Upphandlarens guide till kvalitet

Kort om upphandling av kyckling

Innehåll

Upphandla smartare 3

Svensk kyckling i en klass för sig 4

Att veta vad du ska kräva 6

Vad kan du kräva? 7

Att göra vardagsmaten till en upplevelse 12

100 procent svensk fågel i Kalmar 17

Checklista 18

Vill du veta mer? 19

Idé, produktion och form: Gullers Grupp AB
Bilder: Ali Quraishi, Årets Kock, Johanna Frenkel.
Tryck: Augusti 2019

Upphandla smartare

Den offentliga upphandlingen i Sverige beräknas till cirka 683 miljarder kronor per år. Som upphandlare har du möjlighet att påverka både livsmedelsbranschen och människors matvanor. Kort och gott - förbättra kvaliteten på det vi äter. Men då gäller det att veta vilka krav man kan ställa.

Den här broschyren vänder sig till dig som upphandlar livsmedel inom kommun, landsting, regioner eller annan offentlig verksamhet. Den ger dig praktisk vägledning kring vilka krav du kan ställa i en upphandling.

De senaste åren har allt fler valt att upphandla med kvalitet och därmed svensk kyckling – något som är väldigt glädjande. Inte minst för våra bönder som dygnet runt, året om jobbar med att ta fram god och bra mat. Men tyvärr finns de fortfarande de som prioriterar pris före kvalitet och väljer kyckling som importerats från andra länder. Länder som har helt andra krav när det gäller omsorg för djuren, arbetsförhållanden och inte minst användning av antibiotika. Antibiotikaresistens ökar i världen och är ett av våra största folkhälsoproblem. Därför är det extra viktigt att ställa krav kring antibiotikaanvändning. Vi är stolta över vår egen mycket restriktiva antibiotikapolicy.

Här kan du läsa mer om vilka kvalitetskrav du kan ställa för att verkligen se till att kycklingen du väljer är hållbar, säker och uppfödd på bästa sätt. Helt enkelt din guide till kvalitet.

Maria Donis,
VD Svensk Fågel

Svensk kyckling i en klass för sig

Ett mycket viktigt argument för att köpa svensk kyckling är att svenska folket faktiskt eftersöker kyckling av hög kvalitet. Enligt en ny undersökning letar nästan 87 procent av konsumenterna aktivt efter svensk kyckling när de handlar. Detta är värt att ta hänsyn till när man upphandlar fågelkött. Kyckling med de höga kraven som branschorganisationen Svensk Fågel ställer har många fördelar, både när det gäller säkerhet, djurskydd, klimat och kvalitet.

Minimal användning av antibiotika

I Sverige är vi mycket restriktiva med antibiotika. Inom Svensk Fågel är det endast veterinärer som får förskriva antibiotika och då uteslutande till sjuka djur. I länder utanför EU används ofta antibiotika i tillväxtsyfte, vilket kan ge upphov till resistenta bakterier. Detta är förbjudet i Sverige och hela EU. Svensk Fågel har en egen antibiotikapolicy som innebär att användningen av antibiotika i kycklinguppfödningen är minimal.

Hälsosamt och lätt att variera

Kyckling innehåller mycket protein av högklassig kvalitet med alla åtta essentiella aminosyror som kroppen inte kan tillverka själv utan behöver få i sig genom mat.

Fetthalten är låg, och det fett som finns är till största del enkelomättat. I kycklingfett, som främst sitter i den mörkare delen av kycklingköttet och i skinnet, finns också en mängd fettlösliga smakämnen.

Svensk kyckling innehåller även mycket selen och niacin (vitamin B3) som behövs för vårt immunförsvar och vår ämnesomsättning. Dessutom är kyckling både lätt att variera i matlagning och accepterad i de flesta kulturer. Användningsområdena är oändliga. En stor fördel med kyckling som bär Svensk Fågels ursprungs- och kvalitetsmärkning är att ingen eller en mycket låg andel saltlake får förekomma i produkten, gränsen ligger på max 13 procent.

Säker mat

Kyckling från Svensk Fågels medlemmar har ett av världens bästa salmonellalägen. Genom att arbeta förebyggande minimeras antalet fall av salmonella. De eventuella utbrotten stoppas på gården och salmonellan når aldrig konsumenten. Dessutom har svensk kyckling en mycket låg förekomst av tarmbakterien campylobacter. Även här arbetar branschen förebyggande och långsiktigt för att minska förekomsten av campylobacter med målet att nå samma nivå som för salmonella. Arbetet har dessutom resulterat i ett mycket lågt resistensläge. Den tuffa smittskyddskontrollen har också förskonat kyckling från Svensk Fågels medlemmar från sjukdomar som exempelvis fågelinfluensan.

Stenhårt djurskydd

Kyckling från Svensk Fågels medlemmar föds upp under en av världens hårdaste djurskyddslagar, vilket innebär att de svenska djurskyddsreglerna är strängare och mer långtgående än EU-lagstiftningen. Till detta kan läggas ett officiellt Djuromsorgsprogram framtaget av myndigheter, experter och Svensk Fågel, som också sträcker sig bortom lagstiftningen. Det innebär att tuffare krav och kontroller ställs hos medlemmarna i Svensk Fågel.

Smart för klimatet

Kyckling från Svensk Fågels medlemmar är ett klimatsmart val av kött. Av de vanligaste köttslagen genererar kyckling minst utsläpp och Svensk Fågels medlemmar har dessutom, genom flera långsiktiga åtgärder, lyckats minska sina utsläpp av växthusgaser per kilo kött. Större delen av den använda energin på kycklinggården är förnyelsebar. Nästan alla bönder inom Svensk Fågel har ett eget kretslopp på gården – något som kraftigt minskar behovet av fossila bränslen som exempelvis olja.

Att veta vad du ska kräva

LOU (Lagen om Offentlig Upphandling) behöver inte vara ett hinder för att upphandla produkter med god kvalitet och miljö- och djurskyddshänsyn. Faktum är att den kan vara ett hjälpmedel. Det finns vettiga krav att ställa – ställ dem.

Vad är ett krav?

Det viktigaste att komma ihåg kring offentlig upphandling är att alla krav som ställs på leverantören ska vara:

- Icke-diskriminerande
- Likabehandlande
- Proportionella (det vill säga rimliga)
- Förutsebara
- Möjliga att kontrollera

Det går alltså inte att bara säga att man vill ha fågelkött från Sverige. Man måste ställa krav som är rimliga och relevanta. Kraven ska också kunna kontrolleras och verifieras. Det finns olika typer av krav.

Teknisk specifikation

De obligatoriska kraven man ställer på varan. Den upphandlande myndigheten får inte hänvisa till ursprung, tillverkning eller varumärke om det finns risk för att vissa företag kan gynnas eller missgynnas. Här är det viktigt att säkerställa att kraven är giltiga och inte diskriminerar några anbudsgivare.

Tilldelningskriterier

De krav som den upphandlande myndigheten kan använda när man vill värdera andra aspekter än enbart pris, men som inte ska vara obligatoriska för leverantören att uppfylla för att få delta i upphandlingen.

Nivån på kraven

Det finns också olika nivåer på kraven; bas-, avancerad eller spjutspetsnivå. Genom att som upphandlare ställa krav på högre nivåer kan man matcha de krav som ställs på svenska bönder och producenter.

Vad kan du kräva?

Exempel på krav som kan ställas vid upphandling av kvalitetskyckling

Ursprungsmärkning viktig

Rått kycklingkött måste enligt EU-reglerna ursprungsmärkas. Det gäller dock inte om köttet är förädlat. Det går idag att ställa krav på att kycklingkött ska ha skriftlig information om var djuret kommer ifrån - var det är uppfött och slaktat. Däremot framgår det inte genom EU:s ursprungsmärkning var kycklingen är förädlad.

Medlemmar i Svensk Fågel märker sin kyckling med en tydlig blågul Svensk Fågel-märkning som uppfyller kravet att kycklingen är kläckt, uppfödd, slaktad och förädlad i Sverige.
KravID: 11010 & 10414:1

Fri från salmonella

All kyckling måste vara fri från alla typer av salmonella. Detta kontrolleras genom regelbunden provtagning. Undersökningar som Livsmedelsverket har genomfört tillsammans med ett antal kommuner visar dock att salmonella förekommer i importerade köttberedningar (rå, fryst eller kyld kyckling med tillsatt saltlake).

Livsmedelsverket rekommenderar därför att dessa produkter bör behandlas på samma sätt som produkter som omfattas av de svenska salmonellagarantierna. Företagen som importerar kyckling bör kräva salmonellaintyg alternativt provta produkten i sin

egenkontroll på ett sätt som motsvarar kommissionens förordning (EG) 1688/2005, vilken även reglerar de svenska garantierna. För att säkerställa att provtagningen har skett på ett korrekt sätt, motsvarande som sker för svensk kyckling, kan specifika krav från kund ställas.

Medlemmar i Svensk Fågel har länge arbetat med att bekämpa salmonella och det har resulterat i en salmonellafri kyckling. Den svenska modellen minskar effektivt risken för förekomst av salmonellabakterier i uppfödningens alla led. Svenska kycklingar genomgår en unik salmonellakontroll i hela produktionskedjan – från avel, uppfödning och foder till slakt och det färdiga livsmedlet. Detta sker genom ett smittskyddsprogram samt provtagning i stallet och på slakteriet av varje flock.
KravID: 10903:2

Låg andel campylobacter

Än så länge finns det inget land som kan garantera kycklingkött som är helt fritt från campylobacter. I en upphandling går det dock att efterfråga att det ska finnas ett övervakningsprogram för att minska andelen campylobacter.

Sedan Svensk Fågel introducerade ett nytt Campylobacterprogram 2001 har andelen svenska kycklingflockar som smittats av campylobacter mer än halverats.
KravID: 10903:2

Fri från antibiotika

I och med att resistenta bakterier har ökat i vår omvärld ställer nu offentlig sektor tuffare krav på minskad antibiotikaanvändning i livsmedelsproduktionen. Att använda antibiotika i tillväxtsyfte är inte tillåtet i Sverige. Upphandlingsmyndigheten har nya hårdare kriterier på området som bland annat innebär att upphandlaren kan kräva att leverantören har en handlingsplan för minskad antibiotikaanvändning för kyckling och kalkon. För att komma så nära de svenska låga nivåerna som möjligt ska man ställa Upphandlingsmyndighetens spjutspetsnivåkrav för antibiotikaanvändning de senaste 12 månaderna, vilket ligger på max 1 procent.

Svensk Fågel har en egen antibiotikapolicy som innebär att användningen av antibiotika i svensk kycklinguppfödning är minimal, under 1 procent. Genom förebyggande arbete håller sig kycklingar friska och då behövs i princip ingen antibiotikabehandling. Hos Svensk Fågels medlemmar får antibiotika endast föreskrivas av en veterinär och får bara användas då djuren är sjuka eller visar sjukdomssymptom. En hög förbrukning av antibiotika som ofta förekommer i andra länder leder till resistenta bakterier som kan skapa problem för såväl djur- som för folkhälsan.
KravID: 11247

God djuromsorg

Att djur som föds upp till slakt har det bra är viktigt för både bönder och konsumenter. Det går att ställa krav på att vissa kriterier för god djuromsorg hos frigående kycklingar uppfylls. Som bevis kan krävas att leverantören följer Svensk Fågels Djuromsorgsprogram eller motsvarande, som uppfyller Upphandlingsmyndighetens krav på hälsoredovisningssystem.
KravID: 10903:2.

Bedövning vid slakt

Upphandlingsmyndigheten har nya kriterier för bedövning vid slakt som sker med gas. Beträffande elbedövning så ställs mer långtgående krav eftersom Sverige ställer tuffare krav än vad EU anger – det innebär högre nivå i bedövningsstyrkan och inga undantag av religiösa skäl.
KravID: 10418:2

Näbbtrimning

Ett annat exempel är att inga fjäderfän i Sverige får näbbtrimmas, dvs. varken kycklingar eller föräldradjuren.
KravID: 10420:1

Beläggning

Svensk Fågels Djuromsorgsprogram

ställer hårdare krav än vad EU anger och innebär dessutom tuffare krav och kontroller än vad svensk djurskyddslag omfattar. Här ställs krav på bland annat lägre beläggningsgrad (det vill säga hur många kycklingar bonden får ha i stallet) och ett Fothälsoprogram som genom kontroll av kycklingarnas fötter ger en indikation om levnadsförhållandena i stallet.
KravID: 10419:1

Transport av djur

I Sverige tillämpas tuffare krav kring hur länge djuren får transporteras till slakt. Dessutom måste alla chaufförer utbildas. Oberoende kontrollanter, myndigheter och ackrediterade kontrollorgan reviderar och kontrollerar regelbundet att alla regler följs - från gården till slakteriet.
KravID: 10417:1

Fiskfritt foder

Att använda fiskmjöl i kycklingars foder är ett stort resursslöseri då det internationella fisket inte bedrivs på hållbara bestånd. Det finns idag inget hållbarhetscertifierat fiskfoder.

Svensk Fågel har sedan år 2010 sagt nej till användandet av fiskmjöl i kycklingfoder då det varken etiskt eller hållbarhetsmässigt främjar miljön och ekosystemet i haven.

GMO-fritt foder

Det kan förekomma genetiskt modifierade organismer (GMO) i foder. Det är ännu inte kartlagt hur GMO påverkar miljön, men i en upphandling kan GMO-fritt-foder efterfrågas.

All soja som Svensk Fågels medlemsföretag använder är ansvarsfullt odlad och fri från genmodifierade organismer (GMO). Svensk Fågel är medlem i Sojadialogen, initierad av WWF och vilken innebär att våra medlemsföretag tar ansvar för att 100 procent av den soja som används i kycklingfodret ska vara ansvarsfullt producerad eller certifierad, fri från GMO.
KravID: 11113

Mindre klimatpåverkan

Vår konsumtion av livsmedel påverkar obönhörligt klimatet. Däremot går det att arbeta för en minskad klimatpåverkan. Vid en upphandling kan leverantörer som arbetar för att minska sin klimatpåverkan premieras.

Kycklinguppfödning är naturligt klimatsmart genom att kycklingar släpper ut oerhört små mängder metangas samt att kycklingar är effektiva foderomvandlare. Av de vanligaste köttslagen och även odlad lax, så genererar svensk kyckling minst utsläpp. Svensk Fågels medlemmar arbetar också konsekvent med att minska klimatpåverkan genom att vara resurssmarta och genom att använda biobränsle i större omfattning. Via flera långsiktiga åtgärder inom exempelvis avel har den svenska kycklingen de senaste åren minskat sina utsläpp av växthusgaser ytterligare och blivit ännu mer klimatsmart.

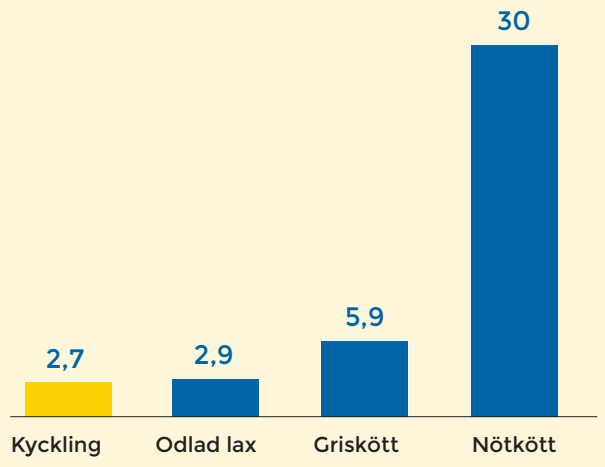
Lägre vattenhalt

Ett viktigt kvalitetskrav är att bestämma exakt hur mycket saltlake som får tillsättas i kycklingkött. I kyckling kan det ibland förekomma så mycket som 35 procent saltlake. En sådan hög andel tillsatt vätska bidrar inte till något positivt enligt undersökningar som gjorts av SIK (Institutet för Livsmedel och Bioteknik). Dessutom kräver detta att främmande proteiner adderas för att binda vätskan. Krav bör ställas på att tillsatt mängd vätska ska deklareras och att saltlaken inte ska överstiga 13 procent, det vill säga en köttandel på 87 procent.

Svensk Fågel har en kvalitetsgräns på max 13 procent tillsatt vätska i kycklingkött.

Djurslagens inverkan på klimatförändringen

Kilo koldioxidekvivalenter per kilo benfritt kött



Utsläpp av växthusgaser till följd av en förändrad markanvändning är inte medtaget i beräkningarna. *Källa: SIK rapport 718*

Att göra vardagsmaten till en upplevelse

Alla måltider är lika betydelsefulla, oavsett om man äter hemma, i skolan eller inom vården. Grunden är en bra och säker råvara. Men det gäller att inte glömma helhetsupplevelsen – här är miljö, dukning och inte minst hur man presenterar maten en viktig del.

Det säger Fredrik Eriksson, prisbelönt kock som bland annat driver Långbro Värdshus i Älvsjö utanför Stockholm och Restaurang Nationalmuseum. Att Fredrik Eriksson brinner för mat och matupplevelsen är väl känt. Men att han också är djupt engagerad i vad barn, gamla och andra på storhushållsidan äter är det kanske inte lika många som vet.

– Bra matvanor grundläggs redan på förskolan eller i skolan, det är något vi har med oss hela livet. Sedan äter vi ju många måltider utanför hemmet, inte minst på alla personalrestauranger som varje dag serverar hundratusentals portioner.

Bra råvara är grunden

Och Fredrik är imponerad av hur många hjältar det finns inom storhushållsidan, hur de bokstavligen kan trolla med knäna. För att han är medveten om att ekonomin ofta är ansträngd.

– En bra råvara som svensk kyckling är grunden. Kycklingen kan varieras i oändlighet och den fungerar också i nästan alla kök – från italienskt och thailändskt till det traditionellt svenska. Dessutom kan man utnyttja alla styckningsdetaljer. Det är både ekonomiskt och bidrar till ett mer hållbart samhälle.

Svenska bönder är trovärdiga

Fredrik Eriksson understryker flera gånger att mat kan vara god och näringsrik även om den inte kommer från det egna grönsakslandet eller att djuret är ekologiskt.

– Kyckling från svenska bönder runt om i landet är bra och säker. Jag vet hur bonden har fött upp kycklingen och hur kedjan ser ut fram till bordet. Det ger kvalitet och det är viktigt. Det behöver inte vara konstigare än så.

Han har engagerat sig i flera projekt för både skolmat och inom personalrestauranger både i Sverige och utomlands och har god insikt i hur det är att laga mat till flera hundra. Han menar att dagens tekniska utveckling också hjälper till att göra maten inom storhushåll enklare att laga och godare att äta.

– Genom att kunna ställa tuffare krav vid upphandling och också ta hänsyn till ursprung, säkerhet och matkvalitet får många sjukhus, skolor och personalrestauranger ett lyft. Om man sedan också lägger större vikt vid att presentera maten på ett trevligt sätt och göra matsalsmiljön mer inbjudande är jag övertygad om att både barn och gamla kommer att må bättre.

Foto: Årets kock

Fredrik Erikssons fem tips

- Använd gärna hela kycklingen – alla detaljer. Det är resurssnålt och framförallt gott.
- Svensk kyckling kan varieras i oändlighet.
- Det är enkelt att laga hälsosam mat av det fettsnåla men också högvärdiga protein som kycklingen innehåller.
- Kycklingen passar utmärkt som plockmat och den kan också ätas kall. Något som ibland kan underlätta arbetet i köket.
- Självklart är råvaran i centrum, men nästan lika viktigt är det glada leendet, den vackra dukningen och den fina inredningen som tillsammans skapar helhetsupplevelsen. Och som gör måltiden till något positivt och njutningsfullt.

Baconbräserade kycklinglår med äpple i dijonsenapsås

Portioner	10	100
benfria kycklinglår	1,5 kg	15 kg
dijonsenap	1 dl	1 l
kycklingfond	1 l	10 l
svenska äpplen	5 st, ca 700 g	50 st, ca 7 kg
tärnat bacon	250 g	2,5 kg
vispgrädde	5 dl	5 l
citronjuice	2 msk	3 dl
persilja	1 knippe. ca 15 g	150 g

salt, vitpeppar, maizena till redning

1. Blanda kycklinglår och dijonsenap i en bunke. Rulla ihop kycklinglåren, lägg i bleck och slå på fonden.
2. Tärna äpplena och fräs tillsammans med bacon i ca 3 min.
3. Lägg fräset på rulladerna och sätt i ugn på 175 grader i ca 20 min.
4. Ta ut blecken och sila buljongen i en kastrull. Tillsätt grädden och koka ihop. Smaka av med lite mer dijonsenap så ni får önskad styrka. Salta, vitpeppra och smaka av med citronsaft.
5. Red av såsen med maizena och slå den över kycklingrullader na och toppa med lite bladpersilja.

Tips: Servera med rostad potatis, gärna Asterix, eller vildris.

Kycklingfrikassé med bönor och kål serveras med citroncrème

Portioner	10	100
kycklingfilé, strimlad	1,5 kg	15 kg
gul lök, strimlad	3 st, ca 270 g	30 st, 2,7 kg
vitlöksklyfta, skivad	3 st	30 st
morot, slantad	4 st, 340 g	40 st, 3,4 kg
fänkål, grovt skuren	2 st, ca 600 g	6 kg
olivolja	1 dl	1 l
grönsaksbuljong	2 l	20 l
vitt vin/matlagningsvin	1 l	10 l
haricotsverts	500 g	5 kg
kokta vita bönor	300 g	3 kg
savojkål, strimlad	300 g	3 kg
blekselleri	100 g	1 kg
persilja 1 stor knippe,	ca 15 g	150 g
crème fraiche	5 dl	5 kg
citronolivolja	2 dl	2 l
citron, finrivet skal av	1 st	10 st

salt, vitpeppar

1. Baka av kycklingen i ugnen på 150 grader i ca 10 min eller tills den blir klar. Slå bort eventuell vätska.
2. Fräs lök, vitlök, morötter och fänkål i olivoljan utan att det tar färg. Slå på buljongen och vitt vin. Låt sjuda under lock i 10 min.
3. Tillsätt kycklingen, haricotsverts, bönor, kål och selleri. Låt koka upp, smaka av med salt och vitpeppar.
4. Rör crème fraichen smidig och tillsätt citronolivolja, citronskal och smaksätt med salt och vitpeppar. Servera citroncrèmen till kycklingen och toppa med lite persilja.

Olivstekta kycklingklubbor med ljummen grekisk matvetesallad

Portioner	10	100
kycklingklubbor	20 st	200 st
tapenade	2 dl	2 l
olivolja	1 dl	1 l
salt, svartpeppar		
matvetesallad		
zucchini	3 st	30 st
tomat	5 st	50 st, ca 3,25 kg
rödlök	3 st	30 st, ca 7 kg
vitlöksklyfta	20 st	200 st
timjan, finhackad	1 msk	1,5 dl
olivolja	1 dl	1 l
salt, svartpeppar		
kokt matvete	800 g	8 kg
fetaost	250 g	2,5 kg

1. Marinera kycklingklubborna i tapenade, olivolja, salt och svartpeppar över natten i bleck.
2. Skär zucchini i grova stubbar, dela tomater, klyfta rödlöken och blanda med olivolja, timjan, salt och svartpeppar.
3. Baka av klubborna på 200 grader i 25 min.
4. Rosta grönsakerna på 250 grader i ca 12 min.
5. Blanda de rostade grönsakerna med matvete och smaksätt med salt och svartpeppar. Lägg i ett bleck.
6. Toppa med fetaost, lägg på kycklingklubborna och servera.

Tips: Naturell yoghurt passar bra till.

100 procent svensk fågel i Kalmar

När Kalmar upphandlar mat ligger fokus på kvalitet. Det har lett till att de idag har 100 procent svensk kyckling, då endast svenska producenter uppfyller deras krav. Och allt fler regioner och landsting följer efter.

– Kvalitet får man betala för. Vi vill att Kalmarborna ska få bra och god mat samtidigt som vi är måna om djurens välfärd och miljön. Den svenska lagstiftningen är hårdare på många områden. För oss är det självklart med förbud mot näbbtrimning och reglering kring bedövning vid slakt för att djuren ska ha ett bra liv. Det är också viktigt att kycklingen smakar gott och inte har fått onödig antibiotikabehandling under uppfödningen, säger Jörgen Nilsson, kostsamordnare på Kalmar kommun.

I Kalmar följer man de krav som Upphandlingsmyndigheten ställer och välkomnar att kvalitetskraven blir allt tuffare.

– Vi får ju inte ställa krav på svenskt ursprung. Men inom Kalmar kommun har vi interna mål att upphandla svenskt och närproducerat. Det är både klimatsmart och hållbart. Våra politiker har varit drivande inom detta och tack vare hårt arbete har vi nått ända fram när det kommer till kyckling och kalkon.

Även om få Kalmarbor är medvetna om att de endast får svensk fågel på skolor och äldreboenden så blir frågor kring livsmedelskvalitet allt viktigare för medborgarna.

– Med tanke på att allt fler får upp ögonen för att det är skillnad på svensk kyckling och importerad så tror och hoppas jag att andelen svenskt kommer att öka. Det är bra att det finns en debatt kring livsmedelsfrågorna som främjar den här utvecklingen.

Checklista för kvalitetskyckling

- ✓ Ursprungsmärkt
- ✓ Salmonellafritt
- ✓ Ingen tillväxtantibiotika
- ✓ Maxnivå antibiotikabehandling under 1 procent
- ✓ Höga krav på djurskydd
- ✓ Beläggningskrav
- ✓ Fothälsoprogram
- ✓ Förbud mot näbbtrimning
- ✓ Tuffa krav på bedövning vid slakt
- ✓ Inget fiskmjöl i fodret
- ✓ GMO-fri soja
- ✓ Max 13 procent vatten

Produkter med Svensk Fågels blågula märkning garanterar att alla punkter i listan är uppfyllda.

Vill du veta mer?

Vill du veta mer om upphandling av kyckling och vilka krav du kan ställa?

Du är alltid välkommen att kontakta oss:

Svensk Fågel
info@svenskfagel.se
www.svenskfagel.se

Kronfågel AB
Box 30174
104 25 Stockholm
Tel: 010 - 456 13 00
info@kronfagel.se

Guldfågeln AB
Box 98
386 02 Mörbylånga
Tel: 0485 - 495 00
info@guldfageln.se

Atria Sverige AB
Furumovägen 110
294 76 Sölvesborg
Tel: 010 482 30 00
info@lagerbergs.se

Knäreds Kyckling AB
Lagavägen 26
312 51 Knäred
Tel: 0430 - 504 30
info@knaredskyckling.se

Ingelsta Kalkon AB
Östra Ingelstad Brukstorp 1024
273 94 Tomelilla
0414 - 28 500
www.ingelstakalkon.se

Det klimatsmarta valet

Svensk Fågel är branschorganisationen för svensk kyckling och kalkon.
Medlemsföretagen är Kronfågel, Guldfågeln,
Atria, Knäreds Kyckling, Bjärefågel och Ingelsta Kalkon.
Medlemmar är också svenska avelsföretag, kläckerier,
fodertillverkare och bönder. Alla arbetar mot samma mål
– att ta fram världens bästa kyckling och kalkon.

Svensk Fågel

105 33 Stockholm, info@svenskfagel.se, www.svenskfagel.se