

VILTMATPROJEKTET

DIARIENUMMER L2011/385 SAMT 19-1527/11

DELRAPPORT AV VILTMATPROJEKTET I MELLANSVERIGE 2010-2011



Viltmatprojektet Västmanland/Mellansverige

BAKGRUND PROJEKTIDÉ UTVÄRDERING

BAKGRUND

Svenska Jägareförbundet satsar medvetet på Viltmat som en del av profilen gentemot allmänheten. Inte minst för att också öka acceptansen för jakt och öka kunskapen om Viltkött som ett klimatsmart och nyttigt kött. Av den anledningen väckte Länsordförande Torbjörn Larsson idén om en ”Älgvecka” i Västmanland. Idén fann snabbt gehör hos Länsförbundets styrelse och hos personalen i länet och man tog under våren 2010 beslut att genomföra idén. Vid en informell lunch hos Ordföranden, tillsammans med Jaktvårdskonsulent Lars Björk, Landshövding Ingemar Skogö och Kökschef Sven-Åke Larsson togs idén upp och Landshövdingen fann den omedelbart så intressant att han direkt erbjöd att hålla presskonferensen en vecka före starten på Älgveckan, på Slottet i Västerås. Veckan visade sig ge ett enormt genomslag, varför jordbruksverket tillstyrkte ett utökat stöd för att fortsätta och sprida projektet till hela Sverige. Etappmål ett vara att fortsätta ut i Mellansverige, (inom Jägareförbundets Samverkansområde mitt, SO-Mitt) för att under 2012 komma att omfatta hela Sverige.

SYFTE

Projektets syfte och mål:

Att i Sverige skapa en hållbar affärskedja, för viltkött, från skog till tallrik. Projektet Viltet från skogen till tallriken, skall resultera i fler företag inom vilt, mat, turism och jakt i landet, samt stärka kunskapen och efterfrågan hos allmänheten och skapa kontakter mellan de olika intressenterna.

Ambitionen och tanken har varit att under 2010 göra detta till en uppstart i mindre skala, för att 2011 omfatta SO-Mitts 9 län och slutligen 2012 gälla hela landet.

TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

1. Beslut i Länsföreningens styrelse, förankring i Samverkansområde Mitt, där SO-chef Rolf Brittas erbjöd 10 % av arbetstiden från både Jaktvårdskonsulent och Administratör under projekttiden. Till detta kom upplåtande av kontorsplats på kontoret i Västerås för Projektledare. Första veckan i november 2010 sattes som datum för genomförandet av ”Älgveckan”. 2011 års Älgvecka förlades till andra veckan i november
2. Sven-Åke Larsson tillfrågades som Projektledare då han har stort intresse i jakten med en livslång erfarenhet som kock, krögare och ansvarig för kocklandslaget under 12 år.
3. Ambitionen sattes 2010 till att omfatta en representation av restauranger i alla kommuner i länet, samt godkända vilthanteringsanläggningar, några livsmedelsbutiker och även skola och äldreomsorg på någon ort.

4. Efter en genomgång av restauranger, butiker och skolbespisning i länet gjordes ett urval av intresserade anläggningar. Dessa har sedan kontinuerligt informerats om projektet.
5. Under 2011 genomfördes också träffar ute i länen med kockar, restauranger, butiker, kommuner och jägare. Alltifrån regelverk och inspiration till hur varje län kan driva sin Älgvecka utifrån de erfarenheter som gjordes i Västmanland under 2010. Länen har sedan valt lite olika vägar att nå fram till målen. Under hela projektets planering och genomförande har Sven-Åke Larsson varit ute och pratat för kockarnas organisationer i de olika länen, liksom rikstäckande på deras representantskapsmöte, varit på Jägareförbundets Länsföreningsmöte och pratat och dessutom besökt kretsar och spontant uppkomna möten i ämnet viltmat. Mycket glädjande i detta är att flera grupperingar i Sydsverige redan har hört av sig och vill vara med nästa år-och starta planeringen redan nu! (Göteborg, Skåne, Småland)
6. Pressvisning på Kungsbyn Västerås den 4 november med avspark för hela mittregionen veckan före Älgveckan. Här fanns representation av alla restauranger och smakprover på deras recept på älg. Landshövding Ingemar Skogö invigde med en hagelsalut och drog därmed igång 2011 års Älgvecka som skulle komma att utmytna i drygt 100 000 portioner älg under en vecka.

MATERIAL

De deltagande anläggningarna har fått flyer, folder och en poster för att internt och till sina kunder visa på vad älgveckan innebär och har för syfte. Svenska Jägareförbundets satsning på www.viltmat.nu har förutom hemsidan också tagit fram två mindre broschyrer "Viltmat" och "Jägare dela med Dig". Dessa har delats ut vid träffar och informationstillfällen. Till detta har också ett visitkort funnits som har kunnat spridas i större omfattning. Detta har fungerat som bordsryttare på en del restauranger och serveringar. Projektet har löpande redovisats på www.viltmat.nu, i form av blogg, med aktuella restauranger m.m.

"Alla varelser – växter, djur, människor – påverkar ständigt den miljö de lever i. I högre grad än någon annan organism sätter människan sin prägel på omgivningen, ofta med vittgående konsekvenser. Det är därför nödvändigt att vi skaffar oss sådana kunskaper om sammanhangen i naturen att vi i möjligaste mån kan förutse följderna av våra ingrepp.

Egon Grubbström ur boken Första Jägarboken

PROJEKTORGANISATION

Projektansvarig:	Torbjörn Larsson
Projektledare :	Sven-Åke Larsson
Jaktvårdskonsulent:	Lars Björk
Administratör:	Åsa Söderberg

AVRAPPORTERING

Avrapportering har skett kontinuerligt från projektledare till projektansvarig. Detta jämte en daglig kommunikation i arbetsgruppen har gjort avrapporteringen smidig, och möjligheten till snabba justeringar har varit stor. Projektet sammanfattas i denna utvärdering och kommer också att redovisas ekonomiskt när alla kostnader presenterats.

MEDIA

Ett otroligt stort intresse från media för älgveckan. Inte minst skolornas satsning har tilldragit sig uppmärksamhet och inslag i såväl TV, radio och tidningar. Fackpress för såväl jakt som för restauranger har haft artiklar, Radioinslag på flera håll, bland annat vid två tillfällen i Västmanland, SVT och TV4, riks- och lokalpress. För att skriva artiklar och pressrelease anlätades Gunnar Göransson, Journalist ifrån Västerås, med matreportage som sin specialitet. Projektet har också haft kontakt med Jan Johansson på Västerås och CO, (Västerås Kommuns Marknadsföringsbolag) som via deras News Desk spred ut Pressreleasen som gav genklang i ett stort antal tidningar och inte minst olika hemsidor.

SPONTANA REAKTIONER FRÅN DELTAGARNA

”Hej Sven-Åke. Skulle bara meddela att Älgveckan gick väldigt bra. Många har kommit fram och verkligen uppskattat att vi serverat älg, och vissa sällskap kom till oss enbart för att äta älgen vi hade på menyn. Vi kommer även att fortsätta att servera vilt då vi har haft många positiva kommentarer. Vi har haft i snitt 20 personer mer varje dag än den vanliga verksamheten. Ca 7 personer av 10 har valt älg de dagarna vi hade älg på menyn.

Mvh/ Fredrik Björnögården”

”Hej Sven-Åke!

Det är nu andra dagen vi serverat älgfärsbiff på lunchen. Fullt hus, folk som vi aldrig sett tidigare På torsdag kommer landshövdingen och skall äta lunch tillsammans m folk från Norbergs kommun.

TACK Sven-Åke”

”Hej!! Tack för Ert besök på Bäckhammarsskolan igår! Älgfärslimpa serverat till 1000 skolbarn, 450 förskolebarn och 250 luncher i äldreomsorgen! / Agneta”

”Hej!! Vilken succé! Under hela veckan har 90 % av gästerna valt älgrätten på menyn! Vi vill gärna vara med på nya projekt! / Restaurang Ågården, Arboga”

”Här på Kungsbyn har succén varit total! Både gäster, kunder och personal har upplevt satsningen som otroligt positiv! Vi kör gärna igen!”

”75 % av vår lunchförsäljning var älgrätter! /Matmästaren Köping”

EKONOMI

Ambitionen var 2010, att projektet förutom de personal- och lokalresurser som ställts till förfogande från Jägareförbundet Mitt, skulle finansieras med medel ur de sökta bidragen från Jordbruksverket, för det nationella Viltmatprojektet. Dessutom beslutades också om ett stöd från Länsföreningen om 40 000 kronor per år. Projektledare skall vara anlitad i konsultform. För projektet i Västmanland togs beslut i Jordbruksdepartementet/Regeringen 2011-02-03 (diarienummer L2011/385) om ett stöd i tre år. För projekt Viltmat Sverige söktes, på uppmaning av Jordbruksdepartementet/Eskil Erlandsson, ett bidrag om om vilka togs beslut 2011-03-10 (Diarienummer 19-1527/11).

SAMMANFATTNING AV RESULTAT

Det är med stor glädje vi kan se tillbaka på två säsonger viltmat med en spridning som vi knappast vågat hoppas på. Det som sticker ut mest i form av oväntade händelser är det helt osannolika genomslag som Älgdagen på Västerås, Surahammar, Örebro, Sandvikens och Värmländska skolor fick. Det var inte bara media som uppmärksamade detta utan hela miljön i skolorna genomsyrades av Älg dessa dagar. Alltifrån teckningar, dikter sånger och berättelser till lokala Jägare som kom ut i matsalarna och berättade om jaket! Till detta skall givetvis läggas alla de boende i äldreomsorgen som också innefattades av ovan nämnda kommuners satsningar.

RESTAURANGERNA

Reaktionerna från krögarna har varit tämligen samstämmiga i sina omdömen. Alla har fått mycket positiva reaktioner från gästerna, de har sålt över förväntan, till och med genom nya gäster och gästkategorier.

Kunskapen om Jakt och vilt har ökat hos en stor del av restaurangerna och dess personal. Under 2011 års aktivitet har också en mängd skolelever fått ta del av kunskapen kring jakt, viltkött och inte minst älgen som djur. Vi kan därför göra antagandet att gästerna/eleverna får en än bättre bild av det klimatsmarta och nyttiga i att äta vilt.

Vildsvin. Önskemålet från flertalet krögare och butiker är att detta skall fortsätta som en tradition och utökas med Vildsvin till grillsäsongen ex. vis. Under nästkommande år finner vi mycket angeläget att få en bättre kedja mellan leden när det gäller vildsvin. Vi har i år haft stora problem att få fram vildsvinskött till de anläggningar som velat ha detta på menyn också. Då det är ett viltslag som på sikt kommer att överträffa älgen i fråga om ton kött per år borde det finnas en betydligt större del ute på marknaden. En önskan om att den ”vanliga” konsumenten också kan få chans att stifta bekantskap med detta ”nya” vilt är klart uttalad från många håll. Vi måste verka för en enklare kedja från skog till bord även när det gäller vildsvin och dess hantering. En alltför värdefull resurs för att inte ta vara på. En ytterligare översyn av lagstiftningen som syftar till att ytterligare underlätta för hanteringen av vildsvin skulle komma alla parter tillgodo. Vi deltar gärna i dessa diskussioner för att bidra med de erfarenheter och önskemål som kommer från våra led inom restauranger, vilthanteringsanläggningar, lantbrukare och jägare.

Restaurangerna har genom projektets försorg fått en rad nya leverantörer av viltkött, från att ha varit ”hänvisad” till endast ett fåtal aktörer. Oftast med långa transporter som bieffekt.

VILTHANTERINGSANLÄGGNINGARNA (VHA)

Etableringen av kontakter mellan godkända vilthanteringsanläggningar och restauranger har genomförts med mycket positivt och varaktigt resultat. Inköp/Försäljning fortsätter kontinuerligt och är inte enbart knutet till älgveckan.

Genom projektet har VHA fått en mycket större kundkrets. Restauranger, butiker och inte minst kommuner handlar idag direkt från VHA, vilket ger fördelar för alla parter. Kortare transporter, färre mellanhänder och inte minst lägre priser, vilket ökar tillgängligheten för slutkonsumenten. Den ökade efterfrågan hos VHA gör också att dessa vågar ta emot större kvantiteter från jägarna då man ser att det finns god avsättning för produkterna. En utav vilthanteringsanläggningarna har under 2011 års älgvecka sålt 4,6 ton älgkött, varav mesta delen färs. Alla kunder utom en, var helt nya för den leverantören! Vi ser här dessutom en möjlighet för VHA att på sikt skapa fler arbetstillfällen-ofast i glesbygden!

Butikernas, och därmed konsumenternas, möjligheter att få tillgång till vilt har ökat väsentligt, genom den etablering av kontakter som skett mellan vilthanteringsanläggningarna och gentemot butikerna.

Projektet initierade och bjöd in alla vilthanteringsanläggningar i Mellansverige samt de största i Norr och Syd för att diskutera aktuell problematik och problemlösning. Ambitionen var också att understödja bildandet av en branschorganisation för dessa. Med på mötet var Jägareförbundet, Yrkesjägarföreningen, grossist, Livsmedelsverket och LRF. Mötet ägde rum på Kungsbyn den 16 augusti och under mötet bildades en interimsstyrelse för denna branschorganisation-Svenskt Viltkött.

Stöd och inspiration till Tängsta Gård som under hösten 2011 startat Västmanlands första Vilthanteringsanläggning. Ytterligare en, Kvistberga gård utanför Västerås är på gång. Vi har startat upp viltundersökarutbildningar i Västmanland i syfte att få minst två godkända utbildare i Västmanland. Första utbildningen genomfördes den 23 november.

Ambitionen att öka tillgängligheten på viltkött för konsumenten har i vilket fall i allra högsta grad infriats!

ÖVRIGT

Numera finns www.viltmat.nu som är en otrolig inspirationsresurs för den matlagningsintresserade, en kunskapskälla för allmänheten och dessutom en länk från jägaren till maten genom att man här finner vilthanteringsanläggningar och andra viktiga ”instanser” för att kunna sälja sitt kött genom godkända kanaler.

Matlagningskurser har genomförts i flera län. Bland annat två kvällar med JAQT (Jagande kvinnor i tiden) i Västerås.

Påbörjat samarbete med Scandic Hotell för en rikstäckande kampanj för viltmat 2012.

Samtal med Restaurangakademien har förts för att slå fast råvaran för Årets Kock 2012.-Vildsvin. Tyvärr stupade detta då projektet inte har pengar att lägga in som sponsring. Ett nytt samtal kommer dock att föras inför nästa år Årets Kock.

Samarbete och diskussioner har inletts med ”Smaka på Stockholm”-ett evenemang i Kungsträdgården. Här är det **Vildsvin** som är det aktuella viltet och vi hoppas på ett riktigt bra och slagkraftigt arrangemang. Evenemanget äger rum 1-6 juni 2012 och förväntas möta runt 65 000 besökare dagligen.

Ett för båda parter givande samarbete med Stockholms Företagskrogar har genomförts under älgeveckan. De kommer att fortsätta och utöka omfattningen av viltmatveckan inför 2012.

Informationsanförande har hållits av Sven-Åke Larsson på Jordbruksverket i Jönköping 13 oktober och i Borgholm den 28 september.

Ett samarbete har inletts mellan Jägareförbundet Västmanland (JFV) och Svenska Kockars förening (SKF). SKF organiserar kockar, krögare, professionella matlagare i en organisation som är mycket lik den som råder i JF. Det innebär många fördelar i samarbetet som kans ske såväl centralt som lokalt i en redan inarbetad struktur. Fördelarna med att jägare och kockar sitter ner och samtalar är många, inte minst på utbildningssidan.

Flera utländska grupper med jägare har besökt Mellansverige för att jaga såväl 2010 som 2011. I detta ligger förutom inkomster för mat, boende och övriga kommersiella intressen också en god marknadsföring utomlands för vårt jaktliga arv, vår jaktetik och den fina resurs som vårt vilt utgör. Med andra ord kan vårt vilt också bli en attraktiv exportprodukt.

De kockar (14 stycken) från några av Sveriges gastronomiskt ledande restauranger, som nu har tagit jägarexamen tack vare sitt deltagande i viltmatprojektet, har nu också startat egna restaurangprojekt som associerar till deras nyvunna jaktintresse och med en mycket större respekt för råvaran efter att själv ha deltagit i olika jakter/jaktformer.

FAKTA I SIFFROR

Vi har genom projektet fått möjlighet att under minst en dag under Älgveckan servera viltkött på sammanlagt:

138 förskolor

100 skolor

8 gymnasier

144 äldreboenden

= Detta är 390 kommunala kök och har innefattat nästan 60 000 portioner!

Restauranger och butiker har stått för ytterligare drygt 50 000 portioner.

Totalt har i dagsläget 112 242 portioner redovisats från Älgveckan.

Att många restauranger dessutom fortsätter med vilt på menyn är extra bonus!