



Jim Nilsson, Ardan Shekarabi, Åsa Kullberg

2016-06-21 10:09 CEST

## Välkomna till Almedalsdebatt: Ursprungsmärk maten för barn, äldre och sjuka

**Måltiderna till de svagaste i samhället bör vi ha extra bra koll på. Under Almedalsveckan arrangerar Svenskt kött en debatt mellan civilminister Ardan Shekarabi och branschföreträdare.**

Att veta var maten kommer ifrån och märka den är en viktig del av kvalitetssäkringsarbetet. Hur når vi dit?

## Kunnig och erfaren panel

- *Elisabet Qvarford*, vd för Svenskt kött hälsar välkommen och berättar om bakgrunden till dagens ämne.
- *Ardalan Shekarabi* är förutom civilminister f d forskare i offentlig upphandling och juristen som hjälpte Sigtuna kommun i ett uppmärksammat mål om att få ställa svenska djurskyddskrav i upphandlingen. Regeringen har lagt en ny strategi för offentlig upphandling och förväntas lansera en ny livsmedelsstrategi inom kort - vad kan vi förvänta oss? Vems ansvar är det att säkerställa ursprunget för maten i offentlig sektor?
- *Åsa Kullberg*, medlem i Kost & Närings styrelse, Årets Werner 2014 tillika affärsområdeschef för äldremat och skolmat i Linköping. Åsa Kullberg berättar om vardagen som måltidschef i kommunen där matgästerna efterfrågar närproducerad mat men dagens system sätter käppar i hjulet. Istället hamnar till exempel thailändsk kyckling på tallrikarna.
- *Jim Nilsson*, inköpare på restaurangföretaget Fazer Food Services talar om det medialt uppmärksammade beslutet att inte servera griskött med annat ursprung än svenskt. Det blir dyrare men är samtidigt en konkurrensfördel, menar Jim Nilsson.

## Träffa oss i Hälsodalen

- Plats: Hälsodalen, S:t Hans Caféträdgård, i lokalen Skafferiet
- Datum: 6 juli. Tid: kl 13.30-14.15

Moderator är Annika Unt Widell, verksamhetsledare Skolmatens vänner. Seminariet är öppet för alla och kostnadsfritt, men antalet platser är begränsat. Välkomna!

---

## Organisationen Svenskt Kött

Svenskt Kött berättar om varför du ska välja svenskt gris-, nö- och lammkött när du handlar mat och äter ute.

På [svensktkott.se](http://svensktkott.se) hittar du massor av nyheter, kunskap och inspiration om kött detaljer, styckning, tillagning och recept. Du kan också beställa och ladda ner material för att bli bättre på kött.

Läs mer på [svensktkott.se](http://svensktkott.se). Följ oss i sociala medier och använd gärna hashtaggen #SvensktKött.

## Kontaktpersoner



**Isabel Moretti**

Presskontakt

VD

[isabel.moretti@svensktkott.se](mailto:isabel.moretti@svensktkott.se)

+46 72 142 04 83

+46 8 787 55 10