen

Inom lantbruket finns de största skillnaderna mellan KRAV:s och EU:s regler för ekologisk produktion i grishållningen. På sommaren får KRAV-grisen beta och böka och när det är varmt ska den kunna svalka sig till exempel i ett gyttebad. En annan skillnad är att KRAV-suggorna ska kunna följa sin instinkt och bygga bo när de ska grisa. EU-ekologiska grisar måste också gå ut året om men det räcker med en hårdgjord rastgård med bökmaterial. Betesdriften är inget krav, och de behöver inte söka föda på bete. Suggor får hållas enskilt under veckan innan digivning och hela digivningen. EU:s regler tillåter att man köper in foder, självförsörjning på gården med minst 50 % av foderbehovet är inte ett krav.

I mjölkproduktionen finns också skillnader mellan KRAV:s och EU:s regler. KRAV-kon ska få vara för sig själv när hon kalvar och de nyfödda kalvarna får dia kon de 3-4 första dagarna. Sedan får de dia en ko som är amma för flera kalvar eller dricka genom en plastspene i naturlig ställning så att mjölken hamnar i rätt mage och kalven får tillfredställa sitt sugbehov.

Nötkreaturen har en matsmältning som är anpassad till att djuren äter mycket bete och grovfoder. Mängden kraftfoder bör därför begränsas och KRAV:s regler är strängare vid utfodring av ungdjur, max 30 % grovfoder istället för

40 %. För att djuren ska vilja äta tillräckligt med grovfoder står det dessutom i KRAV:s regler att det ska vara smakligt.

Andra skillnader mellan KRAV:s och EU:s regler är att getter och får ska kunna vara ute hela året. En viktig skillnad för värphönan är att hon ska få bada i riktig sand så att hon kan hålla fjäderdräkten ren och så att ohyra inte trivs. Vanligt är också att KRAV-hönan får rotfrukter som hon kan sysselsätta sig med. Hönor behöver ha stimulerande saker att göra annars finns det risk att de börjar plocka fjädrar från varandra.

I all ekologisk produktion är djurens hälsa viktig och man satsar på friskvård. Men djuren kan förstås bli sjuka och då är KRAV:s regler tydliga med att hela djurbesättningen kan underkännas om producenten inte omedelbart tar hand om sina djur.

Miljöfördelar

Miljöfördelarna är större när den svenska ekobonden följer KRAV:s regler jämfört med EU:s regler. På gården ska det finnas en miljöpolicy och ett systematiskt miljöarbete. KRAV:s regler omfattar också mer än vad som händer på åkern. Ett exempel är att skrot ska tas omhand så att miljöskadliga ämnen inte kommer ut i naturen.

KRAV:s regel om en tre meter bred zon mot vattendrag, som ska vara beväxt och som inte får gödslas syftar till att minska växtnäringsläckage. Det har också betydelse hur mycket gödsel man sprider på sin gård. Både KRAV:s och EU:s regler begränsar mängden när det gäller kogödsel genom att hälften av djurens foder ska produceras på gården och då kan man inte ha lika många djur per areal som en konventionell gård kan ha. KRAV har en sådan regel också för grisar, men det har inte EU. Alla KRAV-anslutna producenter skall också ge en noggrann redovisning av hur de hushållar med växtnäringen på gården.

Slakt

EU:s regler för ekologisk produktion saknar detaljerade regler för slakt. Gemensamt för både EU:s och KRAV:s regler är en allmän formulering att all hantering och transport i samband med slakt ska utföras under lugna och värdiga former och med ett minimum av fysiska och psykiska påfrestningar. För både regelverken gäller också att varje djur och grupp av djur skall kunna identifieras under hela transporten och slaktprocessen och etablerade djurgrupper ska hållas samman.

KRAV har utöver EU:s regler en rad regler för slakt. Här följer ett urval:

- På det KRAV-certifierade slakteriet och transportföretaget ska finnas en dokumenterad manual med rutiner och arbetsinstruktioner, samt en

ansvarig person som ser till att regelverket efterlevs och personal informeras om uppdateringar.

- Djurens uppfödare/skötare ska ha möjlighet att vara med under hela kedjan fram till avlivningen.
- Transporttiden får inte överstiga 8 timmar, slakt ska normalt ske samma dag som djuren kommer till slakteriet och högmjölkande djur ska slaktas max 12 timmar sedan senaste mjölkning.
- Alla utrymmen, inklusive transport ska utformas för att möjliggöra naturlig förflyttning och minimera stress. Drivning i drivränna är inte tillåten och väntetid i drivgång ska understiga 15 minuter.
- Användning av el-pådrivare är inte accepterat av KRAV och räknas som en större avvikelse för gris och får, liksom att lyfta/dra får i ullen. För nöt skall slakteriet arbeta förebyggande för att minimera användningen av el-pådrivare.
- Vid kortare uppställning ska nötkreatur och grisar ha fri tillgång till vatten, och grisar även halm eller annan sysselsättning. Vid längre väntan krävs utfodring och tillgång till en torr, ströad, hel liggyta för nöt och gris.
- I uppställningsboxen och i den eventuella bedövningsboxen krävs rörlighet och utrymmeskrav för respektive djurgrupp.
- Fjäderfän större än höns får inte hängas upp i fotkrok vid slakt.
- Får och gris får bedövas i gruppen, medan det för nöt ska ske utan att det uppmärksammas av resten av djurgruppen. Effekten ska säkerställas innan avlivning och djuret ska kontrolleras manuellt efter avblodning.
- Djur eller kött som vid besiktning visar tecken på bristande djuromsorg (t. ex. gödsel förorening), får inte KRAV-märkas, och slakteriet ska meddela certifieringsföretaget.

Olika syn på nitrit

KRAV har en mer restriktiv hållning mot tillsatser i de färdiga livsmedlen än vad EU:s förordning har. Mest tydligt är att EU:s regler tillåter tillsatsen nitrit i låg mängd, vilket KRAV inte gör. Nitrit är en vanlig tillsats i svenska charkprodukter och används bland annat för att ge produkten rödare färg och längre hållbarhet.

Men nitrit är också en ifrågasatt tillsats eftersom nitrit kan omvandlas till nitrosaminer i våra magar och det diskuteras om dessa kan vara cancerframkallande. Livsmedelsverket skriver t. ex. på sin hemsida att det är önskvärt att minska nitritintaget. KRAV har därför valt att av försiktighets skull inte godkänna någon tillsats av nitrit. KRAV anser att nitrit inte behövs eftersom det går att tillverka säker chark utan nitrit. För att förhindra tillväxt av bakterier i livsmedel behövs en hel rad hinder och används inte nitrit ska de andra hindren förstärkas. Det handlar till exempel om god hygien och kortare hållbarhet. Förbudet mot nitrit gäller även för importerade KRAV-märkta produkter.

Eftersom nitrit är en vanlig tillsats och enligt många charktillverkare svår att klara sig utan, är många ekologiska charkprodukter EU-ekologiska även om köttråvaran kommer från KRAV-certifierade djur. Vissa handelsföretag kräver nitrittillsats för att öka säkerheten för konsument.

Restaurang/Storhushåll

EU-förordningen har inga regler för certifiering av restauranger och liknande. KRAV har däremot regler för storhushåll, restauranger, caféer, förskolor, gruppboenden osv. De här reglerna har KRAV på remiss vintern 2010 och de kan komma att ändras på viktiga punkter.

En verksamhet kan certifiera hela verksamheten eller en del av den, till exempel en måltid som à la carte, lunch, buffé, frukost, café. Verksamheten kan marknadsföras som KRAV-ansluten eller KRAV-certifierad. Ett KRAV-certifierat kök kan välja att ha KRAV-certifierade rätter eller att registrera att vissa ingredienser helt och hållet bytts ut till ekologiska.

En KRAV-certifierad rätt ska bestå av 100 viktprocent KRAV-certifierade ingredienser. Om certifierade ingredienser inte går att få tag på kan max 30% vara icke ekologiska. Huvudingredienserna ska alltid vara certifierade. Vilt ej uppfött i hägn är tillåtet men övriga ingredienser ska vara certifierade.

Miniminivån för certifiering av olika typer av verksamhet är:

À la carte:

En godkänd à la carte meny ska innehålla minst två KRAV-certifierade rätter per dag.

Lunch:

Menyn ska innehålla minst en KRAV-certifierad huvudrätt i veckan.

Buffé:

En fullständig måltid av certifierade ingredienser ska finnas på buffén.

Frukost:

Minst ett KRAV-alternativ ska erbjudas inom 9 av följande grupper: kaffe, te, mjölk, juice/nektar, socker/honung, fil/yoghurt, bröd, ost, marmelad/ sylt, flingor/müsli/gryn, frukt/grönsaker, ägg

Café:

Minst ett KRAV-godkänt alternativ av (då det finns på menyn) kaffe, te, mjölk, socker/honung, saft/juice/nektar, smörgås, bulle/kaka, frukt

Certifieringsföretag

Idag finns fyra certifieringsföretag i Sverige, som certifierar både enligt EU:s förordning och KRAV.

- Aranea Certifiering AB
- SMAK AB
- HS Certifiering AB
- Valiguard AB

Förteckning över företag som hanterar ekologiskt kött

SLAKTERIER

Alviksgården Lantbruks.....	17	Nyhlén & Hugossons Kött.....	19
Appeltorps Lamm & Vilt.....	17	Närkes Slakteri i Gällersta	20
AJ Dahlbergs Slakteri	17	Rögla Slakteri.....	20
Blå Kustens Kontrollslakteri.....	17	Scan.....	20
Delsbo Slakteri.....	18	Siljans Chark	21
Faringe Slakt och Chark.....	18	Skebo Kött.....	21
Husa Gård.....	18	Skövde Slakteri	21
Jämtlandsgården Livsmedel.....	19	Slakteriet Sjöbo.....	22
KLS Ugglarps.....	19	Stigtomta Slakteri.....	22
Norrbottensgårdens Slakteri.....	19	Team Ugglarp.....	22

FÖRÄDLINGSFÖRETAG

AB Västkött.....	23	Mälarchark.....	26
AB Åke Schreiber.....	23	Nordchark	26
Atria Scandinavia.....	23	Prime Food Produktion.....	27
Bromölla Chark.....	24	Procordia Food	27
Dickssons Kött & Handel.....	24	Scan.....	27
Engvall & A. Falk Nya Chark.....	24	Semper	28
Fällmans Kött	24	SR Larssons Chark.....	28
HFG Sverige.....	25	Stockholms Butikskött.....	28
K Lagerström Företagen.....	25	Sven P Matkompaniet.....	29
Köttcentralen i Helsingborg.....	25	Transmeat Trading.....	29
Köttmästarna i Helsingborg.....	25	Två Styckare i Kumla.....	29
Melins Lamm.....	26	Värmlands Chark.....	30

PRODUCENTDRIVEN FÖRSÄLJNING

Ekolamm Gotland.....	31	Ingelsbo Gårdprodukter.....	35
Ekonöt. / Ostgotha.....	31	Järkvissle Ekogård.....	35
Fastmyra Gårdsprodukter.....	32	Kaprifolkött.....	35
Fröslunda Ekokött.....	32	KC Ranch.....	36
Gotlands Ekologiska.....	32	Lokal Köttproduktion/ Bonnakött.....	36
Gröna Gårdar	33	Rheum.....	36
Gröna Hagars Kött.....	33	Skebo Kött.....	37
Gröna Lammet.....	33	Svans Gård i Vintrosa.....	37
Hallquist Gård i Jämtland.....	34	Upplandsbondens.....	37
Holma Gårdsbutik.....	34	Wannborga på Öland.....	38
Husa Gård	34	Ängavallens Gård.....	38

HANDELSFÖRETAG

<i>Butikskedjor</i>	39	Ekologiska Kompaniet i Sörmland...	41
Axfood.....	39	Ekomatbilen.....	42
Bergendahlsgruppen.....	39	<i>Grossister</i>	43
COOP Sverige.....	40	Alt-Grönt	43
ICA Sverige.....	40	B&P Handelskompagni	43
<i>Internetbutiker</i>	41	Melins Lamm	44
Bondenära.....	41	Menigo Foodservice.....	44
Ekobeställarna.....	41	Servera R&S.....	44

SLAKTERIER

ALVIKSGÅRDEN LANTBRUKS AB

KRAV-godkänd slakt: Gris

Total slaktvolym per år: ca 70 000 gris

Verksamhet: Gårdsslakteri vid Alviksgården utanför Luleå. Ingen slakt av ekologiska djur för närvarande.

Kontaktperson: Mikael Hugoson

Tel: 0920-775 00

Adress: Alviksgården 190, 975 92 LULEÅ

E-post: mikael.hugoson@hugosons.se

APPELTORPS LAMM & VILT

KRAV-godkänd slakt och styckning: Lamm

Total slaktvolym per år: ca 4 500 lamm

Verksamhet: Företaget slaktar lamm och vilt. Försäljning av färskt lammkött året runt och vilt under säsong. Legoslakt av ca 50 KRAV-lamm i veckan för Gröna Lammet. Köttet levereras till ICA Malmborgsbutiker i Malmö och Lund.

Kontaktperson: Lars Ipsen

Tel: 0417-313 02

Adress: Appeltorp 5:19, 273 93 TOMELILLA

E-post: info@appeltorp.se

Hemsida: www.appeltorp.se

A J DAHLBERG SLAKTERI AB

KRAV-godkänd slakt och styckning: Nöt, lamm, gris

Total slaktvolym per år: ca 12 000 nöt, 3 000 lamm och 125 000 gris. 1 500 – 2 000 ekologiska nöt.

Verksamhet: Slakteriet är ett medelstort privat slakteri med styckningsverksamhet. Kunderna finns främst i Västra Götaland, Närke och Stockholm. Legoslaktar KRAV-certifierat främst åt Kaprifolkött och Gröna Gårdar. KRAV-slakten står för 12-13% av nötslakten.

Kontaktperson: Per Olof Dahlberg

Tel: 0521-57 50 50

Adress: Box 8, 460 65 BRÅLANDA

E-post: ajdahlberg@telia.com

Hemsida: www.ajdahlbergsslakteri.se

BLÅ KUSTENS KONTROLLSLAKTERI AB

KRAV-godkänd slakt och styckning: Nöt, lamm och gris

Total slaktvolym per år: ca 5 000 nöt, 1 500 lamm och 2 500 gris

Verksamhet: Företaget köper in djur framförallt i närområdet. Säljer styckade detaljer till grossister och butiker i hela landet. Halal-slaktar nöt och lamm som säljs under särskilt varumärke. Legoslakt och styckning av ekologiska djur åt ett par kunder. Känner av efterfrågan på KRAV-kött från butikerna, men har inte möjlighet att utveckla det för tillfället.

Kontaktperson: Hans-Erik Svensson

Tel: 0123-102 11

Adress: Mossebogatan 9, 615 35 VALDEMARSVIK

E-post: h-e.svensson@blakusten.se

Hemsida: www.blakusten.se

DELSBO SLAKTERI AB

KRAV-godkänd slakt: Nöt

Total slaktvolym per år: Ca 7 000 nöt, 2 000 lamm och 800 gris

Verksamhet: Medelstort slakteri där största delen av slakten avsätts till köttfirmor i Stockholm. KRAV-andelen är liten och man legoslaktar nöt åt några lantbrukare.

Kontaktperson: Bengt Eriksson

Tel: 0653-231 80

Adress: Fredriksfors 25, 820 60 DELSBO

E-post: delsbo.slakteri@swipnet.se

Hemsida: www.delsboslakteri.se

FARINGE KÖTT OCH SLAKT

KRAV-godkänd slakt och styckning: Nöt och lamm

Total slaktvolym per år: Ca 3 500 nöt och 1 200 lamm

Verksamhet: Växande småskaligt slakteri i Uppland som satsar på närproducerat kött och har dubblat sin omsättning de senaste fem åren. 75 % av slakten styckas och säljs under eget varumärke till butiker i närområdet. KRAV-certifierade djur från Upplandsbondens och några enskilda lantbrukare legoslaktas.

Kontaktperson: Lars-Henrik Säfström

Tel: 0224-963 15

Adress: Karlsberg, 744 92 HUDDUNGBY

E-post: faringekott@telia.com

HUSA GÅRD AB

KRAV-godkänd slakt: Ja, eget gårdsslakteri

Total slaktvolym per år: ca 100 nöt, 1 100 lamm och 150 gris

Verksamhet: Husa gård har KRAV godkänd uppfödning av nöt, lamm och gris. Av egen uppfödning slaktas ca 50 nöt, 50 lamm och 110 gris om året. Ca 40 lamm köps in från andra uppfödare. Resten av slakten är legoslakt åt andra.

Kontaktperson: Staffan Ahrén

Tel: 0736-425 535

Adress: Husa gård, 186 97 BROTTBY

E-post: staffan@husagard.se

Hemsida: www.husagard.se

JÄMTLANDSGÅRDEN LIVSMEDEL AB

KRAV-godkänd slakt och styckning: Nöt

Total slaktvolym per år: ca 3 000 nöt

Verksamhet: Lokalt jämtländskt slakteri som slaktar och styckar nöt. Packade konsumentdetaljer säljs genom butiker i Jämtland. Charkråvara säljs till jämtländska charktillverkare. För närvarande endast legoslakt och styckning av KRAV-godkända djur .

Kontaktperson: Thomas Berglund Sundqvist

Tel: 0644-108 50, 076-787 33 97

Adress: Kvarnvägen 2, 830 70 HAMMERDAL

E-post: thomas@jamtlandsgarden.se

Hemsida: www.jamtlandsgarden.se

KLS UGGLARPS AB

KRAV-godkänd slakt: Nöt, lamm och gris

Total slaktvolym per år: ca 52 000 nöt, 20 000 lamm och 500 000 grisar

Verksamhet: KLS Ugglarps AB är dotterbolag till Danish Crown och har slakterier i Kalmar och Trelleborg. Försäljning av egna produkter under varumärkena Smålandskött och Ugglarps. Ugglarps charkprodukter marknadsförs av Tulip Food Company, dotterbolag till Danish Crown. Sedan januari 2010 slakt av knappt 17 000 KRAV-grisar om året, vilket är 90% av KRAV-grisuppfödningen. Försäljning genom Friland a/s, som också är ett Danish Crown dotterbolag. Huvuddelen styckas av Stockholms Butikskött. En del exporteras till England. Slakt av ekologiska nöt i begränsad omfattning.

Kontaktperson: Willy Svensson

Tel: 0480-571 00

Adress: Box 932, 391 29 KALMAR

E-post: info@kls.se

Hemsida: www.klsugglarps.se

NORRBOTTENSGÅRDENS SLAKTERI AB

KRAV-godkänd slakt och styckning: Nöt och lamm

Total slaktvolym per år: ca 8 000 nöt och 3 500 lamm

Verksamhet: Regionalt slakteri som ägs av 170 lantbrukare och andra lokala intressenter. Ca 300 ekologiska nöt slaktas årligen. Ungefär hälften av köttet säljs som KRAV-märkt framförallt till några butiker under Norrbottensgårdens eget varumärke.

Kontaktperson: Ingemar Hansson

Tel: 0920-23 70 00

Adress: Makadamvägen 15, 973 45 LULEÅ

E-post: ingemar.norrbottensgarden@telia.com **Hemsida:** www.norrbottensgarden.com

NYHLÉNS & HUGOSONS KÖTT AB

KRAV-godkänd slakt: Nöt, lamm och gris

Total slaktvolym per år: ca 14 000 nöt, 5 300 lamm och 5 500 gris

Verksamhet: I företaget ingår två slakterier med styckningsanläggningar (Ullånger och Skellefteå) och två charkfabriker (Luleå och Skellefteå). För närvarande endast legoslakt av ekologiska djur åt ett fåtal lantbrukare.

Kontaktperson: Mikael Hugoson
Adress: Box 921, 971 28 LULEÅ
E-post: mikael.hugoson@hugosons.se

Tel: 0920-775 00

Hemsida: www.hugosons.se

NÄRKES SLAKTERI I GÄLLERSTA AB

KRAV-godkänd slakt: Nöt och lamm

Total slaktvolym per år: ca 6 000 nöt och 4 500 lamm

Verksamhet: Företaget har inriktningen närproduktion med korta transporter för både producenter och kunder och god djuretik. Största delen av köttet säljs till lokala butiker och styckningsföretag. Den KRAV-certifierade slakten står för 5 – 8% av slakten och består av legoslakt till lokala producenter och egen försäljning i förädlingsledet.

Kontaktperson: Mats Larsson
Adress: Box 6126, 700 06 ÖREBRO

Tel: 019-23 90 75
E-post: narkes-slakteri@telia.com

RÖGLA SLAKTERI AB

KRAV-godkänd slakt: Nöt, lamm och gris

Total slaktvolym per år: ca 9 000 nöt, 500 lamm och 400 gris

Verksamhet: Lokalt slakteri i södra Skåne. Legoslakt av ekologiska djur åt några lantbrukare.

Kontaktperson: Jan Andersson
Adress: Gamla Lundavägen 971, 271 91 YSTAD

Tel: 0709-14 03 57
E-post: roglas@ystad.nu

SCAN AB

KRAV-godkänd slakt och styckning: Nöt, lamm och gris

Total slaktvolym per år: ca 196 000 nöt, 141 000 lamm och 1 940 000 gris, KRAV-volymer 2008: 13 000 nöt, 9 000 lamm och 25 000 gris

Verksamhet: Scan AB är den dominerande aktören såväl inom konventionell som ekologisk slakt i Sverige. KRAV-slakt vid fyra slakterier (Kristianstad, Linköping, Skara och Visby). Delägare i Nyhlén-Hugosson, Ickholmen och B. Eriksson slakteri i Krylbo. Legoslakt av nöt vid Team Ugglarp, Hörby. På väg ingå partnerskap vid slakteriet i Visby. Företaget packar konsumentdetaljer och tillverkar charkprodukter. Industriråvara säljs till andra stycknings och charkföretag. Företaget exporterar även KRAV-godkända produkter till olika utländska industrikunder samt grisdetaljer och köttbullar främst till England.

Adress: Box 30223, 104 25 STOCKHOLM
Tel: 0771-500 500 (Scan Direkt för leverantörer)
E-post: direkt@scan.se

Hemsida: www.scan.se

SILJANS CHARK AB

KRAV-godkänd slakt och styckning: Nöt, lamm och gris

Total slaktvolym per år: ca 9 000 nöt, 3 500 lamm och 32 000 grisar

Verksamhet: Företaget har 80 anställda och är integrerat från slakt till chark och förädlar det mesta av slakten. Styckade detaljer, korv, hamburgare och färdigmat, säljs till butiker, storkök och restauranger. Siljans Chark satsar på ett lokalkoncept med svenskt kött från Dalarna. Försäljning lokalt med egna varumärkena Dalagrisen och Siljans Chark. Företaget är KRAV-certifierat, men har för närvarande inga KRAV-certifierade produkter, eftersom man inte kunnat ta hem upphandling från kommunerna. Legoslakt av KRAV-djur ibland.

Kontaktperson: Patrik Andersson

Tel: 0250-717 00

Adress: Box 62, 792 21 MORA

E-post: anders.svensson@siljanschark.se

Hemsida: www.siljanschark.se

SKEBO KÖTT AB

KRAV-godkänd slakt och styckning: Nöt, lamm och gris

KRAV-godkända produkter: Ja styckade detaljer. Charkprodukter är för närvarande (jan 2010) inte KRAV-certifierade, men planeras att bli.

Verksamhet: Mindre nystartat slakteri med ekologisk inriktning. Slakt, styckning och förädling av kött från egen uppfödning av nöt och lamm samt från närliggande ekologiska gårdar. Intill slakteriet finns en köttbutik. Slakteriet är nyöppnat 2009 så slaktvolymen har ännu inte stabiliserats men prognosen pekar mot att slakta ca 2 000 djurenheter per år och det långsiktiga målet är 5 000 slaktade djurenheter per år. Utför legoslakt åt andra uppfödare.

Kontaktperson: Rickard Björklund

Tel: 0175-77 21 70

Adress: Harbroholm 9, 763 93 SKEBOBRUK

E-post: info@skebokott.se

Hemsida: www.skebokott.se

SKÖVDE SLAKTERI AB

KRAV-godkänd slakt och styckning: Nöt och gris

Total slaktvolym per år: ca 40 000 nöt, 5 000 kalv och 300 000 gris

Verksamhet: Slakteriet är ett av de större privata slakterierna. Störste ägare är Tommy Ögren, ägare till flera företag inom styckning och chark i Stockholm och Gävle. Skövde slakteri är KRAV-godkänt sedan 1994. KRAV-slakten är ett prioriterat område för slakteriet. Slakt av ca 1 500 ekologiska ungnöt under 2008, varav ca 250 legoslakt åt Ostgotha.

Kontaktperson: Ingvar Karlsson

Tel: 0500-41 81 90

Adress: Box 76, 541 22 SKÖVDE

E-post: ingvar@skovdeslakteri.se

Hemsida: www.skovdeslakteri.se

SLAKTERIET SJÖBO AB

KRAV-godkänd slakt: Nöt och lamm

Total slaktvolym per år: ca 3 700 nöt och 2 600 lamm

Verksamhet: Mindre slakteri som arbetar regionalt i Skåne. Enbart legoslakt av ekologiska djur, som står för ca 5 % av slakten.

Kontaktperson: Sverker Malmberg

Tel: 070-855 89 71

Adress: Verkstadsgatan 13, 275 39 SJÖBO

E-post: sverker.malmberg@telia.com

STIGTOMTA SLAKTERI AB

KRAV-godkänd slakt och styckning: Nöt, lamm och gris

Total slaktvolym per år: ca 400 nöt, 2 300 lamm och 300 gris

Verksamhet: Slakteriet blev KRAV-godkänt 1997. KRAV-slakten sker i huvudsak som legoslakt från producenter i närområdet och utgör ca 20% av den totala slakten. Andelen har minskat under senare år och beror på att intresset för KRAV-kött hos kunderna har minskat. Man upplever att "närproducerat" är ett viktigare mervärde än KRAV-märkt.

Kontaktperson: Christina Malmquist

Tel: 0155-22 70 23

Adress: Hallav. 12, 610 55 STIGTOMTA

TEAM UGGLARP AB

KRAV-godkänd slakt: Nöt

Total slaktvolym per år: ca 65 000 nöt

Verksamhet: Dotterbolag till KLS Ugglarps AB, som äger 51 % av Team Ugglarp. Drygt hälften av slakten är legoslakt åt Scan AB. Slakt av ca 1 300 ekologiska nöt under 2008. Försäljning av hela djur, detaljer och färs till Bergendahlsgruppen. Försäljning av charkråvara till industrikunder.

Kontaktperson: Anders Lundbladh

Tel: 040-555 300

Adress: Metallgatan 4, 242 35 HÖRBY

E-post: anders.lundbladh@ugglarps.com

Hemsida: www.teamugglarp.se

FÖRÄDLING

AB VÄSTKÖTT

KRAV-godkända produkter: Styckade detaljer av nötkött

Verksamhet: Företaget arbetar endast med ekologiskt kött och styckar ca 300 nöt om året. En del av djuren föds upp på den egna gården. De flesta köps från andra uppfödare i närheten av Göteborg. Slakt på Skövde slakteri. Säljer till privatpersoner och butiker i Göteborgstrakten.

Kontaktperson: Claes-Erik Bergstrand

Tel: 031-522 832

Adress: Backa Bergögata 12, 422 46 HISINGS BACKA

E-post: claeserikbergstrand@hotmail.com

AB ÅKE SCHREIBER

KRAV-godkänd tillverkning: Ja

Verksamhet: Privatägt företag, grundat 1948, med 15 anställda, som styckar nöt och gris och säljer främst till chark-industrin men även till grossister och butiker. Företaget är KRAV-certifierat, men jobbar inte för närvarande med ekologiskt kött.

Kontaktperson: Peter Svensson

Tel: 031-21 59 00

Adress: Slakthuset, 415 02 GÖTEBORG

E-post: info@schreibers.se

Hemsida: www.schreibers.se

ATRIA SCANDINAVIA AB

KRAV-godkänd tillverkning: Legotillverkning av EU-ekologisk bacon.

Ekologiska produkter: EU-ekologisk Leverpastej, Onsalakorv, Småländsk sylta och Lantbiff

Verksamhet: Stort livsmedelsföretag med flera välkända varumärken som Pastejköket, Lithells och Onsala. Företaget tillverkar förädlade kött- och charkprodukter samt färdigmat för detaljhandels-, storhushålls- och industriella kunder. Den ekologiska andelen är mycket liten. Atria Foodservice säljer EU-ekologisk lantbiff till storhushåll. Pastejköket har ekologisk leverpastej och Lithells Småländsk sylta till detaljhandeln. Legotillverkning av bacon till Coops Änglamark.

Kontaktperson: Jenny Tedvik

Tel: 042-381489

Adress: Drottninggatan 14, 252 21 HELSINGBORG

E-post: jenny.tedvik@atria.se

Hemsida: www.atria.se

BROMÖLLA CHARK AB

KRAV-godkänd tillverkning: Styckning av nötkött

Verksamhet: Lokalt charkföretag i Skåne med 25 anställda. Legostyckar och packar KRAV-märkt nötkött åt KC Ranch.

Kontaktperson: Per-Ronny Samuelsson

Tel: 0456-452 52

Adress: Box 48, 295 21 BROMÖLLA

E-post: per.s@bromollachark.se

Hemsida: www.bromollachark.se

DICKSSONS KÖTT OCH HANDEL AB

KRAV-godkänd tillverkning: Styckning av får/lamm, nöt, gris

Verksamhet: Företaget bedriver i första hand styckning av limousinkött på uppdrag av Limousinföreningen. En liten del av leverantörerna har KRAV-certifierad uppfödning. KRAV-köttet säljs av uppfödarna själva, samt som hela eller halva slaktkroppar till två butiker. Tillverkning av KRAV-certifierade hamburgare kommer att starta inom kort.

Kontaktperson: Lars Dicksson

Tel: 044-844 90, 070-814 67 92

Adress: Ängadal 21 B, 288 33 VINSLÖV

ENGVALL & AUG. FALK NYA CHARK AB

KRAV-godkänd tillverkning: Ja, men ingen styckning för närvarande

Verksamhet: Företaget saluför ett fullsortiment av charkuterier, styckade detaljer av nöt- samt fläskkött bl a under varumärket Gudruns. Kunderna är butiker, restauranger, grossister och kommuner. Brist på efterfrågan gör att företaget inte styckar KRAV-kött för närvarande.

Kontaktperson: Peter Ögren

Tel: 08-556 680 60

Adress: Box 5163, 121 18 JOHANNESHÖV

E-post: peter.ogren@gudruns.se

Hemsida: www.gudruns.se

FÄLLMANS KÖTT AB

KRAV-godkända produkter: Styckat nöt-, fläsk- och lammkött

Verksamhet: Fällmans Kött är ett styckningsföretag och grossist i första hand till restauranger. Största delen av kunderna finns i Stockholmsområdet, men man levererar i hela landet. KRAV-köttet står för några procent av försäljningen och köps in från utvalda gårdar och är därför i många fall närproducerat och spårbart för slutkonsumenten.

Kontaktperson: Hans Palmqvist

Tel: 08-648 00 40

Adress: Hallmästarvägen 10-12, 121 62 JOHANNESHÖV

E-post: info@fallmanskott.se

Hemsida: www.fallmanskott.se

HFG SVERIGE AB (Hilton Food Group)

KRAV-godkänd tillverkning: Ja, certifierade för styckning

Verksamhet: Hilton Food Group, med verksamhet i flera länder, är ett företag som styckar, skivar, mal och packar kött till detaljhandeln. I Sverige är ICA den kedja som köper konsumentpackat kött från HFG. För närvarande, januari 2009, sker ingen packning av KRAV-märkt kött. Det ekologiska kött som skickas till butikerna har packats av Scan och lastas om av HFG. KRAV-certifieringen har man dels för att hantera nuvarande flöden och för att kunna börja stycka och packa om kunden vill det.

Kontaktperson: Lars Wahlström

Tel: 021-4703008

Adress: Saltängsvägen 53, 721 32 VÄSTERÅS

E-post: lars.wahlstrom@hfg.se

Hemsida: www.hiltonfoodgroupplc.com

K. LAGERSTRÖM FÖRETAGEN AB

KRAV-godkänd tillverkning: Ja, styckning

Verksamhet: Charkföretag med ett 60 tal anställda som arbetar med styckning och tillverkning av charkprodukter. För närvarande styckas KRAV-gris åt Stockholms Butikskött, som sköter försäljningen. Planer finns på att börja med tillverkning av ekologiska charkprodukter.

Kontaktperson: Annette Blom Sedin

Tel: 08-55610530

Adress: Fällan 10, 121 62 JOHANNESHOV

E-post: annette.blomsedin@lagerstromforetagen.se

Hemsida: www.lagerstromforetagen.se

KÖTTCENTRALEN I HELSINGBORG AB

KRAV-godkända produkter: Skinka

Verksamhet: Charkföretag med 35 anställda, som tillverkar skinka och andra saltade produkter. Företaget tillverkar KRAV-certifierad skinka.

Kontaktperson: Mauri Ulappa

Tel: 042-169051

Adress: Box 22111, 250 23 HELSINGBORG

E-post: mauri.ulappa@kottcentralen.se

Hemsida: www.kottcentralen.se

KÖTTMÄSTARNA I HELSINGBORG AB

KRAV-godkänd tillverkning: Styckning av griskött

Verksamhet: Köttmästarna är ett familjeföretag med 23 medarbetare. Företaget är specialiserat på att stycka fläsk och styckar ca 550 suggor per vecka. Försäljning främst till charkindustrin, men även till grossister och butiker. KRAV-certifieringen ses som ett led i kvalitetsarbetet. Legostyckning av ett mindre antal KRAV-grisar från en uppfödare i Skåne.

Kontaktperson: Christian Ljung
Adress: Stenbrovägen 2, 253 68 HELSINGBORG
E-post: christian@kottmastarna.se

Tel: 042-29 58 50

Hemsida: www.kottmastarna.se

MELINS LAMM

KRAV-godkända produkter: Ekologiskt lammkött, ekologiskt nötkött, ekologiskt griskött, ekologisk korv, ekologisk chark och ekologisk getost.

Verksamhet: Melins lamm är ett handelsföretag som köper in råvara, legotillverkar charkprodukter hos andra charkföretag och säljer produkterna. Melins lamm säljer över hela landet, främst till restauranger och konferensanläggningar. Förutom de ekologiska produkterna finns viltkött och renkött i sortimentet.

Kontaktperson: Lars Benny Melin
Adress: Risbäck 117, 895 93 BREDBYN
E-post: benny.melin@melinslamm.se

Tel: 0661-260 47, 070-5817548

Hemsida: www.melinslamm.se

MÄLARCHARK AB

EU-ekologiska produkter: Chorizo, falukorv, frukostkorv, prinskorv, wienerkorv.

Verksamhet: Familjeföretag med ett 10 tal anställda . Inriktningen är blandad varmrökt chark som säljs till butiker, restaurang- och storköksgrossister. Det ekologiska intresset i företaget är stort och ca 2/3 av allt kött som köps in är ekologiskt. Eftersom råvaran köps från Scan, som för närvarande endast har EU-ekologisk charkråvara, tillverkas inga KRAV-godkända produkter. Företaget har kvar KRAV-certifieringen och hoppas att deras leverantör skall kunna tillhandahålla KRAV-godkänd råvara framöver.

Kontaktperson: Marie Pettersson
Adress: Hejargatan 1, 632 29 ESKILSTUNA
E-post: marie@malarchark.se

Tel: 016-14 89 80

Hemsida: www.malarchark.se

NORDCHARK AB

EU-ekologiska produkter: Falukorv

Verksamhet: Företaget har ett 20 tal anställda och bildades 2001 efter att Scan lagt ner sitt slakteri i Luleå. Ett brett sortiment av charkprodukter tillverkas. Det ekologiska sortimentet består av falukorv (EU-ekologisk) och Palt utan fläsk (KRAV). Nordchark säljer sina produkter främst till butiker i Norrbotten och Västerbotten, där man har en stark ställning.

Kontaktperson: Per-Olov Bucht
Adress: Besiktningvägen 10, 973 45 LULEÅ
E-post: pelle.bucht@nordchark.se

Tel: 0920-245348

Hemsida: www.nordchark.se

PRIME FOOD PRODUKTION AB

EU-ekologiska produkter: Nötfärs, Nötskav av ytterlår, Högreiv tärnad, Kebabskav

Verksamhet: Prime Food förädlar och saluför ett brett sortiment av frysta köttprodukter, t ex skav, färser, schnitzlar, rullader och färdigmat som säljs vidare till restaurang- och storköksgrossister, i huvudsak Menigo och Servera.

Kontaktperson: Anna-Carin Svedin
Adress: Box 5059, 121 16 JOHANNESHÖV
E-post: anna-carin.svedin@primefood.se

Tel: 08-39 89 00
Hemsida: www.primefood.se

PROCORDIA FOOD AB

KRAV-godkända produkter: Köttbullar

Verksamhet: Stort livsmedelsföretag med 1 100 anställda. Produkterna säljs under kända varumärken som Felix, Önos, Ekströms m. fl. Företaget har med köttinnehåll de ekologiska produkterna Felix Ekologiska Köttbullar och Liva Ekologiska Nötköttbullar. Liva är ett varumärke särskilt anpassade till allergiker och säljs främst till storhushåll.

Kontaktperson: Christian Pålsson
Adress: 241 81 ESLÖV
E-post: christian.palsson@procordiafood.com

Tel: 0413-616 65
Hemsida: www.procordiafood.com

SCAN AB

KRAV-godkända produkter: För närvarande (januari 2010.) inga produkter KRAV-godkända. Alla ekologiska produkter är EU-ekologiska. (Företaget har dock meddelat att man åter skall börja KRAV-märka vissa produkter.) Nötdetaljer, t. ex. entrecote, rostbiff, grytbitar, nötfärs. Grisdetaljer, t. ex. karré, kotlett och grytbitar. Lamm detaljer t. ex. stek, sadel och bog. Charkprodukter, t. ex. färdigkokt julskinka, falukorv och rökt skivad skinka. Färska köttbullar. Färdiglagat: till exempel pyttipanna. För storkök finns alla styckningsdetaljer samt färs, grytbitar och strimlat, samt frysta förädlade produkter.

Verksamhet: Scan AB ägs av finska HK Scan. Företaget är den största aktören på svensk slakt, styckning och charktillverkning. Scan har också länge varit störst på styckade detaljer av ekologiskt kött, men är nu nummer två. Scan säljer chark, konsumentpackat kött och färdiglagade produkter under varumärket Scan Ekologiskt. Förädlade produkter som säljs i större volymer är köttbullar och falukorv. Även ekologisk Scan Piggham julskinka är en stor produkt. Ett stort antal detaljer av nöt, lamm och gris finns i sortimentet. Charkråvara säljs även till andra förädlingsföretag.

Kontaktperson: Marie Johansson
Adress: 121 86 JOHANNESHÖV
E-post: marie.johansson@scan.se

Tel: 0771-150 150
Hemsida: www.scan.se

SEMPER AB

KRAV-godkända produkter: 9 st barnmatsprodukter med kött

Verksamhet: Semper har ett 100-tal olika produkter av burkbarnmat. Av dem är 30 KRAV-certifierade. Nio av de ekologiska har kött som en av ingredienserna. Företagets försäljning av ekologiska burkbarnmat har ökat kraftigt de senaste åren. Ökningen var 200 % 2009 jämfört med 2008. Tredje bäst säljande burkbarnmat är Ekologisk lasagne.

Kontaktperson: Stina Björneholm
Adress: Box 1101, 172 22 SUNDBYBERG
E-post: stina.bjorneholm@semper.se

Tel: 08-505 931 00
Hemsida: www.semper.se

SR LARSSONS CHARK AB

KRAV-godkänd tillverkning: Legotillverkning av lammstek, lammsalami och grillkorv

Verksamhet: Familjeföretag som tillverkar ett 30-tal charkprodukter. Försäljning i hela Sverige. Har inlett ett samarbete med Ridderheims som kommer att sälja företagets salami över hela Sverige. Legotillverkning av ekologiska produkter för närvarande. Planer finns att börja tillverka egna ekologiska produkter, troligen under 2010.

Kontaktperson: Shpetim (Tim) Husaj
Adress: Gästgivargatan 7, 290 10 TOLLARP
E-post: larssonschark@telia.com

Tel: 044-310131
Hemsida: www.larssonschark.se

STOCKHOLMS BUTIKSKÖTT AB

KRAV-godkänd tillverkning: Styckning av nöt, lamm och gris

KRAV-godkända produkter: Många olika detaljer och köttfärs av nöt, lamm och gris.

Verksamhet: Stockholms Butikskött är ett familjeägt företag som styckar och levererar kött till butiker främst i Stockholmsområdet. I anläggningen i Slakthusområdet styckas biffskött, kalv, lamm och gris. Företaget har vuxit starkt under senare år, till stor del på grund av en satsning på styckning och försäljning av KRAV-märkt kött. Företaget är störst i landet på försäljning av KRAV-märkt kött till livsmedelsbutikerna och det KRAV-märkta köttet står för ca 25% av omsättningen. KRAV-märkta helfall av nöt köps från leverantörsgrupperna Ostgotha, Gotlands Eko och Upplandsbondens, samt från Scan AB. KRAV-märkt lamm köps bland annat från leverantörsgruppen Ekolamm Gotland. KRAV-märkt gris från KLS Ugglarps. Försäljning under varumärkena Änglamark, Axfood, Upplandsbondens, Ostgotha, Gotlands Ekologiska samt under det egna märket Vårt Ekologiska. Företaget har bytt namn till Svenskt Butikskött i mars 2010.

Kontaktperson: Thomas Östlund
Adress: Hallvägen 10, 121 62 JOHANNESHOV
E-post: thomas@stockholmsbutikskott.se

Tel: 08-4480910
Hemsida: www.stockholmsbutikskott.se

SVEN P. MATKOMANIET

KRAV-godkänd tillverkning: Hamburgare för Coop Änglamark

Verksamhet: Företaget är en av landets största tillverkare av hamburgare och kebab, både för konsument och storkök, främst gatukök. Säljer under egna varumärkena Sven P. och Svenska Hamburgare samt legotillverkar. Producerar ca 50 ton KRAV-hamburgare per år för Änglamark och det utgör drygt 3 % av den totala hamburger-volymen.

Kontaktperson: Lars Andersson

Tel: 08-659 09 33

Adress: Box 5150, 121 18 JOHANNESHÖV

E-post: lars.a@svenpmatkompaniet.se

Hemsida: www.svenpmatkompaniet.se

TRANSMEAT TRADING AB / DACKEBYGDENS KÖTT

KRAV-godkänd styckning: Ja, legostyckar åt uppfödare

KRAV-godkända produkter: Styckade detaljer av nöt och lamm

Verksamhet: Transmeat Trading AB driver butiken Dackebygdens Kött i Virserum. Företaget startades 1993 i Stockholm och flyttade 2005 till Virserum söder om Hultsfred. 4- 5 personer arbetar med styckning och butiken. I butiken säljs kött från lokala leverantörer, ost och en del andra delikatesser. Charkuterier tillverkas på uppdrag av lokala charkfabriker. KRAV-godkänt kött säljs i begränsad omfattning i butiken och till andra under namnet Dackebygdens kött. Legostyckar framförallt åt Bonnakött och butiken är utlämningsställe för Bonnakötts köttfläsk.

Kontaktperson: Robert Litzén

Tel: 0495-309 10

Adress: Storgatan 18, 570 80 VIRSERUM

E-post: transmeat@virserum.com

Hemsida: www.dackebygdenskott.se

TVÅ STYCKKARE I KUMLA AB

KRAV-godkänd tillverkning: Styckning av nöt och gris

Verksamhet: Företaget är specialiserat på styckning av nöt och gris med en volym på ca 35 ton i veckan. Andelen KRAV-kött är liten, uppskattningsvis ca 1% av den totala styckningen och görs endast för återtag till uppfödare.

Kontaktperson: Mikael Sennerström

Tel: 019-57 83 55

Adress: Box 131, 692 23 KUMLA

E-post: zomeone@hotmail.com

VÄRMLANDS CHARK AB

KRAV-godkänd tillverkning: Styckning av nötkött

EU-ekologiska produkter: Falukorv, frukostkorv, grillkorv, tjock grillkorv och varmkorv åt Coop Änglamark.

Verksamhet: Värmlands Chark AB är ett dotterbolag till Konsum Värmland. Produkterna levereras till stor del till koncernens butiker i Värmland. Verksamheten består av styckning och paketering av kött samt tillverkning av charkprodukter och färdiglagad mat. Konsum Värmland har varumärkena Värmlandsgris, Värmlandskött, Värmlandslamm, och Nästgårds som säljs i Värmland med lokal profil som främsta mervärde. Varumärket Svenska Favoriter säljs över hela landet. På uppdrag av Coop tillverkas ca 250 ton EU-ekologisk korv per år som säljs under varumärket Änglamark.

Kontaktperson: Dennis Rustan

Tel: 054-22 00 00

Adress: Box 1004, 651 15 KARLSTAD

E-post: dennis.rustan@konsumvarmland.se

Hemsida: www.konsumvarmland.se

PRODUCENTDRIVEN FÖRSÄLJNING

EKOLAMM GOTLAND

KRAV-godkänd slakt: Ja, genom Scan i Visby

KRAV-godkända produkter: Ja, genom Stockholms Butikskött

Total slaktvolym per år: 3 500 lamm (2009)

Verksamhet: Förening med 27 gotländska lammproducenter, som tillsammans föder upp ca 3 500 lamm per år. Djuren legoslaktas på Scan i Visby. Hela slaktkroppar säljs till Stockholms Butikskött som styckar och packar. Försäljning till butiker med varumärkena Gotlands Eko, Coop och Axfoods egna varumärken och Stockholms Butikskötts Vårt Ekologiska. Föreningen säljer det som medlemmarna producerar och nya leverantörer är välkomna, särskilt om de har vinter eller vårlamm.

Kontaktperson: Leif Myr

Tel: 0498-26 70 16

Adress: c/o Leif Myr, Talluddskviar, 621 41 VISBY

E-post: myr@i.lrf.se

Hemsida: www.ekolammgotland.se

EKONÖT EK. FÖR. (OSTGOTHA)

KRAV-godkänd slakt: Ja, genom Skövde Slakteri och Scan i Linköping

KRAV-godkända produkter: Styckning och paketering genom Stockholms Butikskött

Total slaktvolym per år: 100 nöt (2007), 500 nöt (2008), 700 nöt (2009)

Verksamhet: Föreningen är en sammanslutning av 14 nötköttsproducenter i Östergötland som tillsammans föder upp ca 700 slaktdjur per år. Djuren legoslaktas på Skövde slakteri och Scan i Linköping. Hela slaktkroppar säljs till Stockholms Butikskött som styckar och packar. Försäljning till butiker med varumärkena Ostgotha, Coop och Axfoods egna varumärken och Stockholms Butikskötts Vårt Ekologiska. Försäljningen är nu ungefär lika stor som den produktion medlemmarna har. Ökar den behövs fler leverantörer.

Kontaktperson: Birgitta Anderberg

Tel: 0494-630 40, 070-174 89 61

Adress: c/o Lasse Hägg, Kårtorps gård, 615 94 VALDEMARSVIK

E-post: info@ostgotha.se

Hemsida: www.ostgotha.se

FASTMYRA GÅRDSPRODUKTER

KRAV-godkänd slakt: Ja, genom Stigtomta slakteri

EU-ekologiska produkter: Produkter av lamm, nöt och griskött.

Verksamhet: Fastmyra har egen ekologisk uppfödning av nöt och utegrisar. Slakt vid Stigtomta slakteri som ligger ca 5 mil från gården. Köttet styckas, konsumentpackas och säljs till i första hand butiker i Stockholm, Sörmland och Göteborg. Kött säljs även till skolor och restauranger. Fastmyra tillverkar även en del charkprodukter, korven innehåller endast närproducerad köttråvara men planeras att bli EU-ekologisk.

Kontaktperson: Claes Roempke

Tel: 0158-400 60

Adress: Fastmyra gård, 640 51 STJÄRNHOV

E-post: fastmyra.produkt@telia.com

Hemsida: www.fastmyra.se

FRÖSLUNDA EKOKÖTT

KRAV-godkänd slakt: Ja, genom Faringe slakteri.

KRAV-godkända produkter: Styckade detaljer och färs av nöt. Chark genom Mälarchark

Verksamhet: Föder upp KRAV-godkänt naturbeteskött. Slaktar ca 50 djur om året och säljer under eget varumärke, Fröslunda Ekokött. Köttet säljs inom Mälardalen till butiker, restauranger, skolor och på Bondens Egen Marknad i Västerås. Djuren slaktas på Faringe slakteri. Köttet hängmöras och vakuumpförpackas på slakteriet. Levererar själv i egen kylbil. Säljer både färskt och fryst kött. Förutom styckningsdetaljer och köttfärs säljer de även charkuterier, som tillverkas på Mälarchark av KRAV-märkt griskött och Fröslundas nötkött. Alla produkter som säljs är KRAV-märkta.

Kontaktperson: Sune och Agneta Erlandsson

Tel: 0171-960 49, 070-221 65 88

Adress: Altuna Fröslunda, 749 71 FJÄRDHUNDRA

Hemsida: www.freewebs.com/froslunda/

GOTLANDS EKOLOGISKA AB

KRAV-godkänd slakt: Ja, genom Scan i Visby

KRAV-godkänd styckning: Ja, genom Stockholms Butikskött

Total slaktvolym per år: 350 nöt (2007), 550 nöt (2008), 700 nöt (2009)

Verksamhet: Företaget ägs av 31 gotländska nötköttproducenter. Djuren legoslaktas på Scan i Visby. Hela slaktkroppar säljs till Stockholms Butikskött som styckar och packar. Försäljning till butiker med varumärkena Gotlands Eko, Coop och Axfoods egna varumärken och Stockholms Butikskötts Vårt Ekologiska. Gotlands Ekologiska räknar med att sälja ytterligare 100 djur under 2010, när fler leverantörer kommer till.

Kontaktperson: Arvid Mickelåker

Tel: 0498-522 42

Adress: Sockerbruket, 621 23 VISBY

E-post: arvid@ge-odlare.se

Hemsida: www.ge-odlare.se

GRÖNA GÅRDAR AB

KRAV-godkänd slakt: Ja, genom Scan i Skara och Dahlbergs i Brålanda

KRAV-godkända produkter: Styckat och malet nötkött och lamm

Total slaktvolym per år: 600 nöt och 300 lamm (2008), 600 nöt och 600 lamm (2009)

Verksamhet: Företaget startades av två köttproducenter, som sålde den egna produktionen. Idag drivs det av den ena av dem och man köper också in djur från 20 nöttuppfödare och 3 lammuppfödare. Uppfödarna följer Gröna Gårdars specifikation för uppfödningen. Viktigaste tillägget utöver KRAV-godkännandet är att djuren enbart utfodrats med bete och grovfoder. Företaget har egna styckare och säljer till privatkunder, butiker och storhushåll. Tack vare marknadsföring och hög kvalitet är efterfrågan god och företaget planerar för större volymer.

Kontaktperson: Jan Karlsson, Johan Stegard

Tel: 0522-650177

Adress: Bjällansås Gård, 451 96 UDDEVALLA

E-post: jan@gronagardar.se

Hemsida: www.gronagardar.se

GRÖNA HAGARS KÖTT

KRAV-godkänd slakt och styckning: Nej, slakt och styckning hos Erikssons i Bäsinge Krylbo och Åkes Kött och chark i Söderbärke som inte är KRAV-certifierade.

Total slaktvolym per år: 80 nöt och 150 lamm (2009)

Verksamhet: Samarbete mellan 6 uppfödare av nöt och lamm i Västmanland. Växtodling och uppfödning av djuren är KRAV-certifierad. Slakt, styckning och charktillverkningen är inte certifierad. Gruppen samverkar kring marknadsföring och försäljning vid marknader. I övrigt gör kunderna beställningar och inköp direkt hos respektive uppfödare.

Kontaktperson: Lennart Westerdahl

Tel: 0224-74 13 65, 070-560 82 25

Adress: Skogbyn, 730 70 VÄSTERFÄRNEBO

E-post: skogbyn@gronahagarskott.se

Hemsida: www.gronahagarskott.se

GRÖNA LAMMET EK FÖR

KRAV-godkända produkter: Ja, helfall och detaljer av lamm och får, Olivsalami, varmrökt Havängsmarinerad nättad minstek och Havängsmarinerade styckningsdetaljer

Total slaktvolym per år: 1650 lamm (2007), 1500 lamm, 60 tackor (2008), 1900 lamm, 170 tackor (2009)

Verksamhet: Förening med 15 lammproducenter från Skåne. Slakt, styckning och charktillverkning i egen regi sker på lokalt slakteri och charkföretag. Egen försäljning till butiker, restauranger, storhushåll, inköpsföreningar och privatpersoner i hela Sverige. Slaktar lamm varje vecka under året.

Kontaktperson: Torbjörn Ohlsson

Tel: 044-701 07, 0768-14 90 47

Adress: Ullstorps byagata 22-52, 291 93 ÖNNESTAD

E-post: info@gronalammet.se

Hemsida: www.gronalammet.se

HALLQUIST GÅRD I JÄMTLAND

KRAV-godkänd slakt och styckning: Ja, genom Jämtlandsgården

KRAV-godkända produkter: Köttlådor med konsumentstyckat nötkött.

Verksamhet: Mats Hallquist bedriver KRAV-godkänd nötköttsproduktion och säljer köttlådor genom Ekobeställarna. Besättningen består av 45 dikor, korsningar mellan raserna Hereford och Charolais. Djuren äter enbart gräs och ensilage. 40 djur om året slaktas, men än så länge säljs inte alla djur i egen regi. Den egna försäljningen kommer att öka. Alla djur slaktas, hängmöras och förpackas på Jämtlandsgårdens slakteri. Produkterna blir KRAV-märkta och säljs i lådor med olika innehåll som kunden kan välja. Planer finns på ett eget slakteri.

Kontaktperson: Mats Hallquist

Tel: 063-600 41, 0705-590 115

Adress: Näs-Ålsta 325, 830 22 FÅKER

E-post: matshallquist@yahoo.se

Hemsida: <http://hallquist.ekogardar.se/>

HOLMA GÅRDSBUTIK

KRAV-godkänd slakt: Ja, genom Scan i Skara

KRAV-godkänd styckning: Ja

KRAV-godkända produkter: Styckat nöt och lammkött

Verksamhet: Holma Gårdsbutik är en mindre gårdsbutik som säljer KRAV-godkänt kött från egna gårdens uppfödning, ca 150 lamm och 20 nöt årligen. Legostyckning åt andra KRAV-godkända uppfödare i begränsad omfattning. Säljer också kött från konventionella uppfödare och chark från Erikssons Chark. Har även catering.

Kontaktperson: Anette Starck

Tel: 0322-631128

Adress: Holmafallet, 442 92 ALINGSÅS

E-post: holma.gardsbutik@home.se

Hemsida: www.mjornbygdenslamm.se

HUSA GÅRD AB

KRAV-godkänd slakt och styckning: Ja, eget gårdsslakteri

KRAV-godkända produkter: Detaljer och köttfärs av nöt, lamm och gris

Slaktvolym per år: ca 50 nöt, 90 lamm och 110 gris

Verksamhet: Husa gård har KRAV-godkänd uppfödning av nöt, lamm och gris och eget slakteri. Det finns 50 dikor på gården och kalvarna slaktas aldrig före 3 års ålder för att de ska hinna lägga på sig mer fett. Hälften av de slaktade lammen köps in från andra uppfödare. Det mesta av köttet säljs i en egen gårdsbutik som är öppen fredagar och lördagar. Där säljs köttlådor men även detaljer, köttfärs och korvar, som görs av Mälarchark. Alla produkter är KRAV-märkta. Det går även att beställa hel, halv eller kvarts nöt/gris/lamm via hemsidan.

Kontaktperson: Staffan Ahrén

Tel: 0736-425 535

Adress: Husa gård, 186 97 BROTTBY

E-post: staffan@husagard.se

Hemsida: www.husagard.se

INGELSSBO GÅRDSPRODUKTER

KRAV-godkänd slakt: Nej slakt hos Strömsbergs slakteri och styckning genom Hälsingekött i Bollnäs, som inte är KRAV-certifierade.

Verksamhet: Gunnar Eriksson föder upp sina egna mjölkkraskalvar efter de 25 mjölkorna som finns på gården i KRAVcertifierad uppfödning. Några rödkullor och fjällkor hålls som dikor. Köttet slaktas på Hälsingekött AB i Strömsberg och styckas i Bollnäs. Förutom styckningsdetaljer och köttfärs säljs även fyra olika sorters korv där innehållet enbart består av nötkött. Köttet säljs dels i lådor direkt till konsument på marknader, till grannar, en skola, några restauranger och till ett internethandelsföretag. 15-20 nöt slaktas om året.

Kontaktperson: Gunnar Eriksson
Adress: Ingelsbo gård, 776 98 GARPENBERG

Tel: 0225-230 23, 070-398 30 23
E-post: g.eriksson@w.lrf.se

JÄRKVISSLE EKOGRÅD

KRAV-godkänd slakt och styckning: Ja, genom Delsbo slakteri
KRAV-godkända produkter: Köttlådor som körs ut direkt till kund.

Verksamhet: På Järkvissle finns 150 Hereford kor, ungdjur och kalvar. Produktionen har varit ekologisk sedan 1987 och djuren går ute året om. På sommaren går en grupp på fäbodbete. Cirka 35 ungnöt slaktas och säljs i köttlådor varje år, resten säljs som livdjur eller till slakteriet. Djuren slaktas, hängmöras och styckas på Delsbo slakteri. Köttet säljs färskt och körs ut till kunderna. Det mesta säljs till privatkunder i Härnösand, Sundsvall och Järkvissle.

Kontaktperson: Örjan Rudin och Pia Nägele
Adress: Järkvissle 213, 860 41 Liden
E-post: orjan.rudin@jarkvissle.se

Tel: 0692-210 72, 070-534 93 83
Hemsida: <http://jarkvissle.ekogardar.se/>

KAPRIFOLKÖTT

KRAV-godkänd slakt: Ja, genom Scan i Skara
KRAV-godkänd styckning: Ja, genom Konsum Värmlands Charkfabrik
KRAV-godkända produkter: Styckade detaljer av nöt
Total slaktvolym per år: 700 nöt

Verksamhet: Kaprifolkött är en ekonomisk förening med 90 lantbrukare som medlemmar. Inriktningen är naturbeteskött från Bohuslän och Dalsland. Föreningen är den äldsta och största med regionalt ekologiskt kött, som också säljs i regionen. Slakt hos Scan i Skara och styckning hos Värmlands chark i Karlstad. Köttet säljs lokalt i Coop-butiker i Bohuslän, Dalsland och Göteborgsområdet under varumärket Kaprifol.

Kontaktperson: Jan Johansson
Adress: Flötemarken 3, 450 84 BULLAREN
E-post: kaprifol@kaprifolkott.nu

Tel: 070-713 15 11
Hemsida: www.kaprifolkott.nu

KC RANCH

KRAV-godkänd slakt: Ja, genom Slakteriet i Sjöbo AB

KRAV-godkänd styckning: Ja, genom Slakteriet i Sjöbo AB och Bromölla Chark AB

KRAV-godkända produkter: Styckat nötkött

Verksamhet: Produktion av ekologiskt naturbeteskött, med ca 550 köttraskor. Djuren går i ranchdrift det vill säga betesdrift året runt med tillskottsutfodring av torkat gräs vintertid. Kraftfoder/spannmål används inte. Djuren slaktas vid Slakteriet Sjöbo och styckas och förpackas vid Bromölla Chark AB. Volymen kött som produceras blir cirka 130 ton per år. Köttet säljs, dels som styckat kött till butiker med leverans varannan vecka, dels levereras konsumentförpackat kött varje torsdag. Även leverans av förädlade produkter, köttfärs, tärnat och strimlat nötkött i större förpackningar till storhushåll.

Kontaktperson: Kerstin och Carl Axel Dahlgren **Tel:** 046-531 90, 0703 05 31 90

Adress: Vaselunds gård, Hällestad 381, 247 95 TORNA HÄLLESTAD

E-post: info@kcranch.se

Hemsida: www.kcranch.se

LOKAL KÖTTPRODUKTION KRONOBERG EK FÖR (BONNAKÖTT)

KRAV-godkänd slakt: Ja, genom KLS Ugglarps i Kalmar

KRAV-godkänd styckning: Ja, genom Dackebygdens kött/Transmeat i Virserum

KRAV-godkända produkter: Lådor med konsumentstyckade detaljer. Detaljer och färs till restauranger och storkök.

Total slaktvolym per år: Ca 300 nöt och 600 lamm

Verksamhet: Förening för ekologiska köttproducenter i Kronobergs län, som har 29 medlemmar. Föreningen slaktar hos KLS Ugglarps i Kalmar och styckar hos Dackebygdens kött i Virserum. Försäljningen av konsumentlådor står för 70 % av verksamheten och sker över Internet. Konsumentlådorna lämnas ut i samarbete med dagligvarubutiker i Småland och Blekinge. Försäljning till storkök och restauranger görs av verksamhetsledaren. Alla produkter säljs under det egna varumärket Bonnakött.

Kontaktperson: Lena Karlsson

Tel: 070-395 48 77

Adress: Björkeryd, 360 13 URSHULT

E-post: info@bonnakott.se

Hemsida: www.bonnakott.se

RHEUM EK FÖR

KRAV-godkänd slakt och styckning: Ja, genom Stigtomta slakteri

KRAV-godkända produkter: Styckade detaljer av nöt och lamm, charkprodukter

Total slaktvolym per år: Ca 300 lamm.

Verksamhet: Förening med 10 ekologiska lantbrukare och förädlingsföretag i Södermanland. Säljer kött, grönsaker, sylt och marmelad, rapsolja, mjöl. Försäljning till butiker och direkt till konsumenter. Bland kunderna finns flera butiker i Stockholm. Rheum levererar till butiker där man har förståelse för hur det är att vara en mindre livsmedelsproducent. Leverans av medlemmarna med egen mindre kylbil.

Kontaktperson: Kerstin Dumky

Tel: 0157-604 79, 0703-23 77 09

Adress: Stocktorps gård, 642 92 FLEN
E-post: k.m.dumky@flen.mail.telia.com

Hemsida: www.rheum.se

SKEBO KÖTT AB

KRAV-godkänd slakt och styckning: Ja

KRAV-godkända produkter: Ja styckade detaljer. Charkprodukter är för närvarande (jan 2010) inte KRAV-certifierade, men planeras att bli.

Verksamhet: Uppfödning av nöt och lamm. Eget slakteri med förädling av eget kött och kött från närliggande ekologiska gårdar. Vid slakteriet finns en köttbutik där styckningsdetaljer och charkuterier från nöt, lamm, gris och vilt säljs. Försäljning av köttlådor på hemsidan. Det går även att beställa hela eller halva kroppar av djur. Köttet kan levereras direkt hem till kunden. Charkuterier säljs till butiker i Stockholm och Uppsala, samt kött till restauranger i Stockholm och i närområdet. Egen köttbutik i Uppsala och Stockholm, på gång i Norrtälje.

Kontaktperson: Rickard Björklund

Tel: 0175-77 21 70

Adress: Harbroholm 9, 763 93 SKEBOBRUK

E-post: info@skebokott.se

Hemsida: www.skebokott.se

SVANS GÅRD I VINTROSA

KRAV-godkänd slakt: Ja, genom Närkes slakteri i Gällersta

KRAV-godkända produkter: Lådor med styckade detaljer. Detaljer och färs. Icke KRAV-godkända produkter är korv, köttbullar, hamburgare och rökt kött.

Verksamhet: Kjell Svahn föder upp ca 70 stutar om året och säljer i egen regi. De slaktas på Närkes slakteri i Gällersta. Köttet hängmöras och styckas sedan i Kumla. Det är KRAV-märkt och säljs till privatpersoner i lådor, men även till butiker och på marknader. Det säljs både fryst och färskt. Det går också att beställa enskilda detaljer, köttfärs eller hel, kvarts, åttondels djur. En del blir korv, köttbullar, hamburgare och rökt kött, som inte är KRAV-märkta.

Kontaktperson: Kjell Svahn

Tel: 019-22 40 33, 070-787 39 54

Adress: Granhammar, 719 91 VINTROSA

E-post: k.svahn@telia.com

Hemsida: <http://www.svangard.se>

UPPLANDBONDENS EK FÖR

KRAV-godkänd slakt: Ja, genom Faringe slakteri och Skebo slakteri.

KRAV-godkänd styckning: Ja, genom Stockholms Butikskött, men även i begränsad omfattning genom Faringe Kött och Slakt, Skebo Kött och Åloppe Ekomat.

KRAV-godkända produkter: Styckade detaljer av nöt, lamm och gris.

Total slaktvolym per år: 300 nöt, 250 lamm (2008), 400 nöt, 400 lamm (2009).

Verksamhet: Förening för lantbrukare som producerar ekologiska livsmedel i Uppland. I dag arbetar man enbart med nöt-, lamm- och griskött. Det finns möjlighet att sälja även andra produkter under Upplandsbondens. Djuren slaktas på lokala slakterier i Uppland. Styckning hos Stockholms Butikskött, som säljer till butiker. Köttet säljs med Upplandsbondens, Stockholms Butikskötts, Coops och Axfoods egna varumärken. Försäljningen under Upplandsbondens är en mindre del av volymen. En del kött styckas av Faringe Kött och Slakt,

Skebo Kött och Åloppe Ekomat och säljs till cateringföretag, grossister, mindre skolor och som köttlådor bland annat genom Ekobeställarna.

Kontaktperson: Tommy Öhman

Tel: 070-811 91 30

Adress: c/o Jansson, Ribbingebäckes gård, 740 21 JÄRLÅSA

E-post: aloppe.lantbruk@c.lrf.se

Hemsida: www.upplandsbondens.se

WANNBORGGA PÅ ÖLAND AB

KRAV-godkänd slakt: Ja, genom KLS Ugglarps i Kalmar

KRAV-godkänd styckning: Ja, styckar själv

KRAV-godkända produkter: Styckade detaljer av lamm och chark

Verksamhet: På Wannborga finns 240 tackor, av vilka ca 150 är renrasiga texel. Övriga raser är gotlandsfår och korsningstackor. Lammen slaktas på KLS Ugglarps i Kalmar och av dem tas ca 200 tillbaka till Wannborga. Ingrid Dahlberg konsumentstyckar själv och gör charkuterier i mindre skala. På Wannborga finns en gårdsbutik där det mesta av köttet säljs. Enstaka lamm säljs till en restaurang grossist och en del tillagas på gården i egen restaurang.

Kontaktperson: Ingrid Dahlberg

Tel: 0485-829 13

Adress: Övre Wannborga by 11, 387 96 KÖPINGSVIK

E-post: ingrid@wannborga.nu

Hemsida: www.wannborga.nu

ÄNGAVALLENS GÅRD

EU-ekologisk slakt och styckning: Ja, eget slakteri och egen charktillverkning

Total slaktvolym per år: ca 100 nöt, 200 lamm och 600 gris

Ekologiska produkter: Styckningsdetaljer, bl a högrev, oxbringa, fransyska, entrecôte, ryggbiff, innanlår. Charkuterivaror, bl a korv, pastejer och patéer

Verksamhet: Ängavallens Gård öppnade gårdsbutik redan 1983. På gården finns även slakteri, bageri, mejeri, restaurang, konferensanläggning och hotell. Allt gris-, lamm- och nötkött och alla charkvaror kommer från gårdens egna djur och säljs med registrerade varumärken HälsoGris®, HälsoKalv, HälsoLamm och HälsoOx. Djuren är av lantraserna Rödkulla, Skogsfår och Linderödsgris. De går ute och föds upp på gårdens ekologiska vegetabiliska foder. Djuren slaktas stressfritt på gården. Alla produkter från gården säljs i gårdsbutiken och restaurangen. Gården är inte KRAV-certifierad utan istället certifierad enligt EUs regler eftersom man anser att KRAV inte är tillräckligt konsekvent ekologiska.

Kontaktperson: Rolf Axel Nordström

Tel: 0705-42 30 65

Adress: Norra Håslöv, 235 91 VELLINGE

E-post: rolfaxel@angavallen.se

Hemsida: www.angavallen.se

HANDELSFÖRETAG

BUTIKSKEDJOR

AXFOOD AB

KRAV-godkända produkter: Brett sortiment av nöt och griskött med Axfood-etikett.

Verksamhet: Företaget driver detaljhandeln genom de egna kedjorna Willys, Hemköp och PrisXtra. Antalet butiker är 225. Därutöver samverkar Axfood med ett stort antal handlarägda butiker knutna till Axfood genom avtal, bland annat inom Hemköpskedjan och Willys men också under varumärken som Handlar'n och Tempo. Totalt samverkar Axfood med ca 840 handlarägda butiker. Partihandel drivs genom Dagab och Axfood Närlivs. Axfood har ca 16 % marknadsandel av den svenska dagligvaruhandeln. Antalet ekologiska produkter är ca 1550 st. Axfood har ca 80 ekologiska produkter under det egna varumärket Garant. Ingen av dem är en köttprodukt. Ekologiskt kött styckas av Stockholms Butikskött och ett brett sortiment detaljer och färs säljs med Axfoods etikett i butikerna.

Adress: 171 78 SOLNA
E-post: info@axfood.se

Tel: 08-553 990 00
Hemsida: www.axfood.se

BERGENDAHLSGRUPPEN AB

EU-ekologiska produkter: Butiksstyckat kött i City Grossbutikerna.

Verksamhet: Sveriges fjärde största dagligvarukedja med ca 8 % marknadsandel. I egen regi drivs 27 City Gross butiker. Inom grupperingarna Matrebellerna, Matöppet och MaxiMat finns enskilda handlare som samverkar med Bergendahlsgruppen för sina inköp. City Gross profilerar sig både som lågpriskedja och en kedja med ekologisk profil. Antalet ekologiska artiklar är ca 400. Under det senaste året har ett samarbete med föreningen Äkta Vara satt fokus på mat utan tillsatser i City Gross. Ekologiskt kött styckas och packas direkt i butik.

Adress: Box 14, 281 21 HÄSSLEHOLM
Hemsida: www.bergendahlsgruppen.se

Tel: 0451-48 000

COOP SVERIGE AB

KRAV-godkända produkter: I Änglamark 29 kött detaljer och färs av nöt, lamm och gris.

EU-ekologiska produkter: I Änglamark 16 charkartiklar.

Verksamhet: Coop har butiksprofilerna, Coop Nära, Coop Extra, Coop Konsum och Coop Forum. Det finns knappt 800 butiker, där ungefär hälften drivs av Coop Sverige och den andra hälften av regionala och lokala konsumentföreningar. Coops marknadsandel bland dagligvarubutikerna är ca 20 %. Coop har störst andel ekologisk försäljning bland livsmedelskedjorna. I Coop Sveriges butiker ligger den på 6 - 7%. Antalet ekologiska artiklar är ca 1 700 st. I varumärket Änglamark finns 16 charkprodukter och 29 kött detaljer och färs. Charkprodukterna är EU-ekologiska. Kött detaljer och färs är KRAV-märkta.

Adress: Coop Sverige AB, 171 88 SOLNA

E-post: info@coop.se

Tel: 08-743 100 00

Hemsida: www.coop.se

ICA SVERIGE AB

KRAV-godkända produkter: Inga kött och charkprodukter under eget varumärke.

Verksamhet: Ica har butiksprofilerna Ica Nära, Ica Supermarket, Ica Kvantum och Ica Maxi. Totalt finns 1 369 butiker över hela Sverige. ICAs marknadsandel bland dagligvarubutikerna är ca 50 %. ICA har ca 120 produkter förutom frukt och grönt inom varumärket I Love Eco. Ingen av dem är kött eller charkprodukt. Ekologiskt kött handlas centralt från Scan via Hilton i Västerås, men även bland många ICA handlare direkt från lantbrukare eller från andra chark- och styckningsföretag.

Adress: ICA Sverige AB, 171 93 SOLNA

E-post: info@ica.se

Tel: 08-561 500 00

Hemsida: www.ica.se

INTERNETBUTIKER

BONDENÄRA AB

KRAV-godkända produkter: Köttlådor, detaljer och färs av nöt, lamm och gris. Charkprodukter med ekologisk råvara.

Verksamhet: Verksamheten startade i Gästrikland och finns nu också i Dalarna och Värmland. I respektive landskap finns ett företag som driver försäljning och distribution som "franchisetagare". Företagen har gemensam hemsida och affärssystem. I sortimentet finns ett brett utbud av ekologiska och regionalt producerade produkter. Sortimentet ser olika ut i de tre landskapen. Av kött säljs både köttlådor, detaljer och köttfärs, samt charkprodukter. Försäljning till konsumenter, grossister och storhushåll. Leverans varje vecka och beställningarna läggs senast 2 dagar innan leverans. Bondenära söker entreprenörer som vill driva verksamhet i resten av landet.

Kontaktperson: Anne Johansson
Adress: Majorsgatan 49, 812 30 STORVIK
E-post: anne@bondenara.se

Tel: 070-641 33 03
Hemsida: www.bondenara.se

EKOBESTÄLLARNA

KRAV-godkända produkter: Nötkött, lammkött, griskött, charkprodukter

Verksamhet: Försäljning av ekologiskt kött och ett urval av andra ekologiska produkter, med inriktning mot närproducerat. Konsument hämtar på utlämningsställen men även leverans hem till konsument. Företaget startade sin verksamhet i Göteborg och har huvuddelen av omsättningen där. Verksamhet även i Uppsala, Stockholm och Jämtland. Ca 90 % av försäljningen är ekologiskt nötkött.

Kontaktperson: Leif Strandh
Adress: Västfront Produktion Ek. För., Såggatan 61, 414 67 GÖTEBORG
E-post: leif.strand@ekobestallarna.se

Tel: 0736-65 20 08
Hemsida: www.ekobestallarna.se

EKOLOGISKA KOMPANIET I SÖRMLAND AB

KRAV-godkända produkter: Köttlådor av nöt, lamm och vilt

Verksamhet: Företaget startades hösten 2008 och köper in kött från lantbrukare i Sörmland. Slakt och styckning hos företag i trakten. Försäljning av köttlådor, främst till konsumenter i Stockholmsområdet. Planer finns att utveckla egen förädling av charkprodukter.

Kontaktperson: Nina Malén
Adress: c/o Malén, Sågartorp Ripsa Ekeby, 611 91 NYKÖPING
E-post: nina@ekologiskakompaniet.se

Tel: 073-633 64 05

Hemsida: www.ekologiskakompaniet.se

EKOMATBILEN.SE

KRAV-godkända produkter: Ekologiskt hängmörat nötkött i lådor och utvalda kött detaljer samt färs.

Verksamhet: Nystartat företag i Stockholm som är specialiserat på försäljning av ekologiskt kött och med starkt fokus på köttkvalitet. För närvarande säljer företaget enbart nötkött från Bonnakött, men kontakter finns också med andra leverantörer. Innehållet i köttlådorna är anpassat till storstadskonsumenternas efterfrågan. Leveranser varannan vecka och kunderna beställer på Internet åtta dagar innan leverans. Ekomatbilen.se har inga egna lokaler för hantering av köttet, utan beställningarna levereras direkt med kylbil från styckningsföretaget.

Kontaktperson: Ann-Marie Strinde

Tel: 0722-51 01 08

Adress: Ekologisk Matleverans i Stockholm AB
Telegramvägen 6B, 132 35 SALTSJÖ-BOO

E-post: ann-marie@ekomatbilen.se

Hemsida: www.ekomatbilen.se

GROSSISTER

ALT-GRÖNT AB

KRAV-godkända produkter: Styckat, malet och strimlat nötkött, lammfärs.

EU-ekologiska produkter: Falukorv, köttbullar, pannbiff, pytt i panna.

Verksamhet: Företaget bedriver grossistverksamhet till storkök med uteslutande ekologiska produkter. I Stockholmsområdet levereras med egna bilar, medan man levererar med inhyrda speditörer i resen av landet. Alla kött och charkprodukter är frysta och kommer från Upplandsbondens, Husa Gård och Scan AB.

Kontaktperson: Bernt Klingberg

Tel: 08-511 700 60

Adress: Vargmötesvägen 14, 186 30 Vallentuna

E-post: altgront@altgront.se

Hemsida: www.altgront.se

B&P HANDELSKOMPAGNI

KRAV-godkänd tillverkning: Ja, genom Farre A/S i Danmark.

KRAV-godkända charkuteriprodukter: Import från Danmark som säljs under varumärkena Den ekologiska slaktaren och Aalbæcks klassiker. Exempel på produkter är Paté Provencale, Leverpastej, Chili&Pepparsalami, Vitlökssalami, Wienerkorv, Baguettesalami, Filino med kryddörter och Chorizo med Jalapeno.

Verksamhet: Företaget är privatägt och grundades 1997. Företagets arbetar till stor del med ekologiska produkter och säljer till både dagligvaruhandel och storhushåll. De ekologiska produkterna finns inom grupperna ostar, juicer, flingor & müsli, charkuteri, inlagda grönsaker samt majonnäs & remouladsås. Alla produkter utom charkuterierna säljs under det egna varumärket Naturens Skaffereri. Företaget ser en positiv utveckling av ekologiska produkter, även om volymerna fortfarande är ganska små och hoppas på att i framtiden ta fram fler högkvalitativa ekologiska produkter. Målsättningen är att Naturens Skaffereri skall vara det självklara valet för konsumenten som vill ha det bästa av goda, naturnära och ekologiska livsmedel.

Kontaktperson: Bosse Esbjörnsson

Tel: 040-680 34 81

Adress: Bronsyxegatan 4, 213 75 Malmö

E-post: info@bph.se

Hemsida: www.naturensskaffereri.se

MELINS LAMM

KRAV-godkända produkter: Ekologiskt lammkött, ekologiskt nötkött, ekologiskt griskött, ekologisk korv, ekologisk chark och ekologisk getost.

Verksamhet: Melins lamm har sedan 1985 varit engagerat i utvecklingen av den svenska marknaden för KRAV-märkt kött och chark. KRAV-märkt lammkött har sålts sedan 1987, då certifiering startade av ekologiska husdjur och produkter från dessa. I början kom råvaran från egen uppfödning av lamm. Idag är Melins lamm ett handelsföretag som köper in råvara, legotillverkar charkprodukter hos andra charkföretag och säljer produkterna. Melins lamm säljer över hela landet, främst till restauranger och konferensanläggningar. Förutom de ekologiska produkterna finns viltkött och renkött i sortimentet.

Kontaktperson: Lars Benny Melin
Adress: Risbäck 117, 895 93 BREDBYN
E-post: benny.melin@melinslamm.se

Tel: 0661-260 47, 070-5817548

Hemsida: www.melinslamm.se

MENIGO FOODSERVICE AB

EU-ekologiska och KRAV-godkända produkter: Brett sortiment med ett 50 tal frysta och färska kött- och charkprodukter.

Verksamhet: Menigo är ett av de större grossistföretagen som vänder sig mot restaurang och storkök. Ett stort antal ekologiska kött-, chark- och färdiglagade produkter, från ett 10-tal leverantörer, finns i sortimentet. Vissa produkter är KRAV-certifierade medan andra är EU-ekologiska.

Adress: Box 9081, 120 05 ÅRSTA
E-post: info@menigo.se

Tel: 08-722 14 00

Hemsida: www.menigo.se

SERVERA R & S AB

EU-ekologiska och KRAV-godkända produkter: Brett sortiment med ett 70 tal frysta och färska kött- och charkprodukter.

Verksamhet: Servera är landets största livsmedelsgrossist som vänder sig till restaurang och storkök. Ett stort antal ekologiska kött-, chark- och färdiglagade produkter, från ett 15-tal leverantörer, finns i sortimentet. Vissa produkter är KRAV-certifierade medan andra är EU-ekologiska. Servera har 6 charkprodukter under eget varumärke.

Adress: Strandbergsg. 61, 112 89 STOCKHOLM
E-post: info@servera.se

Tel: 08-672 84 00

Hemsida: www.servera.se



EkonaV.se

EKOLOGISKT PÅ NÄTET

**LÄTT ATT HITTA DE
EKOLOGISKA
KVALITETSPRODUKTERNA!**

Ekologiska livsmedel för restaurang
och storhushåll.

Webbplatsen öppen för alla säljare och
köpare av ekologiska varor.

Här hittar du aktuellt utbud och priser
från företag i hela landet.



ekoköttTM

Sveriges ekologiska köttproducenter

www.ekokott.se

Kan laddas ner från hemsidan eller beställas från Ekokött ek för