



INTERVJUER TILL RESTAURANGER SAMT LIVSMEDELSBUTIK

En undersökning om balansen i utbud och
efterfrågan i akvaponi sektorn.

Inledning:

Detta dokument har genomförts inom ramen för det LEADER-finansierade projektet "Akvaponi i Roslagen". Projektet är finansierat av LEADER Stockholmsbygd samt Jordbruksverket. Roslagens sparbanksstiftelse har finansierat bygget av en akvaponisk demoanläggning på Utvecklingscentrum för vatten/Campus Roslagen i Norrtälje. Huvudsakligt syfte är kunskapsspridning kring akvaponi, ett recirkulerande odlingssystem som möjliggör förlängd odlingssäsong, ökad konkurrenskraft hos företag, mer lokalproducerade livsmedel, samt tekniska system som gör minsta möjliga påverkan på miljön.

Sveriges nationella livsmedelsstrategis övergripande målsättning är en konkurrenskraftig livsmedelskedja där livsmedelsproduktionen ökar, samtidigt som nationella miljömål uppnås. Detta för att bidra till en hållbar utveckling i hela landet. Strategin nämner en ökad livsmedelsproduktion som svarar mot konsumenternas efterfrågan. På detta sätt når man en högre självförsörjningsgrad av livsmedel och sårbarheten i livsmedelskedjan bör minska.

Livsmedelsstrategin har utpekat tre strategiska mål för att nå målen

1. Regler och villkor
2. Konsument och marknad
3. Kunskap och innovation.

Projektet Akvaponi i Roslagen har huvudfokus utifrån strategimål 3 i livsmedelsstrategin.

Dessa intervjuer har tagits fram för att undersöka om det finns en balans i utbud och efterfrågan i akvaponi sektorn och om det finns möjligheter för nya affärsmodeller.

Akvaponi i Roslagen

Frågor till restauranger och livsmedelsbutiker samt sammanställning av svar

Deltagande: Anonym

Frågor i undersökningen:

1. Vad är viktigt för er i valet och inhandla En undersndet av råvaror? (t.e.x Utan bekämpningsmedel? Säsong? Lokala råvaror? Vegetariskt/veganskt?)
2. Säkerställer ni lokal/närproducerat mat och isåfall hur?
3. Råvaror – är det viktigt för er köpa med etikett ”Eko” eller ”Krav”? Eller om en odlingsmetod visar att det är naturligt men har inte etikett är det okej för er att köpa dessa råvaror?
4. Djurvälstånd - Är detta viktigt för er vid val av produkt/råvara. Dvs gör ni medvetna val utifrån det?
5. Hur viktigt är inköpspris vid val av leverantör till er verksamhet?
6. Anser ni att relation till leverantörer är viktigt?
7. Är du intresserad att producera dina egna grönsaker och fisk?
8. Om du svarade ”JA” på 6 – vet du redan hur du kunde göra?
9. Vet du vad en akvaponi är? Skulle du vilja veta mer?
10. Mer? Egna synpunkter?

Svar:

1) Deltagare 1 (livsmedelsbutik, Norrtälje) 2021-01-27:

1. Gärna lokalt, jobbar mycket med lokala leverantörer. Icas goda affärer.
2. Vi säkerställer närproducerat genom kontakt med lokala leverantörer.
3. Det är viktigt med etiketter, har med uppföljning och kvalitetssäkring att göra. Men det kan finnas undantagsfall.
4. Det är väldigt viktigt och det är något vi tittar på hos leverantören.
5. Det är inte mitt bord, kan inte svara på den frågan.
6. Ja, relationen med leverantörerna är viktig.
7. Ja, det hade vi varit intresserade av.
8. Jag har koll på hur Akvaponi fungerar, men tar gärna del av underlag.
9. Ja.
10. Kommer gärna på besök och tittar på Akvaponi-systemet när det passar.

2) Deltagare 2 (cafe'/restaurang, Stockholm) 2021-02-09:

1. Framförallt att det ska vara en hög kvalitet. Sen tittar vi även på svinn, och att produktionen ska vara så lite svinn och förlust som möjligt vid produktion. Sen tittar vi på hållbarhet och ursprungsdeklaration.
2. Vi har ju inte kontakt med producenten (bönder etc) utan förlitar oss på mellanhand mellan oss och producenten, som brukar vara en grossist som i sin tur säkerställer spårning till producent. Med andra ord är det kontakten med grossisten/leverantören det hänger på. Det är ett dilemma större varumärken som finns i till exempel mataffärer, där det kan vara mer diffust var produkterna kommer ifrån, inom restaurang behöver vi vara hårdare med produkternas ursprung.
3. Etiketterna spelade främst roll när vi hade handel över disk och sålde råvaror och produkter till kunderna, men när det gäller maten i restaurangen spelar etiketterna betydligt mindre roll än att leverantören kan påvisa en hållbar produktion. Etiketterna blir nästan obetydliga i jämförelse.
4. Ja, djurvälstånd spelar en mycket stor roll i vårt val av råvaror och produkter.
5. Det är viktigt, och det blir extra viktigt för oss som har öppet dagtid, vi kan inte ha så höga priser. Det blir inte lika flytande som de verksamheter som har öppet kvällstid och kan ha högre priser.
6. Ja, den är jätteviktig. Det är mycket mer än bara pris som spelar in i relationen med leverantör, det ska gå att få varorna så snabbt som möjligt och förtroendet ska vara högt.
7. Ja, vi skulle absolut vara intresserade av det. Vi odlar redan en del egna grödor och har två trädgårdsmästare.
8. Nej, har iallafall inte koll på hur Akvaponi fungerar.
9. Vill väldigt gärna ha info.
10. Vi bryr oss om kvalitet, kul att delta.

3) Deltagare 3 (restaurang, Norrtälje) 2021-02-10:

1. Vi väljer mycket efter säsong, och säkerställer även att det är så lokal produktion som möjligt.
2. Ja, det är framförallt genom att välja lokala leverantörer som kan garantera närproduktion.
3. Etiketter är väldigt viktigt, det ska alltid vara märkt och synligt.
4. Absolut.
5. Det är väldigt viktigt med inköpspris för att verksamheten ska gå runt, men eftersom vi alltid väljer efter säsong så brukar det hålla en stabilare prisnivå.
6. Jätteviktig.
7. Ja, väldigt intresserade. Trädgården vi är sammankopplade med odlar grönsaker och örter, och har funderat på att införskaffa fiskodling i akvaponi system.
8. Ja, men vill gärna veta mer.
9. Ja, vill gärna veta mer.
10. Väldigt intressant, vill gärna ta del av info och få kontaktuppgifter. Intresserad av Akvaponi-utbildningen.

4) Deltagare 4 (café, Stockholm) 2021-02-15:

1. Vi har bara vegetariskt på menyn, säsong kommer sen i andra hand. Om det finns eko väljer vi det, men det brukar kunna vara väldigt dyrt.
2. Ja, det är också något vi tittar på och väljer om det är bra priser. Det säkerställer vi genom att prata med lokala leverantörer.
3. När det gäller lokala leverantörer räcker det med den kontakten och att de kan uppvisa hållbar odlingsmetod, men i affären är det viktigt med etiketter för att utmärka eko och krav.
4. Det är viktigt, men vi har inga köttprodukter.
5. Det är viktigt, vi strävar alltid efter att hitta det billigaste alternativet som är bra.
6. Ja, absolut.
7. Vet inte riktigt, har inte koll på hur det funkar. Måste sätta mig in i det för att kunna ta ställning.
8. Nej, vet inte riktigt hur det funkar.
9. Vill gärna veta mer.
10. Inga synpunkter, tar gärna emot info.

5) Deltagare 5 (livsmedelsbutik, Norrtälje) 2021-02-15:

1. Alla de parametrar du nämnde är viktiga för oss, men vi har ett centrallager som kollar upp alla olika aspekter och godkänner leverantörer. Vi tar inte så mycket beslut härifrån, däremot kan vi framföra önskemål om specifika leverantörer till centrallaget som då kollar upp att det är schyssta villkor och bra kvalitet.
2. På centrallaget finns en person som jobbar specifikt med den frågan och som säkerställer närproduktion hos lokala leverantörer. Om vi då vill ha en viss vara från en lokal leverantör hänvisar vi till den personen som tar beslutet.
3. Det är viktigt med etikettering i försäljningen av råvarorna.
4. Absolut. Där gör Coop ett jättejobb. De har en specifik person som arbetar med just djulvälfärd och som besöker alla befintliga leverantörer samt alla som önskar bli leverantörer och håller nära kontakt med dem för att säkerställa det, både nationellt och internationellt. Coop har väldigt hårda krav för att godkänna produkterna.
5. Det är viktigt. Det måste ju vara konkurrenskraftigt då det mynnar ut i en tjänst.
6. Väldigt viktig. Det behöver vara ett gott samarbete där dem hjälper oss och vi hjälper dem, en symbios.

7. Ja absolut. Vi tittar mycket på sånt. I en av våra butiker i Norra Hagestad (Stockholm) har man redan börjat odla egna kryddor och grönsaker. Vi skulle absolut vara intresserade.
8. Nej, inte riktigt.
9. Vet inte så mycket, men vill gärna veta mer.
10. Inga synpunkter.

6) Deltagare 6 (restaurang, Rimbo) 2021-02-17:

1. Vi väljer framförallt efter smak och kvalitet, sen med fisk är säsong viktigt såklart och då handlar det ofta om att välja det som leverantörerna har fått in och rekommenderar. Med grönsaker går vi efter säsong, där är det ännu noggrannare. Vi köper så lokalt som möjligt men smak och kvalitet går först och vi kan ibland importera, vi väljer dock alltid bra råvaror.
2. Ofta köper vi direkt från producenten, och säkerställer det därigenom. Ibland händer det att vi går via grossist och då handlar det om kontakt med leverantören, men oftast är det direkt från lokala producenter.
3. Nej, etiketter är inte viktigt. Undantaget kan vara vin då det är svårare att kontrollera produktionsmetoderna, där får vi isåfall lita på leverantörer som kan garantera ekologisk odling utan etikett. Men även där utgår vi från kvalitet.
4. Ja, det tittar vi på.
5. Det är kanske mindre viktigt. Vi har långa menyer och hittar vi något vi verkligen vill använda som det är högt pris på det, då kan vi välja att servera det i en något mindre portion.
6. Ja, absolut. Det är också väldigt kul med den personliga kontakten.
7. Ja! Vi odlar redan och har funderat på att utveckla den delen av verksamheten.
8. Ja, men inte genom Akvaponi.
9. Vet inte vad det är, vill veta mer.
10. Inga synpunkter.

