

”Svenskt kött på menyn – en självklarhet för oss”

Kött från Sverige. Den märkningen går numera att se hos en del svenska restauranger. Mando Steakhouse i Malmö var en av de första och satsningen var naturlig för deras del.



För VDN John Visser och kökschefen Johan Rydh på Mando Steakhouse i Malmö var tidigt ute med att använda märkningen Kött från Sverige. ... – Vi har länge jobbat med hållbarhetsfrågor.

Vi blir alltmer medvetna om vad vi stoppar i oss, och helst vill de flesta av oss äta svenskt. Men på restauranger kan det vara svårt att veta var till exempel köttet kommer från.

Men märkningen **Kött från Sverige** ska göra det enklare för konsumenten. Det hoppas Johan Rydh, kökschef på Mando Steakhouse i Malmö.

– Vi vill ligga i framkant. Märkningen passar oss bra. När det gäller köttet är det inte svårt för oss, eftersom vi har en lång tradition kring det svenska köttet och en väl fungerande organisation som gör det enkelt att följa upp köttet hela vägen från våra leverantörer till tallriken, säger han.

Läs också: [Därför ska du fråga efter svenska råvaror på restaurangen](#)

Första restaurangen

Malmörestaurangen är en av de första som använder märkningen i Sverige. Johan Rydh ser flera anledningar till att bara använda svenskt kött.

– För det första är det den svenska djurhållningen där den låga användningen av antibiotika är en viktig del. Sedan handlar det om transporter. Men det finns också en social aspekt, vi behöver jobba för att bli en självförsörjande nation när det gäller livsmedel och då betyder det svenska köttet mycket.

Läs också: [Läs hela artikeln om Mandos satsning](#)

Få i gång en diskussion

Han ser det som en viktig information på restaurangen och har en känsla av att svenska restaurangbesökare ofta utgår från att de får svensk mat, fast så inte alls är fallet. Därför anser han att märkningen är viktig för att kunna vara tydlig mot gästerna. Han hoppas också att detta är ett led i att få i gång en bättre och tydligare diskussion om svenskt kött.

Läs också: [Sluta äta importerat kött – för antibiotikans skull](#)

Kött från Sverige – därför är det bäst

Fem kriterier som krävs för att få använda märkningen Kött från Sverige, som restauranger kan få via en ansökan hos Svensk märkning AB.

- Alla djur är födda, uppfödda och slaktade i Sverige
- Odling har skett i Sverige
- All förädling samt packning har gjorts i Sverige
- Kött-, ägg-, fisk-, skaldjurs-, fågel- och mjölkkråvar är alltid 100 procent svenskt, även i sammansatta produkter som korv eller leverpastej.
- I sammansatta produkter ska minst 75 procent vara svenskt, som korv och leverpastej.