



Bild från KRAV.se, Roslagsmjölk

# LOKALPRODUCERAT

## FÖR EN HÅLLBAR FRAMTID

### VÅR HÅLLBARHETSVISION

Vi på Flygfyren vill vara en del av ett samhälle som är långsiktigt hållbart. Genom att stärka och utveckla närområdets matproducenter så stärker vi det samhälle som vi lever och verkar i – Roslagen. En lokal matförsörjning, där vi brukar naturens resurser på ett långsiktigt och hållbart sätt, skapar en tryggare framtid för våra kommande generationer. Vår ambition är att stötta våra lokala producenter på de sätt vi kan; dels genom att sälja deras produkter, men även genom att ha en nära relation för att kunna ge dem det stöd de behöver för att kunna växa och lyckas i deras fortsatta utveckling – Alla kan göra något för ett hållbart Roslagen.

### SJÄLVFÖRSÖRJNING

Sveriges självförsörjningsgrad låg i början av 1990-talet på runt 75% men ligger idag kring 50%, det innebär att vi inom Sveriges gränser endast kan producera mat så att det räcker till halva vår befolkning, cirka 5 miljoner människor. Idag klarar Sverige endast av sitt eget behov utav morötter, sockerbetor, ägg och spannmål medan cirka 8 av 10 tomater importeras. \*

När du väljer svensk- och lokalproducerad mat så ser du till att minska Sveriges sårbarhet inom livsmedelsförsörjning men även så att våra bönder kan fortsätta bedriva sin verksamhet. Detta ökar Sveriges självförsörjningsgrad och minskar vårt importberoende vilket skapar trygghet och en

långsiktigt hållbar livsmedelsförsörjning; Oavsett kriser, försening av transporter eller andra omvärldsfaktorer. För oss är det viktigt att du som konsument ska kunna hitta lokalt producerad mat i våra hyllor, för att det ska vara enkelt att göra medvetna och hållbara val när du handlar.

### LOKALA LEVERANTÖRER

Idag samarbetar vi med över 30 lokala leverantörer och planerar olika event för att lyfta den lokala och närproducerade maten. Våra egna köttmästare här i butiken får, som exempel, en gång i veckan en leverans med högkvalitativt och lokalt kött som vi sedan ombesörjer och lyfter fram till er i våra köttdiskar. Vi arrangerar även resor för våra kunder så som Hage till Mage – en rundresa till våra lokala leverantörer där du som konsument får en bättre inblick i hur mycket arbete, engagemang och kärlek som ligger till grund för den goda och lokala maten.

Kanske är det också just den kärleken; kärleken till råvarorna, som du känner när du sitter vid frukostbordet och tar en sked med mild och krämig Roslagsyoghurt. Den lokala yoghurten som får dig att drömma dig bort till en vacker och solig morgon på en av Roslagsmjölks flera familjeägda gårdar, till vidsträckta gröna ängar med kor som i godan ro betar av gräset från den näringsrika jorden. Du kan nästan känna värmen från solen och höra kornas lugna betande i fjärran när du njuter av varje tugga. Tanken på att stödja lokala bönder

och deras hantverk gör varje sked med yoghurt ännu lite godare.

### FRÅN HAGE TILL MAGE

Genom att välja lokalt producerad mat gynnar du inte bara en långsiktigt hållbar livsstil med en starkare gemenskap, utan du kan även njuta extra mycket av den smakrika och goda maten. Så låt varje tugga vara en påminnelse om den värme och omsorg som går in i varje liten bit av den goda maten på din tallrik, där maten har fått resa från hage till mage.

För det är ju just den maten som håller vårt vackra Roslagen levande.



Tommy Larsson Flygfyren, Åsa och Jenny Pettersson Roslagskött.  
Foto: Emma Sandberg Flygfyren

\*LRF, artiklar LAND