

DET HEMLIGA KÖTTET I LUNCHMATEN

En granskning av köttets ursprung på 61 lunchrestauranger



SVERIGES
KONSUMENTER

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Inledning	3
Bakgrund	5
Undersökningen	10
Kalmar	12
Luleå	13
Stockholm	14
Restaurangkedjor	17
Sammanfattning	19

*Restaurangbesök och research:
Anna K Sjögren för Sveriges Konsumenter*

*Foto: Shutterstock:
s. 1,3,4,10,11,18,19*

*Unsplash:
s 2 Eduardo Roda Lopez,
s 4 Richard Gaffley,
s 7 Vichacorn Koonyosying,
Adrian Infernus, s 15 Tim Mosholder*

INLEDNING

De flesta konsumenter vill veta var köttet de äter kommer från. Det är lätt att få veta när du handlar en biff i matbutiken. Men när du går på restaurang finns det inga regler som säger att du ska få information om vilket land köttet kommer från.

Åtta av tio konsumenter vill se ursprungsmärkning av kött på restaurang. Brist på information är ett hinder för den konsument som av någon anledning vill göra ett medvetet val, kopplat till djurskydd, miljö och antibiotikaanvändning. Det kan handla om att vilja välja - eller välja bort - kött producerat i ett visst land. Många konsumenter är heller inte bekväma med att fråga efter ursprungsland i en restaurangmiljö, utan föredrar att informationen finns tillgänglig vid köptillfället¹.

Nio av tio svenska konsumenter har en positiv inställning till mat och dryck från Sverige. En majoritet av konsumenterna letar efter svenskt när de handlar livsmedel, bland annat för att de vill gynna miljön, svenska bönder och en bättre djurhållning.

Så hur ser det ut på restauranger idag? Informerar restaurangerna matgästerna om köttets ursprung? Har personalen kunskap? Hur bemöts den som ställer frågor om köttets ursprung? Och sist men inte minst, vilket kött serveras egentligen på tallrikarna?

Sveriges Konsumenter har gjort en stickprovsundersökning på 61 lunchrestauranger i Stockholm, Kalmar och Luleå, samt varit i kontakt med elva restaurangkedjor för att försöka få svar på frågorna.

¹ Beslut om ursprung i svenska livsmedelsbutiker och restauranger 2017, https://stud.epsilon.slu.se/10650/1/rosendahl_s_170825.pdf



Bakgrund

Produktion och konsumtion av kött



KONSUMTIONEN AV KÖTT I SVERIGE

Svenskarnas konsumtion av kött har ökat stadigt de senaste decennierna. Sedan 1970-talet har köttkonsumtionen dubblerats och andelen importerat kött har gått upp, bland annat beroende på öppna gränser och pris-konkurrens.

Det första trendbrottet kom 2014 då konsumtionen av svenskt kött började öka på bekostnad av det importerade. Det berodde troligtvis på de köttskandaler som briserat inom EU och att allt fler upptäckte det svenska köttets mervärden, framförallt vad gäller djurens välfärd.

Det andra trendbrottet skedde 2017 då konsumtionen av kött för första gången minskade. Idag äter en svensk i snitt 50-55 kilo kött per person och år, vilket är högre än genomsnittet för övriga EU-länder². Livsmedelsverket konstaterar att svenskarna konsumerar för mycket nötkött, griskött och charkuterier ur både ett hälso- och klimatperspektiv.

LAGSTIFTNING OM URSPRUNGSMÄRKNING

I butik ska kött, fågel och ägg alltid märkas med ursprung, det vill säga märkningen ska visa vilket land produkterna kommer från. Ursprungsmärkning gäller inte för sammansatta rätter och kött som har värmebehandlats, rimmats, panerats, marinerats eller kryddats³.

Samma regler gäller de animalier som levereras till restauranger och storkök. Restaurangägaren har dock ingen skyldighet enligt lagen att upplysa matgästen om köttets ursprung.

Intressant är att reglerna ser olika ut för olika sorters kött. Efter galna kosjukan gäller särskilda EU-regler för nötkött, som innebär att en konsument ska kunna se på förpackningen var djuret är fött, uppfött och slaktat³. Om det står att nötköttets ursprung är svenskt så betyder det att djuret är fött, uppfött och slaktat i Sverige. Men annat kött är undantag från denna regel. Inom EU är det till exempel vanligt att en gris är född i ett land och transporterad som smågris till ett annat land för slutfödning och slakt. Som konsument är det därför svårt att med säkerhet veta ursprunget för gris och fågel.

2. Köttguiden 2016, WWF, http://www.wwf.se/source.php/1595845/16-2475%20K%F6ttgui den_160705.pdf

3. Livsmedelsverket <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/text-pa-forpackning-markning/ursprungsmarkning>

WWF:S KÖTTGUIDE

Världsnaturfonden WWF:s köttguide granskar olika köttslag utifrån klimat, djurväl-färd, antibiotika, biologisk mångfald och kemiska bekämpningsmedel.

- Rött ljus = Undvik. Påverkan på planeten är alldeles för hög.
- Gult ljus = Var försiktig. Utmaningar finns inom miljö och/eller djurens välfärd.
- Grönt ljus = Ät måttligt. Om du väljer kött, välj ur denna kategori.

LÄNDERNA SOM SVERIGE IMPORTERAR MEST KÖTT FRÅN:

DANMARK – gris och kyckling
● Rött ljus i WWF:s köttguide.

POLEN – gris och kyckling
● Rött ljus i WWF:s köttguide.

IRLAND – nötkött
● Rött ljus i WWF:s köttguide.

TYSKLAND – gris, nöt och kyckling
● Rött ljus i WWF:s köttguide.

NEDERLÄNDERNA – nötkött och kyckling
● Nederländsk kyckling får rött ljus i WWF:s köttguide, nötköttet finns inte med.

SVENSKT DJURSKYDD STARKARE

Djurskyddet är starkare i Sverige jämfört med de flesta andra länder. Några exempel:

- **Fixering av djur** – i Sverige är det förbjudet att fixera suggor, det vill säga använda en slags bur som gör att suggorna bara kan stå och ligga, men inte vända sig om. I andra länder är det vanligt att suggor sätts i bur när de är dräktiga, liksom när de föder och diar sina kultingar.
- **Transporter** – EU:s regler tillåter transport av gris i 24 timmar. Nötkreatur får transporteras i 14 timmar⁵, därefter en vattenpaus och ytterligare 14 timmar transport. I Sverige tillåts inte lika långa transporter.
- **Beta utomhus** – i Sverige ska nötkreatur vara ute och beta under sommaren, men bland annat tjurar är undantagna från regeln. I Tyskland får cirka 40 procent av djuren vara ute och beta, i Nederländerna cirka 50 procent.
- **Knorr** – i många EU-länder klipper man av grisarnas svansar, därför att grisar som står trångt, har brist på sysselsättning eller är stressade kan bita av svansen på andra grisar. EU:s gridirektiv från 2013 förbjuder rutinmässig svanskupering men än så länge är det bara Sverige, Finland, Litauen och Luxemburg som lever upp till kravet. I Sverige är det lag på att grisar ska få ha sin svans kvar⁶.

5. European Commission memo/02/295 http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-02-295_sv.htm

6. Svenskt kött, <http://www.svensktkott.se/om-kott/darfor-svenskt-kott-fordjupning/grisar-med-knorr/>

STOR SKILLNAD I ANTIBIOTIKAANVÄNDNING

Sverige har den lägsta antibiotikaanvändningen till livsmedelsproducerande djur i EU. Tyskland använder till exempel 13 gånger så mycket antibiotika för motsvarande köttproduktion jämfört med Sverige. 2018 fattade EU beslut om att förbjuda antibiotika i förebyggande syfte, något som även ska gälla det kött som importerats till EU-länderna.

ÖKAD IMPORT AV THAILÄNSK KYCKLING

Det anonyma kycklingköttet på restauranger kommer ofta från Asien. I produktionen används antibiotika för att djuren ska växa snabbare och i förebyggande syfte, utan veterinärordination och dokumentation. Det gör att användningen av antibiotika i Asien växer okontrollerat.

Djurskyddslagarna saknas eller är mer allmänt hållna i Asien. Det saknas även långtgående regelverk gällande kemiska bekämpningsmedel, vilket finns i EU och Sverige. I många länder finns också stora brister i kontrollsystem och efterlevnad av reglerna för livsmedelsproduktion⁷.



BRANSCH VILL LÄTTA PÅ DJURSKYDDET

Sveriges Grisföretagare har föreslagit att Sverige ska tillåta bland annat fixering av suggor och fler grisar per box, men har fått avslag från Jordbruksverket. Däremot tillät myndigheten under 2017 tidigare avvänjning mellan sugga och kultingar. Förslaget möttes av stark kritik från veterinärer, forskare, djurorganisationer och konsumenter, men drevs ändå igenom under 2017⁸.

Föreningen Sveriges Mjölkbönder har föreslagit att svenska särregler för svenska kor ska tas bort, framför allt kravet på att kor ska få gå ute och beta. Jordbruksverket föreslog 2016 att kravet på bete skulle ersättas med utevistelse, vilket kritiserades skarpt av miljöorganisationer samt flera av våra medlemsorganisationer. Det ledde till att myndigheten backade och höll kvar vid beteskravet.



DET MISSLYCKADE GRISDIREKTIVET

Sverige och andra länder har argumenterat för högre djurskyddskrav för grisar inom EU. Det ledde bland annat till att det så kallade grisdirektivet antogs 2008. Kraven i direktivet skulle vara genomförda 2013, men 2017 var det bara 6 av 28 länder som uppfyllde kraven.

7. WWF Köttguiden <http://www.wwf.se/wwfs-arbete/mat-och-jordbruk/kottguiden/1644990-wwfs-kottguide-importerad-kyckling>

8. Djurskyddet <http://www.djurskyddet.se/kampanjer/lat-griskultingarna-vara-kvar-hos-sin-mamma/>

KONSUMENTENS RÄTT ATT VETA

82 % svarar ja på frågan ”Skulle du vilja att restauranger informerar om vilket land köttet kommer från?” i Sveriges Konsumenters enkätundersökning med 1000 svarande. 8 av 10 konsumenter vill alltså se ursprungsmärkning på restaurang.

Sveriges Konsumenter har sedan länge drivit krav om att konsumenten ska få information om innehåll och ursprung och att detta ska gälla oavsett om maten är förpackad i en matbutik eller om du får den på restaurang, skola eller inom vården. Konsumenten har rätt att få veta vad den äter och detta inkluderar även köttets ursprung.

MAJORITET AV PARTIerna VILL LAGSTIFTA

Inför riksdagsvalet 2018 frågade Sveriges Konsumenter samtliga riksdagspartier om de ställer sig bakom följande förslag: ”Inför lagkrav på ursprungsmärkning av kött- och animalieprodukter i färdigmat, på restauranger, i livsmedelsbutiker och i matsalar inom vård, omsorg och skola.”

Liberalerna, Miljöpartiet, Socialdemokraterna, Sverigedemokraterna och Vänsterpartiet svarade: ”Ja, vi instämmer”.

Centern och Kristdemokraterna svarade: ”Vi instämmer delvis”.

Moderaterna svarade: ”Nej”.

SVERIGES KONSUMENTERS FÖRSLAG OCH PARTIERNAS SVAR

Inför lagkrav på ursprungsmärkning av kött- och animalieprodukter i färdigmat, på restauranger, i livsmedelsbutiker och i matsalar inom vård, omsorg och skola.

JA	
DELVIS	
NEJ	

8 av 10

vill att restauranger informerar om vilket land köttet kommer från.

VIKTIGA ÅR

I DEBATTEN OM URSPRUNGSMÄRKNING AV KÖTT

2006

Den frivilliga märkningen "Svensk Fågel" införs, även kallad "Gula Pippin". Den garanterar bland annat att kycklingen och kalkonen är kläckt, uppfödd, slaktad och förädlad i Sverige, samt att en rad regler för djursorg följs utöver svensk lagstiftning.

2011

Den frivilliga märkningen "Svenskt kött" införs för att det ska bli enklare för konsumenter att välja svenskt. Märkningen initieras av branschorganisationen Svenskt Kött, som via märkningen upplyser konsumenter om den svenska djurskyddslagstiftningen och varför det svenska köttet är dyrare än det importerade.

2013

Hästköttsskandalen slår ned som en bomb. Mat som enligt förpackningarna ska innehålla nötkött visar sig innehålla hästkött, fläsk och i några fall inget kött alls. Skandalen kan vara en del av förklaringen till den kraftigt växande efterfrågan på lokalproducerade råvaror under följande år. Den europeiska konsumentorganisationen BEUC publicerade en undersökning som visade att 83 procent av konsumenterna vill veta varifrån maten kommer, framför allt köttet.

2015

Sveriges landsbygdsminister Sven-Erik Bucht och konsumentminister Per Bolund skriver en debattartikel i Expressen om behovet av att restauranger frivilligt informerar om köttets ursprung.

2016

Den frivilliga märkningen "Från Sverige" bildas av LRF, Svensk Dagligvaruhandel och Livsmedelsföretagen för att göra det enklare för konsumenter att hitta svensk mat. I samband med detta ändrades ursprungsmärkningen "Svenskt kött" till "Kött från Sverige". Märkningen kan även användas av restauranger. I dag används märkningen av 140 företag på drygt 7 800 produkter.

2016

Visita beslutar om en frivillig policy för ursprungsmärkning på restaurang. Den innebär att restauranger och andra storhushåll ska kunna ge gästerna information om ursprunget för kött, muntligen eller skriftligen. Visita är bransch- och arbetsgivarorganisationen för den svenska besöksnäringen.

2018

Regeringen meddelar att de vill införa en obligatorisk ursprungsmärkning av kött på restauranger och i storkök och har gett Livsmedelsverket och Konsumentverket i uppdrag att undersöka hur det bör genomföras. Även Finland har sökt möjlighet att kräva ursprungsmärkning på restaurang, men fått avslag hos EU-kommissionen. Finland avser att söka tillstånd igen och Sverige avvaktar de finska erfarenheterna.

Undersökning

Ursprungsmärkning på restaurang



METOD

Vilken information får du som konsument om köttets ursprung när du besöker en lunchrestaurang? Finns det skriftlig information eller måste du fråga? Och när du frågar – får du svar? Sveriges Konsumenter har undersökt hur det ser ut för dig som matgäst.

Undersökningen består av stickprov genom besök på 61 slumpmässigt utvalda lunchrestauranger som serverar dagens rätt eller lunchbuffé. I Stockholm besöktes 20 fristående restauranger, i Kalmar 15 fristående restauranger och i Luleå 15 fristående restauranger. Även 11 restauranger som tillhör restaurangkedjor besöktes. För att kontrollera att uppgifterna vi fick i kedjornas restauranger stämde, kontaktade vi även kedjornas huvudkontor.

Restaurangerna besöktes vid lunchtid, strax före eller efter lunchrusning, och tillgänglig personal fick frågan om de känner till ursprunget på det nöt-, gris- och/eller kycklingkött som ingår i dagens lunch. Restaurangbesöken och kontakten med kedjorna skedde mellan maj och augusti 2018.



RESTAURANGBESÖK: KALMAR

Tre av de 15 restauranger vi besökt i Kalmar informerar om köttets ursprung i i lokalen, i samtliga fall handlar det om en specifik, närproducerad rätt. Svaret att ”korven kommer från Småland” ger inget svar om det gäller köttråvaran eller om korven är producerad i Småland. En restaurang har information på sin hemsida, men inte i lokalen.

Fyra av restaurangerna kan eller vill inte ge information om vart köttet i deras rätter kommer från. Vi får också svar som ”oftast” eller ”nästan alltid” från ett visst land.

Bemötandet vi får i Kalmar är varierat. En stolt kökschef säger ”Många kunder frågar om kycklingen är svensk och därför skriver vi alltid ut det”. På en annan restaurang svarar skeptisk personal att det endast är kökschefen som vet svaret och att denna är bortrest på obestämd tid.

RESTAURANG	INFO OM URSPRUNG I LOKAL	PERSONALENS SVAR		
		NÖTKÖTT	GRISKÖTT	KYCKLING
Arontorps - Kroppkakor och mat	Nej	Sverige	Sverige	Sverige
Athena	Nej	Oftast Sverige	Serveras ej	Polen
Bryggan	Nej	Oftast Sverige	Sverige	Sverige
E.A.T.	Nej	Ej svar	Ej svar	Ej svar
En trappa upp mat & café	Ja "Glaserade kycklingspett från Öland"	Oftast Sverige	Sverige	Sverige
Kallskänken	Nej	Vet ej	Vet ej	Vet ej
Kallskänken	Ja "Öländskt kycklingbröst"	Sverige	Sverige	Sverige
Kött & Bar	Nej	Nötfärs: Sverige Kalv: Holland	Oftast Sverige	Oftast Sverige
Maxi Café & Livingroom	Ja, korven kommer från Småland	Sverige	Sverige	Sverige
Milano Restaurang och Pizzeria	Nej	Holland, Brasilien	Sverige	Sverige, Danmark
Ming Palace	Nej	Ej svar	Ej svar	Ej svar
Mr & Mrs Hansson	Nej, men på hemsidan	Sverige	Tyskland	Sverige
Statt	Nej	Brasilien	Sverige	Sverige
Södra Grill Bistro Bar	Nej	Sverige, Tyskland	Sverige, Tyskland	Sverige, Tyskland
Thai Silk Palace	Nej	Ej svar	Ej svar	Ej svar

RESTAURANGBESÖK: LULEÅ

En av de 15 besökta restaurangerna i Luleå informerar om köttets ursprung skriftligen i lokalen. Det är Friends Fika and Food som skriver i menyn att en specifik rätt innehåller grissida från Luleå.

Tre av restaurangerna svarar inte på frågan om vart köttet i rätterna kommer från. Fem restauranger ger svävande eller osäkra svar om ursprunget, i flera fall förekommer svar som ”oftast land x” eller ”troligen land y”, vilket inte kan tolkas som ett ordentligt svar.

Generellt försöker personalen svara på frågan i trevlig ton, eller få tag i någon som kan svara. I ett fall uppmanades vi att kontakta restaurangchefen via mail och fick svar en vecka senare. En av restaurangerna svarar ”Maträtterna kommer från en fabrik. Ingen vet varifrån köttet kommer och gästerna bryr sig inte heller.”.

RESTAURANG	INFO OM URSPRUNG I LOKAL	PERSONALENS SVAR		
		NÖTKÖTT	GRISKÖTT	KYCKLING
Baan Thai	Nej	Troligen Sverige	Sverige	Danmark
Bangkok - Thai Restaurant	Nej	Sverige	Sverige	Sverige, Brasilien
Bistro Norrland	Nej, men ibland	Sverige	Sverige	Sverige
Blå gåsen	Nej	Ej svar	Ej svar	Ej svar
Café Metropol	Nej	Sverige	Oftast Danmark	Thailand
Café Nouveau	Nej	Irland	Fläskfilé: Tyskland. Ursprung varierar annars.	Sverige, alltid
Corsica	Nej	Troligen Sverige eller Finland	Troligen Sverige eller Finland	Ej svar
En trappa upp	Nej	Oftast Sverige. Ibland Brasilien/ Argentina	Danmark, Sverige, Polen	Thailand, Polen, Sverige, Brasilien
Friends Fika and Food	Ja, en rätt: Nattbakad grissida från Luleå	Sverige	Sverige	Sverige
Good Will	Nej	Oftast Brasilien	Sverige	Sverige, Thailand
Hemmagastronomi	Nej	Sverige	Sverige	Sverige
Luleå Bistro & Bar	Nej	19,8% lokalproducerat, 15 % Sverige, 60 % EU	19,8% lokalproducerat, 15 % Sverige, 60 % EU	Holland
Mat & Prat	Nej	Vet ej, används sällan	Vet ej, används sällan	Thailand
Savoy	Nej	Oftast Sverige, ibland Polen	Sverige, Finland, Chile	Polen
Symphonie	Nej	Sverige	Sverige	Sverige

RESTAURANGBESÖK: STOCKHOLM

Två av 22 restauranger informerar om köttets ursprung skriftligen i lokalen. Phil's burger skriver i menyn att allt kött kommer från en viss leverantör av svenskt kött. På Mäster Anders finns information om kycklingrätten.

Sex av restaurangerna kan inte, eller vill inte, svara på var deras kött kommer från. I något fall får vi svaret att det kommer från Sverige, men sedan vill personen i fråga inte svara på något mer och kan inte styrka sitt svar.

Jämfört med Kalmar och Luleå upplevs personalen på flera av restaurangerna i Stockholm som stressade och ibland även otrevliga vid frågan om råvarornas ursprung.

RESTAURANG	INFO OM URSPRUNG I LOKAL	PERSONALENS SVAR		
		NÖTKÖTT	GRISKÖTT	KYCKLING
Bistro Bohème	Nej	Brasilien	Tyskland	Chile
Café Eugenia, Stadsmissionen	Nej	Sverige	Sverige	Sverige
Café Milano	Nej	Sverige, Italien	Sverige, Italien	Sverige
Café Söder	Nej	Vet ej	Vet ej	Troligen Sverige
Hemma Vasastan	Nej	Ej svar	Ej svar	Ej svar
Kafé Esaias	Nej	Sverige	Sverige	Sverige
Kellys bar	Nej	Estland, Lettland	Chile	Danmark
Medis kök och bar	Nej	Europa	Europa	Europa
Neverland	Nej	Vet ej	Vet ej	Vet ej
Non Solo Bar	Nej	Sverige	Sverige	Sverige
Phil's Burger	Ja "Gårdskött från Hälsingestintan"	Sverige	Serveras ej	Serveras ej
Pig & Whistle	Nej	Irland (Dafgårds)	Tyskland	Brasilien, Thailand
Pompei, ristorante pizzeria	Nej	Sverige	Sverige	Sverige
Restaurang Cirkeln	Nej	Sverige	Sverige	Sverige
Restaurang Mäster Anders	Ja, kycklingen från Knäred	Kalv: Holland.	Sverige	Sverige
Rydbergs matsal	Nej	Ej svar	Ej svar	Ej svar
Rörstrands slott och café	Nej	Oftast Sverige	Varierar	Sverige
Spisa hos Helena	Nej	Ej svar	Ej svar	Ej svar
Tasman café	Nej	Sverige	Vet ej	Vet ej
The Good Gringo	Nej	Serverar ej	Sverige	Sverige



DÅLIG INFORMATION TILL MATGÄSTERNA

Sex av de 50 fristående restaurangerna vi besökt upplyser om köttets ursprung på menyn eller liknande. Det gäller då oftast en enstaka rätt där man vill lyfta fram något närproducerat som öländsk kyckling eller gris-kött från Luleå.

Det är med andra ord mycket få restauranger som informerar sina gäster om köttets ursprung vid köptillfället. Detta rimmar illa med kundernas önskemål. I en undersökning gjord av Sveriges Konsumenter vill 8 av 10 veta vilket land köttet på restaurang kommer från. Många vill också ha den informationen vid köptillfället, utan att behöva fråga.

13 av de fristående restaurangerna kan eller vill inte ge information om köttets ursprung när de tillfrågas, vilket är oroande då restaurangerna själva inte verkar veta var deras råvaror kommer från. Flera andra restauranger ger svävande svar.

Vår undersökning visar att tidigare års uppmaning från regering och branschorganisation om att restauranger ska informera gästerna om köttets ursprung, inte verkar ha gett resultat.

STOR VARIATION I BEMÖTANDE

På varje restaurang frågade vi serveringspersonal om köttets ursprung. Endast vid ett fåtal tillfällen kunde serveringspersonalen svara. Det vanligaste händelseförloppet var att serveringspersonalen i sin tur frågade kökschefen eller restaurangchefen och återvände med ett svar. På flera ställen kom chefen ut i matsalen och svarade på frågan. Frågan besvarades huvudsakligen på tre sätt:

1. De engagerade

Strävar efter att köpa så mycket svenskt eller lokalproducerat kött som möjligt med tanke på bättre djursorg och lägre antibiotikaanvändning. Nämnar att det högre priset på svenskt kött innebär att man ibland köper kött från andra länder för att klara av att hålla det låga priset på lunchrätterna. I Kalmar och Luleå nämner fler kökschefer att de är måna om att använda lokalproducerat kött, jämfört med i Stockholm.

2. De välinformerade som litar på grossisten

Berättar tydligt vilket grossistföretag som levererar köttet och att man litar på att grossisten gör ett bra val. Har ofta koll på vilka länder köttet kommer ifrån och är väl medvetna om att det svenska är dyrare än det utländska och att priset har stor betydelse för valet eftersom priset på luncherna är pressat.

3. De stressade som inte vill svara på frågan

Stressad personal som helst inte vill svara på frågan. I några fall uttrycker servitör eller kökschef att frågan är irrelevant och menar att gästerna inte bryr sig om köttets ursprung och att ingen har med det att göra. I Stockholm upplevdes restaurangpersonalen generellt mer stressad och i flera fall ovilliga att svara på frågan.

”Maträtterna kommer från en fabrik. Ingen vet varifrån köttet kommer och gästerna bryr sig inte heller.”

Restaurangägare i Luleå

”Det allra viktigaste är att kycklingen är svensk med tanke på den vidriga djurhållningen i andra länder. Många kunder frågar, därför skriver vi ut varifrån kycklingen kommer.”

Restaurangägare i Kalmar

RESTAURANGKEDJOR

I granskningen har vi även besökt 11 restaurangkedjor. Serveringspersonalen kunde sällan svara på frågan om vilket land köttet kommer från, utan passade vidare frågan till chefen som alltid fanns på plats och gav snabbt svar.

För att kontrollera att uppgifterna vi fick i kedjornas restauranger stämde, kontaktade vi även kedjornas huvudkontor.

FÖRETAG		NÖTKÖTT	GRISKÖTT	KYCKLING
Burger King	Svar från huvudkontor	Italien	Ungern	Frankrike
	Svar vid besök	Italien	Italien	Tyskland
Espresso House	Svar från huvudkontor	Serveras ej	Sverige (bacon)	Sverige
	Svar vid besök	Serveras ej	Serveras ej	Sverige
Ikea	Svar från huvudkontor	Köttbullar: Irland (Dafgårds)	Köttbullar: Storbritannien, Sverige, Danmark, Tyskland. Fläkschnitzel: Sverige	Tyskland (Dafgårds)
	Svar vid besök	Ej svar	Ej svar	Ej svar
Max	Svar från huvudkontor	Sverige	Sverige	Sverige
	Svar vid besök	Sverige	Sverige	Sverige
Mc Donalds	Svar från huvudkontor	Sverige, Polen (54 % svenskt)	Bacon: Holland, Tyskland, Danmark Korv: Sverige	Sverige, Holland, Tyskland
	Svar vid besök	Sverige	Sverige	Sverige
Pizza Hut	Svar från huvudkontor	Utvalda certifierade gårdar inom EU	Utvalda certifierade gårdar inom EU	Utvalda certifierade gårdar inom EU
	Svar vid besök	Danmark	Danmark	Irland
Rasta	Svar från huvudkontor	Sverige, övriga EU	Sverige, övriga EU	Sverige, övriga EU
	Svar vid besök	Ej svar	Ej svar	Ej svar
Subway	Svar från huvudkontor	Ursprung varierar	Ursprung varierar	Ursprung varierar
	Svar vid besök	Vet ej	Vet ej	Vet ej
Taco Bar	Svar från huvudkontor	Uruguay, Holland, Tyskland	Tyskland	Sverige, Thailand
	Svar vid besök	Holland	Serveras ej	Vet ej
Vapiano	Svar från huvudkontor	Nötfärs: Tyskland. Oxfile: Nya Zeeland. Carpaccio: Nederländerna.	Sverige	Tyskland
	Svar vid besök	Tyskland	Tyskland	Tyskland
7-Eleven	Svar från huvudkontor		Sverige	Sverige
	Svar vid besök	Korv: Sverige	Korv: Sverige	Serveras ej

KEDJORNAS SVAR – INTE ALLTID KORREKT

Tre av de elva restaurangkedjorna i undersökningen upplyser sina gäster om köttets ursprung på skyltar och hemsidor; 7-eleven, Espresso House och Max. Dessa tre kedjor är också de enda som serverar enbart svenskt kött. Bland övriga kedjor serverade flera kött som får rött ljus i WWF:s köttguide.

Serveringspersonalen kunde oftast inte svara på frågan om köttets ursprung, utan passade vidare frågan till kökschefen som för det mesta kunde ge ett svar. Personalen på IKEA, Subway, Rasta och Taco Bar kunde eller ville inte svara, alternativt hänvisade till huvudkontoret. Hos hamburgerkedjan Max svarade serveringspersonalen med stolthet att köttet är svenskt och att det är ”jättebra”.

Vid kontakt med restaurangkedjornas huvudkontor fick vi svar som stämde någorlunda överens med den information vi fick av restaurangpersonalen. På en McDonalds-restaurang i centrala Stockholm frågade kassapersonalen sin chef som ropade till svar att ”allt kött är svenskt”, men McDonalds huvudkontor uppger att köttet kommer från flera olika länder. Restaurangchefen på en Vapiano-restaurang i Stockholm gissade att allt kött är från Tyskland eftersom kedjan är tysk, men enligt huvudkontoret kommer det även från Sverige, Nya Zeeland och Nederländerna. Inte heller uppgifterna vi fick i en av Burger Kings restauranger stämde överens med huvudkontorets uppgifter. Subways huvudkontor svarar att ”Ursprung beror på säsong, tillgång och kvalitet” vilket innebär att köttet kan komma från vilket land som helst.



SAMMANFATTNING

- **8 AV 10 KONSUMENTER VILL VETA** Sveriges Konsumenters undersökning visar att 82 procent av konsumenterna vill få information om vilket land köttet kommer från när de äter på restaurang.
- **OVANLIGT MED INFORMATION** Sex av de femtio fristående restaurangerna vi besökt upplyser om köttets ursprung på menyn eller liknande. Det gäller oftast en enstaka rätt där man vill lyfta fram något närproducerat som öländsk kyckling eller griskött från Luleå. Tre av elva restaurangkedjor vi besökt upplyser om köttets ursprung vid köptillfället; 7-Eleven, Espresso House och Max.
- **LÅG KUNSKAP HOS SERVERINGSPERSONAL** Personal har sällan kunskap om köttets ursprung utan får ofta fråga köks- eller restaurangchef. Vår fråga om köttets ursprung har i flera fall lett till obekvämt eller dåligt stämning.
- **VANLIGT MED KÖTT SOM FÅR RÖTT LJUS** Många restauranger serverar svenskt kött. Men det är även vanligt med nötkött från länder som Holland och Brasilien, griskött från Polen och Tyskland samt kyckling från Thailand och Danmark. Alla dessa sorters kött får rött ljus i WWF:s köttguide.
- **TRE KEDJOR LYFTER FRAM SVENSKT** Espresso House, Max och 7-Eleven är de enda kedjor som serverar enbart svenskt kött. De är också de enda som informerar sina kunder om köttets ursprungsland vid köptillfället.
- **OTYDLIGA SVAR FRÅN KEDJOR** Subway, Rasta och Pizza Hut ger vaga svar som inte säger något om vilket land köttet kommer från. McDonalds sticker ut genom att på vårt restaurangbesök svara att allt kött är svenskt, medan uppgifterna från huvudkontoret visar att köttet är från flera olika länder.
- **DE FLESTA PARTIERNÄ STÄLLER SIG BAKOM LAGKRAV** En majoritet av Sveriges riksdagspartier säger att de vill införa ett lagkrav på ursprungsmärkning av kött- och animalieprodukter på restauranger, i färdigmat och i matsalar inom vård, omsorg och skola.

”EN KLAR MAJORITET av konsumenterna vill veta var köttet kommer från när de äter på restaurang. Det borde vara en självklar rättighet, inte minst mot bakgrund av den ökande antibiotikaresistensen som bland annat har att göra med dålig djurhållning. Det är oacceptabelt att så många restauranger vill hemlighålla något som konsumenterna idag vill veta för att kunna välja – eller välja bort – vad man vill äta”.

Jan Bertoft, generalsekreterare Sveriges Konsumenter

SVERIGES KONSUMENTER

Sveriges Konsumenter är en oberoende ideell organisation som arbetar för ökad konsumentmakt. Vi verkar för alla konsumenters självklara rätt till skydd, inflytande och möjlighet att göra medvetna och hållbara val. Organisationen arbetar brett med konsumentfrågor, men lägger också särskilt fokus vid frågor som rör livsmedel, banktjänster, tillgänglighet, integritet på nätet och hållbar konsumtion. Bakom vår organisation står 21 medlemsorganisationer.

Vi driver frågor både nationellt, inom EU och internationellt och representerar konsumentperspektivet i ett 30-tal forum. Däribland genom aktivt medlemskap i den europeiska konsumentorganisationen BEUC, i Consumers International och standardiseringsorganet ANEC.

Vi ger ut den oberoende och reklamfria tidningen Råd & Rön och driver på uppdrag av kommuner rådgivande konsumentvägledning.

Postadress: Box 38001, 100 64 Stockholm

Besöksadress: Hornsgatan 172

Telefon 08-674 43 00

info@sverigeskonsumenter.se

www.sverigeskonsumenter.se