

## Samarbetande gårdar utifrån det djur och människor behöver

När Häröds gård på Orust, Bjällansås gård på Bokenäset och Lögens kvarn utanför Lysekil startade aktiebolag tillsammans, så var det för att de såg att det enda sättet att få någon riktig ruljängs på sina respektive gårdar, var att sälja sina produkter direkt till kund. Antingen tillsammans eller som konkurrenser.

Lantbruksföretaget Gröna Gårdar AB:s Thomas Ivarsson från Häröds gård berättade om företagets väg från idé till fungerande verksamhet på Landsbygdskommitténs rådslag om det nya miljö- och landsbygdsprogrammet 2007 – 2013, i Trollhättan den 7 april i år. Företaget var inbjudet för att berätta om ett gott och intressant exempel på hur projektstödet för utveckling av landsbygden kan vara med och generera affärsutveckling och arbetstillfällen.



Diskussionerna om samarbete inleddes för fem år sedan, och då hade Häröds gård ett antal köttdjur och många vilda idéer. Bjällansås hade å sin sida 120 amkor, ett antal grisar i ekologisk produktion och en hel del visioner, och Lögens kvarn, utanför Lysekil, hade ekologiskt spannmål för både bröd och foder till grisarna. Tillsammans bildade de Gröna Gårdar AB år 2001. Lögens gård är inte längre med i aktiebolaget, men man fortsätter ändå att samverka.



Idag har Gröna Gårdar uppåt 600 nötkreatur, och man förväntar sig 180 kalvningar i år. Företaget säljer KRAV-kött från sin djurhållning som baseras endast på grovfoder. Fem årstjänster är sysselsatta i företaget förutom ägarna själva. År 2002 gick den första 20-kiloslådan med kött igenom det produktionsflöde som Gröna Gårdar själva har utvecklat. Våren 2005 säljer de 15–16 sådana lådor i månaden. Detta motsvarar 14 djur per månad, tillsammans

med det som säljs till butiker, sjukhus, skolor och restauranger.

### Kraften i att tro på sin produkt

Gröna Gårdar har en hälsofilosofi som är lätt att ta till sig. Många av kunderna delar den, och lådorna säljs främst till privatpersoner. Framför allt säljer man i Västsverige, men människor hör av sig även från Uppland och Hälsingland. På något vis går transporterna alltid att ordna. I lådan får man 10 kg köttfärs och 10 kg av de olika bitar som finns på ett djur. Det blir nästan 10 procent av de ”göttaste” delarna på djuret i varje låda, om man räknar med att ett djur ger ca 200 kg i befritt utstyckat kött. I lådan läggs också ca 10 procent av ”framdelsköttet” – dvs. det som det sägs att vi konsumenter helst inte vill ha, eftersom det kräver lite mer ansträngning att laga till det. Men dessa kunder klagar inte.

Kunderna är trogna och ger snabbt gensvar på produkterna. Det leder i sin tur till en ständig förbättring och utveckling. Thomas Ivarsson och Jan Karlsson från Bjällansås är eniga: Direktkontakten med kunden och den snabba responsen är en av de starkaste poängerna i företaget. Direktkontakten underlättas dessutom av företagets hemsida, som är en del av det marknadsföringskoncept som tagits fram med hjälp av projektstödet.

Men grunden till de goda relationerna med kunderna ligger inte i tekniska hjälpmedel. Bakom ruljangsen och expansionen ligger en filosofi om djurs och människors hälsa. Eller som Jan Karlsson uttrycker det:

– Alla ska vi äta det vi är gjorda för. Kon är gjord för att äta gräs. Får hon äta det mår hon bättre. Det samma gäller människan. Men nu mår vi människor allt sämre. Det märks särskilt de sista 10–20 åren i livet, då vi blir dåliga och oförmögna att hand om oss själva. Det märks också på det ökade ohälsotalet i samhället. Att koppla hälsa så starkt till vad vi stoppar i oss är fortfarande inte helt okontroversiellt. Men vi tror att det kommer bli nästa stora grej.



– Vi är starkt övertygade om att vi har en bra produkt. Vi tror att du mår bra av den, och om du gör det så kommer du också tillbaka och handlar.

Detta skriver säkert de 350 köparna av lädorna med kött under på.

Jan och Thomas är övertygade om att kött som kommer från djur som enbart äter det som de är skapade för, *gräs*, ger oss människor den föda som *vi* är skapade för att äta. Därmed mår vi bra.



### Vetenskaplig hälsofilosofi

Det hela började med en instinkt som Jan Karlsson hade haft länge. Ledd av den instinkten lade han om till enbart grovfoder 2002, och med hjälp av projektstödet har man också kunnat testa hypoteserna med hjälp av forskare vid Institutionen för livsmedelsvetenskap på SLU i Uppsala.

SLU:s resultat pekar på sensationella fakta, nämligen att köttet från de djur som bara föds upp med grovfoder innehåller mer

av fettsyran omega 3 än annat kött. Omega 3 finns i högre grad i de gröna delarna hos växterna, medan kärnor och fröer innehåller mer av en annan fettsyra – omega 6. Därmed får nötkreatur som äter vall i sig mer omega 3 än djur som utfodras med spannmål.



Fettsyran omega 3 är väldigt viktig för oss människor, eftersom den är en byggsten i våra levande celler och utgångspunkt för många hundratals hormoner. Det krävs att vi intar den med födan; kroppen kan inte bygga den själv av byggstenar från andra ämnen. Omega 3 finns speciellt i linfrön och i fet fisk.

Problemet med kosthållningen i vår del av världen i dag är att vi får i oss alldeles för lite omega 3 jämfört med omega 6. Även den måste vi förvisso få i oss från födan, men eftersom den är mycket mer förekommande i den mat vi vanligen äter så intar vi vanligtvis 15 gånger mer omega 6 än omega 3.

Den höga kvoten ger förmodligen upphov till bland annat hjärt-kärlsjukdomar, tror forskningen. Enligt forskare som Jana Pickova vid SLU och läkaren Staffan Lindeberg bör vi äta mellan en och fyra gånger så mycket omega 6 som omega 3. Det förhållandet gäller i viltkött och även i nötkött som kommer från en uppfödning med endast grovfoder. Den speciella smaken hos viltkött och grovfoderuppfött nöt- och lammkött har också med den låga kvoten mellan omega 6 och omega 3 att göra – en väl så viktig kvalitetsfaktor!

### **Utveckling av produktionsflöde**

En tredje viktig bit som har möjliggjorts med projektstödet, förutom marknadsföring och vetenskapliga undersökningar, är utvecklingen av produktionsflödet från slakt till färdiga 20-kiloslådor. Medan Jan har hand om djuruppfödningen så tar Thomas hand om slakt- och styckningsledet och inte minst försäljningen. Djuren slaktas på Swedish Meats slakteri i Skara, och för styckningen hyr Gröna Gårdar lokal och personal varje vecka hos Rybergs styckeri i Uddevalla. Thomas är där under styckningen och packar lådorna så att det blir precis så som han vill ha det. Detta arrangemang är en annan viktig bit av deras affärsstrategi, menar Thomas:

– Det vi inte är bra på ska vi inte heller göra, det får andra som kan det ta hand om. Den kapacitet som redan finns ska användas.

Själva koncentrerar de sig på djurproduktion och försäljning. De ser samarbete om bitar som de inte klarar själva, som en självklar väg att gå.

### **Mycket framtidstro**

Generellt sett bär lantbruket på mycket pessimism och har gjort så länge nu. En stor del av de signaler från samhället som gäller livsmedel och livsmedelsproduktion måste tyvärr tolkas som att det är låga priser till konsumenterna som är det viktigaste. Värnandet om kvaliteten kommer på skam, och finns många gånger inte med i diskussionerna. Med den

nya jordbrukspolitiken ska lantbrukarna dessutom få betalt även om de inte producerar livsmedel.

Men på Gröna Gårdar är de optimistiska inför framtiden. De ser en fantastisk marknad, eftersom hälsa och livsmedel kommer att knytas allt hårdare till varandra i folks medvetande. Även energiförsörjningen kommer att bli en allt viktigare nöt att knäcka. Med i tankarna för framtiden hos Gröna Gårdar är därför att man ska bli helt självförsörjande på energi.

Det projekt som Gröna gårdar fick projektstöd för från Miljö- och Landsbygdsprogrammet, avslutades i fjol höstas. De är mycket nöjda med projektstödet som har betytt väldigt mycket för företagets utveckling. Idéerna har de själva haft och burit, men stödet har gjort det möjligt att ta fram marknadsföring och få igång strukturerna.

**Text och foto av Sofia Lindgren, Hushållningssällskapet Väst.  
Källa; Tidning för Hushållningssällskapen i Västra Götaland**