



Slutrapport - Implementering av Lammylyftet

Projektnummer 7489

Bakgrund

I EIP-projektet Lammylyftet har en standard för svensk lammkötskvalitet skapats. Standarden bygger på sju olika kvalitetsegenskaper som alla går att påverka positivt genom en rad olika insatser. Standarden presenteras i ett webbaserat utbildningsverktyg där förslag på praktiska åtgärder och goda exempel finns beskrivna. Det fanns inte utrymme för att arbeta med implementering av standarden och inte heller med spridning av information kring utbildningsverktyget inom ramen för det nu avslutade EIP-projektet. Nya insatser krävdes därför för att informera om Lammkötslyftets standard och det framtagna verktyget till alla berörda parter så att svenskt lammkött kan bli jämnare och nå ännu högre kvalitet framöver. I dagsläget uppnår endast ca 50% av alla slaktade lamm i Sverige den kvalitet som motsvarar Lammkötslyftets standard, d v s den av marknaden mest efterfrågade kvaliteten.

En av de största utmaningarna i näringen är den stora variationen mellan producenterna både vad gäller kunskap om olika produktionsmodeller och vad gäller antalet producerade lamm. I slakteriled saknas erfarenhet av pH-mätningar på lammslaktkroppar och också kunskap om hur mätningarna bör kopplas ihop med slaktkropparnas temperatur. Hela näringen gynnas av att så många lamm som möjligt klarar standarden och det gäller därför att även till exempel mindre besättningar och slakterier är motiverade att delta. Om fler lamm når Lammylyftskvalitet ökar sannolikt betalningsviljan hos svenska konsumenter eftersom kunderna i ännu högre utsträckning då kommer att få den produkt de efterfrågar vid varje aktuellt tillfälle, både i butiken och vid restaurangbesöket. En ökad betalningsvilja påverkar konkurrenskraften positivt för näringen, vilket är nödvändigt för att lönsamheten och därmed produktionsvolymen ska öka.

Syfte och Mål

Syftet är att fler lammslaktkroppar ska hålla en av marknaden efterfrågad kvalitet oavsett när på året slakten sker.

Målet är att på sikt säkerställa en jämn och hög kvalitet på svenskt lammkött.

Genomförande period

Projektet startade 2021-01-01 och avslutades 2021-12-01.

Finansiering

Projektet har finansierats via medel från LRF, 100 000 kr, samt Branschutvecklingspengar, 71 000 kr.

Projektledare

Helena Stenberg, Tingstad lantbruk HB

Arbetsgrupp

Helena Stenberg, Tingstad lantbruk Hb, Katarina Arvidsson Segerkvist, SLU samt Theo den Braver, Gård & Djurhälsan.

Styrgrupp

Projektets styrgrupp har bestått av Fredrik Sundblad, LRF Kött, Theres Strand, Svenska Köttföretagen AB, Paul Robertsson, KLS Ugglarps, Elof Nilsson, Svenska Fåravelsförbundet, Tomas Olsson, Lammproducenterna samt Katarina Arvidsson Segerkvist, SLU. Projektledaren har varit sammankallande och föredragande vid mötena. Styrgruppen har träffats, via Teams, vid 3 tillfällen den 19 mars, 27 maj samt den 2 nov. Styrgruppens uppgift har varit att kontrollera att projektplanen följts samt att komma med förslag till innehåll i projektets aktiviteter.

Allmänna aktiviteter

Under projekttiden har projektledaren haft kontakt med av projektet berörda parter, producentföreningar och slakterier, vid minst 9 tillfällen var, främst via mejl, men även via telefonsamtal.

Kontakterna har handlat om till exempel var utbildningsverktyget går att finna, distribution av länkar till PP-föreläsningar, kallelser till webinarier, med mera.

Allmän information om Lammyftet resultat, d v s MSS-lamm och utbildningsverktyget, har spridits via producentföreningars och slakteriers hemsidor, via artikel i Fårskötsel, via deltagande på Gotlands slagteris producentträff samt via intervjuer i Får podden och Lantbruksnytt. SLU har också vid flera tillfällen informerat om Lammyftet vid passande arrangemang.

Aktiviteter riktade till lammuppfödare

Fyra korta Powerpointpresentationer med röstkommentarer, baserade på Lammyftet standard och utbildningsverktyg, har spelats in. Presentationerna handlar om faktorer som påverkar lammköttets smak, mörhet, saftighet samt hållbarhet. Den femte planerade presentationer om pHs betydelse för köttets kvalitet producerades inte utan innehållet har i stället tagits med i de ovan nämnda fyra presentationerna då detta kändes mest pedagogiskt. Presentationerna har lagts upp på LRF Sveriges Youtube kanal och hittas via länken https://www.youtube.com/playlist?list=PL0eLxGXk1YAU23-0HwJhN7bl6yR5Q_NPK.

Slakterier och producentföreningar har länkat till presentationerna från sina respektive hemsidor.

Tre, 1,5 timmar långa, webinarier har anordnats den 20 apr, 22 apr samt den 6 maj. Träffarna har arrangerats via Teams och samtliga tre träffar har haft samma innehåll, d v s handlat om faktorer som påverkar lammköttets kvalitet samt MSS-lamm och Lammyftets utbildningsverktyg, och de har varit riktade till lammuppfödare. Inbjudan till träffarna gick ut via producentföreningarnas och slakteriernas hemsidor och övriga kanaler på sociala medier. Totalt deltog 93 personer.

I Facebook gruppen ”#kollpålammen” har projektet i samarbete med Gård & Djurhälsan löpande lagt upp minst 8 inlägg med information och tips kring MSS-lamm, oftast i form av någon av de filmer som ingår i Lammyftet utbildningsverktyg.

Aktivitet riktad till slakterierna

Två webinarier, via Teams, riktade till slakteripersonal har anordnats den 4 juni och den 9 juni. Webinarierna presenterade bland annat ett förslag på ny arbetsmetod för mätningar av pH och temperatur i lammslaktkroppar, samt bakgrunden till pH-mätningarnas betydelse för lammköttets kvalitet. Båda tillfällen hade samma innehåll. Inbjudan till träffarna distribuerades via mejl till samtliga slakterier i Sverige som slaktar 1000 lamm eller fler per år, d v s 20 slakterier. Totalt 10 personer, som representerade 2 olika slakteriföretag, deltog vid träffarna. Då intresset var litet från slakterierna beslutade styrgruppen att i stället för att projektet skulle arrangera ytterligare tre slakteri webinarier att arrangera en speciell utbildningsdag för KLS Ugglarps som visat stort intresse (8 av de 10 deltagarna, se ovan) för Lammyftet. Den 30 nov höll projektet en utbildning på KLS

Ugglarps slakteri i Kalmar. Dagen innehöll både teori kring pH-mätningarnas betydelse och praktisk genomgång av var och hur pH bör mätas i lammslaktroppar. Totalt deltog 4 personer i utbildningen.