

# SVENSK FÅGEL

- 35 års mathistoria



2022 // [svenskfagel.se](https://svenskfagel.se)



**FAVORITKYCKLINGRÄTT:** Lårfilé med vitlök, olivolja, citron samt en schysst sallad och gärna klyftpotatis med tzatziki.

## Med örat mot rälsen

*I dag finns svensk kyckling på de flesta matbord, restauranger och skolor runt om i Sverige. Sverige har blivit ett kycklingland. Men så har det inte alltid varit. Den svenska kycklingbranschen har gjort en fantastisk utvecklingsresa och branschorganisationen Svensk Fågel har varit en viktig del av den resan.*

**IDEN HÄR SKRIFTEN** berättar vi historien, från den frysta hela kycklingen till dagens klimatsmarta och hållbara kycklingproduktion med ett enormt utbud av olika styckningsdetaljer. Personer har intervjuats som har varit med ända sedan 60-talet, till dagens uppfödare. Tillsammans skapar deras berättelser bilden av hur Svensk Fågel som branschorganisation hela tiden har utvecklats.

För Svensk Fågels styrka är sin representation i hela kedjan, från jord till bord. En styrka som gör att man alltid kan agera snabbt och tillsammans lösa olika utmaningar. För en sak är säker och det är att vår värld hela tiden är föränderlig och att vi som branschorganisation alltid måste ligga steget före. Att alltid ha örat mot rälsen och arbeta förebyggande.

Jag har haft förmånen att arbeta på Svensk Fågel i över 20 år. Och det är lika roligt och utmanande varje dag. Jag uppskattar oerhört bredden i verksamheten, att den ena dagen vara ute på en gård och nästa dag sitta på möte med ministrar i Stockholm eller tjänstemän i EU-kommissionen. Min bakgrund som jurist kommer väl till pass när det gäller att tolka och förstå det komplicerade regelverk som styr

vår verksamhet. Tillsammans med kansliets kompetenser inom det veterinära området samt inte minst när det gäller djuromsorg skapar vi ett starkt team av experter på Svensk Fågel. Det är oerhört viktigt att vår verksamhet baseras på fakta och vetenskap.

Att få arbeta med mat gör mitt jobb extra roligt. Under åren har kycklingen räddat många middagar, inte minst när barnen var mindre. Barn älskar kyckling och att bjuda mina barn och deras kompisar på kyckling var ett bra sätt att bli populär på. Dessutom har kalkon och dess fina delikatesser och charkuterier varit populära på middagar med vänner. Det fina är att den svenska kycklingen fortsätter att vara en råvara som svenska konsumenter vill köpa och laga och allt fler lär sig tillaga kalkonen till tex. julhelgen och högtidsdagar. Vi inom Svensk Fågel arbetar, tillsammans med hela branschen, intensivt vidare med att hela tiden utvecklas och bli lite bättre.

Maria Donis,  
Vd Svensk Fågel





# Hur Sverige blev ett kycklingland

Vi svenskar älskar verkligen vår svenska kyckling. Under de senaste 30 åren är det kyckling som har ökat mest av alla köttslag. Och i dag hittar vi den hos alltifrån barnfamiljer till finkrogarna. Och säg den kock, matkreatör eller hälsoprofil som inte lagar olika kycklingrätter. Det finns idag oändligt många olika kycklingdetaljer och de flesta butiker har egna kylar för färsk svensk kyckling. Här samsas minutfiléer med korvar, bacon, färs och kycklingklubbor.

Men det har inte alltid varit så. Ända in på 1950-talet var kyckling något av lyxmat i Sverige. På 60-talet kunde allt fler välja den frysta kycklingen eller hönan till söndagsmiddag. Men det var långt ifrån vardagsmat.



# SVENSK KYCKLING: En remarkabel utveckling

*Så vad var det som hände? Vad är hemligheten bakom kycklingens framgång i Sverige, vi frågade måltidsforskaren och etnologen Richard Tellström från Grythyttan och Örebro Universitet.*

## Vad är den främsta anledningen till att kycklingen blivit så populär i Sverige under de senaste decennierna?

Kyckling ses historiskt sätt som finmat i Sverige och det epitetet hänger i. Kyckling är populärt samtidigt som den har en laddning av finare och mer exklusiv mat. Dessutom har den svenska kycklingbranschen varit oerhört duktig på att läsa av tidsandan och tagit fram rätt detaljer och produkter. Det handlar om att hela tiden följa och känna av förändringarna i matlagningssidalet.

## Hur kommer det sig att vi inte ätit så mycket kyckling i Sverige historiskt sätt?

Det hänger ihop med den typ av jordbruk som vi har haft i Sverige. Det har varit inriktat på spannmålsodling och att försöka få fram så mycket kalorier med så lite arbetskraft som möjligt. Kycklingen kräver mer skötsel och passning, det var helt enkelt för mycket besvär för lite kalorier. Dessutom har vi ett kallt klimat som innebär att höns och kycklingar var tvungna att hållas inomhus på vintern. De var tvungna att samsas med människor inne i stugorna, det begränsade uppfödningen.

## Vad är din favoritkycklingrätt?

*Söndagskyckling med gräddsås, pressgurka och gelé.*

## När och varför ökade konsumtionen av kyckling i Sverige?

Det var på 1960-talet som USA började föda upp kyckling på ett mer storskaligt vis och det spred sig till Sverige. Plötsligt kunde bönder och företag erbjuda mer kyckling till ett helt annat pris.

## Vilka andra faktorer har påverkat konsumtionen av kyckling i Sverige?

Kycklingen har helt enkelt passat in bra i de olika mat-trenderna och kycklingsbranschen har varit snabb att hänga på och utveckla sitt sortiment. När vi började äta mer luncher ute så passade kycklingen in även här. Sedan kom den färdigmarinerade kycklingen. På 80-talet fungerade kycklingen perfekt i den stora Crème Fraîchetrend med krämiga såser, sedan passade kycklingen i 90-talet snabbmat- och cross over trend. Det vita köttet går också hand i hand med trenden kring hälsa och träning.

## Hur ser du själv på utvecklingen av den svenska kycklingproduktionen?

Den är helt remarkabel. Förmågan att hela tiden läsa av tidsandan och ta fram olika styckningsdetaljer är helt unik. Här har det röda köttet mycket att lära. Dessutom har den svenska kycklingbranschen varit duktiga på att paketera kycklingen gentemot storkök. Sedan är självklart priset en viktig faktor, här har branschen lyckats ta fram en bra vara till ett relativt billigt pris.

## Hur har vi i Sverige påverkats av internationella influenser?

För oss i Sverige är främst det brittiska och amerikanska köket viktiga inspirationskällor. Engelska kockar som Jamie Oliver och Nigella har betytt mycket för hur vi lagar mat i Sverige och från USA har vi hela snabbmatskulturen där kyckling har en viktig plats.





# SVENSK FÅGEL

## - en branschorganisation i utveckling

Följ med oss på en resa i tiden. När Svensk Fågel hette BIFF och kycklingarna kom med tåg till uppfödaren. Genom ett sent 1980-tal när den så kallade campylobacterkrisen skakade om hela branschen. Ur den krisen växte dagens kontroll- och kvalitetsprogram fram och Svensk Fågel som branschorganisation blev allt tydligare och viktigare. Svensk Fågels styrka är att branschorganisationen representerar hela kedjan, från jord till bord. Det gör att Svensk Fågel kan påverka och driva branschens frågor framåt. Här berättar vi om några viktiga händelser som bidragit till att utveckla branschorganisationen Svensk Fågel och den svenska kycklingen och kalkonen.

## 80-TALET

### En kris som utvecklade branschen

**ÅR 1987** är för många inom kycklingbranschen ett år som man inte glömmet. Det var då den så kallade campylobacterkrisen höll på att stänga ned svensk kycklingproduktion. Under vårmånaderna 1987 minskade konsumtionen med hela 40 procent, men ur krisen kom som oftast något bra. Det är också här det moderna Svensk Fågels tideräkning tar sin början.

Avslöjandet i svensk media att det fanns campylobacter i kycklingen som du kunde bli sjuk av skapade ett mediadrev utan dess like. Under några månader skrevs över 1 400 tidningsartiklar och över 200 radioinslag och mer än 50 Tv-reportage. Svenska konsumenter bojkottade kycklingen och krisen var nära att övergå i katastrof.

#### Kavlade upp ärmarna

Men nu samlade sig branschen. Uppfödare, företag och branschorganisationen kavlade upp ärmarna och införde en rad åtgärder. Åtgärder som gav resultat och efter hand fick svenskarna förtroende för den svenska kycklingen och 1989 började produktion och konsumtion att vända uppåt. Många av de åtgärder som Svensk Fågel tillsammans med resten av övriga branschen genomförde då är i dag grunden för den framgångsrika svenska kycklinguppfödningen.

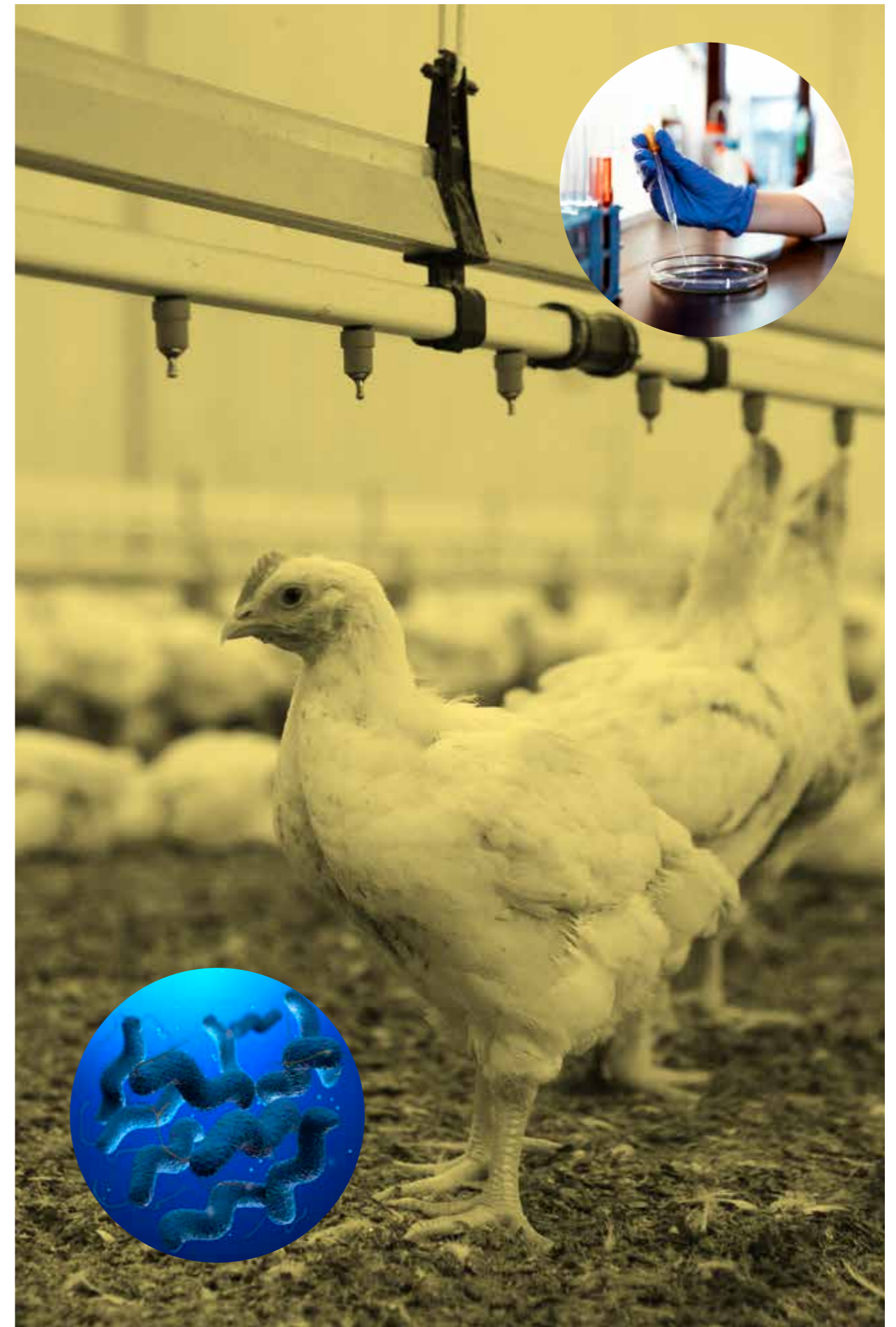
Svensk Fågel kallade samman kritiska konsumenter, veterinärer och forskare och gick tillsammans igenom hela uppfödningsskedjan. Resultatet blev ett djuromsorgsprogram som ska värna om djuren från kläckning till slakt. Här lades grunden för dagens poängsystem, kontroller och beläggning.

#### Strikta kontrollprogram

Utöver ett program för djurvälstånd startades ett strikt kontrollprogram för att minimera förekomsten av campylobacter och förbättra miljön och transporter. Ett samarbete initierades tillsammans med olika forskare och kunde på så sätt minska förekomsten av campylobacter samt ta fram en helt salmonellafri kyckling.

Branschen kom också överens om att begränsa andelen tillsatt vatten i kycklingen och tog från 1988 bort det automatiska tillsättandet av antibiotika i fodret.

I samma veva satsade både Svensk Fågel och företagen alltmer på att marknadsföra kycklingen och kalkonen. Det utbildades informatör, gjordes reklamfilmer och togs fram utbildningspaket till butik och storkök.





# 60 år av ständig utveckling

*Med snart 60 år i den svenska fågelbranschen har Jan Håkansson, ägare till Blentagruppen, varit med om en fantastisk utveckling. Han ser tillbaka på ett yrkesliv fullt av glädje, men också tuffa perioder.*

## Hur kom det sig att du började i fågelbranschen?

Jag studerade i Lund och 1963, när jag nästan var färdig, kallade min far hem mig att driva kläckeriet Blenta. Han hade avskedat platschefen så jag hade inte så mycket val. Efter att ha arbetat tillsammans med min far ett tag så delade vi på gracerna. Han ägnade sig åt ekonomi och jag åt produktionen. Och sedan blev jag helt enkelt kvar inom företaget och branschen.

## När expanderade ni och startade Guldfågeln?

Guldfågeln hade startats på 70-talet. Vi tog över verksamheten på 80-talet och har utvecklat det sedan dess. Vi jobbade tidigt tillsammans med uppfödarna med att få bort antibiotikan i fodret och jag tror att vi var först i världen med att föda upp utan tillväxtantibiotika.

## Hur påverkades branschen av den så kallade campylobacterkrisen 1987?

Det var helt galet. Konsumtionen sjönk i ett slag med omkring 40 procent. Det var då vi insåg att vi verkligen behövde en väl fungerande branschorganisation. Det fanns ingen som kunde ta tag i de saker som vi behövde förändra

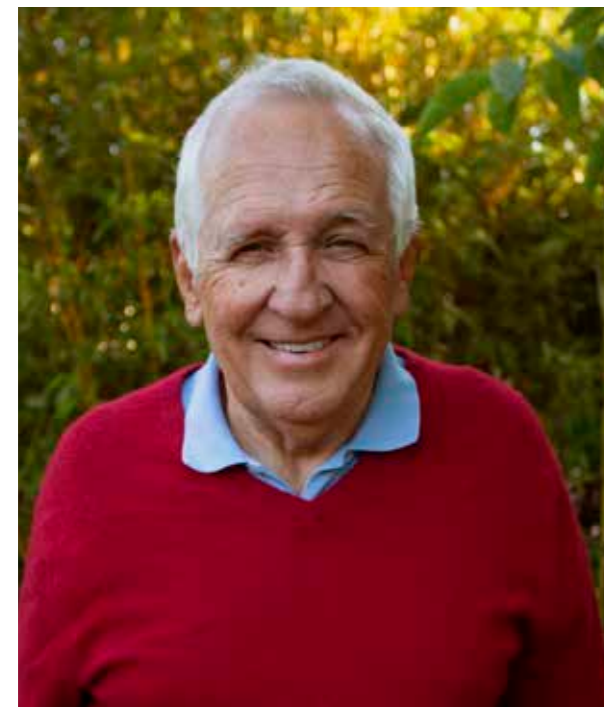
och förbättra. Vi hade en branschförening innan, men nu grundade vi på allvar vår nuvarande branschorganisation Svensk Fågel. Vi tog fram kontrollsystem och djuromsorgsprogram och jobbade nära myndigheter och experter. Tillsammans lyckades vi vända trenden och konsumtionen ökade efter hand.

## Varför tror du att kycklingkonsumtionen i Sverige har ökat så mycket?

Vi har byggt upp väldigt bra kontrollsystem och vi har konsumenternas förtroende. Sedan har vi också jobbat med djuromsorg och att ta fram säkra livsmedel. Dessutom har vi från företagets sida hela tiden tagit fram nya styckningsdetaljer och jobbat mycket med marknadsföring.

## Vad har varit roligast med att jobba inom fågelbranschen?

Det har varit att följa utvecklingen, att hela tiden förbättra oss och erbjuda bra mat. Och att klara att leverera med högsta kvalitet. Sedan har det förstås varit fantastiskt roligt att träffa och arbeta med så många otroligt trevliga och kunniga människor inom branschen.



## Din favoritkycklingrätt?

*Jag äter så mycket kyckling jag kan. Min favoritråvara är lårfilén med olika tillbehör. Den går att variera i oändlighet.*

**OM JAN HÅKANSSON** Alder: 76 år Familj: Döttrarna Petra och Jessica och fem barnbarn Bor: Limhamn Yrke/bakgrund: Ägare av Blentagruppen, där Guldfågeln, Ingelstad kalkon och kläckeriet i Blenta ingår. Kuriosa: Jan Håkansson fick 2012 Kungliga Patriotiska Sällskapets medalj för framstående entreprenörskap.



## Med djuromsorg och kvalitet i fokus

*Uppfödaren Roland Bengtsson har varit med om den svenska kycklingbranschens enorma utveckling. Han har verkat i branschen sedan 1960-talet och var en av dem som utformade Svensk Fågels kontroll- och djuromsorgsprogram. Vid 72 års ålder är han aktiv som kycklinguppfödare på sin gård Tågarp utanför Falkenberg.*

## Hur länge har du och din familj varit kycklinguppfödare?

Jag tog över vår familjegård efter min far 1976. Men innan dess jobbade jag på gården också. På pappas tid var det en klassisk svensk bondgård med kor, höns och grisar. Pappa hade också byns kläckeri där han födde upp värphöns. Några av hönsen lämpade sig inte för äggproduktion och då började vi med kycklinguppfödning. Detta var samtidigt som de började med en mer storskalig kycklinguppfödning i USA och så småningom gick vi över till den rasen som var framtagen just för matfågeluppfödning. I början kom kycklingarna med tåg till Falkenberg där vi hämtade upp dem. Vi födde upp dem i en lokal med en värmepanna. Och på den vägen är det, sedan dess har kycklingarna alltid varit en del av mitt liv.

## Varför blev det just kyckling?

Jag såg potentialen ganska tidigt. Gott, hälsosamt, lättlagat och prisvärt. Dessutom är det en trevlig uppfödning med hygien och där säkerhet är A och O. Men det tog ju ett tag för svenskarna att få upp ögonen för det vita fågelköttet. I början låg den frysta kycklingen bredvid hundmaten i fry-

diskarna. Och vi åt bara några hekto kyckling per person i Sverige - att vi i dag äter omkring 23 kilo per person är en helt fantastisk utveckling.

## Du var med när branschorganisationen Svensk Fågel drogs i gång på allvar, hur startade ni?

På tidigt 70-tal startades Biff (Broilerintressenternas förening). Det var Elis Jönsson som var konsulent på SLU som drog i gång föreningen. Här kom både Blenta och Kronfågel in ganska tidigt. Efter hand utvecklades föreningen och blev i stället Fågelköttproducenterna som leddes av Christer Lagergren. Han hade en bakgrund inom Pripps och överförde en hel del nyttigt tänk till kycklingbranschen. Vi började jobba med kostinformatörer som var ute i butik och visade hur man styckade kyckling. Här började vi också med att marknadsföra den svenska kycklingen på allvar.

## Vad var det som hände i slutet av 1980-talet?

Det blev ju en mediestorm kring campylobacter i kyckling och konsumtionen rasade. Samtidigt kom det kritik kring





## Din favoritkycklingrätt?

*En ädelostfylld kycklingfilé är svår att slå. Barnen och barnbarnens favorit är kyckling i stekpåse med äpple och katrinplommon som man sedan håller sky över. Den gör alltid succé.*

**OM ROLAND BENGTSSON Yrke:** Kycklinguppfödare, lantbrukare, driver egen gård

**Bor:** Tågarps i Falkenbergs kommun **Familj:** Två döttrar och en son, sex barnbarn

att kycklingen innehöll mycket vatten och att säkerhet och djuromsorgen inte var bra. Det var helt enkelt dags att tvätta vår byk. Och det gjorde vi. Vi samlade forskare, experter och branschfolk och gick igenom alla delar i uppfödningen och tittade på hur den kunde förbättras. Det handlade om allt från stallar till beläggning. Det var här vi började med vårt poängsystem som avgör beläggningen och vi tog exempelvis bort antibiotikan. Vi lade grunden för våra nuvarande kvalitets- och kontrollsystem.

### Hur kom djuromsorgsprogrammet till?

Det var i samma veva. Folkpartisten Marit Paulsen var mycket aktiv och kritisk. Vi bildade då en referensgrupp där bland annat hon var med och jag satt med som representant för uppfödarna. Roland Blom på Kronfågel var också väldigt drivande här. Vi hade regelbundna möten och det var här vi tog fram grunderna till dagens djuromsorgsprogram och även vårt fothälsprogram. Här samarbetade vi även med Lotta Berg från SLU i Skara.

### Lyckades ni vända den negativa trenden och öka konsumtionen av kyckling?

Ja, vi lade otroligt mycket kraft och tid på att verkligen förändra och förbättra. Och tillsammans så lyckades vi. Det gör mig fortfarande stolt att tänka på. En viktig del var att hela kedjan var med. Företagen med Kronfågel i spetsen ville verkligen utveckla den svenska kycklingproduktionen. Det handlade om allt från själva uppfödningen till att köra

med ventilerade lastbilar. Kontroll och kvalitetsprogram, inklusive djuromsorgsprogrammen är de samma som vi driver i dag. Vi lade grunden då och sedan har Svensk Fågel och övriga branschen utvecklat dem vidare.

### Vad mer gjorde att konsumtionen ökade?

Det var helt avgörande att vi började sälja färsk kyckling. Innan dess hade det ju endast funnits hel, fryst kyckling. Med Frankrike som förebild började Kronfågel sälja även styckad kyckling och vi hade bild, namn och till och med telefonnummer till uppfödaren på varje produkt. Dessutom jobbade Svensk Fågel och Kronfågel mycket med marknadsföring och reklam - vi blev helt enkelt synliga. Genom att sälja styckade produkter nådde vi också mindre hushåll och singelhushåll, det tror jag har varit avgörande för det vita köttets framgång.

### Hur vill du sammanfatta dina år inom kycklingbranschen?

Det är och har varit ett väldigt bra liv. Jag har aldrig under dessa år funderat på att sluta. Jag är också väldigt nöjd över att branschen har hållit ihop, förhandlat och kommit överens. Det tror jag är en väldigt styrka. Allt det arbete som vi gjorde under slutet av 80-talet och början av 90-talet tog mycket tid och energi, men det var värt det. Det har lagt grunden för den fina uppfödning och produktion vi har i Sverige i dag.



## 1990-TALET EU-medlemskap och svenska tilläggsgarantier

**UNDER 1990-TALET** utvecklades branschen vidare och allt fler svenskar fick upp ögonen för det vita fågelköttet. I mitten av 1990-talet gick Sverige med i EU. Det innebar att Sverige blev en del av EU:s inre marknad och att våra gräns- och importkontroller förändrades. Sverige hade i många fall färre djursjukdomar, bättre djuromsorg och högre livsmedelssäkerhet än andra EU-länder. Här insåg Svensk Fågel och övriga jordbrukssverige, liksom myndigheterna, att vi behövde jobba för så kallade tilläggsgarantier.



# SMITTSKYDDSKONTROLLEN: Svenska strategin har fungerat

**VETERINÄR LENA HELLQVIST BJÖRNEROT**, som då var anställd vid SVA, var aktivt involverad i arbetet med utformningen av en rad svenska ansökningar om tilläggs-garantier vid handel för bland annat fjäderfän. Lena blev också konsulterad och tog tjänstledigt under en period från SVA för att hjälpa branschen att identifiera riskerna och ge råd om vilken extra frivillig kontroll näringen skulle behöva göra för att upprätthålla den goda svenska djurhälsan, inte minst om Sverige inte skulle få alla de tilläggs-garantier som söktes. Lenas råd låg sedan till grund för näringens införselkrav av mor- och far föräldradjur som i stort tillämpas än idag.

## Varför var det så viktigt för den svenska mat-fågelsbranschen att få tilläggs-garantier?

Det svenska jordbruket hade under lång tid jobbat med att bygga den så kallade svenska modellen. Det handlade om att vi i Sverige arbetade förebyggande och hade övervakning och kontroller. Det innebar att vi exempelvis födde upp kycklingar utan tillväxtantibiotika och att vi kunde ge konsumenterna en salmonellafri kyckling. Så var inte fallet i många andra delar av Europa. Det var viktigt för den svenska näringen att kunna behålla sina mervärden även efter EU-inträdet och då behövde Sverige formellt ansöka om så kallade tilläggs-garantier. Det innebar i praktiken att Sverige skulle kunna ställa samma krav på kycklingen som fördes in till Sverige som vi gjorde på den svenska, för de fjäderfäsjukdomar som vi fick tilläggs-garantier för.

## Hur gjorde ni för att ta fram förslagen?

Det var extremt mycket arbete. Jag kom ihåg att jag satt både på jobbet och hemma med dokument överallt och så faxade vi en massa information och förslag till varandra. Det var ju innan mejl fanns. Arbetet handlade om att gå igenom och förstå EU:s lagstiftning och jämföra den med den svenska. Vad var relevant att söka formella tilläggs-garantier för och vad kunde branschen sköta själva genom en

så kallad frivillig smittskydds/importkontroll. Målet var att vi sammantaget – med formella garantier och frivilliga krav - skulle försöka upprätthålla samma säkerhet när det gäller smittskydd och goda djurhälsa som tidigare.

## Hur gick det?

Jag tycker att vi lyckades bra. Vi fick tilläggs-garantier för ett antal sjukdomar – även om vi inte på långa vägar fick alla de garantier vi sökte - så kunde vi exempelvis ställa vissa formella krav på frihet från salmonella och Newcastle. Sedan kunde importören och näringen komplettera med sina krav. Sverige kunde därmed värna om sin djurhälsa och livsmedelssäkerhet med de verktyg som vi hade. En stor del

av framgången var det nära samarbetet mellan näringen och myndigheterna med fortsatt fokus på förebyggande åtgärder. Vi var i arbete nere på detaljnivå, jag kommer ihåg att jag tog fram schema och flöden hur det i praktiken skulle fungera vid gränsen.

Och vår strategi har ju bevisligen fungerat, vi har inte fått så många sjukdomar efter EU-inträdet, utan kunnat behålla vår goda djurhälsa. Det är glädjande.

## Vad är orsaken till att vi lyckats så bra med smittskydd i Sverige?

Jag tror framför allt att det handlar om att bönderna och den samlade näringen, i nära samverkan med myndigheterna, under lång tid har jobbat förebyggande. Man strävar efter att föda upp friska djur som inte behöver behandlas. Vi har också haft övervakning och tillsammans infört snabba och kraftfulla åtgärder vid sjukdomar och genomfört ett antal bekämpningsprogram där vi har utrotat ett antal sjukdomar från landet. Vi har ett system som täcker hela livsmedelskedjan. Något som har gett resultat. Lagstiftningen har också varit strikt, även om vi vid EU-inträdet fick anpassa den till EU:s regelverk.

”Man strävar efter att föda upp friska djur som inte behöver behandlas”



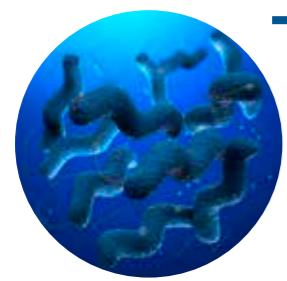
## Din favoritkycklingrätt?

*Jag äter mycket kyckling och det finns många goda rätter. Jag gillar till exempel min mans kycklingfilé i ugnen med mozzarella och riven citron.*

### OM LENA HELLQVIST BJÖRNEROT

Lena Björnerot är utbildad veterinär och jobbade på 1990-talet på SVA i Uppsala. Hon jobbade mycket med smittskydd och olika bekämpnings-program. Hon hjälpte till att ta fram program och rutiner kring smittskydd, övervakning och bekämpning. Lena har därefter arbetat både som länsveterinär och på EU-kommissionen i Bryssel under några år. I dag är Lena Hellqvist Björnerot veterinärchef vid Jordbruksverket och Sveriges officiella chefsveterinär (CVO) i internationella sammanhang.

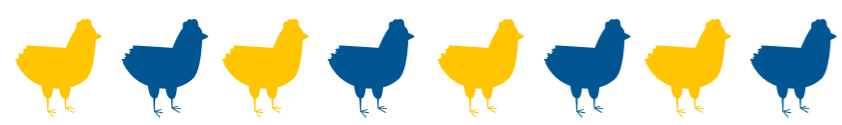
# 80-tal till nutid



**1987**  
Campylobacterkrisen

**1988**  
Bildas Svensk Fågel AB

**SVENSK FÅGEL** är en branschorganisation för svensk matfågelsproduktion. Svensk Fågel företräder 98 procent av den svenska uppfödningen och produktionen i dag. En styrka är att organisationen representerar hela kedjan, från avel och foder till uppfödning och slakteri.



- SVENSK FÅGELS KVALITETSPROGRAM:**
- Djuromsorgs- och klassningsprogram • Fothälsoprogram
  - Lastning och transport • Smittskyddsprogram
  - KC-program (kontrollprogram för koccidios och clostridios)
  - Campylobacterprogram • Antibiotikaresistensövervakning

**1993**  
Godkänner Jordbruksverket Svensk Fågels kontrollprogram

**1995**  
Undantag inför EU-medlemskap, ex salmonella  
Godkänner Jordbruksverket en maximal beläggning på 36 kilo per kvadratmeter

**1994**  
Godkänner Jordbruksverket Svensk Fågels Fothälsoprogram  
EU medlemskap - gick upp i beläggning  
Föreningen för smittskyddskontroll grundades

**2004**  
Kryphål - köttberedningar - ökad import

**2001**  
Studie om benhälsan, studierna har sedan gjorts återkommande  
Första LCA, återkommande sedan dess, senaste genomfördes 2022

**2006**  
Fågelinfluensan  
Svensk Fågels märkning infördes



**2008**  
Produktionsdatabasen TUPPEN utvecklas

**SVENSK FÅGEL** samarbetar med många organisationer och nätverk både i Sverige och internationellt. Organisationen är länken mellan bönder, företag och myndigheter och andra organisationer. Det gör att man tillsammans kan påverka och driva frågor som är viktiga för branschen.

**2007**  
Kommunikation Svensk Kyckling är klimatsmart

**2010**  
Fiskmjölet togs bort



**2022**  
Ny LCA  
Krig i Ukraina, höjda foderpriser

**2021**  
Fågelinfluensan

**2020**  
Hållbarhetsprojekt gårdsnivå  
Covid

**2019**  
Hållbarhetsprojekt inleds

**2017**  
Ny campylobacterkris

**2013**  
Sojodialogen (redan tidigare GMO-fri soja)



# Kalkonen har blivit vardagsmat

*Svensk kalkon har under de senaste decennierna haft en fantastisk utveckling. Bakom framgången ligger ett gediget hållbarhetsarbete och inte minst en utveckling av charksortimentet. Anders Rosenlund, produktionschef på Ingelsta kalkon har jobbat över 20 år på företaget och har varit med om en riktig utvecklingsresa.*

## Hur kom det sig att du började i kalkonbranschen?

Jag har sedan 1973 jobbat med det röda köttet och fick 2002 frågan om jag ville börja på Ingelsta kalkon och det har jag inte ångrat. Det har varit otroligt roligt att jobba med det vita kalkonköttet och utveckla produktionen vidare.

## Hur ser historien ut om svensk kalkonuppfödning?

Leif och Lena Jönsson startade en lite mer storskalig kalkonuppfödning och slakteri år 1972 på Österlen. År 1985 grundades Ingelsta Kalkon AB. Man såg tidigt vikten av att ha en egen tillverkning och ta fram olika styckningsdetaljer. Vi ville komma bort ifrån att bara sälja hel kalkon vid högtider. Och satsningen var helt rätt, 1989 öppnade vi vår första butik på Östermalm i Stockholm. År 1992 kom vi in i dagligvaruhandeln med våra olika produkter och det var helt avgörande. Och 2004 köptes Ingelsta av familjen Håkansson och Blentagruppen.

## Hur ser svensk kalkons utveckling ut i Sverige?

Vi har under de senaste åren ständigt ökat med omkring tio procent per år. Det beror på att allt fler svenskar får upp ögonen för det vita, nyttiga och goda kalkonköttet. Vi har hela tiden arbetat med att verkligen ta tillvara hela fågeln. Det är både hållbart och ekonomiskt viktigt. Vi produktutvecklar ständigt och byggde för några år sedan en egen fabrik för vår chark i Simrishamn.

## Hur jobbar ni med hållbarhet?

Hållbarhet är viktigt ur flera perspektiv. Att föda upp kalkoner är kostsamt och kräver mycket därför är det viktigt att verkligen ta hand om hela fågeln. Och det är ju också bra för miljön. Dessutom jobbar vi med att ha ett eget kretslopp på slakteriet. I dag går avloppsvattnet ut via vårt reningsverk till vår salixodling. Sedan använder vi salixen till vår flispanna som sedan värmer upp stallarna. Dessutom har vi väldigt korta transporter från uppfödarna till oss, övervägande del av djuren transporteras med traktor.

En viktig del av hållbarheten är djuruomsorgen, här gör våra bönder ett fantastiskt jobb.

## Vilka utmaningar har ni haft inom kalkonbranschen?

Precis som resten av fågelbranschen jobbar vi mycket med säkra livsmedel och smittskydd. När det gäller smittskydd så är det oerhört viktigt. Det är något som våra uppfödare och vi jobbar ständigt med. De senaste åren har den stora utmaningen varit Fågelinfluensan som sprids via vilda fåglar. Det är så klart en ständig oro.

## Hur ser ni på branschorganisationen Svensk Fågel?

Det är en styrka att vara med i branschorganisationen och vi får mycket råd och stöd från dem. Deras kontakt med myndigheter och beslutsfattare är också en viktig del som påverkar oss. Sedan uppskattar jag att alla våra kontakter med medarbetarna på Svensk Fågel är fullständigt prestigelös!

## Hur ser framtiden ut för svensk kalkon?

Jag ser ljus på framtiden. Konsumtionen ökar och allt fler upptäcker fördelarna med det proteinrika kalkonköttet. En framgångsfaktor är att fortsätta produktutveckla och ta fram fler produkter som konsumenterna vill ha. Vi har gått ifrån att man på sin höjd åt hel kalkon till fest till att det i dag är vardagsmat.

## OM ANDERS ROSENLUND

**Ålder:** 65 plus

**Familj:** Hustru Carina och två tvillingdöttrar **Bor:** Hyllie

**Aktuell:** Produktionschef på Ingelsta

Kalkon, går i pension om ett år. Då blir det tid över för jakt, fiske och sommarhuset vid Ringsjön i Skåne.





# 2000-TALET

## Gula Pippin föds

**EFTER SEKELSKIFTET** fortsatte kycklingkonsumtionen i Sverige att öka. Kyckling ansågs som nyttigt och hälsosamt och passade in i de nya mattrenderna. Dessutom blev klimatfrågan allt viktigare och Svensk Fågel genomförde tillsammans med forskare den första Livscykelanalysen som visade att den svenska kycklingen var klimatsmart.

### Egen kvalitetsmärkning

Utmaningarna för branschen var dock att även den importerade kycklingen ökade. Genom ett kryphål i EU-lagstiftningen klassades en stor del av kyckling som så kallade köttberedning och kunde därför slinka förbi de svenska tuffare kraven när det gällde exempelvis salmonella. Lösningen blev att Svensk Fågel införde sin egen kvalitets- och ursprungsmärkning - den blågula kvalitetsloggan som än i dag visar konsumenten att kycklingen är kläckt, uppfödd och slaktad i Sverige utöver de olika kraven som rör god djurhälsa, djurvälstånd och ett säkrare livsmedel.

### Ingen fågelinfluensa

Det var också under detta årtionde som det första fallet av fågelinfluensa upptäcktes i Sverige på vilda fåglar. Branschen samarbetade med myndigheterna och lyckades hålla smittan utanför sina besättningar. I Sverige lyckades branschen i slutändan bibehålla konsumenternas förtroende genom att informera och tydliggöra med hjälp av den svenska kvalitetsmärkningen.

### TUPPEN

Svensk Fågel satsade tidigt på ett nytt, webbaserat program som ett hjälpmedel för att utveckla och effektivisera branschen. Produktionsdatabasen fick namnet TUPPEN, det vill säga Total uppföljningsprogram, eftersom det omfattar hela kedjan. Alla medlemmar inom Svensk Fågel; från kläckeriet och slakteriet till den enskilde bonden, kunde snabbt och enkelt få full kontroll över varje uppfödningsslag vilket ger möjlighet till förbättrad effektivitet och lönsamhet. Det unika med TUPPEN är att den samlar uppgifter från samtliga delar av vår verksamhet. Som enskild användare kan man jämföra sina resultat med medelresultaten från kläckeri, slakteri och foderföretag. Och detta har även resulterat i en effektivare uppfödning där alla resurser tas till vara och följs upp.



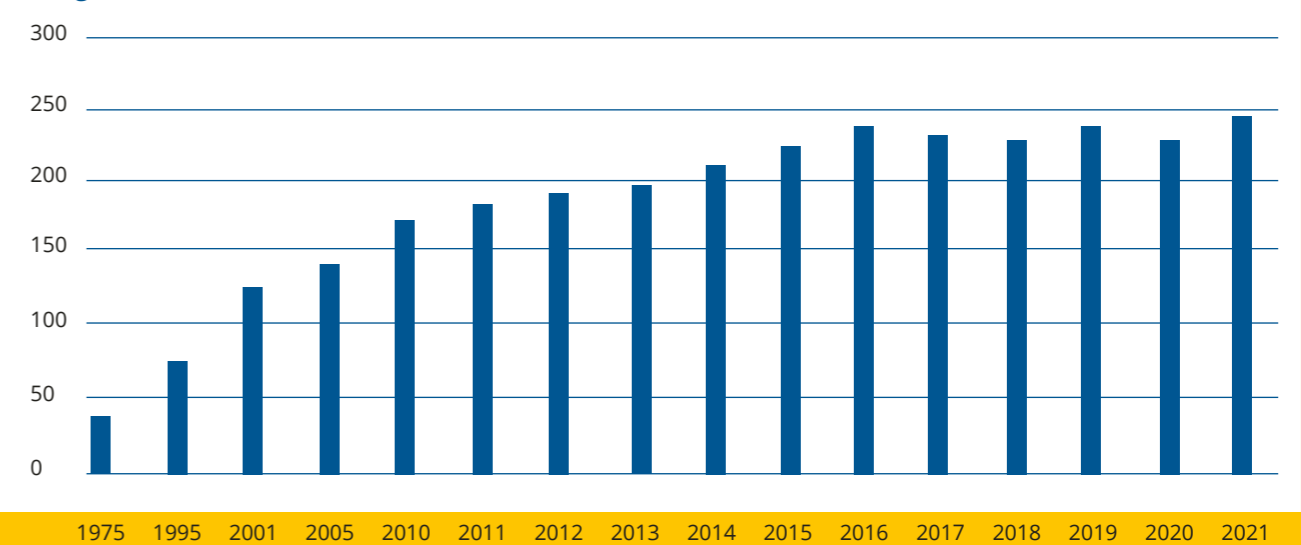
# Hälsosam svensk kyckling och kalkon

Svensk matfågel är inte bara hållbar och god, den är väldigt hälsosam också. Det vita fågelköttet är näringstätt och innehåller hög mängd fullvärdigt protein, vitaminer och mineraler medan den låga fetthalt som finns består av enkelomättade fettsyror.

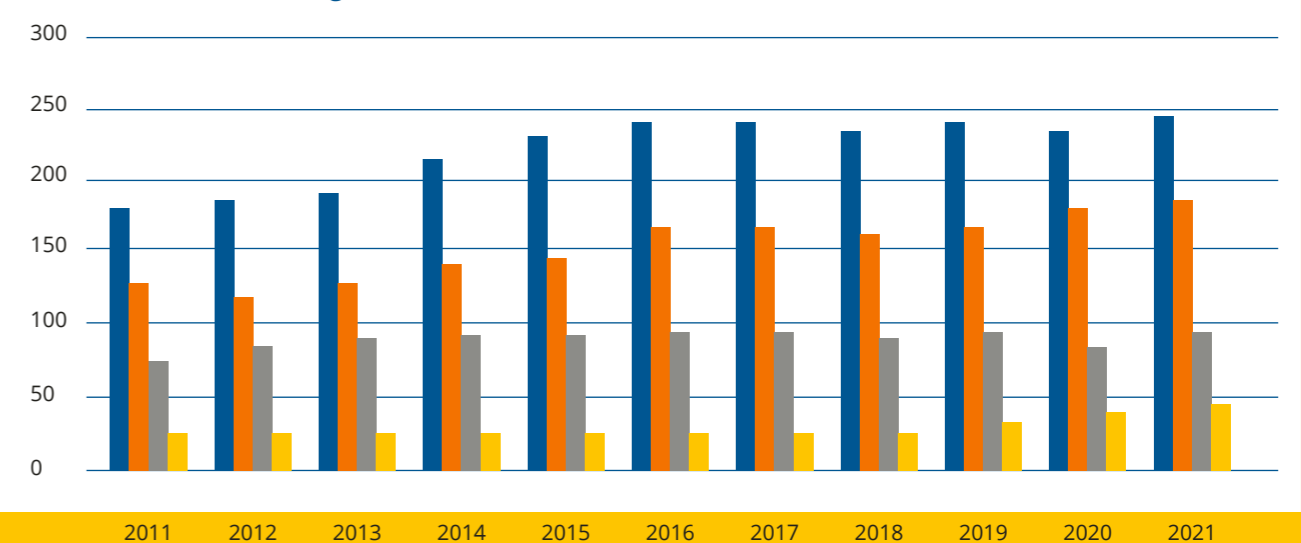
De mörkare delarna av fågelköttet, till exempel lärflén, är en god källa till järn. Kyckling och kalkon innehåller också hög mängd av vitamin B3 som reglerar vår ämnesomsättning och vårt nervsystem.

## Konsumtionen fördubblades

Konsumtion av matfågel tusen ton 1975-2021 enligt Jordbruksverkets siffror



Produktion, förbrukning, import och export av matfågel tusen ton 2011-2021 enligt Jordbruksverkets siffror





# En framgångssaga

*Uppfödaren Per Lindahl på Mosslunda gård utanför Kristianstad var ordförande för Svensk Fågel under sammanlagt sex år under 2000-talets början. Han var med om en fantastisk utveckling för svensk kyckling. På tio år fördubblades konsumtionen. Men det var också ett decennium där en hel del kriser hanterades. Alltifrån Fågelinfluensa till att Sverige skulle byta thailändska kycklingar mot JAS-plan.*

## När började du som kycklinguppfödare?

Vi startade vår kycklinguppfödning 1997. Vi hade spannmål och potatis och ville även ha djuruppfödning. Kycklingkonsumtionen ökade i Sverige och jag var övertygad om att kycklingen hade en framtid, så valet var ganska lätt. När vi började åt vi cirka nio kilo per kyckling och år i Sverige. Nu är vi ju uppe i omkring 23 kilo per person, så svensk kyckling har verkligen varit en framgångssaga. Det var ett av de bästa beslut som jag har tagit.

## När blev du ordförande?

Jag klev in i styrelsen ganska snabbt och blev ordförande 2004. Sedan var jag ordförande i tre år och kom sedan tillbaka efter några år och satt i tre år till. Jag tyckte att det var viktigt att vara med och påverka, i stället för att skälla eller knyta näven i fickan. Sedan trivs jag väldigt bra bland människor och tycker att det är roligt att utveckla mig själv och branschen.

## Du var ju ordförande när Svensk Fågels märkning infördes, hur gick diskussionerna?

Det var ju långt ifrån självklart att märkningen skulle införas. Företagen hade ju egna märkningar och det diskuterades om den nya loggan skulle konkurrera med dessa. Dessutom fanns det ju inga liknande märkningar på andra köttslag, här var vi ju först. Men på grund av den ökade importen var märkningen väldigt viktig. Det var också vid denna tid som EMV-produkter ökade starkt och här var det avgörande att handeln kunde använda märkningen på sina egna produkter under förutsättning att kraven uppfylldes, annars hade risken varit att de i större utsträckning använt importerad kyckling.

Och efter mycket diskussioner och lobbyarbete inom hela branschen så enades vi till slut om vår blågula kvalitetslogga. Styrkan i den är ju att den representerar hela kedjan, från jord till bord.

## I början av 2000-talet blev det också uppmärksamhet kring att det skulle finnas rörelsestörningar hos kycklingarna, hur hanterade ni det?

Det var ett av de större mediedreven. Inom branschen hade vi redan börjat att förbättra aveln och stärka kycklingarna, så det kändes orättvis att kritiken kom och att det blev så stor uppmärksamhet. Men om man tittar i backspeglarna så ledde också kritiken till att avelsföretagen förbättrade sig ytterligare och det gör att vi har en starkare kyckling i dag.

## Fågelinfluensan upptäcktes i Sverige 2006, hur hanterade Svensk Fågel den?

Jag kom ihåg att jag satt i ett uppfödarmöte när SVT ringde och ville ha mig till deras Morgonsoffa. Jag fick flyga upp tidigt på morgonen, sätta mig sminkat och intervjuas i direktsändning. Det var ett oerhört stort mediefokus. Men Svensk Fågel och branschen hanterade och kommunicerade oerhört bra. Vi pratade mycket om vårt unika smittskydd och jag kom ihåg att jag hade Expressen hemma på Mosslunda och att de fick stå utanför stallets stängda dörrar för att visa på hur säkert det var. Resultatet blev ju också att konsumtionen av kyckling i slutändan inte minskade i Sverige, snarare tvärtom. I andra europeiska länder störtade konsumtionen. I exempelvis Italien halverades den.

## Det här var ju decenniet när svenska kycklingbranschen blev klimatsmart på allvar, hur gick det till?

Vi bestämde oss för att göra en så kallad Livscykelanalys (LCA) av den svenska kycklingen. LCA var relativt nytt och vi var tidiga med att låta forskare genomföra en analys. Resultatet var ju väldigt positivt, svensk kyckling blev det mest hållbara köttet. Det blev ju självklart mycket debatt och diskussioner i jordbruksbranschen. Men jag tycker att vi gjorde rätt, det var och är ett väldigt stort mervärde för svenska matfågelbranschen.

” Branschen har alltid varit duktig på utvecklas, ”  
men samtidigt ha fokus på kostnaderna.

## Vad ser du som den största anledningen till att kycklingkonsumtionen ökade så mycket?

Det finns ju självklart många anledningar. Men jag tror att det är en kombination av vårt kvalitetsarbete och kontrollprogram med högt smittskydd och bra livsmedelssäkerhet. Dessutom är kycklingen förhållandevis prisvärd. Branschen har alltid varit duktig på utvecklas, men samtidigt ha fokus på kostnaderna. Att vi har en öppenhet och transparens inom hela branschen gör att vi tillsammans kan arbeta med att få ned kostnader, utan att tumma på vår höga kvalitet.

## Varför är Svensk Fågels roll viktig?

Svensk Fågel är en oerhört viktig arena för alla diskussioner inom hela branschen. Här kan alla aktörer engageras och vi har direktkontakt med uppfödare och företagsledare. Genom denna samsyn kan vi hitta lösningar och samarbeta samtidigt som företagen konkurrerar med varandra. Med hjälp av bland annat branschorganisationen har vi gemensamt skapat en svensk, konkurrenskraftig kvalitetskyckling.

## Svensk Fågel var ute och debatterade kring planerna på att byta kycklingar mot flygplan, berätta?

En svensk minister ville sälja JAS-plan till Thailand och samtidigt lovade att Sverige skulle köpa hela Thailands lager av värmebehandlad kyckling. Thailand hade drabbats hårt av Fågelinfluensa och inget annat land ville köpa den. Här agerade vi kraftfullt från Svensk Fågel och det blev inget köp av kycklingar. Thailand köpte inga flygplan från Sverige.

Under min tid som ordförande hanterade vi också andra mer udda kriser. En handlade om när jag hade uttalat mig i media om att mina kycklingar var lyckliga. Då sattes det upp en teaterpjäs som hette Världens lyckligaste kycklingar och där alla hade likadana gula overaller som vi har i stallarna, den spelades bland annat på Stadsteatern i

Stockholm. Det var ett ifrågasättande av branschen, men jag tyckte att vi klarade den debatten bra också.

## Vad tror du är nyckeln till att Svensk Fågel lyckats så bra med att kommunicera om de svenska mervärdena till konsumenterna?

Jag anser att grunden är att vi är trovärdiga. Att Svensk Fågel har bidragit till att bygga förtroende för svensk matfågel. Och bonden har alltid varit garanten för den svenska kycklingen, det är starkt. Det handlar ju egentligen om att bygga vårt varumärke och det tycker jag att vi har lyckats med. Sedan är det ju så att ju mer vi syns och sticker ut hakan desto mer granskas vi. Det innebär att vi alltid måste ha en hög lägstanivå. Här är våra kontroll- och kvalitetssystem otroligt viktiga. En viktig del i detta är så klart djuruomsorgen, den ska alltid vara i fokus.

## Hur ser du på framtiden för den svenska kycklingbranschen?

Jag ser mycket ljus på den. Jag tror att hållbarhetsfrågan är central. Den måste vi fortsätta att bredda och kommunicera. Och självklart behöver vi hela tiden bli lite bättre. Det handlar också om att fortsätta att ladda svensk kyckling och kalkon med ännu flera mervärden. Och sedan är det helt grundläggande att hela branschen, från avel, foder till uppfödare och företag fortsätter att hålla ihop och utveckla den svenska kycklingbranschen tillsammans. Och här Svensk Fågel ett viktigt nav.



## Din favoritkycklingrätt?

*Det är baconlindade kycklingfilé, på svensk gris och kyckling förstås.*

**OM PER LINDAHL** Alder: 58 år  
**Familj:** Fru Anna-Lena och två barn  
**Bor:** Mosslunda gård utanför Kristianstad  
**Gör:** Uppfödare till Atria, lantbrukare och också ordförande i Lantmännen.



## 2010-TALET Hållbarhet i fokus

**SVENSK KYCKLING OCH KALKONUPPFÖDNING** lyfte tidigt klimatfördelarna med svensk uppfödning. Men nu gick branschen vidare och inkluderade även andra delar i sitt ständigt pågående hållbarhetsarbete. Branschen enades om att ta bort fiskmjölet ur fodret och gick med i den så kallade Sojodialogen. Man hade sedan tidigare GMO-fri soja. Nu förbättrades och certifierades sojan ytterligare.

### Hållbarhet på gården

Svensk Fågel genomförde även en gedigen hållbarhetsanalys av hela uppfödningen på gården. Till sammans med en hållbarhetsexpert valde man först ut totalt åtta av FN:s globala mål som är relevanta för uppfödning och produktion. Därefter gick man vidare och gjorde en undersökning på gårdsnivå. Svensk Fågel analyserade hållbarhet ur fyra perspektiv, klimat-, miljö-, ekonomisk- och social hållbarhet.

### Omsorgen om djuren

En viktig del av Svensk Fågels arbete är att kommunicera fördelarna med svensk kyckling och kalkon. Under åren har branschen jobbat med allt ifrån reklamfilmer, till annonser, samarbeten med influensers samt debattartiklar och utskick till media. Ett bra sätt att nå ut är att berätta om det otroliga jobb som i dag läggs ned av medlemmarna när det gäller djuromsorgen. Här vill Svensk Fågel ta med konsumenten ut till gården och i filmer och artiklar berätta om livet på gården.

I slutet av 2019 började covid spridas över världen. Nedstängningar och karantäner gjorde att vårt konsumtionsmönster ändrades. I ett svep försvann i stort sett restaurangmarknaden. Men även här klarade sig svensk kyckling och kalkon bra. För när konsumenterna åt mer mat hemma, köpte man också mer kyckling och kalkon. Det om något visar att när konsumenten själv får välja, då väljer man svensk kyckling och kalkon med den blågula kvalitetsloggan.



## Din favoritkycklingrätt?

Det är en variant på klassikern Flygande Jakob med filé, aprikoser och nötter.



# Vikten av att alltid ligga steget före

**JENNY ANDERSSON** från Bankebergs gård utanför Mönsterås blev Svensk Fågels första kvinnliga ordföranden när hon tillträdde 2016. Den svenska fågelbranschen strävar efter mångfald och har allt fler kvinnor som är uppfödare och många utrikesfödda som tar sig in på den svenska arbetsmarknaden genom att börja jobba på gårdar, kläckerier eller slakterier. Jenny Andersson brinner för hållbarhet och är stolt över att matfågelbranschen alltid ligger steget före.

### När började du att föda upp kycklingar?

Jag köpte en egen anläggning 1998 i Nybro kommun här i Småland. Jag hade jobbat med olika djurslag runt om i Sverige, men kände att jag nu ville satsa på något eget och kyckling kändes helt rätt i tiden. Jag utökade med tiden och köpte fler anläggningar. När jag sedan flyttade tillbaka till familjegården och tog över den så byggde vi kycklingstall även här. Som mest hade jag tio stallar och födde upp ca 300 000 kycklingar per omgång. I dag har vi sålt de andra anläggningarna och fokuserat på våra stallar på gården. Förutom kyckling har vi skog, får och spannmål.

### Vad är det roligaste med att vara kycklinguppfödare?

Jag gillar att det hela tiden är noggrant och precist. Vi ser snabbt effekt på olika åtgärder. Dessutom är kycklingar ett trevligt djurslag att jobba med. Svenska konsumenter gillar ju också kyckling, det känns bra att ta fram mat som folk vill ha. Sedan är det ju en fantastisk branschsammanhållning och väldigt fina kollegor.

### Hur kom det sig att du engagerade dig i branschorganisationen Svensk Fågel?

Jag bestämde mig ganska snabbt att engagera mig i branschorganisationen och jag valdes in i uppfödargrupp och styrelsen i början av 2000-talet. Uppfödningen är ju mitt yrke, vardag och liv och det är väldigt roligt att påverka och utveckla branschen. Jag gillar hela upplägget med Svensk Fågel. Att ständigt jobba med att säkerställa säkerhet och god djuromsorg och hela tiden ligga steget före och utveckla oss.



### Vad betyder Svensk Fågel för dig?

Jag ser Svensk Fågel som en oerhörd trygghet. Här kan vi gemensamt identifiera problem och tillsammans lösa dem och utveckla branschen. Det finns otroligt mycket samlad kunskap i branschen och branschorganisationen. För mig som bonde är det en trygghet att jag vet att Svensk Fågel fångar upp lagar och regler samt försöker göra det så lätt som möjligt för oss medlemmar.

### Vilka ser du som de viktigaste händelserna inom Svensk Fågel och branschen under 2000-talet?

Oj, det är så mycket som händer och som branschen behöver hantera. Men för att nämna några saker så var den första Livscykelanalysen som gjordes av ett oberoende forskningsinstitut i början av 2000-talet en viktig milstolpe. Den visade att svensk kyckling var mycket klimatsmart och senare studier visade även att den var klimatsmartare jämfört med importerad kyckling.

Sedan införde vi vår egen kvalitetsmärkning. Jag kom ihåg att det var en lång intern process i branschen, men till slut enades vi om den blågula ”Gula-Pippin” loggan och jobbade mycket med att kommunicera den. Den har ju betytt mycket för branschen, att vi så tidigt och tydligt verkligen kunde visa vad som var svensk kyckling och kalkon.

Sedan var det fågelinfluensan 2006. Det började ju med att man hittade en död Vigg som hade smittats av fågelinfluensa utanför Oskarshamn. Det var nära min gård så jag hade i stort sett samtliga svenska medier utanför min dörr. Det var ett otroligt intresse från media. Men vi lyckades hålla sjukdomen utanför stallarna och vi fick ut vårt budskap - att ni kan vara trygga med svensk kyckling genom att kolla efter den Gula Pippin.

Det var också en debatt kring rörelsestörningar hos våra kycklingar. Tillsammans med forskare studerade vi och införde förbättringsåtgärder. Sedan bytte vi också raser vilket var betydelsefullt. I dag rör sig våra kycklingar på ett helt annat sätt. Här har avelsföretag och branschen lyckats väldigt bra och vi ser i princip inga rörelsestörningar idag.

### Under din tid som ordförande har branschen fokuserat mycket på hållbarhet, hur kommer det sig?

Matfågelbranschen har jobbat på ett hållbart sätt väldigt länge. Det är oerhört viktigt. Här är det en styrka att vi representerar hela kedjan, från avel och kläckeri till uppfödning och slakt. På det sättet jobbar vi inte i stuprör som jag upplever kan vara fallet ibland. Vi tittar alltid på helheten. Under de senaste åren har vi undersökt och analyserat hållbarheten på gårdsnivå. Och våra slakterier jobbar intensivt med frågan, allt från förpackningar, energi och transporter. Det har också varit viktigt att få ut våra budskap till konsumenterna och andra intressenter.

För mig är hållbarhet en personlig fråga. Jag tror att alla vi som jobbar på gårdarna jobbar med hållbarhet utan att tänka på det. Det finns en drivkraft att hela tiden göra lite bättre. Sedan finns det så klart ekonomiska incitament. Här är jag imponerad av Svensk Fågel som hela tiden steget före. Men att ligga steget före gör ju också att vi bryter ny mark och ibland får ta kritik. Här är det viktigt att hantera debatt och kritik i media på ett lugnt och förtroendegivande sätt.

### Du blev ordförande 2016 och är nu vald för ännu ett år, vad får dig att fortsätta ditt uppdrag?

Det är nog mitt brinnande intresse för allt som har med kycklinguppfödning och branschen att göra. Svensk Fågel jobbar med så otroligt många olika frågor, det blir aldrig tråkigt och jag lär mig alltid något nytt. Det kan handla om praktiska frågor på gården som berör alla bönder Svensk Fågel hittar en gemensam lösning till att besvara remisser, träffa lantbruksministern eller ha möte med nordiska kollegor. Det är väldigt brett och det är viktigt att vi hela tiden har hela kedjan i åtanke. Allt för att hela branschen ska utvecklas. Och återigen så är det vår styrka, att hela branschen verkligen samverkar.

På det personliga planet har jag stöd och ”back upp” hemma med gården och familjen. Annars skulle det aldrig fungera. I perioder är uppdraget som ordförande väldigt intensivt och det går inte alltid att planera när jag behöver lägga ned tid.

### Hur ser du på Svensk Fågel och branschen framåt?

Vi, precis som alla andra, påverkas av den oroliga värld vi lever i. Men jag har en positiv framtidstro när det gäller svensk kyckling. Vi behöver fortsätta att sätta mat på bordet i Sverige och säkerställa en god, trygg och säker kyckling till den svenska konsumenten. Nyckeln är som alltid att ligga steget före. Här har Svensk Fågel en viktig roll att fånga upp allt som händer och hur det påverkar oss i branschen.

En positiv sak är ju också att vi hela tiden ökar den sociala hållbarheten inom branschen. Vi har verkligen en blandning bland uppfödare av unga, äldre och kvinnor och män. Det är en styrka. Dessutom erbjuder vi instegsjobb på våra anläggningar och slakterier åt nyanlända och unga. Det känns viktigt. Det håller både Sverige och landsbygden levande.

**OM JENNY ANDERSSON** Ålder: 49 år **Familj:** Man och två barn samt familj som hjälper till på gården **Bor:** Bankebergs gård utanför Mönsterås **Gör:** Lantbrukare uppfödare och ordförande i Svensk Fågel sedan 2016.

”Vi behöver fortsätta att sätta mat på bordet i Sverige och säkerställa en god, trygg och säker kyckling till den svenska konsumenten.”

JENNY ANDERSSON





# 5 skäl att kolla efter Gula Pippin

Vi bönder i Svensk Fågel som föder upp kyckling och kalkon får märka våra produkter med Gula Pippin. Kvalitetsmärkningen ställer tuffa krav och resultatet är en fågel i världsklass. Den är god, hälsosam och hållbar.

## Proppfullt av nyttigheter

Svensk kyckling och kalkonkött innehåller fullvärdigt protein av högsta kvalitet. Här finns alla de nio essen-tiella aminosyrorna som kroppen behöver. Fågelköttet innehåller också värdefulla vitaminer och mineraler. Här finns mycket D-vitamin, selen och Niacin (även kallat B3). Allt är viktigt för vårt immunförsvar.

## Fritt från konstigheter

Våra kycklingar får inget fiskmjöl i fodret, eftersom vi inte vill fiska ut haven. De spannmål som finns i kyckling-ens foder är vete, korn, havre och ibland majs. Proteinet i fodret kommer från raps, ärtor, åkerbönor och soja, där den soja som används är ansvarsfullt odlad.

## Hållbart & närproducerat

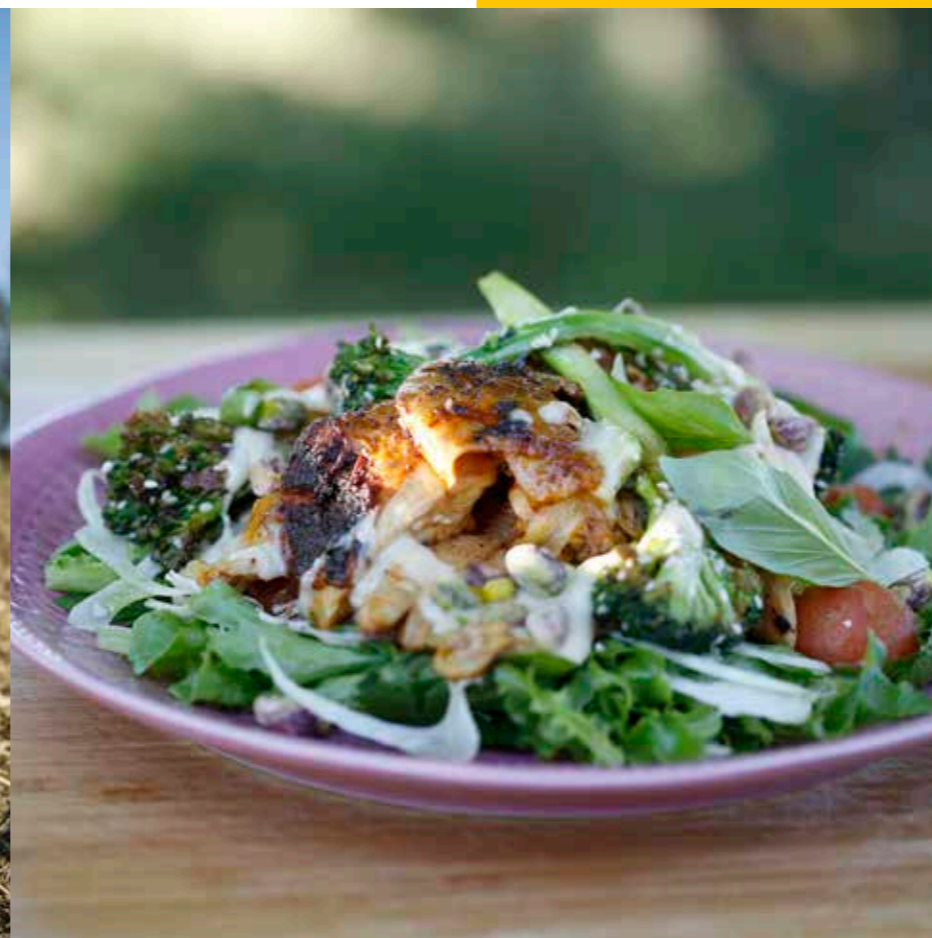
Närproducerat är viktigt. Våra familjegårdar runt om i Sverige bidrar till en levande landsbygd. Många av oss har också ett eget kretslopp på gården. Här tar vi tillvara på så mycket som möjligt. Vi odlar vårt eget vete som blir kycklingarnas foder, halmen från vetet värmer upp stallarna och gödseln sprids på åkrarna.

## Ingen tillväxtantibiotika & salmonellafri

Eftersom våra djur är friska och mår bra under uppföd-ningen behöver vi i princip inte behandla djuren med antibiotika. Salmonella har vi bekämpat under årtionden och alla flockar kontrolleras på gården. Ingen salmonella finns på svenska kycklingprodukter.

## Pickar fritt i luftiga stallar

Våra kycklingar och kalkoner är frigående inomhus i luftiga stallar. De sprätter på en bädd av torv, flis eller kutterspån. Fåglarna är inomhus för att undvika bakterier och virus som både djur och människor kan bli sjuka av. Flera gånger per år kontrolleras djurväl-färden i stallarna av veterinärer, myndigheter och oberoende experter. Jobbet med våra djur, vår natur och miljön på våra gårdar är vår stolthet och det som ger mening åt vår jobbvardag.







# SVENSK FÅGEL

- 35 års mathistoria

2022 // [svenskfagel.se](http://svenskfagel.se)