



Kartläggning av intresset i Uppsala län att servera eller sälja vildsvinskött till konsument

Projektgrupp: Malin Hansi, Saga Preis, Rebecca Rännar Jensen, Olof Westergren och Emma Åberg.
Projektbeställare: Länsstyrelsen i Uppsala län.
Kontaktperson: Emma Eriksson, handläggare på Länsstyrelsen i Uppsala län.
Kurs: Projekt och kommunikation i den agrara sektorn (LB0097)
Datum: 2023-10-12

Innehåll

Sammanfattning	3
Begrepp	4
1. Inledning	5
1.1 Bakgrund.....	5
1.1.1 Vildsvin - en problematisk resurs	5
1.1.2 Vildsvinskött - en del av den svenska livsmedelsstrategin	5
1.1.3 Från vildsvin till vildsvinskött: en översikt	6
1.2 Problemformulering	7
1.3 Syfte, mål och frågeställningar.....	7
2. Metod och genomförande	8
Metodkritik	8
3. Resultat och diskussion	9
3.1 Enkätundersökning.....	9
3.1.1 Restaurang.....	10
3.1.2 Offentlig måltid	11
3.1.3 Livsmedelsbutik	12
3.2 Intervjuer.....	13
3.2.2 Restaurang	13
3.2.1 Offentlig måltid	14
3.2.3 Livsmedelsbutik	15
3.3 Sammanfattning av enkät- och intervjusvar.....	17
Vildsvinskött - kött från länets skogar.....	17
Konsumentefterfrågan	17
Utbud, tillgång och leveranssäkerhet.....	17
Garanti av livsmedelssäkerhet (Inte klar).....	17
4. Slutsatser och förslag på framåsyftande arbete	18
SWOT-analys	18
Förslag på framåsyftande arbete	19
Riktad informationsinsats	19
Ökad kunskap om distributionskedjan.....	19
Ökad tillgänglighet och jämn tillgång	20
Driv på konsumenternas efterfrågan	20
Referenser	21
Bilaga I: Enkätfrågor	23
Bilaga II: Intervjuguide	25

Sammanfattning

Detta projekt beställdes av Länsstyrelsen i Uppsala län inom ramen för *Vildsvinsprojektet*, ett projekt i den regionala handlingsplanen ÄT UPPSALA län. Handlingsplanen är baserad på målen i Vildsvinspaketet i den svenska livsmedelsstrategin, som syftar till att mer vildsvinskött ska nå ut till konsumenterna med bibehållen livsmedelssäkerhet. Projektet syftade till att kartlägga intresset bland restauranger, livsmedelsbutiker och verksamheter inom skola, vård och omsorg inom Uppsala län att erbjuda vildsvin som livsmedel till sina konsumenter. Målet var att undersöka hur verksamheterna ställde sig till att servera eller sälja vildsvinskött och vilka faktorer som låg till grund för detta ställningstagande. Metoden som användes var i första hand en enkätundersökning som riktade sig till restauranger, livsmedelsbutiker och verksamheter inom skola, vård och omsorg. Respondenterna fick svara på frågor rörande om de var intresserade av att sälja/servera vildsvinskött, vad för typ av verksamhet och kommun de tillhör samt hinder för att utöka eller börja servera/sälja köttet. Utöver detta genomfördes även kortare intervjuer med sex olika verksamheter för att få en fördjupad bild av verksamheternas enkätsvar. 755 respondenter tillfrågades via mejl om att svara på enkäten, varav 31 hade svarat vid undersökningens slut. Av dessa respondenter representerade 42 procent verksamheter inom offentlig måltid, 35 procent restauranger och 13 procent livsmedelsbutiker. Majoriteten (73 procent) av respondenterna svarade att de var intresserade av att sälja eller servera vildsvinskött. Mer än hälften av verksamheterna var belägna i Uppsala kommun. De vanligaste hindren som verksamheterna upplevde för att börja erbjuda vildsvinskött till konsument, alternativt utöka sin nuvarande servering/försäljning, angavs som att de var osäkra på hur man kan få tag på köttet, osäkra på konsumenternas efterfrågan, samt osäkra på om livsmedlet lever upp till kraven på livsmedelssäkerhet.

Begrepp

Här följer en lista över begrepp som förekommer i rapporten och deras betydelse.

Afrikansk svinpest (ASF)	allvarlig virussjukdom som kan drabba tamgrisar och vildsvin, oftast med dödligt utfall.
Helfall	hel slaktkropp, kan antingen styckas till mindre kött detaljer eller tillagas hel.
Konsument	den slutliga användaren av ett livsmedel, det vill säga den aktör som utgör slutet av livsmedelskedjan, även kallad slutkonsument.
Livsmedel	en produkt som är avsedd att, eller rimligen kan förväntas att, förtäras av människor.
Livsmedelsverksamhet	verksamhet (organisation) inom privat eller offentlig sektor som deltar i någon av livsmedelskedjans aktiviteter, såsom livsmedelsproduktion, -beredning, -distribution eller -servering.
Offentlig måltid	livsmedelsverksamhet inom förskola, skola, vård och/eller omsorg.
Vilthanteringsanläggning (VHA)	anläggning där skjutet vilt inspekteras och bereds innan det släpps ut på marknaden.
Viltkött	kött från frilevande djur som jagas.

1. Inledning

Denna rapport är resultatet av projektet "Kartläggning av intresset i Uppsala län att servera eller sälja vildsvinskött till konsument" som genomförts inom ramarna för kursen Projekt och kommunikation i den agrara sektorn på Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU) Ultuna. Projektet var beställt av Länsstyrelsen i Uppsala län som en del av myndighetens projekt *Vildsvinsprojektet* och utfördes mellan den 5:e september och den 30:e oktober 2023. I följande kapitel ges en översiktlig bakgrund till projektet samt dess syfte, mål och avgränsningar.

1.1 Bakgrund

1.1.1 Vildsvin - en problematisk resurs

Vildsvin (*Sus scrofa*) anses idag vara en naturlig del av den svenska faunan. Vildsvinsstammen i Sverige uppskattas till ca 300 000 individer och är spridd till stora delar av Götaland och Svealand (Kautto et al. 2019). Under jaktåret 2021/2022 sköts ungefär 120 000 vildsvin i Sverige (Svenska Jägareförbundet 2022a), varav knappt 8 600 vildsvin i Uppsala län (Svenska Jägareförbundet 2022b). Det är landets länsstyrelser som har det övergripande ansvaret för förvaltningen av vildsvinsstammen i respektive län (Naturvårdsverket 2020).

Vildsvin kan anses vara både en naturresurs och en samhällsbörda. Vildsvin borrar i jorden för att hitta föda, vilket dels kan orsaka skador på jordbruksmark, dels kan bidra till ökad biologisk mångfald i landskapet. Djuren erbjuder möjligheter till jakt, och deras kött kan användas som livsmedel (Naturvårdsverket 2020). Samtidigt utgör vildsvinens utbredning ett hot för den svenska grisläningen, då djuren kan sprida den i många fall dödliga virussjukdomen afrikansk svinpest (ASF) till tamgrisar (Kautto et al. 2019). Vid tidpunkten för denna rapportens publicering pågår ett större utbrott av ASF bland vildsvin i delar av Västmanlands län (SVA 2023). Sist men inte minst orsakar vildsvin även flertalet trafikolyckor varje år (Kautto et al. 2019), vilket kan innebära stora kostnader i både pengar och människoliv (Naturvårdsverket 2020).

Den svenska populationen av vildsvin har ökat snabbt under de senaste åren (Kautto et al. 2019) och frågan om hur vildsvinsstammen ska förvaltas har därför blivit aktuell i både media och politiken. Men även om vildsvinen i flera aspekter kan anses utgöra skadedjur, så erbjuder den goda tillgången på vildsvin även möjligheter vad gäller hållbar livsmedelsproduktion.

1.1.2 Vildsvinskött - en del av den svenska livsmedelsstrategin

År 2017 antogs en ny livsmedelsstrategi av regeringen som omfattar hela livsmedelskedjan och gäller fram till 2030. Målet med livsmedelsstrategin är en hållbar konkurrenskraftig livsmedelskedja där produktionen ökar samtidigt som Sveriges miljömål uppfylls. Länsstyrelsen i Uppsala län arbetar med att integrera livsmedelsstrategins mål i sin verksamhet (Länsstyrelsen Uppsala 2023; Regeringskansliet 2023), bland annat genom Vildsvinspaketet. Vildsvinspaketet är en del av livsmedelsstrategin och syftet med paketet är att "öka avsättningen av vildsvinskött med bibehållen livsmedelssäkerhet". Regeringen gav år 2020 Jordbruksverket, Livsmedelsverket, Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) och ett antal länsstyrelser uppdrag inom det paketet (Livsmedelsverket 2023). Länsstyrelsernas uppdrag i Vildsvinspaketet har som mål att konsumenterna ska kunna göra medvetna och hållbara val samtidigt som de ska ha ett högt förtroende för livsmedlen.

Målen ska uppnås genom att myndigheterna leder insatser inom områdena konsument och marknad (Regeringskansliet 2020).

1.1.3 Från vildsvin till vildsvinskött: en översikt

Vildsvinen lever sitt liv i det fria tills de skjuts av jägare. Det råder lagstiftning kring försäljning av köttet. Vilket skiljer sig från annat vilt (undantag björnkött), anledningen till lagstiftningen är att vildsvin är enkelmagade och därmed har en annan bakterieflora än övrigt vilt. Om kroppen hanteras felaktigt kan detta bidra till smittorisker, bland annat salmonella – men som vid korrekt hantering aldrig utgör någon fara. Vildsvin kan även bära på jordbakterier då de rör sig nära marken, bökar och rullar sig i jorden vilket är ännu en faktor till att kroppen måste hanteras korrekt. Det är oerhört viktigt att inget av smutsen kommer in i den öppnade kroppen. För att undvika detta krävs det bland annat korrekt användande av handskar och kniv samt hygieniskt transportsätt från skogen till slakteriet (Svenskt viltkött 2017).

För att jägaren ska kunna sälja eller ge bort vildsvinskött till personer utanför hushåll eller jaktlag krävs det enligt lagstiftning att köttet har passerat en godkänd vilthanteringsanläggning (VHA). Köttet får inte vid något enstaka tillfälle ges bort eller säljas av jägaren innan den passerat en VHA. Detta betyder omvänt att konsumenter och livsmedelsverksamheter inte kan ta emot eller köpa vildsvinskött direkt från jägaren utan att den passerat VHA:n (Svenskt Viltkött 2017).

Vid försäljning eller leverans till VHA ska djuret levereras med skinnet på, mellangärdet och skallen ska medfölja samt organ som hjärta, lunga, lever, njurar, strupe och mjälte. Väl på VHA:n genomförs veterinärbesiktning för att kunna konstatera att det inte förts in några smittor i djuren samt att köttet anses vara kvalitativt (Svenskt Viltkött 2017).

För att vildsvinsköttet ska anses vara säkert att konsumera finns det särskilda aspekter att ta hänsyn till, såsom mikrobiologisk säkerhet (i synnerhet förekomst av trikiner), cesiumhalt och blyrester från ammunition.

Trikiner

Även fast trikiner är sällsynt kan vildsvin bära på parasiten. Därför rekommenderas det att köttet testas för trikiner även om köttet endast ska brukas i jägarens hushåll (Svensk jakt 2022). Om vildsvinsköttet ska ges bort eller säljas utanför jaktlag eller hushåll måste det testas på VHA (Livsmedelsverket 2023).

Cesium

Om vildsvinsköttet kommer från områden som drabbats av det radioaktiva nedfallet cesium kan det innehålla förhöjda halter av cesium-137, vilket framför allt gäller områden i Västmanland, Uppsala och Gävleborgs län. För att ta reda på cesiumhalten behöver skjutet vildsvin analyseras, vilket subventioneras om vildsvinet har fällt i en kommun där det är ett problem. Om köttet innehåller cesium i halter högre än gränsvärdet 1500 Bq/kg får det inte skänkas eller säljas (Livsmedelsverket 2022).

Bly

Vilt skjutet med kulammunition av bly kan innehålla bly i området runt sårkanalen, även opåverkat kött runt sårkanalen kan innehålla halter av bly som kan innebära hälsorisker. I första hand bör blyfri ammunition användas, om blyammunition används måste råden om skottrensning följas noggrant. För att undvika bly i köttet ska sårkanalen efter kulan skäras bort och kasseras. Kött som ser påverkat eller

blodsprängt ut ska skäras bort och minst 10 cm från opåverkat kött runt sårkanalen ska skäras bort. Genom att skära bort med den marginalen kan mängden bly minska med upp till 1000 gånger (Livsmedelsverket 2023).

1.2 Problemformulering

Länsstyrelsen i Uppsala län har implementerat målen i den nationella livsmedelsstrategin i en regional handlingsplan, ÄT UPPsala län. Handlingsplanen bygger på den regionala utvecklingsstrategin och ämnar att bidra till en hållbar och konkurrenskraftig livsmedelsproduktion i länet. Ett projekt som genomförs inom ramen för ÄT UPPsala län är det så kallade *Vildsvinsprojektet*, vars huvudsakliga syfte är att öka konsumtionen av vildsvinskött i Uppsala län. Syftet ska uppnås genom att dels stärka jägarnas kunskap och intresse för att lämna in skjutna vildsvin till VHA, dels att öka inköparnas vilja att köpa in vildsvinskött och skapa mötesplatser för kunskapsinhämtning och erfarenhetsutbyte.

Inom ramarna för Vildsvinsprojektet blev projektgruppen tilldelad uppdraget att kartlägga det nuvarande intresset bland länets krögare, handlare och offentlig måltid att erbjuda vildsvin som livsmedel till sina konsument. Myndigheten saknade kunskap om vilka av nämnda aktörer som ville sälja eller servera vildsvinskött, och önskade få hjälp med att fylla denna kunskapslucka.

1.3 Syfte, mål och frågeställningar

Projektets syfte är att kartlägga intresset bland länets krögare, handlare och offentlig måltid att servera eller sälja vildsvinskött till konsument. För att uppnå syftet har projektgruppen valt att genomföra en enkätundersökning och kompletterande intervjuer med utvalda enkätrespondenter. Ytterligare har en viktig del av kartläggningen fastställts till att undersöka vilka faktorer som motiverar och hindrar försäljning/servering av vildsvinskött bland dessa potentiella distributörer. Detta mål anses vara av vikt för länsstyrelsens möjligheter att främja distributionen av vildsvinskött till konsument samt att arbeta med frågan framåt. Genom enkätundersökningen blir aktörerna dessutom informerade om länsstyrelsens projekt Vildsvinsprojektet.

Projektet eftersträvar i huvudsak att besvara följande frågeställningar:

- Vilka krögare, handlare och verksamheter inom offentlig måltid i Uppsala län är intresserade av att sälja eller servera vildsvinskött ?
- Vilka faktorer främjar eller motverkar dessa aktörers vilja att sälja eller servera vildsvinskött?

Projektets slutprodukter kommer att användas som underlag till framtida samverkansträffar inom Vildsvinsprojektet och utgöra en kunskapsbank för framtida aktiviteter och projekt inom länsstyrelsen.

Avgränsningar

En kvantitativ metod i form av en enkätundersökning valdes då det ansågs vara passande för att uppnå projektets syfte. Projektet avgränsas till verksamheter inom Uppsala län vars huvudsakliga verksamhet innebär försäljning eller servering av livsmedel direkt till konsument. Vidare har enkätundersökningen enbart skickats ut till verksamheter med en offentlig och fungerande mailadress. Projektgruppens ambition var att samtliga av länets åtta kommuner skulle finnas representerade i respondentgruppen. Studiens kvalitativa del i form av semistrukturerade intervjuer avgränsades till sex respondenter, främst på grund av begränsade resurser i form av tid.

Tidigare undersökningar

Intresset bland restauranger, livsmedelshandlare och offentlig måltid att servera eller sälja vildsvinskött till slutkonsumenter, och faktorer som påverkar detta intresse, har undersökts vid tidigare tillfällen på uppdrag av bland annat Jordbruksverket, Livsmedelsverket och länsstyrelserna. Exempel som kan nämnas är Wretling Clarin & Karlsson (2013), Kautto et al. (2019) och Krantz, C. (2015). Dock var ingen av de undersökningar som projektgruppen kunde hitta inriktade på just Uppsala län.

2. Metod och genomförande

Arbetet byggde på en kartläggning av aktörer som skulle kunna vara intresserade av vildsvinskött i enlighet med det mål som länsstyrelsen tilldelat projektgruppen. För att kunna besvara projektets två frågeställningar utvärderade projektgruppen möjliga tillvägagångssätt. Enkätundersökning med flervalsfrågor ansågs tidigt vara den huvudsakliga metoden för att undersöka intresset hos aktörer. En elektronisk enkät skulle ge möjlighet att nå en stor grupp respondenter samtidigt som flervalsalternativ möjliggjorde lättanalyserade resultat.

Projektgruppen ansåg att en stor mängd respondenter med ytliga svar var av större värde än få respondenter med djupgående svar, det vill säga en kvantitativ metod. Enkäten utformades med flervalsalternativ, men med möjlighet för respondenterna att lämna fritextsvar samt ange om de var intresserade av att kunna ställa upp på en kompletterande intervju via telefon. Detta gav projektgruppen handlingsalternativet att, i mån av tid, kunna genomföra ett antal intervjuer med utvalda enkätrespondenter. Frågorna som valdes ut till enkätundersökningen återfinns i Bilaga I.

Efter att upplägget av undersökningen var utarbetad behövdes kontaktuppgifter till lämpliga aktörer. Alternativen som diskuterades var att leta via karttjänster, ta ut listor från allabolag.se samt begära ut listor från länets kommuner på vilka livsmedelsföretag som fanns registrerade. Tillvägagångssättet landade i att begära ut listor av kommunerna och utifrån dessa skicka ut enkäten via mail till samtliga företag vi hittade mejladresser till. Totalt 755 utskick till 786 olika aktörer skickades ut den 26/9 via enkätverktyget Netigate. Notera här att vissa mejladresser kunde kopplas till flera verksamheter, därav är utskicken färre än de identifierade verksamheterna. Tre påminnelsemail planerades: den 28:e september, den 3:e oktober, respektive den 5:e oktober. Sista svarsdagen var den 8:e oktober. Efter sista svarsdagen sammanställdes enkätsvaren och resultatet redovisades efter verksamhetstyp.

Sex stycken respondenter valdes ut för telefonintervju vilka genomfördes under vecka 40. De som valdes ut för telefonintervju baserades på att de skulle vara olika typer av verksamheter, olika kommuner och ha svarat på ett sådant sätt i enkäten så att det hade varit intressant med ett förtydligande. De utvalda intervjudeltagarna var två verksamheter inom offentlig måltid, två inom restaurang, en livsmedelsbutik samt en turistverksamhet/annat. Inför intervjuerna per telefon utformades en intervjuguide, se Bilaga II. Frågorna som ställdes innefattade bland annat hur organisationerna såg ut, hur de köpte in livsmedel och vilka utmaningar de såg med vildsvin som livsmedel. Intervjuerna varade i cirka 30 minuter och hade en avslappnad/informell ton. Intervjuerna syftade till att ge djupare svar och upptäcka aspekter som missats att inkludera i enkätundersökningen. Intervjuerna ger inte en representativ bild av vad aktörer i Uppsala län har för åsikter om vildsvin men kan ge tänkvärda åsikter. Intervjuerna utfördes en och en.

Metodkritik

Projektet byggde på en kvantitativ metod där ett stort antal respondenter skulle ge slutsatser som är representativa för livsmedelsverksamheter i allmänhet med verksamhet i Uppsala län. I sökandet efter e-postadresser reflekterade vi över att det var lättare att hitta kontaktuppgifter till vissa verksamhetstyper, såsom restauranger, än andra, såsom livsmedelsbutiker. Detta innebär alltså att undersökningen kunde nå ut till färre livsmedelsbutiker än förväntat.

Även om vi inte nådde ut till alla livsmedelsverksamheter registrerade i länet skulle en högre svarsfrekvens hos de 786 utskickena ha skapat en bra bild av åsikterna om vildsvinskött, nu blir resultatet snedvridet (bias) där respondenterna troligen har en anknytning till vildsvinsfrågan. 5 procent av totalen påbörjade undersökningen vilket är en väldigt låg svarsfrekvens. Det stora problemet kan dock härledas till att endast ca 200 personer (26 procent) av de förväntade respondenterna överhuvudtaget öppnade e-postmeddelandet. Av de som öppnade meddelandet svarade 20 procent vilket är en mer godtycklig svarsfrekvens på ett e-postutskick. Det finns risk att många av de utskickade meddelandena hamnat i skräpposten och således aldrig uppmärksammats av mottagaren. En annan anledning kan vara att den som fick e-postutskicket inte kände sig berörd av enkäten utifrån sin roll i verksamheten. Med det stora bortfallet som enkätundersökningen har finns det troligen mer än *en* anledning till att aktörerna inte valt att svara på enkäten. Det är i vilket fall olyckligt att svarsfrekvensen är så låg som den är då resultatet inte får det värde som önskats.

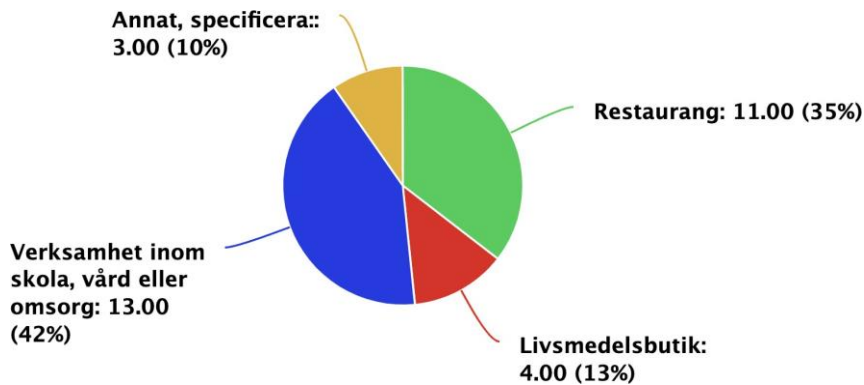
3. Resultat och diskussion

I denna del presenteras och diskuteras resultatet från enkätundersökningen följt av en sammanfattning från projektgruppens intervjuer med utvalda enkätrespondenter. Totalt genomfördes sex intervjuer med olika verksamheter, varav två var restauranger, två verksamheter inom offentlig måltid, en livsmedelsbutik och en verksamhet som i enkäten kategoriserade sig själv som "Annat".

3.1 Enkätundersökning

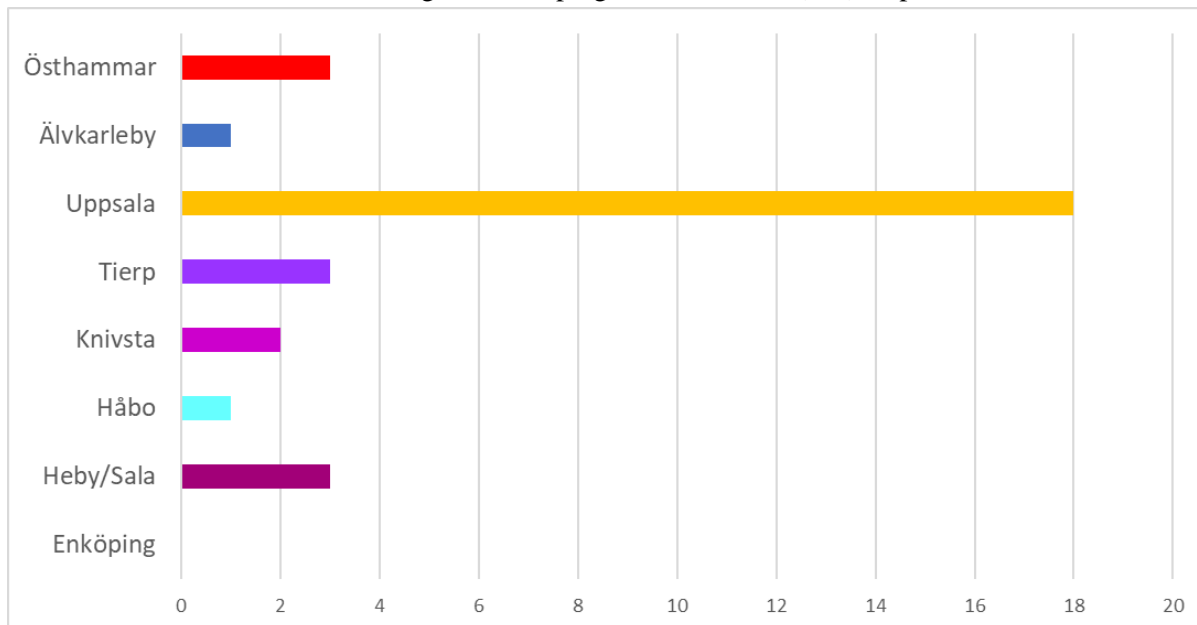
I följande del presenteras och diskuteras resultaten från enkätundersökningen. Först ges en överblick över representationen av verksamhetstyper respektive kommuner som har svarat på enkäten. Svaren har därefter filtrerats efter verksamhetstyp ("restaurang", "verksamhet inom skola, vård och omsorg", "livsmedelsbutik", respektive "annat") för att särskilja hur varje enskild kategori ställer sig till att sälja eller servera vildsvinskött.

Av totalt 31 respondenter var de flesta representanter från verksamheter inom skola, vård och omsorg (13 st) följt av restauranger (11 st), livsmedelsbutiker (4 st) och annat (3 st) varav dessa svarade: bensinstation, naturturism och upphandlingsenhet (Figur 1).



Figur 1. Fördelningen av respondenter efter verksamhetstyp.

Flest svar inkom från verksamheter i Uppsala kommun (18 st) följt av Heby/Sala kommun (3 st), Tierp kommun (3 st), Östhammar kommun (3 st), Knivsta kommun (2 st) respektive Älvkarleby kommun (1 st). Inga svar (0 st) inkom från verksamheter i Enköping kommun (Figur 2). Antalet respondenter i respektive kommun överensstämmer på ett ungefär med antalet invånare och verksamheter. Undantaget är Enköping där vi fick noll (0 st) respondentsvar.

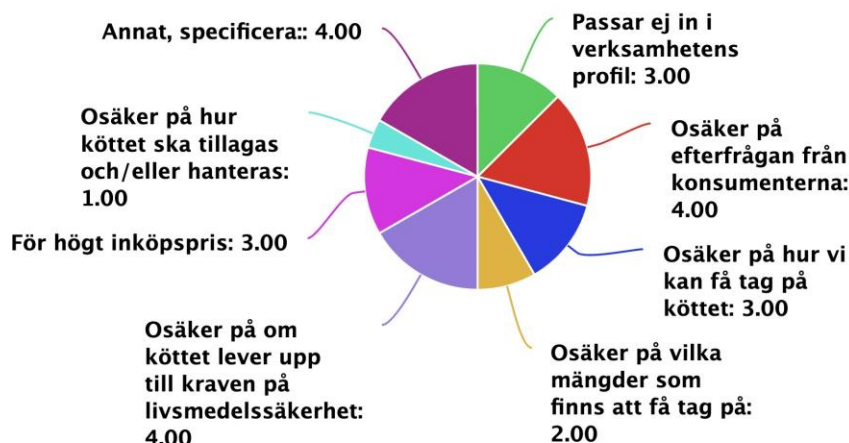


Figur 2. Fördelningen av respondenter efter kommun.

3.1.1 Restaurang

11 enkätrespondenter svarade att deras verksamhet tillhörde kategorin “restaurang” och att de var verksamma i kommunerna Uppsala, Östhammar, Heby/Sala, Knivsta eller Tierp. Av dessa svarade 55 procent att de aldrig har serverat vildsvinskött och resterande 45 procent angav “ja, men sällan”. Vidare svarade 64 procent att de är intresserade av att börja med eller utöka sin nuvarande servering av vildsvinskött. Intresset var ungefär jämnt fördelat mellan de verksamheter som serverar respektive inte serverar vildsvinskött idag.

Utifrån dessa svar kan det konstateras att få av de svarande restaurangerna har vildsvin som stående inslag på menyn idag, men att en majoritet är intresserade av att börja med servering av vildsvinskött,



alternativt att utöka sin

nuvarande servering. De två största hindren för att kunna börja med eller utöka sin nuvarande servering av vildsvinskött angav respondenterna som att de är osäkra över konsumentefterfrågan samt är osäkra över livsmedelssäkerheten avseende vildsvinskött (Figur 3).

Figur 3. Figuren visar upplevda utmaningar med att servera vildsvinskött enligt fråga 6 (Bilaga 1) (flervalsfråga).

Vidare visar fritextsvaren (Tabell 1) som har inkommit att restauranger har en särskild efterfrågan på vissa styckdetaljer som upplevs svåra att få tag på. Vildsvinskött anses också vara dyrt att servera.

- Har inte blivit av än.
- För att vi varierar menyn och det passar inte alltid. Dessutom är det svårt att få tag i speciella detaljer.
- Allt vilt är dyrt att servera. Vilt borde vara billigare än att ta in Scans massproduktion.
- Jämnhet i kvalitet och variation av styckdetaljer.

Tabell 1. Fritextsvar avseende upplevda hinder med att servera vildsvinskött.

Slutligen visade enkätundersökningen att en majoritet (64%) av de svarande restaurangerna är intresserade av att lära sig mer om Vildsvinsprojektet och ställer sig positiva till att bli kontaktade av länsstyrelsen angående detta.

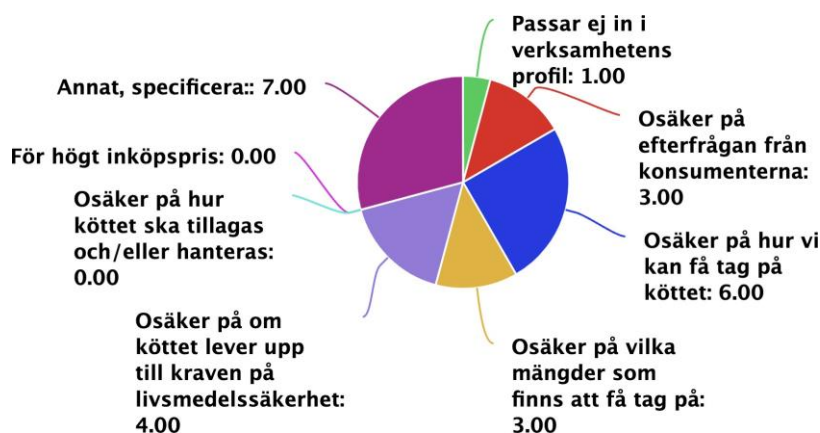
Sammanfattningsvis serveras vildsvinskött aldrig eller sällan på restauranger inom Uppsala län, men det finns ett intresse för att börja med detta eller att utöka sin nuvarande servering. De största hindren kan anses vara externa, det vill säga att problemen finns i andra led i distributionskedjan. Exempel på detta är slutkonsumenternas inställning, tillgång/utbud på kött och livsmedelskvalitet avseende styckdetaljer och smitta. Många av restaurangerna vill ha ytterligare information angående Vildsvinsprojektet vilket utgör en möjlighet för länsstyrelsen att adressera upplevda hinder från restauranger i Uppsala län för att på så sätt kunna öka distributionen av vildsvinskött.

3.1.2 Offentlig måltid

Det var 13 respondenter från verksamheter inom offentlig måltid. De är verksamma i kommunerna Heby/Sala, Håbo, Knivsta, Uppsala och Älvkarleby. Av de 13 uppgav 9 stycken att de aldrig serverat vildsvinskött och 4 stycken att de serverar vildsvinskött idag men sällan. En majoritet av de svarande i vardera grupp (89 procent respektive 75 procent) var intresserade av att börja med respektive utöka sin nuvarande servering.

De största hindren som upplevs av verksamheter inom offentlig måltid är att de är osäkra på hur de ska få tag på köttet och osäkra på om köttet lever upp till kraven på livsmedelssäkerhet, därefter att de

är osäkra på vilka mängder som finns att få tag på samt osäkra på efterfrågan från konsumenterna (Figur 4). Mer än hälften av respondenterna angav även "Annat", och vissa valde även att lämna fritextsvar. Fritextsvaren redovisas nedan (Tabell 2).



Figur 4. Figuren visar upplevda utmaningar med att servera vildsvinskött enligt fråga 6 (Bilaga I) (flervalsfråga).

- Osäker om det kommer uppskattas eller hatas.
- Vi har pausat nu innan vi vet hur det blir med afrikanska svinpesten.
- Risk för smittat kött. Dessutom finns ingen efterfrågan hos brukare av att servera vildsvinskött
- Vi köper in matlådor från annan leverantör. De bestämmer innehållet i lådorna.
- Om djuren är skjutna med blyfri ammunition, [och] är säkrade från förhöjda halter av cesium och trikiner.
- Vi är knutna enligt avtal till viss leverantör.
- Smidighet att få köttet till verksamheten, vi beställer vår mat från Nelins i Uppsala så då bör det finnas där.

Tabell 2. Fritextsvar: skola, vård, omsorg

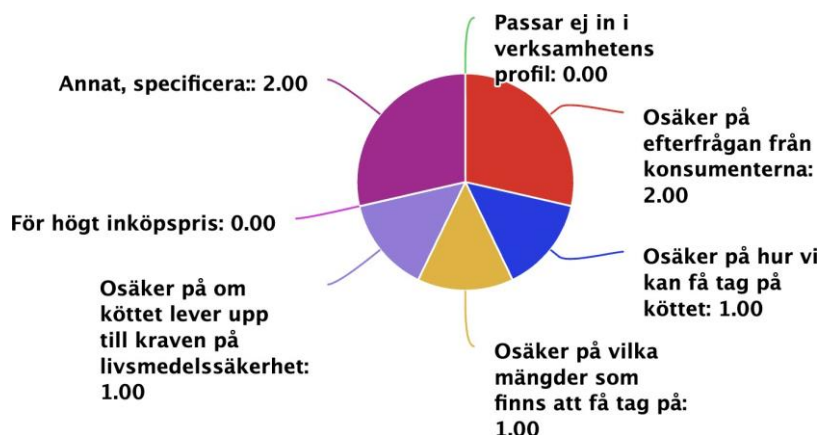
Sammanfattningsvis visar enkätsvaren att verksamheterna inom offentlig måltid är osäkra på efterfrågan, osäkra kring livsmedelssäkerhet samt hur och i vilken mängd köttet finns att få tag i. Faktorer som nämns i fritextsvaren angående livsmedelssäkerhet är den afrikanska svinpesten samt provtagning för cesium, trikiner och bly. En majoritet av respondenterna är dock positiva till att börja servera eller utöka sin nuvarande servering av vildsvinskött. Detta kan innebära att det finns bristfälligt med information kring servering av vildsvinskött inom länet. Slutligen visade undersökningen att ungefär hälften av respondenterna (7 st) var intresserade av att ta del av mer information från länsstyrelsen angående Vildsvinsprojektet.

3.1.3 Livsmedelsbutik

4 livsmedelsbutiker svarade på enkäten, varav 3 aktörer från Uppsala och 1 från Tierps kommun. Hälften av respondenterna angav att de ofta säljer vildsvinskött. En aktör svarade att de säljer livsmedlet, men att det sällan förekommer. En svarade att de inte säljer vildsvinskött. Anledningen till att de inte säljer vildsvinskött specificerades i fråga 6 (Bilaga I). Respondenten ansåg att anledningen var att alla kunder hade tillgång till vildsvinskött utifrån (första punkten, Tabell 3). De tre butikerna som sålde vildsvinskött i olika omfattning idag var alla intresserade av att kunna sälja större volymer i framtiden. En av livsmedelsbutikerna var intresserad av att få mer information om Vildsvinsprojektet.

Två respondenter valde att specificera sitt svar vad de tyckte var den största utmaningen för att öka/starta försäljningen av vildsvinskött (Tabell 3). Övriga svarade enligt cirkeldiagrammet nedan efterfrågan från konsumenterna är den största utmaningen (Figur 5). Att stötta livsmedelsbutiker att få

kontakt med förädlare av vildsvinskött och hur de ska marknadsföra varan skulle alltså kunna öka försäljningen till konsument.



Figur 5. Figuren visar upplevda utmaningar som de svarande livsmedelsbutikerna upplever med att sälja vildsvinskött, enligt fråga 6 (Bilaga I) (flervalsfråga).

- Har butik på landet där det jagas friskt och i princip alla har vildsvin i frysen. • Utmaningen är att få en efterfrågan och betalningsvilja hos slutkonsumenten som matchar kostnaderna för omhändertagande av vildsvin.

Tabell 3. Fritextsvar från livsmedelsbutiker på fråga 6 (Bilaga I)

3.2 Intervjuer

Utifrån de 31 enkätsvar som inkommit valdes sex verksamheter ut för en kortare, fördjupande intervju. Resultatet av dessa intervjuer återfinns i följande avsnitt.

3.2.2 Restaurang

Restaurang A

Verksamheten ligger i Östhammar kommun och är en "fine dining"-restaurang som jobbar så lokalt och säsongsmässigt som det är möjligt. Restaurangen har serverat vildsvinskött tidigare och de har valt det eftersom det är närproducerat och kommer från "områdets skogar". De har serverat vildsvinsköttet i form av filéer och som korvar i julbordsavsmakningsmeny. Vildsvinsköttet har de fått tag på från en anhörig som är jägare, och då köper de in hela slaktkroppar.

Verksamheten ser ett stort värde i att använda de vildsvin som skjuts av till livsmedel, och refererar till en tidigare samarbetspartner som tvingades gräva ned vildsvin för att det inte fanns någon avsättning för köttet.

"Jag tycker det är så jäkla tråkigt, istället för att gräva ner det – kan man ju göra något med det." (...) "Jag tycker man ska eftersträva det som skjuts, inte bara kasta det."

Det största hindret varför de inte kunnat utöka sin servering av vildsvinskött är för att det inte varit möjligt för dem att köpa enskilda styckdetaljer, såsom ytter- eller innerfilé. I och med att restaurangen är "fine dining" är det svårt för dem att kunna servera andra styckdetaljer än hela köttbitar då deras gäster har höga förväntningar på maten. Andra delar än inner-/ytterfilé kan då bli för "torrt" att servera. Problemet blir då vad de ska göra med resten av slaktkroppen efter att filéerna tagits tillvara.

Hade de haft en annan typ av inriktning hade de kunnat göra färs, korvar, burgare, med mera, och eventuellt blanda vildsvinsköttet med gris-ister för att få det mer fett- och smakrikt. Om det hade varit möjligt att köpa enskilda styckdetaljer av vildsvin hade de kunnat dra ner på annan typ av kött, såsom nötkött och fläskkött, som de för tillfället serverar på restaurangen.

Respondenten skulle inte säga att vildsvinskött är svårt att få tag på idag, det gäller bara att restaurangerna *“lägger manken till”*. Respondenten menar att de flesta restauranger vill att livsmedelsbeställningarna ska gå lätt och smidigt, och vill inte lägga extra tid på att hitta en specifik vara. Om en produkt inte finns hos deras vanliga grossist så är alltså sannolikheten mindre att de skulle beställa hem varan överhuvudtaget.

Restaurang B

Verksamheten är belägen i centrala Uppsala och förädlar egna varor samt har en nisch på lokala råvaror. Respondenten har en positiv inställning till vildsvin som livsmedel och tycker att det är en produkt som är dåligt utnyttjad. Verksamheten har tidigare serverat vildsvin och exempelvis grillat helfall på sin uteservering vid särskilda tillfällen. Restaurangen har dock inte vildsvin på menyn idag, mycket på grund av att förädlingskedjan upplevs som ohållbar då vilthanterarna har svårt att få varan till restauranger. Respondenten menar att:

”Miljö och hälsa går alldeles för långt med kontroller och debitering av de småskaliga aktörerna i jämförelse med deras produktionsförmåga.”

För att råda bot på problemet att det å ena sidan finns vildsvin som läggs på hög i skogen å andra sidan att vildsvinskött är för dyrt att köpa in, finns enligt respondenten en klar lösning. Skapa en handelsplats/saluhall som håller öppet två dagar i veckan där vilthanterare och andra småskaliga producenter kan sälja sin produkt till restauranger och konsumenter. Fasta handelsvägar skulle öka tillgången och därmed sänka priset på varan enligt respondenten. Denna förändring skulle också öka tillgängligheten och därmed efterfrågan från kunder. Respondenten anser att myndigheterna skulle kunna göra mer för att stimulera och få igång fasta handelskanaler, vilket hade varit positivt för utvecklingen och konsumtionen av vildsvinskött.

Respondenten menar att ASF har givit vildsvinskött en negativ klang och att det därför inte är lämpligt att ha vildsvin på menyn just nu. Även om respondenten själv är medveten om att det är riskfritt kött och att inte ASF drabbar människor så går det inte att riskera vad middagsgästerna skulle tycka. Detta påverkar hela projektets förutsättningar om det är en utbredd åsikt bland livsmedelsföretag.

3.2.1 Offentlig måltid

Offentlig måltid A

Verksamheten är ett kommunalt äldreboende i Uppsala kommun. Boendet serverar 77 personer om dygnet med en budget på 120 kr/person/dygn. Respondenten är verksamhetens chef, men det finns ytterligare tre anställda som sköter beställningarna i samråd med Måltidsservice i kommunen.

Som kommunal verksamhet styrs måltiderna av Måltidsservice och vad deras upphandlade leverantörer kan erbjuda inom den satta budgeten. Dialog sker med både boende och med måltidsservice om vad som önskas och vad som kan erbjudas. Verksamheten har aldrig serverat vildsvinskött men har heller aldrig fått det som en önskan från de boende. Den främsta anledningen till att verksamheten aldrig serverat vildsvinskött tycks vara just att det aldrig efterfrågats från de

boende. Det framkommer dock att viltinslag varit på tapeten och att det troligen skulle uppskattas av de äldre. Vildsvin skulle då kunna vara ett lämpligt alternativ. Afrikansk svinpest försvårar dock. Respondenten som är verksamhetschef säger att det i alla fall krävs att man är väl påläst innan man serverar något som är så omskrivet i media. Måltiderna är något som väcker åsikter hos de boende men även anhöriga.

Utöver att budget och avtal styr vad som kan serveras påverkas också kommunala verksamheter av livsmedelsstrategin i kommunen. Uppsala kommun har enligt respondenten tryckt på att mycket ska vara ekologiskt och lokalt producerat, något som skulle kunna främja att vildsvin kommer att serveras men det är inte självklart. För offentlig måltid har politiker en möjlighet att direkt främja konsumtionen av vildsvinskött.

Offentlig måltid B

Verksamheten ligger i Håbo kommun och har det övergripande ansvaret för de måltider som serveras inom kommunens förskolor, skolor, gymnasium och äldreomsorg. Inköp av livsmedel, inklusive inköp av vildsvinskött, sker i första hand genom kommunens upphandlade leverantör. Vildsvinskött har varit aktuellt för verksamheten sedan några år tillbaka, och intresset för vildsvin uppkom som ett led i det pågående arbetet att öka andelen svenskt kött på menyn. Respondenten beskriver att den politiska viljan är att de offentliga inköpen av mat ska bidra till Sveriges självförsörjning av livsmedel, och att svenskt vildsvinskött kan spela en viktig roll i denna vision. Idag serveras vildsvinskött i kommunens offentliga kök ungefär två gånger per termin, det vill säga fyra gånger per år.

Ambitionen är att i framtiden öka serveringen av vildsvinskött, men respondenten beskriver att det finns hinder på vägen i form av pris, tillgång och konsumenternas ovana vid livsmedlet. Matpriserna har generellt fördyrats under de senaste åren, vilket har tvingat verksamheten att bli mer strategisk i valet av livsmedel som beställs hem från leverantör. Vildsvinsköttets kilopris uppges vara några tiotal kronor högre än för andra köttslag, vilket utgör en extra kostnad och påverkar hur ofta vildsvinskött kan planeras in på menyn. Vidare har tillgången på vildsvinskött upplevts som ojämn, eftersom produkten ofta blir restnoterat från leverantör när köken försöker att beställa hem det. När detta sker måste menyerna planeras om, vilket kan skapa frustration och en osäkerhet hos beställarna i huruvida köttet går att få tag på. Att efterfrågan från offentliga verksamheter på vildsvinskött hittills har varit blygsam nämner respondenten som en möjlig orsak till både leveransproblematiken och de höga priserna: dagens marknad för vildsvinskött bland offentliga måltidsverksamheter är helt enkel liten.

“Vi måste driva på mer som kund och efterfråga [vildsvinskött] för att [leverantörerna] ska tycka att det är en intressant produkt att jobba med.” (...) “Ju fler som köper, desto större produktion blir det och desto mer pressade priser blir det, men det är en process innan vi hamnar där.”

Sist beskriver respondenten att konsumenterna troligtvis sällan äter vildsvinskött i privathushållet, och att detta kan påverka deras förväntningar på köttets egenskaper såsom smak, doft och utseende. Om konsumenterna har nötkött som målbild och önskemål är risken att vildsvinsköttets textur och smak uppfattas som överraskande och främmande. Vid introduktionen av vildsvinskött i den offentliga måltidsverksamheten tror respondenten därför kan leda till ett initialt svinn innan konsumenterna har vant sig vid livsmedlet. För att minska konsumenternas tröskel för att smaka på och äta vildsvinskött menar respondenten att måltidsplanerarna behöver tänka kreativt och kanske utnyttja familjära rätter och kryddningar som “smakbryggor”. För att få igång en mer frekvent servering av vildsvinskött i offentliga verksamheter menar respondenten att det hade krävts exempelvis informationskampanjer och ett ökat samarbete med personalen i kontakt med måltidsgästerna, såsom pedagogerna i skolan, för att få upp livsmedlets anseende och få fler att välja att äta vildsvinsköttet.

Avslutningsvis upplever respondenten att vildsvinskött som livsmedel marknadsförs till konsumenter i mycket liten utsträckning. Det mesta som skrivs om vildsvin just nu främst relaterar till det pågående utbrottet av ASF, vilket respondenten tror kan påverka konsumenternas bild av vildsvinskött negativt och kan skapa en onödig oro för att köttet inte skulle vara säkert att konsumera. Respondenten menar att man hade behövt trycka på för vildsvinskött som livsmedel överlag, men särskilt i nuläget när *“vildsvinsköttets renommé är lite naggat i kanten”* av ASF.

3.2.3 Livsmedelsbutik

Livsmedelsbutiken ligger i Uppsala kommun och ingår i en större detaljhandelskedja. Butikens försörjning av livsmedel sker främst via kedjans eget centrallager och är till stora delar automatiserad. En mindre andel varor beställs hem manuellt antingen från centrallagret eller från externa leverantörer.

Vildsvinskött finns inte i livsmedelsbutikens sortiment året om, även om det kan beställas in på förfrågan från kunder. I de fall som butiken tar in vildsvinskött till försäljning handlar det ofta om mindre partier av fryst färs eller frysta grytbitar, eller vildsvinsskinka till jul. Butiken har dock inte svårt att få tag på vildsvinsprodukter: det finns ett stort utbud att välja ifrån på centrallagret och butiken kan även lägga beställningar från externa leverantörer vid behov. “Problemet” är att butikens kunder inte efterfrågar vildsvin i någon större utsträckning. Om kunder frågar efter vilt är det främst ren, älg och hjort som det gäller.

På grund av det låga upplevda intresset från konsumenterna är motivationen låg från butikens sida att köpa in och sälja vildsvinskött. Det blir även svårmotiverat för butiken att lägga resurser på marknadsföring av köttet. Respondenten beskriver att:

“Det som kunderna vill ha är det som vi tar hem.” (...) *“Det måste dock finnas en rimlighet i det.” (...)* *“Att ha en produkt i sortimentet för att en kund vill köpa den en gång i månaden [är inte rimligt].” (...)* *“[En del i det kanske är] att vi inte promote:ar [produkterna] tillräckligt bra.” (...)* *“Vi skulle nog kunna sälja [mer], men då skulle vi behöva lägga ganska mycket krut på produkten till en början för att få fart [på försäljningen].”*

Butikens försäljning av vildsvinskött och annat vilt varierar dock mycket från vecka till vecka. Enligt respondenten kan detta bero på att den nuvarande kundgruppen är liten och att konsumenter som hade varit intresserade av köttet troligtvis inte vet var det går att få tag på. Det sistnämnda medger dock respondenten att butikerna är högst bidragande till, eftersom vildsvinsprodukter sällan finns i det stående sortimentet. Den pendlande efterfrågan gör det dock svårt att avgöra hur stora partier som ska tas hem utan att riskera matsvinn.

Butiken har idag ingen stor viltförsäljning överlag och viltsortimentet beskrivs som “basic”. Respondenten uttrycker att butikens nuvarande kunder “inte riktigt är där än” för att vilja utforska ett bredare sortiment av vilt; de har sina standard-vilträttor som renskav och älgstek, och intresset av att testa nytt är relativt lågt, särskilt när prislappen är hög. Just priset tror respondenten har blivit ett större hinder på senare år: i takt med att matpriserna generellt har stigit i Sverige så har konsumenterna börjat sträcka sig efter billigare varor, vilket hämmat försäljningen av “premiumvaror” såsom viltkött.

Respondenten beskriver att det nog finns en uppfattning bland konsumenterna att vildsvin inte är så schysst kött. Man kan ha fått höra från någon annan att smaken av vildsvinskött är speciell och inte så god. Om konsumenten inte har en egen upplevelse av vildsvinskött kan den ta till sig av ryktet och därför undvika köttet. Respondenten säger att:

“Jag tror att det finns rätt mycket okunskap om vildsvin generellt”. (...) “Man har mycket bättre koll på annat kött.” (...) “Det blir en ganska stor tröskel att kliva över om man tänker sig att man ska [testa vildsvinskött].” (...) “[Ska man] äta finkött kanske man hellre går på [någon kött detalj från] ren, älg, hjort, eller någon finare nötdetalj (...) i samma prisklass.”

På frågan om vad som hade behövts för att kunna öka försäljningen av vildsvinskött svarar respondenten dels att efterfrågan från konsumenter hade varit större, dels att butikerna hade fått hjälp från exempelvis leverantörerna med marknadsföring av köttet:

“...att de hjälper oss med kampanjer, demonstrationer så att folk får smaka och uppleva [produkterna].” (...) “Vi skulle nog klara av [att marknadsföra vildsvinsköttet] själva, men vi skulle nog vilja ha lite draghjälp för att tycka att det är värt det besväret när vi inte ser någon riktig efterfrågan på det.”

3.2.4 Annat: Turistverksamhet med viss livsmedelshantering

Verksamheten ligger i Sala kommun och är en turistverksamhet som riktar sig mot naturism. Verksamhetens huvudsakliga syfte är inte att erbjuda livsmedel men mat förekommer i form av frukostpaket samt utomhusmatlagning där verksamheten har en handledande roll åt gästerna. Verksamhetens livsmedel införskaffas i normalfallet från den närmaste livsmedelsaffären som ligger en dryg mil bort. Verksamhetens ambition är att maten ska vara lokalproducerad och KRAV-märkt eller ekologisk. Särskilt viktigt är att produkterna ska vara svenska, då respondenten anser att de vill ta vara på det som Sverige har att erbjuda istället för att importera exempelvis nötkött från utlandet.

Verksamheten har inte serverat vildsvinskött tidigare, men är intresserad av att börja med det. Då det är en mindre verksamhet och de har långt till närmsta butik skulle det bli kostsamt om de behövde åka allt för långt för att få tag på vildsvinsköttet. För att de ska vilja servera vildsvinskött efterfrågar verksamheten att distributionen av produkten blir bättre, att köttet blir lättare att få tag på, allra helst att det skulle finnas i deras närmaste livsmedelsaffär.

3.3 Sammanfattning av enkät- och intervjusvar

Vildsvinskött - kött från landets skogar

Intervjusvaren tyder på att vildsvinskött som livsmedel kan vara särskilt intressant för de verksamheter vars ambition är att erbjuda svenskt eller närproducerat kött till sina konsumenter. Vildsvinskött beskrivs av flera intervjupersoner som en outnyttjad resurs och att mer av köttet från fällda svenska vildsvin borde tas tillvara som livsmedel.

Konsumentefterfrågan

Baserat på intervjusvaren är efterfrågan från konsumenterna en styrande faktor för samtliga verksamhetstyper, och flera respondenter upplevde att efterfrågan på vildsvinskött från konsumenter var osäker. Enligt intervjurens resultat verkar vildsvinskött vara ett relativt ovanligt och okänt livsmedel för dagens konsumenter. Intervjupersonen från butiksled anger dock att efterfrågan kan variera på veckobasis, och att detta skulle kunna bero på att den nuvarande kundgruppen är liten samt att det inte är tydligt för konsumenterna i vilka butiker som livsmedlet finns tillgängligt. Konsumenternas ovana eller okunskap om vildsvinskött menar vissa intervjupersoner utgör en betydande tröskel för att få upp försäljningen eller serveringen av vildsvinskött. Dessutom kan prislappen utgöra ett hinder för konsumenternas vilja att testa nytt, särskilt på senare år då matpriserna generellt har gått upp. Vidare

anser vissa intervjupersoner att vildsvinskött som livsmedel hade kunnat marknadsföras i större utsträckning för att driva upp efterfrågan. Positiva aspekter av att konsumera vildsvinskött behöver alltså kommuniceras till konsumenterna, kanske i synnerhet nu efter det samtida utbrottet av ASF.

Utbud, tillgång och leveranssäkerhet

Några respondenter beskriver att vildsvinskött är krångligt att få tag på, att tillgången är ojämn och att utbudet lämnar mer att önska. För den som är intresserad av att köpa vildsvin måste det vara tydligt vilka försäljningskanaler som finns. Enklarest vore om vildsvinet skulle gå att köpa eller beställa via den försäljningskanal som verksamheterna vanligtvis gör sina inköp, såsom grossisten eller livsmedelsaffären. För att synliggöra och tillgängliggöra vildsvinsköttet för såväl konsumenter som livsmedelsverksamheter efterfrågar en intervjuperson att vildsvinsköttet regelbundet läggs ut till försäljning på torgdagar eller i saluhallar. Utöver detta finns även behov av en god leveranssäkerhet för att beställarna ska kunna ha förtroende för livsmedelskedjan och känna sig trygga med att beställa hem vildsvinsprodukter till sin verksamhet. I restaurangled finns även ett särskilt behov av ett tillfredsställande utbud av styckdetaljer.

Garanti av livsmedelssäkerhet

En del respondenter upplever en osäkerhet gällande hur livsmedelssäkerheten för vildsvinskött kan garanteras, och exempel som nämns i enkätsvaren relaterar till provtagning och inspektion av köttet i olika aspekter (bly, cesium, trikiner och ASF). Flera verksamheter nämner även att det pågående utbrottet av ASF troligtvis har påverkat konsumenternas syn på vildsvinskött negativt och kanske skapat en (onödig) oro för att livsmedlet inte är säkert att konsumera. Det kan därmed finnas ett behov av att informera såväl verksamheterna som konsumenterna om att vildsvinsköttet på marknaden är säkert att konsumera och hur detta kan garanteras.

4. Slutsatser och förslag på framåtsyftande arbete

Slutsatsen av enkätundersökningen och intervjuerna är att det verkar finnas ett intresse bland Uppsala läns handlare, krögare och offentlig måltid att erbjuda vildsvinskött till konsumenter, vilket är positivt för målluppfyllelsen av *Vildsvinsprojektet*. Det finns däremot många faktorer och upplevda hinder som påverkar detta intresse. En osäker konsumentefterfrågan upplevs av många respondenter som ett hinder, samt att det behöver finnas en jämn och kontinuerlig tillgång på vildsvinskött. Detta betyder att krögare, handlare och offentlig måltid står mitt emellan två osäkra distributionsled. Det råder även viss osäkerhet kring vildsvinsköttets livsmedelssäkerhet, åtminstone vad gäller livsmedlets anseende hos konsument, vilket påverkar verksamheternas möjlighet att servera eller sälja köttet.

SWOT-analys

En SWOT-analys går ut på att interna starka och svaga sidor med nuvarande strategi analyseras i förhållande till omvärldsfaktorer för att utvärdera hur motståndskraftig den är för förändringar, det vill säga externa möjligheter och hot (Lindkvist et al., 2014). Analysen nedan fokuserar på styrkor, svagheter, möjligheter och hot avseende Vildsvinsprojektets mål om en ökad vildsvinskonsumtion i länet baserat på svaren från vår kartläggning.

Styrkor:

- Vildsvinsstammen har ökat kraftigt under de senaste åren och det finns politiska mål om att minska dess utbredning. En ökad avskjutning av vildsvin kan därmed medföra en god tillgång på vildsvinskött för projektets måluppfyllelse.
- Vildsvinspaketets skapande tyder på att det finns en tydlig politisk vilja och resurser att öka konsumtionen av vildsvinskött i landet, och det finns även regionala mål om en ökad vildsvinskonsumtion.
- Det finns redan viss samverkan mellan kommuner kring servering av vildsvinskött, såsom den årligt återkommande Vildsvinshelgen (Smeds 2023), och detta hade kunnat utvecklas.

Svagheter:

- Restauranger, livsmedelsbutiker och verksamheter inom offentlig måltid anpassar sig efter konsumentefterfrågan. Konsumenter kan därför anses vara en styrande faktor för dessa verksamheter och kan tänkas vara en förbisedd målgrupp i projektet. Kartläggning och kunskap/marknadsföring riktad mot konsumenter kan därför vara en viktig del för projektet framåt.
- Det verkar finnas en osäkerhet bland verksamheterna vad gäller tillgången på vildsvinskött, och intervju svaren tyder på att leveranssäkerheten behöver bli bättre. Vissa verksamheter upplever även att det är osäkert hur (och var) de kan få tag på köttet.

Möjligheter:

- Kartläggningen visar att det finns ett intresse och vilja från samtliga verksamhetstyper att erbjuda vildsvinskött till sina konsumenter. Framåtsyftande arbete behöver alltså inte fokusera på att övertyga denna del i distributionskedjan om att göra detta. Särskilt attraktivt kan vildsvinskött vara för verksamheter som är intresserade av att öka andelen svenskt eller närproducerat kött som säljs eller serveras.
- Respondenter från samtliga verksamhetstyper har visat intresse för Vildsvinsprojektet och ställer sig positiva till att bli kontaktade av länsstyrelsen för att lära sig mer.
- Projektgruppen uppfattar att det finns en viss kunskapsbrist och frågetecken hos verksamheterna kring t.ex. hur man kan få tag på vildsvinskött och om vildsvinsköttets livsmedelssäkerhet. Detta utgör en möjlighet för länsstyrelsen som kan fylla kunskapsluckor genom exempelvis riktad marknadsföring.
- Det verkar finnas en drivkraft för att utveckla förädlade vildsvinsprodukter - se exempelvis GW's vilda korvar (Svenskt Gårdsvilt, 2023) - vilket kan bidra till att öka attraktiviteten och konsumtionen av vildsvinskött i länet.
- Länsstyrelsen kan utnyttja resurser som redan finns tillhanda, såsom exempelvis webbplattformen svensktvildsvinskott.se (<https://svensktvildsvinskott.se/>).

Hot:

- Det mest överhängande hotet kan anses vara det osäkra läge som har skapats av utbrottet av ASF. Kartläggningen har visat att detta skapar osäkerhet kring livsmedelssäkerheten. Dessutom finns en risk att konsumenternas syn på och inställning till vildsvinskött kan ha påverkats negativt av ASF, vilket utgör ett hot mot målet om en ökad konsumtion av vildsvinskött i länet.

Förslag på framåtsyftande arbete

Projektgruppen har identifierat ett antal förslag på framåtsyftande arbete avseende Vildsvinsprojektet:

Riktad informationsinsats

Vi ser ett behov av riktade informationskampanjer till samtliga led i distributionskedjan av vildsvinskött (inklusive konsumenter) för att upplysa aktörerna om livsmedlet och informera om vilka försäljningskanaler som finns tillgängliga. Kampanjerna bör ha en bred spridning och vara anpassade efter respektive aktör. Vad gäller restauranger, livsmedelsbutiker och offentlig måltidsverksamhet bör informationsinsatsen adressera de hinder och osäkerheter som uppdragats i projektet. Eftersom enkätsvaren tyder på att det finns ett intresse bland länets handlare, krögare och offentlig måltid att erbjuda vildsvinskött som livsmedel behöver informationsinsatsen inte ha som mål att övertyga denna grupp, utan snarare att hjälpa dem att skrida till verket. Kommunikationen behöver alltså behovsanpassas. Ett exempel på metod för informations-spridning är kortfattade informationsblad som skickas ut till verksamheterna, eller informativa inlägg på sociala medier. Poänger att ta upp i informationskampanjer kan t.ex. vara var köttet kan köpas, hur man vet att köttet uppfyller krav på livsmedelssäkerhet (det vill säga att köttet inspekteras och provtas innan det kommer ut på marknaden), hur man kan få tag i specifika styckdetaljer, tips på tillagning och recept, samt beskrivning av smak och andra egenskaper hos vildsvinskött.

Ökad kunskap om distributionskedjan

Det finns en osäkerhet över hur distributionskedjan ser ut för vildsvinskött. Därför behöver denna göras tydlig och tillgänglig. Dessutom bör det klargöras hur livsmedelssäkerheten säkerställs i dessa led. Detta svarar på den osäkerhet som råder kring antaganden om kött som är smittat eller innehåller ämnen såsom bly och cesium. Informera om var man kan som handlare, krögare eller offentlig måltidsverksamhet kan köpa köttet, exempelvis genom att sammanställa information över vilka viltdepåer eller VHA som finns i länet och var dessa ligger. Ett förslag är att skapa en "vildsvinsportal" med samlad information om vilka aktörer som finns inom varje kategori och relevant information som rör bland annat livsmedelssäkerhet. Där kan allt från slakterier, jägare, livsmedelsaffärer och restauranger samlas för att skapa affärsvägar mellan varandra.

Ökad tillgänglighet och jämn tillgång

Arbeta för jämn distribution/tillgång av kött till verksamheter för att minska osäkerheten hos de aktörer som behöver kontinuerlig/förutsägbar tillgång på vildsvinskött. Utifrån en intervju ansåg aktören att det är viktigt att det fanns en fast handelsplats för köttet vilket skulle säkra tillgången.

Driv på konsumenternas efterfrågan

Eftersom flera verksamheter drivs av konsumentefterfrågan ser vi detta som ett utvecklingsområde för länsstyrelsen att arbeta vidare med. Intervjusunnen tyder på att vildsvinskött behöver normaliseras hos konsumenterna för att deras efterfrågan, och därmed konsumtion, ska kunna öka. Köttet kan normaliseras genom marknadsföring om till exempel att vildsvinskött är klimatsmart, närproducerat och gott. Butiker kan arbeta med normalisering och efterfrågan genom att fronta och erbjuda smakprover av vildsvinprodukter. Att samarbeta med kommunerna inom länet är en ytterligare väg. Man skulle exempelvis kunna anordna vildsvinsdagar där vildsvinskött uppmärksammas och serveras inom offentlig måltid. Att vildsvinskött normaliseras, det vill säga att det "vänjs in" bland konsumenter genom att man till exempel äter det i skolan, kan man skapa en mer långsiktig och stabil

efterfrågan. I arbetet med detta kan redan tillgängliga resurser utnyttjas. Hemsidan *svenskvildsvinskott.se* är ett sådant exempel.

Referenser

Kautto, A.H., Liljenstolpe, C., Lindblad, M., Lundgren, K., Månsson, S., Rezapoor, F., Jamil, M. & Wahlman, V. (2019). *Avsättning av svenskt vildsvinskött*. (Livsmedelsverkets rapportserie, 2018/02334). Uppsala: Livsmedelsverket.

Krantz, C. (2015). *Vilt som resurs*. (2015:10). Nyköping: Länsstyrelsen i Södermanlands län.
<https://www.lansstyrelsen.se/download/18.76f16c3d1665eba4c3ee56b/1540282161280/Vilt%20som%20resurs%20rapport%202015-10.pdf>

Lindkvist, L., Bakka, F, J. & Fivelsdal, E. (2014). *Organisationsteori: Struktur, kultur, processer*. Stockholm: Liber AB

Livsmedelsverket (2022). *Faror och risker med vildsvin som livsmedel*.
<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2019/bilagor-vildsvin/bilaga-6---faror-och-risker-med-vildsvin-som-livsmedel.docx.pdf> [2023-09-29]

Livsmedelsverket (2022). *Radioaktivt cesium i vildsvin*.
<https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/oonskade-amnen/radioaktivitet-och-bestralning/radioaktivt-cesium-i-vildsvin-fragor-och-svar> [2022-03-24]

Livsmedelsverket (2023). *Hygien när du lagar mat*.
<https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/tillagning-och-forvaring/hygien> [2023-09-29]

Livsmedelsverket (2023). *Jakt*.
<https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livsmedelsforetag/primarproduktion/jakt> [2023-06-30]

Livsmedelsverket (2023). *Regeringens uppdrag inom vildsvinspaketet*.
<https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/regeringsuppdrag/vildsvinspaketet> [2023-09-30]

Länstyrelsen Uppsala län (2023). *Livsmedelsstrategin*.
https://www.lansstyrelsen.se/uppsala/natur-och-landsbygd/livsmedel-och-foder/livsmedelsstrategi.htm?TSPD_101_R0=08054bd396ab20001ec149d0f43dc244ac52c1985543e86057c1e82050af78049255e44ebee0304008676f25ec143000f3d6efefdc22617ac28e4089ed3b1aaa443668c04f1a3b34fe6c98db44c9f51089f294e3f1e8654ceb54cfa04cb23044 [2023-09-30]

Naturvårdsverket (2020). *Nationell förvaltningsplan för vildsvin*. Stockholm: Naturvårdsverket.
<https://www.naturvardsverket.se/globalassets/media/publikationer-pdf/6900/978-91-620-6926-6.pdf>

Regeringskansliet (2023). *En livsmedelsstrategi för jobb och hållbar tillväxt i hela landet*.
<https://www.regeringen.se/regeringens-politik/en-livsmedelsstrategi-for-jobb-och-hallbar-tillvaxt-i-hela-landet/> [2023-09-30]

Regeringskansliet (2020). *Uppdrag att genomföra åtgärder i vildsvinspaketet inom ramen för livsmedelsstrategin (länsstyrelserna)*.

<https://www.regeringen.se/regeringsuppdrag/2020/04/uppdrag-att-genomfora-atgarder-i-vildsvinspaket-inom-ramen-for-livsmedelsstrategin-lansstyrelserna/> [2023-09-30]

Smeds, J. (2023). Vildsvinshelgen blir av även 2023. *Sveriges Radio*.

<https://sverigesradio.se/artikel/vildsvinshelgen-blir-av-aven-2023> [2023-10-18]

Svenska Jägareförbundet (2022a). *Jakten ger effekt – vildsvinsstammen minskar*.

<https://jagareforbundet.se/jakt/jaktnyheter/2022/10/jakten-ger-effekt--vildsvinsstammen-minskar/> [2023-10-02]

Svenska Jägareförbundet (2022b). *Avskjutningsrapportering Uppsala län Jaktåret 2021/2022*.

https://www.viltdata.se/wp-content/uploads/2022/12/Avskjutningsrapport-2021_22-Uppsala.pdf [2023-10-02]

Svenskt Gårdsvilt. (2023). *GW'S VILDA KORVAR GÖR ENTRÉ PÅ OKQ8*.

<https://www.svensktgardsvilt.se/post/gw-s-vilda-korvar-gor-entre-pa-okq8> [2023-10-10]

Svenskt vildsvinskött. (2023). <https://svensktvildsvinskott.se/> [2023-10-10]

Svenskt viltkött (2017). *Viktigt för Dig som jagar och hanterar vildsvinskött!*

<https://www.svenskviltkottef.se/?p=94> [2023-09-29]

Svensk jakt (2022). *Trikiner hos vildsvin – från passning till provsvar*.

<https://svenskjakt.se/start/nyhet/trikiner-hos-vildsvin-fran-passning-till-provsvar/> [2023-09-29]

SVA (2023). *Afrikansk svinpest på vildsvin utanför Fagersta*.

<https://www.sva.se/aktuellt/pressmeddelanden/afrikansk-svinpest-pa-vildsvin-utanfor-fagersta/> [2023-10-03]

Wretling Clarin, A. & Karlsson, J. (2013). *Från skog till krog - Vilka hinder motverkar mer vildsvinskött på marknaden?* (2013:28). Jönköping: Jordbruksverket.

<https://webbutiken.jordbruksverket.se/sv/artiklar/ra1328.html> [2023-09-29]

Bilaga I: Enkätfrågor

1. Vilken typ av livsmedelsverksamhet svarar du för? Ange verksamhetens huvudsakliga inriktning.

- Restaurang
- Livsmedelsbutik
- Verksamhet inom skola, vård eller omsorg
- Annat, specificera: (fritextsvar)

2. Vad är verksamhetens namn? (Frivilligt att ange)

(Fritextsvar)

3. I vilken kommun är verksamheten huvudsakligen verksam i?

- Enköping
- Heby/Sala
- Håbo
- Knivsta
- Tierp
- Uppsala
- Älvkarleby
- Östhammar

4. Serverar/säljer verksamheten vildsvinskött idag?

- Ja, ofta
- Ja, men sällan
- Nej, aldrig

5. Skulle ni vara intresserade av att börja med (eller utöka er nuvarande) försäljning/servering av vildsvinskött?

- Ja
- Nej

6. Vad ser ni som det största hindret för att verksamheten ska utöka eller börja med servering/försäljning av vildsvinskött? Kryssa i alla de alternativ som stämmer in på verksamheten.

- Passar ej in i verksamhetens profil
- Osäker på efterfrågan från konsumenterna
- Osäker på hur vi kan få tag på köttet
- Osäker på vilka mängder som finns att få tag på
- Osäker på om köttet lever upp till kraven på livsmedelssäkerhet
- För högt inköpspris
- Osäker på hur köttet ska tillagas och/eller hanteras

- Annat, specificera: (Fritextsvar)

7. Hade du kunnat tänka dig att svara på ytterligare frågor om detta genom att delta i en kort telefonintervju? Om ja, vänligen fyll i en kontaktuppgift nedan.

- Nej tack
- Ja tack, här är ett telefonnummer till verksamheten: (Fritextsvar)

8. Vill ni ta del av ytterligare information om Vildsvinsprojektet och eventuellt bli kontaktade av Länsstyrelsen i Uppsala län för inbjudan till samverkan inom projektet? Ange i så fall en mejladress som er verksamhet vill bli kontaktade genom.

- Nej tack
- Ja tack! Här är en mejladress till verksamheten: (Fritextsvar)

Bilaga II: Intervjuguide

- Till att börja med, hade du kunnat berätta lite om dig själv och verksamheten?
- Kan du beskriva hur det vanligtvis går till när er verksamhet köper in livsmedel? Hur ser processen ut? Vem är det som är ansvarig?
- I valet av vilka varor ni köper in, vilka faktorer skulle du säga påverkar mest? Har ni några begränsningar att förhålla er till?
- Brukar er verksamhet erbjuda vildsvinskött till era konsumenter?

Ja

- Var köper ni vildsvinsköttet ifrån? Hur hittade ni den leverantören?
- **Skulle du kunna beskriva varför ni har valt att servera/sälja vildsvinskött?**
 - Hälsoaspekter?
 - Miljöpåverkan?
 - Smak och kvalitet?
 - Lokalproducerat?
 - Etiska aspekter?

Nej

- Skulle du kunna beskriva varför ni idag inte serverar/säljer vildsvinskött?
 - Ni upplever att konsumenten inte är villig att betala för köttet?
 - Ni / konsumenterna upplever att köttet inte är säkert?
 - Er leverantör har inte vildsvinskött i sitt nuvarande sortiment?
 - Ni vet inte hur köttet ska hanteras eller tillagas på bästa sätt?
 - Annan anledning?
- Hade ni velat börja erbjuda vildsvinskött till era konsumenter?
Vad hade ni i så fall behövt för att kunna göra det?

Extrafrågor, i mån av tid:

- Hur lätt skulle du säga att vildsvinskött är att få tag på idag?
- Skulle du säga att den information som finns tillgänglig om vildsvinskött som livsmedel är tillräcklig?