



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för mat, hälsa och miljö

Närproducerade livsmedel på restauranger i centrala Göteborg

Louise Lundberg

Kandidatuppsats 15 hp

Restaurangmanagerprogrammet, 180 hp

Handledare: Solveig Björcke

Examinator: Kerstin Bergström

Datum: Maj 2009



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för mat, hälsa och miljö MHM
Box 320, SE 405 30 Göteborg

Titel: Närproducerade livsmedel på restauranger i centrala Göteborg

Författare: Louise Lundberg

Typ av arbete: Kandidatuppsats 15 hp

Handledare: Solveig Björcke

Examinator: Kerstin Bergström

Program: Restaurangmanagerprogrammet, 180 hp

Antal sidor: 25

Datum: Maj 2009

Sammanfattning

Västra Götaland, SLU, Sveriges Lantbruksuniversitet, och Naturvårdsverket vill, genom att sätta frågor om lokal mat i fokus, stödja framväxten av ett nytt system för livsmedelsförsörjningen.

Syftet med denna undersökning var att undersöka kökschefers kännedom om närproducerade livsmedel och producenter av närodlat som finns i Västra Götalandsregionen.

För att få svar på frågeställningarna användes enskilda intervjuer med kökscheferna på sju restauranger i centrala Göteborg. Frågorna behandlade bland annat deras inställning till närproducerat.

Det var intressant att se att de flesta av de restauranger jag intervjuade använder närproducerat, även om det inte är i stora kvantiteter. Dessutom var nästan alla genuint intresserade av att själva använda mer närproducerat samt önskar att fler restauranger borde engagera sig i frågan.

Ett förslag som har kommit fram är ett nätverk för producenter och restauranger. Man skulle även kunna ha särskilda dagar för att underlätta skapandet av kontakter mellan producent och restaurang. Etablerandet av ett nätverk skulle syfta till att alla lär känna varandra och skapande av kontakter.

Nyckelord: Närodlat, livsmedelsproducenter, Näreko

INNEHÅLL

	Sida
1. INLEDNING	4
2. BAKGRUND	5
2.1. Närodlat	5
2.2. Ekologiskt	5
2.3. KRAV	6
2.4. Livsmedel	7
2.4.1. Produktion och konsumtion av livsmedel i Västra Götaland och Halland	7
2.4.2. NÄREKO-mat	9
2.4.3. Regionens information om lokal och regional mat	10
2.5. Transporter och Miljö	11
2.5.1. Insatsområde transporter och miljö	12
3. SYFTE OCH FRÅGESTÄLLNINGAR	13
3.1. Problemformulering	13
3.2. Syfte	13
3.3. Frågeställningar	13
4. METOD	13
4.1. Metodval	13
4.2. Avgränsningar	14
4.2.1. Urval intervjuer	14
4.3. Intervjuer	14
4.4. Bearbetning av intervjuer	15
4.5. Metoddiskussion	25
5. RESULTAT	17
5.1. Redovisning av intervjuer med kökschefer	17
5.1.1. Närproducerade livsmedel	17
5.1.2. Användning av närproducerat	17
5.1.3. Meny efter säsong	18
5.1.4. Gästernas efterfrågan	18
5.1.5. Uppdragsgivaren och närproducerat	18
5.1.6. Ekologiska livsmedel	19
5.1.7. Åsikter under intervjun	19
6. DISKUSSION	19
7. SLUTSATS	21
REFERENSER	22
BILAGOR	
Bilaga I: Intervjufrågor	
Bilaga II: Västsvensk Mersmak	

1. Inledning

Efterfrågan på lokalt och regionalt producerad mat växer och det är allt fler konsumenter som förespråkar ett lokalt och småskaligt livsmedelssystem. Enligt Sveriges Lantbruksuniversitet och Naturvårdsverket (Sveriges Lantbruksuniversitet och Naturvårdsverket, 2000) är det många som menar att en sådan utveckling är bra för miljön, ger ökad sysselsättning på landsbygden och trygghet för konsumenten. Det talar för att ett minskat avstånd mellan producent och konsument är fördelaktigt ur miljösynpunkt och att detta parallellt med förbättringar i det storskaliga systemet bidrar till utvecklingen av det hållbara samhället. Det finns ett starkt intresse för att öka den lokala livsmedelsförsörjningen. Genom att sätta frågor om lokal mat i fokus vill SLU, Sveriges Lantbruksuniversitet och Naturvårdsverket (Sveriges Lantbruksuniversitet och Naturvårdsverket, 2000) stödja framväxten av ett nytt system, som tar tillvara på fördelarna med såväl det småskaliga och nära, som det storskaliga, för livsmedelsförsörjningen.

Många konsumenter vet inte ursprunget på ett stort antal av de varor som ingår i storskaligt förädlade produkter. Som en motreaktion mot detta har en mängd projekt på lokal och regional nivå vuxit fram. Syftet med flera av projekten är att tillfredställa konsumenternas behov av att veta ursprunget för den mat de köper, samt att genom dessa projekt öka tillfällena för direkt kontakt mellan producent och konsument. Andra satsningar på den här nivån syftar främst till att bevara och utveckla en levande landsbygd. (Sveriges Lantbruksuniversitet, 2000)

Vetskapen och kunskapen om närproducerad mat och vad det skulle kunna bidra till, att förbättra miljön, som vi i allt större grad håller på att förstöra, har vuxit de senaste åren. Det debatteras allt oftare i tidningar och TV.

2. Bakgrund

I bakgrunden presenteras begreppen närodlat, ekologiskt och KRAV. Vidare beskrivs olika livsmedelsgrupper närproducerade i Västra Götaland, projektet NÄREKO samt forskning om transporter utifrån miljösynpunkt.

Genom att köpa mer livsmedel från närområdet kan man minska på de långväga transporterna. Men samtidigt är det inte säkert att mat från närområdet alltid är bäst ur energisynpunkt. Många gånger finns det skalfördelar som gör att storskalig produktion är mer energieffektiv än småskalig. Man får inte glömma bort att närodlat inte bara handlar om transporter utan också om sysselsättning, regional balans och livsmedelssäkerhet - en trygghet att veta varifrån maten kommer.

(Svenska Naturskyddsföreningen, 2008)

Det finns en rad definitioner på närodlat vilket kan skapa förvirring. För de flesta är definitionen ”det som är närmast producerat” det som stämmer bäst. Enligt Hushållssällskapetets NÄREKO-projekt har producenter fått en uppfattning om vilka vägar som finns för att nå ut till storhushållen/ restaurangerna med de förädlade produkterna. Storhushåll och restauranger i länet har fått ökande kännedom om producenternas behov och om de förädlade ekologiska och/eller närproducerade livsmedel som tillverkas i Västra Götaland. Att det numera finns ett centrum för lokalt och regionalt producerade livsmedel som ska underlätta för konsumenter, universitetsstuderande, restauranger och producenter uppskattas. Detta eftersom intresset för mat med hög kvalitet och känt ursprung är stort. Småskaligt regionalt producerade och ekologiska livsmedel är en trend som växer starkt i samhället. (Västra Götalandsregionen, 2007)

2.1. Närodlat

När man försöker få fram en definition av vad ordet ”närproducerat” innebär går det inte att hitta någon exakt sådan, (Sanström & Svensson, 2003). I ett tjänsteutlåtande från Miljösekretariatet i Västra Götalandsregionen tolkas miljönämndens ”definition” av närproducerade livsmedel på följande sätt,

Livsmedel som produceras nära konsumenten har förutsättningar att vara ett bra alternativ ur miljösynpunkt och utgör en nödvändig del av ett hållbart samhälle. För att närproducerade livsmedel ska vara ett bra alternativ ur miljösynpunkt krävs dock att produktion, förädling och distribution sker på ett energieffektivt och miljörätt sätt. Det är oftast inte bara distributionsavståndet som är avgörande. Andra aspekter som är viktiga för en hållbar livsmedelskedja är att arbetstillfällena och ekonomisk bärkraft skapas i konsumentens närområde. Säker livsmedelsförsörjning är dessutom en grundförutsättning i ett hållbart samhälle. (Mattsson, Berit, 2008)

I denna uppsats definieras närproducerat som produkter producerade i Västra Götalandsregionen, och norra Halland.

Nedan kommer definitioner av ekologiskt och KRAV.

2.2. Ekologiskt

Ordet ekologi betyder ”läran om de levande varelserna och deras samverkan med varandra och sin miljö”.

Enligt LivsmedelsSverige används ekologiskt även idag med betydelsen miljövänligt och resursbevarande. Målet med ekologisk produktion är, enligt LivsmedelsSverige, att den skall ske med omsorg mot natur och människor sett i ett globalt perspektiv.

(LivsmedelsSverige, 2003)

Det finns flera olika definitioner av ekologiskt. Enligt Jordbruksverket (1995) definieras ekologisk odling som odling och djurhållning där man försöker nå hög självförsörjningsgrad och utnyttjar platsgivna och förnyelsebara resurser. Man ersätter handelsgödsel och kemiska bekämpningsmedel med andra åtgärder.

Målsättningen med ekologiskt lantbruk är enligt Jordbruksverket att:

- producera livsmedel av hög kvalitet
- bevara jordens bördighet på lång sikt
- skapa ett kulturlandskap med stor artrikedom och genetisk mångfald
- minimera förbrukningen av icke-förnyelsebara naturresurser
- skapa ett kretslopp där förlusterna av näringsämnen minimeras
- främja en god hälsa hos husdjuren
- ge husdjuren möjlighet till ett naturligt beteende
- lantbrukaren ges en rimlig inkomst

(Jordbruksverket, 1995)

En annan definition antogs vid ett möte inom nordiska International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM) i Haderslev, Danmark, den 23-24 september 1989. Denna definition tar in sociala och rättvisespekter och talar om människans moraliska ansvar.

”Med ekologiskt lantbruk avses ett självbärande, uthålligt agroekosystem i balans.

Systemet baseras så långt som det är möjligt på lokala och förnyelsebara resurser.”

(Jordbruksverket, 1989)

2.3. KRAV

För att få använda KRAV-märket måste producenten, företaget, importören m.fl. först ha ett giltigt avtal med Aranea Certifiering AB för att få produktionen certifierad enligt reglerna för KRAV-certifierad produktion. De betalar en avgift för att få använda KRAV-märket och minst en gång per år kontrollerar Aranea Certifiering att produktionen sker enligt KRAV:s regler. Observera att det i huvudsak är själva produktionssättet och inte produkten i sig som kontrolleras, (KRAV, 1985)

KRAV-märket visar på att produktionen sker utan kemiska bekämpningsmedel, utan konstgödsel, att husdjur (dvs. kor, får, höns och grisar) behandlas väl och får vistas ute i det fria och att inga genmodifierade organismer (GMO) får förekomma i produktionen (KRAV, 1985).

Enligt KRAV står deras märkning för:

- Bra miljö - Kemiska bekämpningsmedel, konstgödsel eller genmodifierade organismer (GMO) får inte användas.
- God djuromsorg – Djuren skall kunna bete sig så naturligt som möjligt. Till exempel går grisarna ute hela året. De får beta, böka och ta sig gyttebad.
- God hälsa - Förutom den omedelbara hälsofördelen för lantbrukaren som slipper hantera kemiska bekämpningsmedel kan det öka välbefinnandet att veta att man gör en god sak för miljön genom att äta KRAV-märkt.
- Socialt ansvar - En KRAV-godkänd produktion kan bli underkänd om arbetsvillkor och sociala förhållanden vid produktionsplatsen är undermåliga. Ekologiska odlare slipper risken med att bli skadade av de stora mängder kemiska bekämpningsmedel som används i Syd av många lantarbetare vid odling av exportgrödor.

(KRAV, 2007)

Det kan vara svårt att veta skillnaden mellan närproducerat och ekologiskt odlat. Närproducerat kan vara ekologiskt, men behöver inte nödvändigtvis vara det.

2.4. Livsmedel

Avsnittet behandlar produktionen av livsmedel avseende volymen samt NÄREKO-projektet. Det som odlas i trädgårdar för eget bruk är inte medräknat i produktionsuppgifterna.

2.4.1. Produktion och konsumtion av livsmedel i Västra Götaland och Halland

Närproducerade livsmedel utgör ett av de prioriterade områdena i Västra Götalands miljönämnds handlingsplan för livsmedel, och därför är det angeläget att få kunskap om hur stora andelar av livsmedelskonsumtionen som utgörs av närproducerade livsmedel, "import" från andra delar av Sverige samt import från andra länder.

Enligt en SIK rapport från 2005 (Florén, Davis & Cederberg, 2005) skulle en kartläggning av livsmedelsproduktionen och konsumtionen i länet ge en god utgångspunkt för Västra Götalandsregionen att diskutera vilka förändringar som kan tänkas göras i framtiden.

Exempel på volymen som produceras, konventionellt och ekologiskt, presenteras nedan. Informationen har gällt för hela landet och det saknas utvecklad del för varje län. Den huvudsakliga källan har varit Florén, Davis & Cederberg (2005).

2.4.1.1. Animaliska produkter

Produktionen av nötkött i Västra Götaland beräknas till maximalt 25 miljoner kg kött (vara med ben) under 2003. Självförsörjningsgraden av nötkött ligger i intervallet 60 – 65 % i regionen och överensstämmer med rikets genomsnitt.

Produktionen av griskött i Västra Götaland år 2003 beräknas uppgå till drygt 49 miljoner kg kött (vara med ben). De ekologiska djuren beräknas ge samma slaktutbyte som de konventionella. Av produktionen om 49 miljoner kg kött beräknas drygt 400 000 kg vara KRAV-godkänd (d v s drygt 0,8 %). Självförsörjningsgraden för griskött i Västra Götaland är ca 90 % vilket stämmer väl med rikets medeltal.

(Florén, Davis & Cederberg, 2005, s.35)

Den totala produktionen av fågelkött i Västra Götaland uppgår till ca 12,5 miljoner kg. Självförsörjningsgraden av fågelkött är lägre i Västra Götaland än i Sverige som helhet och motsvarar ca 57 %. Om man använder rikets värden för självförsörjningsgrad kan man beräkna att av den totala konsumtionen av fågelkött i Västra Götaland måste 17 % täckas med import från utlandet och 26 % av fågelkött från andra delar av Sverige. För att täcka produktionen av 12,5 milj. kg fågelkött i Västra Götaland behövs 10,42 miljoner kycklingar. (Florén, Davis & Cederberg, 2005, s. 39)

Fiske utgör en viktig näringsgren i Västra Götaland. Enligt Florén, Davis och Cederberg landade 25 417 ton konsumtionsfisk och 25 028 ton foderfisk under 2003 i Västra Götaland. För att kunna sammanställa data för färsk fisk med den som är färdigpaketerad har man räknat om detta till färdig produktvikt. Fisksorten avgör produktvikten som erhålls från den landade mängden; Florén, Davis och Cederberg har använt sig av ett utbyte på 43 %, vilket ska motsvarar det genomsnittliga utbytet för torsk när man utgår från rensad fisk med huvud. Den landade fisken i Västra Götaland säljs sannolikt inte enbart inom länet, utan går även till övriga delar av landet och till utlandet. Eftersom konsumtionen av fisk består av en viss sammansättning av fiskarter och det är inte exakt samma sammansättning av fiskarter som landas i Västra Götaland har det varit svårt att beräkna en verklig självförsörjningsgrad. Det finns även ett antal odlingar av regnbågslox i Västra Götaland; den årliga produktionen uppskattas till 600-700 ton (Florén, Davis & Cederberg, 2005, s. 46).

Fiskeriverket rapporterar att fisket påverkar fiskbestånden direkt genom det uttag av målarter och bifångstarter som landas eller fångst som slängs tillbaks och inte överlever. Fisk som slängs tillbaks är arter av lågt ekonomiskt värde. Att kvoten är slut, fisken inte överstiger minimimåttet eller av ekonomiska skäl för att uppgradera fångstens värde inom ramen för rådande regleringar är de vanligaste orsakerna till att fisk slängs tillbaka. Den drastiska nedgången av det lokala lekbeståndet av till exempel kolja, torsk och rödspotta i Skagerrak och Kattegatt är en långsiktig effekt av den höga fiskedödligheten. Rekryteringen av torsk i Skagerrak är alltmer beroende av ungfisk, som härstammar från Nordsjön och är ett exempel på konsekvenserna av detta. Mycket tyder på att vissa lokala lekbestånd har försvunnit. Åtgärder för att minska fisket och återuppbygga bestånden riskerar därmed att inte få avsedda effekter eftersom vissa delbestånd slagits ut helt (Fiskeriverket, 2007).

2.4.1.2. Mejeriprodukter

I Västra Götaland levereras merparten av färskvaror från mejerierna i Göteborg, Skövde och Falköping. En hel del av mjölken som säljs i Göteborg kommer från norra Halland.

Den producerade mjölken i Västra Götaland täcker råvarubehovet av konsumtionsmjölk och syrade produkter samt det som krävs för att tillverka ost och matfett som konsumeras i regionen. Knappt 7 % av mjölkproduktionen i Västra Götaland är ekologisk. Västra Götaland är teoretiskt självförsörjande även på ost och matfett. Enligt Florén, Davis & Cederberg (2005) utgjordes den verkliga konsumtionen, i medeltal, för hela Sverige 2004 ca 2/3 av inhemska ostar och 1/3 av importerade ostar. Det är troligt att konsumtionen i Västra Götaland har samma fördelning som den nationella konsumtionen. Eftersom mjölkråvaran är tillräcklig inom området antas det enligt Florén, Davis & Cederberg (2005) att den svenska delen produceras inom länet. Författarna har därför inte kunnat utreda om konsumtionen av ost i Västra Götaland i större omfattning utgörs av regionalt producerad ost. När det gäller animaliskt matfett sker liten import och konsumtionen utgörs nästan uteslutande av svensk råvara.

Inom regionen finns ett antal mindre mejerier. Falköpings Mejeri är ett av dem som distribuerar till Göteborg. Exempel på gårdsmejerier med ostproduktion är Gäsene Mejeri, Jonslunds Mejeriprodukter och Dals Spira Mejeri AB.

Av drygt 17 miljoner kg ägg är knappt 10 miljoner kg närproducerade vilket gör att Västra Götaland har ett underskott av ägg. Självförsörjningsgraden av ägg i Sverige var 2003 ca 89 % . Florén, Davis & Cederberg har därför dragit slutsatsen att ägg från andra delar av Sverige täcker upp Västra Götalands behov liksom import. Halland har ett större antal värphöns än Västra Götaland och en betydande del av dessa ägg konsumeras i Västra Götaland.

2.4.1.3. Potatis

Vidare skriver Florén, Davis & Cederberg att den totala potatisskörden i Västra Götaland var 2003 ca 92 000 ton. Knappt två procent av länets potatisskörd (1600 ton) var klassad som ekologisk odling men var inte certifierad och kunde därför inte märkas med KRAV. I landet var ungefär 80 % av den ekologiska potatisskörden även certifierad skörd. Om samma förhållande antogs i Västra Götaland skulle 1280 ton ha utgjort ekologiskt certifierad potatis. När det gäller den verkliga potatisanvändningen har det varit osäkert hur användningen skett. Självförsörjandegraden var 2003 ca 60 %. En mindre del importeras från Danmark till

skalier för användning till restauranger och storkök. Detta antogs ha utgjort ca 5-6 % av den totala konsumtionen (Florén, Davis, Cederberg, 2005, s. 58-59).

2.4.1.4. Dryck – vatten och öl

Försäljningen av vatten på flaska har stadigt ökat under de senaste åren. Enligt Svenska Bryggareföreningen (2008) konsumerades år 2007 30,9 liter buteljerat vatten per invånare. När det gäller produktionen av buteljerat vatten har det inte hittats någon information på Svenska Bryggareföreningens hemsida. Enligt Florén, Davis & Cederberg var dock produktionen av vatten på flaska i Västra Götaland 2003 41 000 liter, varav 34 000 liter såldes inom regionen.

Det finns två självständiga ölbryggerier i Västra Götaland: Grebbestads och Ahlafors bryggerier. Den totala ölproduktionen för hela landet uppgick till 401,1 miljoner liter under 2007. Statistik från Svenska Bryggareföreningen, samt med hänsyn tagen till privatinförsel och smuggling, beräknas att den totala ölkonsumtionen i Sverige att uppgå till 487,1 miljoner liter under år 2006. Försäljning av öl inom landet från Bryggareföreningens medlemsföretag var samma år 400,6 miljoner liter, vilket motsvarar ca 82 % av den totala konsumtionen. Om man har antagit att samma förhållanden gäller i Västra Götaland skulle det ha inneburit att ca 18 % av länets ölkonsumtion tillgodosågs av import från utlandet och att resten av underskottet tillgodosågs av import från övriga delar av Sverige. (Florén, Davis & Cederberg, 2005.; Svenska Bryggareföreningen, 2007a och b)

Med utgångspunkt av den statistik som finns tillgänglig kan man konstatera att Västra Götalandsregionen inte är självförsörjande när man jämför produktion och konsumtion. Den största självförsörjningsgraden har mejeriprodukter (ca 66 %) och griskött (ca 90 %). (Florén, Davis & Cederberg, 2005)

2.4.2. NÄREKO-mat

NÄREKO-projektet drevs till största del av Hushållningssällskapen i Västra Götaland (Hushållningssällskapet Väst, 2006). Enligt Hushållningssällskapet är begreppet NÄREKO etablerat och rekommenderas av dem att användas även i framtiden. Det har en positiv värdeladdning hos aktörerna och dess existens är ett gott stöd för de, både konsumenter och producenter, som vill utveckla produktion och konsumtion av NÄRproducerade och EKOLOGiskt producerade livsmedel i regionen. I NÄREKO-projektet visade det sig att det råder brist på förädlade ekologiska och/eller närproducerade livsmedelsprodukter. Syftet med projektet var att genom samarbete mellan producenter och små- och storhushållskunder/restauranger, öka kunskapen om varandras behov. Målet med projektet var att öka tillgängligheten på ekologiska och/eller närproducerade livsmedel, som är attraktiva och efterfrågade av storhushåll, restauranger och butiker. Genom ökade kundkontakter så kunde produkterna göras till mer kundanpassade lösningar. Man använde sig av modellen med dialogbaserade möten för produktutveckling i samverkan mellan producent och framtida kund/kunder. Dessa dialogbaserade NÄREKO-dagar, vars upplägg gick ut på att kombinera ett antal korta inspirationsföredrag med längre grupparbeten och andra pedagogiska modeller, var skraddarsydda så att de skulle passa deltagarna som arbetade i blandade grupper.

Man delade upp dagarna i två olika spår, det småskaliga och det storskaliga spåret. I det småskaliga spåret har fokus varit att skapa affärsrelationer mellan småskaliga livsmedelsproducenter och restauranger, skolor och andra inköpare. Det storskaliga spåret var främst riktat mot den offentliga sektorn. Som komplement till några av dessa dagar hade också en speciell NÄREKO-buffé uppdukats. Producenterna hade fått möjlighet att ta med sig

sina produkter, fått presentera både sitt företag och just den specifika produkt som man haft med sig till buffén. En förteckning över kontaktade restauranger som tydligt signalerade intresse av att komma i kontakt med producenter i närområdet Falköping-Jönköping har upprättats efter dialogdagen vid Åsle Tå, Falköping 2005.

I samband med NÄREKO-dagarna i Falköping gjordes en enkät vilket resulterade i att flera av de aktörer som svarat på den har börjat tillverka mer, och baserar mer av sin tillverkning på ekologiska råvaror. Detta har lett till att flera företag har etablerat affärsrelationer med olika leverantörer. Samarbetet med de lokala matnätverken har också varit en bidragande faktor till att många aktörer samlats, och dessa har också hjälpt till att förmedla kontakter mellan producenter och inköpare/brukare. Många aktörer har funnit nya målgrupper, nya försäljningskanaler och nya inköpskanaler. Flera företag har börjat med för dem helt nya produkter. (Hushållningssällskapet Väst, 2006)

2.4.2.1. Ökad kunskap och behov

Hushållningssällskapet skriver att livsmedelsproducenterna som deltog i NÄREKO-projektet fick ökad kunskap om storhushållens och restaurangernas behov av förädlade ekologiska och/eller närproducerade produkter. Man fick också ökad inblick om vilka vägar som finns för att nå ut till storhushållen/ restaurangerna med de förädlade produkterna. Storhushåll och restauranger i länet fick ökad kännedom om producenternas behov och om de förädlade ekologiska och/eller närproducerade livsmedel som tillverkas i Västra Götaland.

Man tyckte det var viktigt att politiker kommer att ta politiska beslut om hur man ser på att inriktningen av ekologiska produkter skall vara inom kommunen. Man ansåg det vidare angeläget att det kommer att finnas ett stöd för de kommuner där politiska beslut tas för att utöka andelen NÄREKO producerade livsmedel, (Hushållningssällskapet Väst, 2006).

2.4.3. Västra Götalandsregionens information

Enligt Ingrid Horner på Västra Götalandsregionen är intresset för mat med hög kvalitet och känt ursprung stort bland konsumenter. Trenden för lokal och regional mat växer. Västra Götalandsregionen framhåller på sin hemsida att marknadsföring av lokala och regionala råvaror och rätter kan vara viktigt för att locka besökare till regionen (Västra Götalandsregionen, 2007).

Mat och miljö har arbetat med miljöstrategin i Västra Götaland och berört flera frågor om bevarad biologisk mångfald, lokal och ekologisk produktion av våra livsmedel, och om vikten av en levande landsbygd upp. Det handlar om överlevnad på mer än ett sätt enligt Västra Götalandsregionen. Livsmedelsfrågorna rankades högt i Västra Götalandsregionens arbete för ekologiskt hållbar utveckling. Närproducerat och ekologiskt ansågs prioriterat. (Västra Götalandsregionen, 2007)

2001 antogs en handlingsplan för livsmedelsområdet av Västra Götalandsregionens miljönämnd. Den reviderades 2008 (Västra Götalandsregionen, 2008a).

Det övergripande målet är en hållbar livsmedelskedja från produktion till avfallsbehandling. I regionen ska man arbeta aktivt för att bland annat öka konsumtionen av ekologiska livsmedel, öka möjligheterna för närproducerade livsmedel att nå ut på de lokala marknaderna samt öka kunskapen om hela livsmedelskedjans påverkan på miljö och hälsa. (Västra Götalandsregionen, 2008d)

2.4.3.2. Lokalproducerat i Väst

Lokalproducerat i Väst AB är ett dotterbolag till Livsmedel i Väst och bildades 2007. Länsstyrelsen och Västra Götalandsregionen tog gemensamt initiativet till att bilda ett resurscentrum för småskaliga livsmedelsproducenter och förädlare. Lokalproducerat i Väst AB ska, enligt deras hemsida, stödja och utveckla småskaliga livsmedelsproducenter och förädlare i Västra Götaland i syfte att skapa en bärkraftig näring i regionen. Deras hemsida är tänkt att ge information till såväl livsmedelsproducenter och förädlare i västra Sverige som till butiker, grossister eller restauranger som är intresserade av lokalt/regionalt producerade livsmedel¹ (Lokalproducerat i Väst, 2008)

Småskaligt, regionalt producerade och ekologiska livsmedel är enligt Länsstyrelsen en starkt växande trend i samhället. Enligt Peter Drotz, som anställts som vd för centralt finns en stor utvecklingspotential för utveckling av livsmedel, för såväl konsument som storkök och restauranger, inom regionen (Länsstyrelsen, 2007).

I en intervju med Västsvensk Mersmak¹ beskrev Peter Drotz verksamheten något annorlunda. Västra Götalandsregionen och Länsstyrelsen i Västra Götaland har valt att finansiera denna satsning med målsättningen att den småskaliga livsmedelsindustrin i Västra Götaland skall finna förutsättningar och möjligheter till ökad sysselsättning, ökad omsättning samt ökad lönsamhet. Detta skall dessutom förhoppningsvis ge synergieffekter inom exempelvis den Västsvenska turistnäringen – både nationellt och internationellt.

En förutsättning är att resurscentrat förstår krögaren/handlarens verklighet för att aktivt kunna söka bra samarbetspartners och leverantörer. Centrals samarbete med bland annat Västsvensk Mersmak, vars syfte att vidareutveckla det välmeriterade västsvenska köket samt utveckla samarbete mellan krogar och råvaruproducenter, har prioriterats. Att man har påbörjat detta samarbete har vitaliserat både Mersmaksrestauranger och leverantörer till dem. Förståelsen av varandras verksamheter och verkligheter skapar dynamik – som både Västsvensk Mersmak och Lokalproducerat i Väst kan bidra till att underlätta. Lokalproducerat i Väst är tänkt att fungera som ett smörjmedel för att regionala kvalitetsprodukter når den rätta marknaden. (Västsvensk Mersmak, 2008)

2.5. Transporter och miljö

Jordbruket, förädlingen av livsmedel, handeln och inte minst hushållen är stora användare av energi. Transporterna står för ca 15-20 % av livsmedelskedjans energianvändning men släpper relativt sett ut mer koldioxid och kväveoxider än övriga länkar i livsmedelskedjan. Hushållens hemtransport av mat står för en stor andel av livsmedelskedjans transporter. Animaliska livsmedel och grönsaker odlade i uppvärmda växthus tillhör de mest energikrävande livsmedel att framställa om man ser ur ett livscykelperspektiv (Naturvårdsverket, 1997)

¹ Västsvensk Mersmak är ett kvalitetsutvecklingsprojekt som initierades år 2000 av Västsvenska Turistrådet i syfte att vidareutveckla den västsvenska maten och de lokala krogarna och locka hit turister från hela världen för matens skull. Västsvensk Mersmak är numera ett profilprogram inom Västsvenska Turistrådets strategiska arbete kring matutveckling i regionen. Det är ett sätt att arbeta med måltidsturism, i och med Västsvensk Mersmak kvalitetssäkrar vi restauranger och ser till att de jobbar efter det vi anser är viktigt, lokala råvaror, miljö, service och kundbemötande, helhetsupplevelsen etc. För mer information läs Bilaga II. (Jill Axelsson, personlig kontakt, 2008)

Transporter sker med tåg, flyg, sjöfart och på väg. Olika transporter har olika miljöpåverkan. När det gäller koldioxidutsläpp är vägtrafiken en stor källa. Ungefär 30 procent av de svenska utsläppen av koldioxid kommer från bensin- och dieselanvändning för vägtransporter. Andelen ökar i takt med att vägtrafiken ökar (Naturvårdsverket, 2007).

Miljövinsten med inhemsk produktion respektive närproduktion varierar för olika livsmedel. Medan svenska morötter är att föredra ur miljösynpunkt kan frilandsodlade spanska tomater belasta miljön mindre än svenska växthustomater. Det finns inga enkla samband som säger att inhemsk mat eller lokalt producerat är att föredra ur miljösynpunkt. Ibland kan produktionen på nära håll kräva så mycket mer energi att miljövinsten från en kortare transport äts upp (Naturvårdsverket, 1998).

Fiske innebär liksom de flesta andra näringsutövningar att miljön belastas under själva utövningen eller vid relaterade transporter. Genom att i olika faser förbruka energi påverkar fisket och beredningsindustrin miljön på ett negativt sätt. I en produkt, t.ex. ett fryst torskblocks livscykel, ingår flera faser av energiförbrukning innan den konsumeras. Själva fisket är den fas som, enligt livscykelanalyser (LCA), i majoritet dominerar energimässigt. Mest energikrävande är olika former av trålfiske efter bottenfisk och havskräfta som släpper ut betydligt mer diesellavgaser, och därmed bidrar till växthuseffekten, mer än garn och burfiske (Fiskeriverket, 2007).

Trålfisket är inte bara energikrävande utan också negativt om man ser till att det förstör havsbotten vilket resulterar i mindre naturlig miljö för fisk och skaldjur.

Ett transportslag som ständigt ökar är flyget. Globalt beräknas flyget svara för cirka 3.5 procent av människans samlade bidrag till växthuseffekten. Även om flygets negativa påverkan idag är relativt liten är flyget sannolikt en tillväxtbransch. Därmed riskerar flygets negativa klimatpåverkan att på sikt öka kraftigt i förhållande till annan mänsklig klimatpåverkan och det är därför angeläget att ta fram åtgärder som motverkar den negativa trenden. Flygets miljöpåverkan är idag relativt liten jämfört med andra transportslag. I Sverige svarar flyget för omkring 10 % av transportsektorns utsläpp av koldioxid, 4 % av kväveoxidutsläppen och 1 % av kolmonoxidutsläppen, (Luftfartsstyrelsen, 2007). Att en del livsmedel flygtransporteras är en självklarhet för många. Hur skulle annars livsmedel från Asien, Australien och Syd- och Nordamerika komma till Sverige? Antagligen med båt, vilket är smidigare från vissa av ovanstående än andra. Det har dock varit svårt att hitta information om flyget som enbart ett transportmedel för livsmedel.

Ett sätt att minska livsmedelstransporterna är att producera mer i närområdet. Detta diskuterades redan 1998 som en miljöåtgärd är det viktigt med ett helhetsgrepp där både transporter och förädlingsled ingår. Redan då var det viktigt att den lokala varudistributionen skulle ske miljöanpassat och att man beaktade råvarornas och fodrets ursprung, vilket det fortfarande är (Naturvårdsverket, 1998).

2.5.1. Insatsområde transporter och miljö för Västra Götalandsregionen

Trafiken - främst vägtrafiken - var den miljöfråga som de flesta aktörer tyckte var allra viktigast, när den gemensamma strategi för samverkan för miljömässigt hållbar utveckling i Västra Götaland togs fram.

Det långsiktiga målet är ett hållbart transportsystem i Västra Götaland. De viktigaste åtgärderna är att skapa:

- effektivare och mindre energikrävande transporter
- ökad användning av förnyelsebara bränslen och ny teknik

(Västra Götalandsregionen, 2008c)

Miljönämnden i Västra Götaland har fastställt följande långsiktiga mål för insatsområdet transporter och miljö:

Västra Götalandsregionen verkar för ett hållbart transportsystem. Ur ekologisk synvinkel innebär detta att transportsystemet ska förändras så att det blir effektivare och mindre energikrävande och i större utsträckning baseras på förnyelsebar energi. Riksdagen har beslutat om femton nationella miljökvalitetsmål. Riksdagen har också antagit transportpolitiska mål, där ”god miljö” är ett av fem delmål, tillsammans med ”säker trafik”, ”positiv regional utveckling”, ”hög transportkvalitet” och ”tillgängligt transportsystem”.

Handlingsplanen för transporter och miljö ska bidra till att såväl miljökvalitetsmålen som de transportpolitiska målen uppfylls. När det gäller klimatpåverkan är det regionala miljökvalitetsmålet att utsläppen av växthusgaser minskar i Västra Götaland och på sikt stabiliseras på en nivå som inte är farlig för framtida generationer. På kort sikt innebär detta att halten av växthusgaser i medelvärde under perioden 2008-2012 ska vara fyra procent lägre än utsläppen år 1990, (Västra Götalandsregionen, 2008b).

3. Syfte, problemformulering och frågeställningar

3.1. Problemformulering

Västra Götalandsregionen vill stödja det samarbete som sker mellan livsmedelsaktörerna för en "långsiktig/hållbar" lösning för den ekologiska utvecklingen. För att stödja detta samarbete krävdes mer än tidigare undersökningar. Därför tycktes idén att intervjua kökschefer på restauranger i centrala Göteborg vara ett bra sätt.

Jag vill förstå hur kökschefer i Göteborg tänker när de ska välja sina råvaror, om de överväger att välja närodlat framför annat. Med tanke på den diskussion som går över hela landet tycker jag det är viktigt att inte bara engagera den vanliga konsumenten utan även de som arbetar på restaurang, såsom kökschefer.

3.2. Syfte

Att undersöka kökschefernas intresse för närproducerade livsmedel och producenter av närodlat som finns i Västra Götalandsregionen.

3.3. Frågeställningar

- × Hur ställer sig restauranger till närproducerade livsmedel?
- × Hur ska man gå vidare för att kökscheferna ska få kontakt med producenter?

4. Metod

4.1. Metodval

Studien inleddes med sökandet efter bakgrundsfakta. När det väl fanns tillräckligt mycket för att välja olika delar var det dags att bestämma hur resultatet skulle uppstå, vilken metod som kunde leda vägen dit. I en kvalitativ undersökning är det viktigare *vad* som sägs under intervjun än *hur mycket* som sägs. Efter att ha ställt de olika alternativen, enkäter och

intervjuer, mot varandra bestämdes det till slut att intervjuer var den metod som var mest lämplig för den här undersökningen. Den uppskattades ge en högre svarsfrekvens från restaurangerna än om enkäter hade skickats ut. Det bestämdes att ett mindre antal restauranger var aktuella i undersökningen, vilket också talar för intervjuer. Enligt Trost (2005) bör den som intervjuar sträva efter att få svar på frågan *hur* snarare än på frågan *varför*. Intervjuaren ska även försöka *förstå* den intervjuades drivkraft, känslor, sätt att tänka och sätt att handla eller bete sig (Trost, 2005, sid. 33). Widerberg (2002) skriver att utföra intervjuer på informanternas arbetsplats kan ge helhetsintryck, upplevelser och informationer som kan bilda en värdefull bakgrund för intervjuerna och för den efterföljande analysen (Widerberg, 2002, sid. 106).

4.2. Avgränsningar

Geografiskt är studien avgränsad till centrala Göteborg.

4.2.1. Urval intervjuer

Enligt Trost (1997) är *bekvämlighetsurval* en metod som innebär att man tar vad man råkar finna. Alla restauranger ligger inom eller nära Vallgraven², som är den kanal som ramar in stadskärnan i Göteborg. Antalet restauranger avgränsades till sju stycken.

4.3. Intervjuer

Som underlag till intervjufrågorna har Trost (2005) använts. Han tar upp väsentlig information vad gäller både frågor och själva intervjun, så som plats för intervjun, användande av bandspelare, anteckningar och klädsel, använts. Även Kylén (1994), som bland annat tar upp skillnaden mellan intervjuguide och frågelista, har använts.

Till den styrda intervjun har man en frågelista. Den består av ett antal färdiga frågor som ska ställas till den intervjuade. Intervjun får mer karaktären av "frågsvar" än ett samtal. Frågorna går sällan på djupet. Jämfört med en öppen intervju leder frågorna till anteckningar, som är relativt lätta att bearbeta. (Kylén, 1994)

Trost skriver följande om intervjuguide.

En intervjuguide bör innehålla mellan fyra och sex punkter, sju blir för mycket och tre känns tunt om samtalet skall pågå över en halv timme. (Trost, 2005)

I denna undersökning har intervjuguide använts för att ge den intervjuade möjligheten till att lämna så fria svar som möjligt, likartade frågor ställs till samtliga.

För att vara säker på att de restauranger som valts ut skulle kunna medverka ringdes restaurangerna upp och det frågades efter kökschefen. De fick frågan om de kunde avvara en stund för en intervju och en förklaring vad undersökningen handlade om. Efter det bestämdes datum och tid. Intervjun inleddes med presentation av syftet med undersökningen. Graden av standardisering på frågorna var ganska hög eftersom samma frågor ställdes till de intervjuade och de intervjuade kunde, såsom Patel och Davidson (2003) anser, svara med egna ord. Struktureringsgraden var låg eftersom det gavs ett stort utrymme för respondenterna att svara med egna ord (Patel och Davidson, 2003).

Enligt Trost (2005) kan det underlätta att vara två vid intervjun, en som intervjuar och en som skriver ner svaren. Dessa intervjuer utfördes av en person. Dokumentation skedde genom att anteckningar fördes. Tiden för intervjuerna varierade mellan tio och trettio minuter. De flesta

² Vallgraven är just vad det låter som, en vallgrav runt fästningsstaden Göteborg, en av Europas bäst befästa städer på 1600-1700-talen (Wirsin, 2001)

var väldigt intresserade och hade även egna frågor. De frågeformulär som medtogs användes som skrivunderlag för svaren och övriga anteckningar. Anledningen till att den här intervjutekniken valdes var att det fanns risk för buller i bakgrunden och därför uteslöts valet av att använda bandspelare.

4.4. Bearbetning av intervjuer

Enligt Patel och Davidson (2003) finns det ingen bestämd metod för att bearbeta material från en kvalitativ undersökning, som intervjuer är. Inom forskningen är det vanligt att forskare utformar och tillämpar egna varianter och tolkningar av kvalitativ metod. Man kan säga att varje kvalitativt forskningsproblem kräver sin unika variant av metod och för att bli bra som kvalitativ forskare bör man ha god överblick över hela det kvalitativa forskningsfältet.

Eftersom intervjuerna gjordes på olika dagar skrevs svaren från intervjuerna in i ett nytt dokument efter varje intervju och sparades, för att efter sista intervjun sammanställas och analyseras. Syftet och frågeställningarna har varit utgångspunkt under analysen för att se om svaren var relevanta för undersökningen. Själva analysen gick till så att varje fråga gick igenom för sig och på så sätt alla svaren på de 14 frågorna allteftersom intervjuerna hade gjorts. Därefter lästes dokumentet igenom för att se om det var relevant för undersökningen. Det som tycktes var relevant ströks över med överstrykningspennor. Därefter lästes det igenom ytterligare en gång för att se om något väsentligt hade missats. Detta är en teknik som Trost (1997) tar upp i sin bok.

För att göra det lite enklare har jag grupperat de olika restaurangerna i kategorier; det geografiska läget, lunch- respektive à la carte restaurang samt gjort en klassificering utifrån prisklass och poäng med GP:s ”Uteätarna” som underlag. I det geografiska läget har restaurangerna blivit indelade i två grupper; innanför Vallgraven och strax utanför Vallgraven. Fyra av de sju restaurangerna låg innanför Vallgraven och de resterande tre låg på gångavstånd från Vallgraven. I den andra kategorin var det tre som endast hade lunchservering, tre som var bara à la carte restauranger och en som var både och. När det gäller klassificeringen utifrån prisklass har jag tittat på prisläget på maten. Lunchrestaurangerna har lägre priser än à la carte restaurangerna.

Restaurangerna har fått beteckningar från A-G.

4.5. Metoddiskussion

Jag valde intervjuer för att få en hög svarsfrekvens från de restauranger jag valt samt för att kunna jämföra de svar jag fick från de intervjuade.

Enligt Kylén (1994) är uteblivna svar, så kallade bortfall, ett problem när det gäller just enkäter. Med detta som grund valde jag att inte använda enkäter. Dessutom har jag under VFU-perioder hört att många enkäter slängs på grund av tidsbrist eller för att undersökningen inte intresserar kökschefen.

Redan när jag ringde och förklarade vad undersökningen handlade om fick respondenterna välja om de ville delta eller inte. Nu valde alla att delta, men de hade möjligheten att säga nej. De flesta av de intervjuade visade ett stort intresse för studien vilket gav intressanta diskussioner med dessa respondenter. Trots att de hade ont om tid var de väldigt pratglada. De

som var mindre pratglade gav korta svar och jag fick lirka ur dem mer utvecklande svar än de gav självmant.

Jag valde att skriva ner svaren under intervjun istället för att använda bandspelare för att underlätta bearbetningen. För mig var det lättare att skriva ner svaren för att direkt få bekräftat under intervjun att jag hade uppfattat svaret korrekt, eftersom jag frågade om det jag hade skrivit var det de ville ha sagt som svar. Detta upprepades efter varje fråga. Valet att utesluta bandspelare var bra med tanke på att det var mycket som störde på restaurangerna och risken var stor att bandade intervjuer inte blivit hörbara.

För att få svar på mina frågeställningar hade jag sammanställt 14 frågor, som underlag till intervjuerna. Efter varje intervju läste jag noggrant igenom och analyserade alla svar. För att inte få för många och korta avsnitt utgick jag från mina intervjufrågor efter sammanställningen och valde att lägga alla frågor som passade bra ihop i löpande text tillsammans. Med de nedskrivna intervjufrågorna framför sig är det ganska lätt att se olika grupperingar. När jag har redovisat restaurangernas åsikter har jag utgått från den ordning som intervjuerna genomfördes i. När det gäller tolkningar av respondenternas svar kan det inte bli annat än färgat av mig som författare eftersom jag har varit insatt i branschen de senaste tio åren, både som praktikant och arbetstagare samt studerande. Jag har i så stor utsträckning som möjligt försökt att se på allt med neutrala ögon, men ingen individ är ett blankt blad. Alla respondenter för intervjuerna uppfattades väldigt uppriktiga och verkade säga vad de verkligen tyckte. De var måna om att få fram sin åsikt. Enligt Patel och Davidsson (2003) har undersökningen god validitet eftersom jag har fått svar på mina frågeställningar genom intervjuunderlaget, och mitt syfte är uppnått.

Jag tyckte att intervjuer var en bra metod att använda innan jag började och jag står fast vid det även nu efteråt. Även om gruppintervjuer hade varit ett alternativ tror jag inte det hade varit möjligt att genomföra. Dels för att under en gruppintervju är det alltid någon som pratar mer än andra. Dessutom kanske man inte vågar säga vad man egentligen tycker utan faller för grupstrycket och håller med de andra, även om man inte gör det. Den andra orsaken är att alla troligen inte hade kunnat möta mig på samma dag och samma tid. Så en av anledningarna till att jag valde enskilda intervjuer som metod är att jag trodde det skulle vara lättare att få ärliga svar från kökscheferna.

En nackdel med intervjuer kan vara att frågeställaren kan påverka svaret genom det sätt frågan ställs på t. ex genom minspel eller reaktion på svaren denne får. Jag försökte vara så neutral som möjligt. Fördelen med intervjuer, är att man inte behöver invänta enkätsvar samt kan korrigera missförstånd under intervjuens gång.

Jag hade vissa förutfattade meningar om kökschefernas inställning till närproducerade livsmedel, men jag tycker trots det att jag höll mig neutral. Eftersom det var före öppning eller mellan passen föreslog kökscheferna när jag kom att vi kunde genomföra intervjuerna i matsalen på restaurangerna. Så i mitt fall var det inte fullt möjligt att följa det Trost (2005) skriver, att intervjumiljön ska vara så ostörd som möjligt.

Genom intervjuer har respondenternas bild av sin egen verksamhet kommit fram. Om bilden stämmer överens med faktiska förhållanden är inte kartlagt.

5. Resultat

5.1. Redovisning av intervjuer med kökschefer

Resultatet är uppdelat i sju stycken. Restaurangerna var en blandning av lunchrestauranger, à la carte restauranger och krogar med lite högre status. Alla respondenter var manliga kökschefer. Det var positivt respons från alla, men B, C, D, F och G var mer positiva än A och E.

5.1.1. Närproducerade livsmedel

När de intervjuade fick frågan vad de vet om närproducerade livsmedel skiljer sig svaren något. A svarar att det är det som produceras nära, enligt C finns att få tag på om man vill, för G är det allt som är producerat, odlat och uppfött i närheten, E svarar att de inte vet så mycket, även D säger att de inte vet så mycket förutom att det är bra för miljön. B svarar ”att det är odlat i krokarna”, men att det inte nödvändigtvis är bättre bara för att det är närproducerat. F vet inte heller mycket, men ger ändå ett exempel; ”pepparrot från Fjärås”.

På frågan om hur stor kunskap de har skiljer sig svaren mer. A vet att det finns, men inte vad. C vet desto mer, som att det går att köpa ostar och nötkött, men vet inte så mycket om grönsaker. G tycker att ”man har koll på vad som finns”, E anser inte att de har någon kunskap alls och D känner att de har ganska dålig kunskap, men att de försöker jobba med det mer och mer. B menar att de har stor kunskap om det som används på restaurangen och F tycker även de att kunskapen är liten, samt att de tycker att det finns för lite information.

5.1.2. Användning av närproducerat

A har inte kontakt med någon producent och använder inte heller närproducerade livsmedel i nuläget för att det inte är lönsamt för dem. De ”skulle förlora 99 % av gästerna” eftersom man skulle vara tvungen att höja priserna. På frågan om de skulle vilja använda närproducerat mer/mindre än de gör nu får jag svaret att ”det skulle väl alla om det finns ekonomi”. C däremot köper ostar från en producent nära Stenungssund och man har haft kontakt med Klöverkött. Anledningen till att de använder närproducerade livsmedel är för att de tycker det är trevligt att kunna erbjuda gästerna det. De skulle absolut vilja använda närproducerat mer än de gör i dagsläget under förutsättning att det håller kvalitet och finns i större mängd. G ger inget direkt svar på om de har kontakt med någon producent, men säger att den mjölken de använder är från kor på västkusten och att det är mer närproducerat under säsong. Eftersom det är en fisk- och skaldjursrestaurang är fisk det enda, ur deras synpunkt, som är närproducerat. De köper all fisk från handlarna i Feskekôrka. De säger att användandet av närproducerat är maximerat och det är mer omsorgsfullt att använda det.

E har ingen kontakt med någon producent och använder inte heller närproducerat. På fråga varför de inte använder det fås svaret att ”man inte vet var de kommer ifrån”. Detta svar ges på grund av deras leverantör. De skulle vilja använda mer närproducerat för ”det är alltid trevligt”. E säger att deras kötthandlare håller på med närproducerat och även grönsakshandlaren i en liten skala. Man använder inte några närproducerade livsmedel, förutom möjligen örter, på restaurangen i dagsläget. Anledningen är att det kostar för mycket och är inte tillräckligt bra. De har använt närproducerat innan, men kanske inte från Västra Götaland utan från Sverige. De skulle vilja använda närproducerade livsmedel mer för att ”alla måste börja tänka mer på miljön”.

B har kontakt med en ostproducent som är verksam i Västra Götaland samt att fisken kommer från fiskauktionen i Göteborgs hamn. De har närproducerade livsmedel på restaurangen nu och tycker att det är roligt att använda produkter från trakten. De har tidigare haft kontakt med producenter. Då kom mycket av köttet från Västsverige. De tycker att det är lagom med närproducerat på restaurangen. F har kontakt med en producent av ostron i Grebbestad. De

använder närproducerat på restaurangen, men kunde inte ange varför. De intervjuade på F har arbetat med närproducerade grönsaker tidigare. På frågan om de vill använda mer eller mindre närproducerat än de gör idag svarar de att det hade varit trevligt om det funnits tillgång och bra priser.

På frågan om för- och nackdelar blir det relativt lika svar på fördelar, medan nackdelarna är helt olika. Som fördelar ser A; färre transporter, man vet vad man får och var det kommer ifrån och som nackdelar att det är små transporter.

C ser också fördelar som att man vet var det kommer ifrån, men även hur det ser ut om man har bra kontakt med producenten. Som nackdel ser man att tillgången är för liten.

G ser även de att man vet var det kommer ifrån, men även att ”man får en uppfattning av att man känner till det, det är lättare att sälja om man säger var det kommer ifrån”. Som nackdel ser de att ”ju närmare, desto dyrare”.

E anser att det är kul att berätta för gästen att det ligger nära och att man vet var det kommer ifrån. De ser inga nackdelar.

Även D ser att man vet var det kommer ifrån, men även att det inte innehåller några onaturliga tillsatser, samt att det gynnar omgivningen och miljön. Som nackdel ser de att kvaliteten kanske inte är den bästa.

B tycker det är roligt att varje grej har sin egen anekdot. Den blir på så sätt speciell. Som nackdel ser de att det oftast är dyrare och att det blir framkrystat till varje pris, man bortser från kvalitet.

F ser fördelar som att man får kontakt med producenten och att det är miljövänligt. Som nackdel ser de att det inte är en jämn tillgång.

5.1.3. Meny efter säsong

Alla säsonganpassar menyn, men A gör det lite mindre. Fyra säger även att det är en liten del av livsmedlen som är närproducerade vid säsonganpassning. C använder svenskt kött, men det kommer inte direkt runt Göteborg. G säger att det beror på säsong, men om man bortser från fisken blir det inte mycket. Även här säger E att man inte använder närproducerat. D säger att det till stor del beroende på årstiden. B har vid säsonganpassning helt och hållet närproducerat. F säger att det är ca 10 % som är närproducerat i genomsnitt.

5.1.4. Gästernas efterfrågan

Sex av restaurangerna säger att gästerna inte efterfrågar närproducerade livsmedel, men på C uppskattar gästerna att de har närproducerade livsmedel. På G efterfrågar gästerna närproducerat. De kan fråga efter svenska ostron och/eller var fisken är fångad. På B informeras gästen om varifrån råvarorna kommer, men gästen är inte aktiv i att fråga själv.

5.1.5. Uppdragsgivaren och närproducerat

När frågan om vad uppdragsgivaren kan göra kommer på tal verkar inte C förstå frågan och svarar att man ska använda det mer på restaurang. A säger att uppdragsgivaren skulle kunna bli en mellanhand mellan restaurang och producent, lite som Servera. G säger att det handlar mycket om intresset från gästerna och att det kan vara bra med information om var det serveras närproducerad mat. E ser gärna mer information om var producenterna finns och, efter att information om NÅREKO-dagarna har framförts, tycker de att något liknande kan vara en bra idé att genomföra i framtiden. D svarar ”att de ledande restaurangerna slår ett slag och anammar det och att resten följer efter”. B tycker det verkar svårt, men att man kan upplysa mer. F svarar information och bättre tillgång och priser från producenter.

5.1.6. Ekologiska livsmedel

A använder inte ekologiskt, men säger att det kan komma med från leverantörer ibland, men det är inte medvetet planerat. C använder ekologiskt desto mer. De har ett ekologiskt vinpaket på menyn, använder ekologisk olivolja och även en del av grönsakerna är ekologiska. G använder normalt inte ekologiskt, men det händer om det är något som behövs och det livsmedlet bara finns som ekologiskt. E använder inte ekologiskt alls. D använder ekologiska mejeriprodukter. B anser att viltfångad fisk är ekologisk, samt att de använder ekologiska mejeriprodukter och en del ekologiska grönsaker. De har även ekologiskt vin. F använder inte mycket ekologiskt.

5.1.7. Åsikter under intervjun

På A tror man att om 5 år kan bilden tänkas ha ändrats och fler gäster blir medvetna om närproducerat.

C tänker inte bara på hälsa som de främst marknadsför sig som utan även på miljö och natur. G tycker inte det är intressant att servera fisk som inte är ”svensk”. Det är ett omedvetet val att de har närproducerat. De har närproducerat bröd.

B tycker man ska subventionera mera ekologiskt och momsbefria närproducerade, KRAV-märkta och rättvisemärkta produkter.

F säger att det kostar mer med ekologiskt och närproducerat.

Även om det inte fanns någon fråga om transporter så kom ämnet upp flera gånger under intervjuerna. Många tycktes visa ett intresse för ett potentiellt samarbete med andra krogar och/eller ett gemensamt nätverk.

Sammanfattningsvis kan man säga att restaurangerna är intresserade av att dra sitt strå till stacken när det gäller att gynna producenterna i Västra Götaland och Norra Halland. Inte bara för att efterfrågan från gästerna ökar utan även för att de tänker mer på miljön i dagsläget.

6. Diskussion

Avsikten med uppsatsen var att undersöka kökschefers intresse för närproducerade livsmedel och producenter av närodlat i Västra Götalandsregionen och norra Halland. Fokus ligger på kökschefernas åsikter och tankar om närproducerade livsmedel och vad *de* skulle vilja se hända i framtiden. Kan de bilda ett nätverk tillsammans och därmed göra något för både miljön och producenterna?

Med mina tio år i restaurangbranschen tycker jag att jag förstår kökscheferna någorlunda bra, men det finns en risk att på grund av detta har mina egna erfarenheter färgat mina tolkningar av de svar jag har fått under intervjuerna.

De flesta kökscheferna säsonganpassar menyn och der är i mina ögon både ett etiskt och moraliskt val de gör. De väljer att köpa livsmedel som är bra för miljön. För att få reda på de faktiska förhållandena hade dock annan datainsamlingsmetod krävts.

Under intervjuerna har ämnet transporter kommit upp. Där har många av restaurangerna en bra bild av hur det ser ut. De inser även att om det är kortare transportsträckor skulle koldioxidutsläppen kunna minska om man väljer närproducerat. Enligt Västra Götalandsregionen svarar transporterna i Sverige för ca 40 % av koldioxidutsläppen. Vad kan man göra för att minska utsläppen? Förhoppningsvis kommer de mål miljönämnden i regionen har satt upp att uppfyllas. Ur miljösynpunkt är nog inte att välja närproducerat den enda lösningen. För om alla skulle välja att köpa från små producenter skulle det säkert gå fler

transporter vilket skulle leda till att utsläppen inte minskar. Om det, mot all förmodan, är så att det går en bil från varje producent till Göteborg med livsmedel till alla som beställt från just den producenten skulle utsläppen säkert kunna minska.

Man kan dock inte välja bort alla livsmedel som anländer från andra delar av världen med hjälp av bl.a. flyg. För även om det är så att flygets negativa påverkan idag är relativt liten är flyget en tillväxtbransch. Därmed riskerar flygets negativa klimatpåverkan att på sikt öka i förhållande till annan mänsklig klimatpåverkan och det är därför angeläget att ta fram åtgärder som motverkar den negativa trenden. Så vad kan man göra för att minska utsläppen från flyget?

Under tre intervjuer kommer ordet miljö upp. På C sas det att man inte bara tänker på hälsa utan även på miljö och natur. På F ser man som en av fördelarna med närproducerat att det är miljövänligt och på D vill man använda mer närproducerat för att "alla måste börja tänka på miljön". Flera av de intervjuade köper hellre tomater från Spanien än de svenska när det inte är säsong och de svenska är odlade i uppvärmda växthus. Detta är något som Naturvårdsverket tar upp i sin rapport "Att äta för en bättre miljö" från 1997. Enligt den rapporten tillhör bl.a. grönsaker, som är odlade i uppvärmda växthus, de livsmedel som är mest energikrävande att framställa i ett livscykelperspektiv, (Naturvårdsverket, 1997).

Det finns brister i kunskapen om närproducerat hos respondenterna, men det finns material som skulle kunna hjälpa och motivera restaurangerna att välja närproducerade livsmedel. Vad som kan ses som negativt är att vissa av de intervjuade inte visste den direkta skillnaden mellan närproducerat och ekologiskt. Närproducerat är nödvändigtvis inte ekologiskt, även om det kan vara det, eller tvärtom. Närproducerat kan t.ex. stå för det som är "närmast producerat", men kan i vissa fall även definieras utifrån råvarans ursprung.

Det är positivt att fyra restauranger ser en fördel med närproducerat eftersom man vet var det kommer ifrån. Detta tar även regionen upp som en vanlig definition i sin handlingsplan. År 2003 producerades drygt 250 miljoner kg livsmedel, bortsett från mejerier och öl, men inklusive den mängd fisk som landar bland annat i Göteborg, i Västra Götalandsregionen. Tyvärr framgår det inte i SIK-rapport 733-2005 hur mycket av det som går till restaurang. För utifrån ovanstående siffra verkar det vara obefogat att säga att det borde finnas större mängd närproducerade livsmedel. Å andra sidan menar restaurangerna med större mängd att de små producenterna som inte har den kapacitet som t.ex. Falköpings Mejeri, de små familjeägda gårdarna, "borde producera mer."

När det gäller de siffror om fisken, som står i bakgrunden, känns de osäkra. Detta eftersom det saknas 25 %. Efter att ha letat i materialet som det är hämtat från samt den ursprungliga rapporten tycks den siffran inte finnas någonstans. Om man fortsätter läsa i stycket ser man att 17 % hamnar i länet, men då saknas det ändå 8 % och var har de tagit vägen i så fall?

Enligt Västra Götalandsregionen är intresset för närproducerad mat stort och trenden för lokal och regional mat växer. När regionen startade arbetet för ekologisk hållbar utveckling ansågs närproducerat och ekologiskt prioriterat. När jag började med den här studien var det mer fokus på ekologiskt och man trodde då att det närproducerade var på frammarsch. Jag hade redan sett artiklar om närproducerat i olika tidningar. Nu är det ett stort samtals ämne och det skrivs betydligt mer om närproducerade livsmedel än för ett par år sedan.

Förhoppningsvis får allmänheten upp ögonen för det närproducerade. För om efterfrågan från konsumenterna och restauranggäster ökar, ökar nog även trycket på producenterna.

Under de olika säsongerna kan restaurangerna välja att marknadsföra de närproducerade råvarorna som är typiska för säsongen. Det var intressant att se att de flesta av de restauranger som intervjuades använder närproducerat, även om det inte är i stora kvantiteter. De intervjuade kökscheferna svarade ärligt och tanken på att de kanske blev lite påverkade när jag presenterade mig som blivande restaurangmanager, vilket jag var orolig för, finns inte längre.

7. SLUTSATS

Så vad har jag kommit fram till? Jo, att om man lyssnar på vad restaurangerna har att säga om närproducerat så kan man öka användningen i restaurangerna. I mina ögon ber de om hjälp från regionen och andra aktörer som kan verka som samarbetspartners. Som svar på en av mina frågeställningar har jag kommit fram till att Innerstaden Göteborg skulle kunna, i samband med regionen, skapa ett nätverk för producenter och restauranger. Man skulle även kunna ha något som liknar NÄREKO-dagarna för att underlätta skapandet av kontakter mellan producent och restaurang. Fast i detta fall kan Lokalproducerat i Väst, som är ett resurscentrum för småskaliga livsmedelsproducenter, bjuda in krögare och/eller kökschefer till en dag där de kan träffa olika producenter.

Majoriteten av de jag har intervjuat tycker att det finns för lite information både om närproducerat rent allmänt, men även om var man hittar producenter. Ett nätverk mellan restauranger och producenter bör kunna hjälpa till.

Jag hoppas på det som en av restaurangerna sa; ”att om 5 år är gästerna troligen mer medvetna om närproducerat”. Förhoppningsvis tar det kortare tid. Många har sagt att det är dyrare med närproducerat. Jag hoppas att, genom kontakter mellan producent och restaurang, priserna kan sänkas.

Eftersom några av dem som intervjuades sa att de valde att använda andra livsmedel än de som är närproducerade för att de inte uppfyller deras krav på kvalitet bör producenterna arbeta med att höja kvaliteten. För, som jag uppfattade det, om producenterna i Västra Götalandsregionen höjer kvalitén på sina produkter skulle fler av Göteborgs krogar välja mer närproducerade livsmedel.

Referenser

Axelsson, Jill. (2008). Västsvensk Mersmak. Personlig kontakt

Fiskeriverket. (2007). *Miljömålen och fisket*. Hämtad 2007-05-20 från <http://www.fiskeriverket.se/download/18.5994f41e110b6bbe5b680003369/SektorsrapportFiV070227.pdf>

Florén, B., Davis, J., Cederberg, C. SIK rapport 733-2005. (2005). *Kartläggning av produktion och konsumtion av livsmedel i Västra Götaland*. Göteborg

Hansson, Emelie. (2008). Svenska Naturskyddsföreningen. Personlig kontakt.

Hushållningssällskapet Väst. (2006). *Slutrapport för Produktutveckling och förädling av NÄREKO-mat*. Vänersborg.

Jordbruksverket. (1995). Kortfattad definition av ekologisk produktion. Hämtad 2007-05-02 från <http://www.sjv.se/amnesomraden/vaxtmiljovatten/ekologiskproduktion/definitioner/kortfattaddefinition.4.7502f61001ea08a0c7fff1240.html>

Jordbruksverket. (1989). Nordisk definition av ekologiskt lantbruk. Hämtad 2007-05-09 från <http://www.sjv.se/amnesomraden/vaxtmiljovatten/ekologiskproduktion/definitioner/nordiskdefinifion.4.7502f61001ea08a0c7fff1264.html>

KRAV. (1985). Företagsfakta. Hämtad 2007-05-02 från <http://www.krav.se/sv/Om-KRAV/Foretagsfakta/>

KRAV. (1985). Märkesanvändning. Hämtad 2007-05-02 från <http://www.krav.se/sv/Foretag/Markesanvandning/>

KRAV. (2007). KRAV:s regler. Hämtad 2007-05-02 från http://www.krav.se/ArticlePages/200503/09/20050309111742_public236/20050309111742_public236.dbp.asp

Kylén, J-A. (1994). *Fråga rätt*. Stockholm: Kylén Förlag AB

LivsmedelsSverige. (2003). Vad är ekologisk produktion? Hämtad 2007-09-02 från http://www.livsmedelssverige.org/ekologiskmat/eko_produktion.htm

Lokalproducerat i Väst (2008). Hämtad 2008-08-28 från <http://www.lokalproducerativast.se/>

Luftfartsstyrelsen. (2007). Flygets miljöpåverkan. Hämtad 2007-09-02 från http://www.luftfartsstyrelsen.se/templates/LS_InfoSida_70_30_38061.aspx

Länsstyrelsen. (2007). *Pressmeddelande. 5 milj. kr satsas på nytt småskaligt regionalt livsmedelscentrum i Västra Götalands län*.

Mattsson, Berit. (2008) Miljösekretariatet, Västra Götalandsregionen. Personlig kontakt. *Tjänsteutlåtande, "Definition av begreppet närproducerade livsmedel"*, (2008-04-22). Mottaget 2008-09-02 på mail från ovanstående.

Naturvårdsverket. (1997). "Att äta för en bättre miljö – slutrapport från systemstudie Livsmedel". Stockholm: Naturvårdsverket Förlag.

Naturvårdsverket. (2007). Transporter. Hämtad 2007-09-03 från <http://www.naturvardsverket.se/sv/Klimat-i-forandring/Minska-utslappen/Teknik-for-lagre-utslapp/Transporter/>

Patel, R. och Davidson, B. (2003). *Forskningsmetodikens grunder*. Lund; Studentlitteratur

Sanström, A. & Svensson, I. (2003). *Näreko; Belysning av ett projekt för ökad användning av ekologiska och närproducerade livsmedel i offentlig sektor*. Forskningsstation Mösseberg. Falköping: Svärd & Söner Tryckeri.

Svenska Bryggareföreningen (2007a). Bryggerier. Hämtad 2007-06-18 från <http://www.sverigesbryggerier.se/om-sveriges-bryggerier/bryggerier.html>

Svenska Bryggareföreningen (2007b). Registrerad konsumtion av öl. Hämtad 2007-09-06 från <http://www.sverigesbryggerier.se/drycker/ol-statistik.html>

Svenska Bryggareföreningen (2008). Registrerad konsumtion av vatten. Hämtad 2007-09-06 från <http://www.sverigesbryggerier.se/drycker/vatten-statistik/vattenkonsumtion-per-invanare.html>

Sveriges Lantbruksuniversitet och Naturvårdsverket. (2000). *Lokal livsmedelsförsörjning och regional mat*. SLU kontaktserie nr 10. SLU Service, Uppsala.

Trost, J. (1997). *Kvalitativa intervjuer*. Lund: Studentlitteratur

Wallgren, C. (2000) *Livsmedelstransporter i ett hållbart samhälle*. Fms rapport nr 146. Stockholms Universitet

Widerberg, K. (2002). *Kvalitativ forskning i praktiken*. Lund: Studentlitteratur

Wirsin, Ingrid. (2001). *Vallgraven*. Hämtad 2008-10-08 från <http://kanaler.arnholm.nu/goteborg/vallgravens.html>

Västsvensk Mersmak (2008). *Peter ställer resurser till buds för småskalig livsmedelsproduktion*.

Hämtad 2008-08-28 från

http://www.vastsverige.com/templates/article_18386.aspx

Västra Götalandsregionen (2007); *Lokal och regional mat ger mersmak*. Hämtad 2007-04-10 från

http://www.vgregion.se/vgrtemplates/BildRightPage_42570.aspx

Västra Götalandsregionen (2008a); *Handlingsplan för livsmedel och miljö 2005-2007*.

Hämtad 2008-09-01 från

<http://www.vgregion.se/upload/Regionkanslierna/Miljösekretariatet/Livsmedel/MN%2027-2008%20Handlingsplan%20för%20livsmedel%20och%20miljo%20rev%202008.pdf>

Västra Götalandsregionen (2008b); *Handlingsplan för transporter och miljö 2005-2007.*

Hämtad 2008-09-02 från

<http://www.vgregion.se/upload/Regionkanslierna/Miljösekretariatet/Transporter/MN%2027-2008%20Handlingsplan%20för%20transporter%20och%20miljo%20rev%202008.pdf>

Västra Götalandsregionen (2008c); *Insatsområde transport och miljö.* Hämtad 2008-09-02 från

http://www.vgregion.se/vgrtemplates/Page_____12336.aspx

Västra Götalandsregionen (2008d); *Insatsområde livsmedel och miljö.* Hämtad 2007-04-10 från

http://www.vgregion.se/vgrtemplates/Page_____12335.aspx

Intervjufrågor

1. Vad vet du om närproducerade livsmedel?
2. Hur stor kunskap har du om att det finns närproducerade livsmedel?
3. Har du kontakt med någon/några producenter som arbetar med närproducerade livsmedel?
4. Använder ni närproducerade livsmedel på restaurangen nu?
– Varför/varför inte?
5. Har ni använt/arbetat med närproducerade livsmedel tidigare?
– Vilka?
6. Skulle ni vilja använda närproducerade livsmedel mer eller mindre än ni gör nu?
– Varför?
7. Vilka livsmedel som ni använder är närproducerade?
8. Vad ser du för fördelar med närproducerade livsmedel?
9. Vad ser du för nackdelar med närproducerade livsmedel?
10. Säsongsanpassar ni menyn?
11. Hur stor del av livsmedlen är närproducerade vid säsongsanpassning?
12. Efterfrågar gästerna närproducerad mat?
13. Vad kan göras för att underlätta för att gästerna ska efterfråga mer närproducerat?
14. Använder ni ekologiska livsmedel?
– Vilka?

Västsvensk Mersmak

Bakgrund

Västsvrige har fantastiska förutsättningar inom matens område med det rika utbud av råvaror som finns här. Västkustens skaldjur såsom hummer, havskräftor och ostron är bland de bästa i världen. Skogarna i inlandet erbjuder många olika sorters vilt och här finns också välkänd produktion av ostar av olika slag. Den bördiga jordbruksmarken ger förutsättningar för spannmålsodling och djuruppfödning. Alla delar av Västsvrige kan på olika sätt bidra till att fylla det stora västsvenska skafferiets olika hyllor.

Det är en tydlig trend inom turismen idag att resenärerna efterfrågar genuina upplevelser typiska för det område där de befinner sig. Samtidigt spelar matens kvalitet en allt större roll vid valet av resmål. Intresset för vällagad mat är stort men i det stressade liv som många idag lever är det främst under sin semester man har tid att ägna sig åt kulinariska upplevelser.

Västsvensk Mersmak startades år 2000 av Västsvenska Turistrådet i syfte att vidareutveckla det redan välmeriterade västsvenska köket, utveckla samarbete mellan krogar och råvaruproducenter och berika tillresande gäster och regioninvånare med varierade matupplevelser, värda såväl en gourmetresa som en omväg. Inte oväntat blev denna satsning från början en stor framgång med såväl krögare som råvaruproducenter i högform.

År 2008 har vi tjugotre certifierade krogar och en lång rad engagerade råvaruproducenter.

Restaurangerna är utvalda och certifierade

De 23 restauranger som idag är certifierade inom Västsvensk Mersmak har fått ansöka om att delta i projektet. En jury har valt ut de som har blivit antagna.

Kriterierna för att få delta är:

- Förmåga att skapa en helhetsupplevelse kring måltiden i västsvensk anda
- Ett stort intresse att ta tillvara på områdets råvaror
- Ett matlagningskunnande på hög gastronomisk nivå förenat med balanserade menyer även för hälsomedvetna
- Ett stort intresse för service
- Ett stort intresse för miljön både vad gäller estetik och natur
- Följsamhet till lagar och regler

Restaurangerna ligger inom området Bohuslän, Dalsland, Västergötland.

Utvecklingsprogram

Utbildningen

Det första momentet som restaurangerna får gå igenom är ett utvecklingsprogram bestående av 8 seminariedagar med följande tema;

1. Lokalt producerade råvaror
2. Service och kundbemötande
3. Miljöansvar/Kvalitetssäkring
4. Catering och mat som når olika kategorier av gäster
5. Lokala matrader
6. Inramningen av måltiden
7. Producentmessa
8. Avslutning med certifiering

Utbildningen strävar efter att hålla allra högsta kvalitet och inom varje ämne försöker projektledningen engagera de främsta föredragshållarna i landet. Föreläsningarna varvas med praktiska moment där deltagarna t.ex. lagar mat tillsammans.

Utbildningen är inte statisk, ämnen kan bytas ut om det blir aktuellt.

För att bli godkänd på utbildningen krävs att restaurangen har varit representerad på minst sju av åtta utbildningstillfällen.

Utvecklingsplan

Varje restaurang arbetar med hjälp av ledningen för Västsvensk Mersmak fram en utvecklingsplan för den egna verksamheten. I planen beskrivs hur man vill arbeta för att utveckla restaurangen inom de olika ämnen som omfattas, dvs. de ämnen som tas upp under utbildningen. Denna plan uppdateras sedan en gång vart annat år och skall fungera dels som en kontroll på att det sker en utveckling i enlighet med Västsvensk Mersmak riktlinjer, dels som en hjälp för att restaurangerna själva ska kunna utveckla sin verksamhet och på ett enkelt sätt kunna kommunicera denna inriktning till sina anställda.

Kvalitetskontroll

Alla restauranger får under utbildningens gång besök av professionella restaurangbedömare med mångårig erfarenhet från branschen. Dessa kontrollerar vid oanmälda besök att restaurangen uppfyller Västsvensk Mersmaks krav på kvalitet, service, helhetsupplevelsen och användning av lokalt producerade råvaror m.m. Restaurangerna blir betygsatta och får efter besöket en återkoppling med betyg på varje moment. Denna bedömning genomförs en gång vart annat år för att säkerställa att restaurangernas kvalitet inte försämras.

De restauranger som har genomgått utbildningsprogrammet, arbetat fram en godkänd utvecklingsplan och blivit godkända av restaurangbedömarna blir certifierade och får använda Västsvensk Mersmaks varumärke.

Certifieringen innebär att restaurangen:

- Håller hög kvalitet
- Använder en stor andel närproducerade råvaror
- Gör måltiden till en helhetsupplevelse

En restaurang som inte lever upp till de kriterier vi ställer riskerar att bli av med sin certifiering. Vi har två träffar per år, en på våren och en på hösten, och det är obligatorisk närvaro på minst en utav dem. Man måste också leverera in en uppdaterad utvecklingsplan vartannat år, och vara godkänd på de anonyma provätningar som görs.

Säljer man sin krog får man inte lov att ta med sin certifiering, de som tar över den sålda krogen får inte heller lov att behålla certifieringen. Men vi erbjuder reducerat pris till de krögare som en gång gått utbildningen och startar en ny verksamhet på annan plats, om de passar in i Mersmakskonceptet vill säga.

Kostnad

Den totala kostnaden för utvecklingsprogrammet är 35 000 kronor, Västsvenska Turistrådet subventionerar 20 000 kronor av denna kostnad och restaurangen själv står för 15 000 kronor. Därefter tillkommer en årsavgift på 5000 kronor.

Producenter

Inom projektet har även ett nätverk av råvaruproducenter etablerats. Mejerister, fiskare, uppfödare, spannmålsodlare med flera, deltar i projektet för att få möjlighet att utveckla sin verksamhet och sälja produkter till restaurangerna i sitt närområde. Idag har Västsvensk Mersmak ett nära samarbete med Lokalproducerat i Väst AB, ett resurscentrum för småskaliga livsmedelsproducenter och förädlare.

www.lokalproducerativast.se

Västsvenska Turistrådet arbetar med att marknadsföra Västsverige genom maten, "maten som är värd en resa och en omväg", det är en satsning på att utveckla och visa upp maten som en bärande kvalitet för att välja just Västsverige som resmål.

Hemsida: www.vastsverige.com/mersmak