

Transkribering av avsnitt 4 av podden Upp på bordet

Jessica Hagård:

Vid en krissituation så behöver vi tillgång till svenskproducerade livsmedel, men hur mycket av det som produceras i syfte att bli livsmedel blir aldrig mat? Kött och potatis har länge ansetts vara typisk svensk husmanskost. Men varför äter vi inte mer av djuret? Och varför kommer inte all potatis till butiken? Hur kan vi göra för att få fram produktionsmetoder? Och hur kan vi skapa annan efterfrågan så att mer av råvarorna till slut faktiskt hamnar på tallriken? Ja, välkomna till Upp på bordet - en podd om svensk livsmedelsförsörjning från Jordbruksverket. Jag som leder dagens avsnitt heter Jessica Hagård. Och idag ska vi alltså prata om hur mer av den mat som produceras ska kunna hamna på tallriken. Välkommen Karin Lindow som är jordbrukspolitisk utredare på Jordbruksverket.

Karin Lindow:
Tack!

Jessica:
Du jobbar på vår jordbruks- och analysavdelning.
Och sen har vi med oss Roger Nolsa. Är det så ditt namn uttalas?

Roger Nolsa:
Ja, Nolsa.

Jessica:
Nolsa. Ordförande för potatisodlarna.
På telefon har vi med oss Theres Strand som är vice VD för Svenska Köttföretagen. Välkommen du också!

Theres Strand:
Tack så mycket! Tack!

Jessica:
Och ni, ni har varit delaktiga i ett rapportarbete för Jordbruksverkets räkning där den här frågan har studerats. Det här arbetet dar du lett, Karin som projektledare. Kan du berätta mer om det här?

Karin:

Ja, det här är ett projekt där vi följer upp livsmedelsförluster, hur mycket som produceras i syfte att bli mat som ändå inte blir det. Och det är ett arbete inom regeringsuppdrag för minskat matsvinn, ett uppdrag inom livsmedelsstrategin. Och det här är ett ganska nytt område och mäta och studera så vi har haft jättemycket samarbete med olika branschaktörer och mellan myndigheterna. Och så har vi fått god hjälp av SLU-forskare som har gjort merparten av studierna.

Jessica:

Och vi ska alltså prata om det här de här klassiska råvarorna kött och potatis, det svenskaste av det svenska. Om vi börjar med potatisen då? Hur mycket potatis lämnar inte gårdar och packerier för att säljas i butik? Är det mycket?

Karin:

Ja, när forskarna gjorde studier både på packerier och i fält så såg de att 17 % av potatisen som odlades 2021 inte lämnade gårdar och packerier. Och det blev kvar i fält och det gick till foder och en liten del blev till avfall också.

Jessica:

Så det är nästan en femtedel?

Karin:

Ja.

Jessica:

Det är ganska mycket. Om vi tittar på köttet då?

Karin:

Då var det 8 % av nötköttsproduktionen och 3 % av grisproduktionen som inte gick vidare på grund av att djur blir sjuka eller olyckshändelser eller saker som kan hända i produktionen. Och nära hälften av biprodukterna, typ inälvor, blod, udda delar av djuren användes inte till mat.

Jessica:

Så på köttsidan handlar det om att djur blir sjuka, att man inte använder alla delar, är det de enda orsakerna? Eller finns det flera orsaker?

Karin:

Det kan ju bli att ett djur blir halt och inte kan transporteras till slakteriet. Men det är också vår efterfrågan, att vi inte kanske vill äta alla delar eller inte erbjuds, att det inte finns produkter att köpa.

Jessica:

Theres, du som jobbar för köttföretagen, vad tänker du om det här?

Theres:

Det är ju intressant tycker jag när man tittar på hela värdekedjan när det gäller kött. Just att orsakerna till förlusterna och svinnet är väldigt olika. På gårdsnivå är det precis som Karin säger, att djuren blir sjuka eller kan skada sig. Och även om vi har väldigt god hälsostatus i Sverige och vi har bra djurvälstånd, djuromsorg så händer det ju ändå att djuren blir sjuka och då måste vi ju kunna jobba, att bli ännu bättre, att vi har tillgång till veterinärer, att veta hur vi ska agera när djur blir sjuka så att man helt enkelt kan behandla och att man kan bli frisk. Men ibland är det ju så att man helt enkelt måste avliva eller inte kan gå till livsmedel på gårdarna och det ska vi minimera så mycket som möjligt. När det gäller biprodukterna så tänker jag mycket att det är en tradition. Förr när vi hade få djur som vi åt upp själva, man födde upp en gris till exempel eller så då slaktade man och tog hand om all mat. Nu är vi så vana vid att vi alltid kan få den produkt som vi efterfrågar och då behöver vi tänka om. Och tittar vi också till med forskning.

Jessica:

Men om vi ska titta på det här med potatis också då, vad beror det på? Att det kanske är nästan en femtedel här som inte kommer på tallriken? Vad beror det på?

Roger:

Massa olika faktorer som spelar in. Väder och vind har ju sin stora del i det och sedan givetvis

lönsamheten har varit tuff under många år för lantbruket och det har gjort att dels har dränering blivit eftersatt och även bevattning. Och det gör ju att vissa delar av skörden kommer stå kvar i fält på grund av att det helt enkelt inte går att bärga eller tillgång på vatten.

Att du inte kan få upp en bra skörd och du får sprickor i marken och så vidare. Då får du grön potatis. Och sen så har du många andra moment, det ska vara rätt förhållanden när man plockar och man ska helst inte trasa sönder potatisen eller få skador på den under skörden.

Jessica:

Det är inte så att vi konsumenter är kräsna och bara vill ha en viss typ av potatis?

Roger:

Inte en viss typ av potatis, för vi väljer väldigt lite vad det är för sorts potatis vi köper. Den ska vara fast eller mjölig ungefär. Men vi har däremot

fått en inriktning mot att den ska vara väldigt vacker att se på, så det är ju mycket av den här potatisen som sorteras bort och kasseras, eller gå till djurfoder eller liknande som hade varit en jättebra konsumtionspotatis egentligen, men den faller då på sitt kosmetiska utseende.

Jessica:

Jag skulle just fråga vad händer med alla de här råvarorna som inte blir mat? Du säger att viss del går till foder, vad sa du mer? Slängs vissa saker också?

Roger:

Där finns det lite grann beroende på vilka förutsättningar det finns. Om vi tittar på själva primärproduktionen så sorterar man ofta ut direkt på fält och då blir det tillbaka som ett växtgödningsmedel kan man säga. Det kommer ju tillbaka. I vissa fall när du kommer in på gården och sorterar på gården då kanske det hamnar som foder hos någon granne eller sig själv i sin egna produktion om det passar in i den typen av foderstat som de ger sina djur. Kommer det ett steg ännu längre, kanske till ett packeri som sorterar och packar då kanske man har ett alternativ att det kan gå till skaleri. Ja, egentligen är det nästan bara skaleri eller foder i dag för de andra grenarna med pulvermos och sånt. Det finns inte kvar som produktion i Sverige längre. Det har försvunnit och kring stärkelseindustrin så nyttjar de andra sorter som blir mer lönsamma för dem.

Jessica:

Och vi exporterar inte den här typen av produkter?

Roger:

Lite granna går på export men ersättningsnivån på den är ju lägre än vad produktions-kostnaden är för den så det är inte någon framtid att sikta på utan det är bara frågan om att minimera förlusten i det fallet.

Jessica:

Och vad händer med köttet som inte kommer till tallriken? Och kött och blod och de här inälvdelarna?

Karin:

Av djur som dör på gården då, eller som man avlivar på gården blir kadaver och går till förbränning framför allt som då värmer upp värmeverket så att det blir men det blir avfall. När det gäller biprodukter i slakten så går det mesta till biogas. Sen är det mindre mängd som går till djurfoder till hundmat och djurparksdjur och lite till förbränning också.

Jessica:

Hur viktig är den här frågan för framtiden, Karin?

Karin:

Oja, men jag tror att det är jätteviktigt om man tänker på klimatpåverkan. Vi har ett jättestort problem där och kan vi effektivisera produktionen kan vi minska klimatpåverkan. Det är viktigt för lönsamheten. Ska vi också kunna öka vår matproduktion i Sverige och det har ju betydelse för beredskapen.

Jessica:

Vad säger du om det Theres? Hur viktig är frågan?

Theres:

Frågan är jätteviktig och jag tror mycket att det handlar om för slakteriernas del att man det måste också vara lönsamt att använda de här råvarorna som i dag inte blir mat. När man har större slakteri så kanske man har möjlighet att exportera och så blir det mat i ett annat land, vilket är superbra och då ger det också en högre lönsamhet. Men det handlar mycket om volymer och att det kostar att ta hand om de här sakerna. Så jag tror att man liksom parallellt behöver fundera på just det här huret hur ska det gå till och hur ska man få lönsamhet för att mer råvaror ska bli mat? För det är ju egentligen för djurbonden och för den som ska ha betalt för sina djur så är det viktigaste i det perspektivet att man får bästa priset. Så det får inte kosta för mycket att låta biprodukter som är mer lönsamt till någon annan del att bli mat så man måste hitta affären i det för att det ska hända.

Jessica:

Men när vi pratar om det här med beredskapsperspektiv, vad tänker du då Roger?

Roger:

Ja, jag tänker på möjligheten att försörja oss framgent så att vi har livsmedel på vårt bord och har det över tid också givetvis. Så det är väl det som jag tänker på i första hand och vilken förmåga vi har till det.

Jessica:

Att mycket av det här nu som går till spillo, att vi tar till vara det och att vi kan ha det med oss även i krissituationer och i ett beredskapsperspektiv.

Roger:

Jag kan nog säga att hamnar vi i en krissituation så kommer nyttjandegraden vara avsevärt mycket högre än vad den är i dag det är jag helt övertygad om. Vi har det så fantastiskt bra så att vi har möjligheten att välja och då har vi också möjligheten att välja bort och det är ju det vi gör och då tar vi ju, precis som vi tittar på köttet så väljer vi den

styckningsdetalj som vi önskar ha på tallriken, inte vilken vi hade tillgång till. Själv så jagar jag, jag tar vara på hela djuret. Det blir inte någonting över oavsett detalj. Så det är också vad vi har för kunskap och erfarenhet med oss givetvis. Jag kan säga att jag har inte 17 % frånsortering i mitt potatisfält om jag skulle gå ut och plocka där, utan där går möjligtvis de med lite grönt bort. Men det är som sagt vad det är. Vi har olika preferenser.

Jessica:

I Rogers potatisland får man gräva om man ska hitta en potatis efter att du har varit där.

Roger:

Ja, jag har bara ett fåtal stånd. Jag är ju inte professionell odlare, utan lekman på det området.

Theres:

Men det jag blir nyfiken på om jag får fråga, tar du hand om blodet när du slaktar när du jagar?

Roger:

Nej, det gör jag inte, för där har du en viss annan möjlighet till det. Men jag har gjort det i vissa fall för att göra olika rätter och testa. Och jag har, jag har även ätit djur som man normalt sett inte äter i det här landet så att man måste testa det.

Jessica:

Vad gjorde du för rätter med blod och sånt?

Roger:

Med blod var en gammal klassisk blodkorv. Men sedan jag har testat och tillagat grävling och sånt som man inte äter längre.

Jessica:

Nej, just det. Jag kan säga att jag är från Norrland och jag är uppvuxen inte bara med blodpudding utan också blodbröd, alltså blod i tunnbröd. Och blodpalt finns ju också i norra delarna av Sverige och det är ju väldigt gott tycker jag. Det finns ju väldigt mycket olika gamla recept man kan hitta.

Theres:

Jag tänker det är tradition det vi äter, det är väldigt starkt kopplat till vad vi är vana vid. Så försvinner maträtter ur den här traditionen så är det lite utmanande och återinföra dem tror jag. Och det är väl det som också kan bli bekymret nu när vi vill att så många för det är ju så att vi vill ta hand om

alla eller öka andelen så vill vi ju också att det är fler som ska attraheras av de här rätterna.

Jessica:

Hur ser du på resultaten och slutsatserna från den rapporten du varit med i som rör kött och mjölk?

Theres:

Det är jättespännande. Jag tror en viktig början och grund i det här är att vi har samma syn på hur mycket som vi inte använder och vad vi skulle kunna använda och få siffror på det och få det ur det perspektivet är jätteviktigt och att man är lite framåtsyftande, men att man kanske fortsätter följa upp det här för att man ska kunna bli väldigt tydlig om de åtgärderna som behöver göras. Det är viktigt att det här jobbet görs.

Jessica:

Karin, vad säger du?

Karin:

Jag tänkte på det här gör vi också för att följa upp mål. Det finns ett svenskt etappmål i miljömålssystemet att en ökad andel av livsmedelsproduktionen ska nå butik och konsument till 2025. Och så finns ju Agenda 2030-målet också, så vi vill ju. Jag hoppas ju kunna göra om den här uppföljningen och se att de åtgärder som görs också gör skillnad. Att det här leder till en positiv utveckling.

Jessica:

Och vem bär ansvaret för den här positiva utvecklingen som vi vill se? Vad säger Roger?

Roger:

Det gör vi var och en. Alla som konsumerar produkten i fråga. För alla har ju sin del i kedjan. Det är ju lika viktigt att jag som privatkonsument inte kastar min potatis eller min tomat eller vad det nu än är hemma som ligger i kylskåpet. Utan jag använder allting och det tror jag att alla jobbar efter i alla led.

Jessica:

Men jag tänker minska förlusterna tidigare i kedjan. Vem bär ansvaret för det?

Roger:

Det gör, det är många faktorer som spelar in för det är så många olika saker som påverkar de olika leden. Alltifrån att du har ett friskt utsäde och stoppar i marken likaväl som du har en bra dränering som fungerar och att

du har råd att återinvestera i de här sakerna som behövs med bevattning och god upptagning.

Jessica:

Vem bär ansvaret?

Roger:

Det gör alla. Alla är en del i den kakan. Så en sund ekonomi gör ju att du har möjligheten att genomföra ett bättre resultat i grunden.

Jessica:

Theres, du får vara lite snabbare. Vem bär ansvaret?

Theres:

Ja, det var ju inte så lätt att vara snabb. Men jag tänker att på gården så är det ju djurägaren som bär ansvaret och på slakteriet är det slakteriet, men samtidigt tänker jag att man bär ansvar för sin egen lönsamhet och att man har den produktionen som på slakterierna att man låter råvarorna gå dit man betalar mest, att man inte kan göra så stora investeringar. Så jag vill ändå säga jag vill bolla över lite till Karin också, säga att myndigheterna har också ett ansvar i det här för att kunna utvecklas framåt.

Roger:

Jag kunde inte sagt det bättre själv, för det är ju det som ska skapa förutsättningarna för att den producenten sedan ska kunna lyckas med det den ska genomföra.

Jessica:

Vad har Jordbruksverket för ansvar Karin?

Karin:

Ja, men vi har ju ansvar för att mäta, för att sprida den här kunskapen, för samverkan och vara lite motor i det här, men också att det här nya kunskapsområdet som det faktiskt är kommer in i olika arbeten och satsningar som görs utan att nämna något specifikt, men när det ges stöd och projekt och när man gör olika arbeten, att man har med sig det här med livsmedelsförluster och den kunskap som det här ger. Och faktiskt den handlingsplan vi har för minskat matsvinn för det finns en sådan, matsvinn sker ju i hela kedjan. Den heter ju "Fler gör mer" och jag tycker det är ganska bra för att det är det går inte att säga att det är en som bär ansvar utan det är verkligen Det är många som måste titta på det här.

Jessica:

Och därmed har vi kommit fram till avsnittets punkt: Sant, falskt eller mittemellan? Då ska ni få svara på frågor och då ska ni få svara om det är

sant, falskt eller mittemellan. Och då har vi en liten bågare här med olika lappar och Theres, jag drar dina lappar, men vi börjar med Karin. Då får du dra en lapp och säga vad du säger. Sant, falskt eller mittemellan?

Karin:

Då ska vi se, detaljhandeln tror att konsumenterna väljer bort vissa produkter som de egentligen skulle köpa.

Jessica:

Du får säga pass också.

Karin:

Mittemellan. Eller sant. Nej, men jag tänker att konsumenten behöver ju också det handlar ju också om vad konsumenten erbjuds. Det är svårt som konsument att köpa saker som inte finns tillgängligt där. Och handeln och butikerna kan också jobba med nudging och påverka konsumenter. Ville du fylla i?

Jessica:

Nej. Men då får du ta en lapp här Roger. Sant, falskt eller mittemellan eller pass.

Roger:

Konsumenternas nya matvanor gör att de inte vill äta vissa saker. Det är ju sant.

Jessica:

Men det går att förändra?

Roger:

Ja, jag är helt övertygad om det. Det är ju frågan om tillgång och efterfrågan och hur hungrig man är.

Jessica:

Ja, så kan det vara. Då ska vi se. Då drog jag en lapp till dig Theres. Större, mer industriella anläggningar orsakar mindre livsmedelsförluster än små anläggningar.

Theres:

Sant.

Jessica:

Det är så.

Theres:

Oftast ska jag säga. Oftast så när det gäller slakt så är det ofta så för man får större batcher och större volymer för att kunna exportera t.ex. eller kunna hantera på andra sätt. Men det är klart att, så när det gäller slakt så är det så. Jag kan inte säga att det är så i alla lägen.

Jessica:

Nej, intressant. Vi tar en fråga till.

Karin:

Foder och bränsle behövs ju ändå, det spelar ingen roll om det kommer från livsmedelsförluster eller från något annat. Falskt. För att ja, det är bra att det blir foder eller bränsle om det inte kan bli mat. Vi ska ju inte äta sådant som inte håller livsmedelskvalitet och likaså foder måste vara säkert. Men, man har ju ändå gjort insatser man har valt utsäde, man har producerat djur, man har använt foder, man har använt växtnäring och växtskydd för att få fram det. Det bästa är att det blir mat när det var så det var tänkt. Det spelar roll.

Roger:

Absolut, man har nyttjat alla resurserna för att få ingen gör ju någonting för att göra någonting som ska bli sekundärt.

Jessica:

Nu har Roger fått ytterligare en lapp här.

Roger:

Livsmedelsförluster i produktion är ett större problem nu än förr. Ja, det vågar jag påstå att det är.

Jessica:

Svar ja. Då tar jag en sista lapp till dig, Theres. Potatis med gröna fläckar är giftiga för människor. Det var ju bra. Bra fråga till dig.

Theres:

Jag säger falskt, jag har provat äta dem och jag lever.

Jessica:

Vi har ju en som kan facit här.

Roger:

De innehåller en form av gift så att man skall i alla fall ta bort det som är grönt brukar jag alltid säga. Och inte överdriva konsumtionen. Men, det gröna är inte giftigt för det är klorofyll.

Jessica:

Jaha. Då har vi lärt oss det också idag.

Theres:

Och ja, vad ska man säga? Jag måste bara få ställa en följdfråga på den. Om det gröna är klorofyll och inte giftigt, vad ska jag då skära bort på en grön potatis? Och veta att jag får bort det giftiga?

Roger:

Ofta så är det så, att om du skalar du den så får du bort merparten av det och kokar du den så är det vattenlösligt. Men sen rekommenderar man inte att man ska äta den ändå. Men jag har inga problem med att kaka en grön potatis. Om jag nu har skurit bort det gröna.

Karin:

Men lite försiktig ska man nog vara ändå.

Jessica:

Eller ja, okej, ja, vi släpper frågan där. Jag tror att vi inte var så himla rädda för gröna potatisar.
Det är väl slutsatsen.

Roger:

Vi ska nog vara selektiva.

Jessica:

Vi ska vara selektiva. Ja, men inte dödsförskräckta.

Karin:

Livsmedelsverket har mer information. Jag vill fransäga mig ansvar, så gå in och kolla där. Ät inte grön potatis. Gå in och läs på Livsmedelverkets hemsida.

Jessica:

Vi lyssnar på dig, Karin.

Men dessa frågor som vi har diskuterat här har varit väldigt aktuella både i hemmaplan, i Sverige och internationellt, Karin. Där har vi ju satt lite avtryck på världsscenen faktiskt, Jordbruksverket. Kan du berätta väldigt snabbt om det?

Karin:

Jo, men jag blev inbjuden att presentera vår metod och vårt arbete för EU-kommissionens matsvinnplattform för EU:s Bondeorganisation. De bjöd in och undrade: Hur jobbar ni med branschen? Tycker de att det här arbetet är positivt? FAO är väldigt intresserade i och med

Agenda 2030-uppföljning. Om jag får skryta så var ju vår metod också omnämnd på FN:s toppmöte om hållbara livsmedelsystem. För ja, det är ändå någonting ganska nytt att mäta det här på nationell nivå.

Jessica:

Det är häftigt att det får ett stort genomslag, att fler vill titta på hur man har gjort här i Sverige.

Karin:

Förhoppningsvis kan vi bidra till kunskap.

Jessica:

Och då ska ni, Roger, du får välja nu. Vilka tre insatser anser du vara de allra viktigaste för att vi bättre ska kunna ta tillvara på de svenska potatisskördarna? Nu får du välja tre insatser. Vilka då?

Roger:

Vatten, växtskydd, lagring. Och vatten är bra dränering och god tillgång till vatten. Växtskydd, så att vi inte får skador och liknande från larver och sånt. Helt enkelt att ha mindre god potatis för dem. Och sen lagring så att det inte försämras i våra lagerhus för de är väldigt eftersatta idag i mångt och mycket.

Jessica:

Theres, vilka vore de tre allra viktigaste insatserna för att mer av djuren ska bli mat. Du får välja tre insatser.

Theres:

Ja då tycker jag att man ska jobba med insatser som ökar överlevnaden av djuren på gården, framför allt unga djur. Och sen tycker jag att man ska behålla det goda hälsoläget och kanske ytterligare insatser för att vi ska behålla och förbättra. Och sen med forskning, forskning och innovation när det gäller att ta hand om biprodukter på slakterierna. Nu kom jag på en fjärde.

Jessica:

Nej, du fick tre.

Theres:

Jag vet, jag håller den. Det får vara en cliffhanger.

Jessica:

Men behåll den. Vad tror du Karin är den största utmaningen för att vi ska komma framåt i den här frågan?

Karin:

Ja, en utmaning är ju lönsamheten i primärproduktionen tror jag. Ha råd att investera i bra teknik som liksom tar till vara på mer och så. Att få till det här med affären. Att liksom få till det liksom. Skulle tro att det ofta handlar om ekonomi i slutändan, även om många, många vill liksom.

Roger:

Jag blandar mig i det och säger samförstånd. För att det är så många olika myndigheter, utövare, aktörer som måste arbeta tillsammans och förstå varandras problem. Idag upplevs det som stuprör så vi har inte förståelse för varandras problematik. Så jag tror att en större samverkan och samförstånd, där har vi mycket till nyckeln till det.

Theres:

Men jag ville bara tillägga det egentligen, att det goda samarbete som jag tycker att näringen har med t.ex. Jordbruksverket, där man också satsar mycket medel för att öka djurvälstånd, djurhälsa och de insatserna är jätteviktiga framåt också. Ur många olika perspektiv.

Jessica:

Och jag som konsument. Vi är alla som konsumenter. Vad kan vi göra för att bidra till en förändring förutom att vara försiktiga när vi har gröna potatisar och att vi kanske ska vara mer öppna för blodmat och sådana saker? Finns det något annat vi kan göra som konsumenter?

Roger:

Ja, konsumera det vi bär med oss hem. Det är egentligen det som är grunden om livsmedelsförlusterna är det vi vill motverka. Och ja, det är det jag konkret kan påverka själv.

Jessica:

Något annat?

Karin:

Jag tänker att våga testa. Jag som köttätare måste väl också våga testa att äta andra delar av djuret. Det är väl min skyldighet om jag vill äta fläskkotlett så ska jag väl våga äta lite annat också. Testa. Såklart ska det vara gott, men jag kanske inte var så kräsen när det gäller potatis som ändå ska skalas, hur den ser ut.

Jessica:

Theres vad tänker du om det?

Theres:

Jag tänker med risk för att försämra folkhälsan så tänker jag på det här med lukta och smaka. Att man kanske inte alltid tittar på datumen utan att man testat att gå det att äta. Men jag är också medveten om att det kan ju finnas faror med det. Men att vara ändå, kanske lite mer testa och gå det att äta så äter man.

Karin:

Absolut. Titta, lukta, smaka. Det är jätteviktigt.

Jessica:

Med det, att säga att lukta och smaka på maten så är det dags att avrunda det här samtalet. Det finns uppenbarligen utmaningar här, men ändå mycket vi kan göra för att få mer av den här maten som produceras att komma på tallriken och att vi faktiskt äter upp den. Tack så mycket Karin! Tack Theres och tack Roger för att ni ville vara med i Upp på bordet. Det här var ju vårt fjärde avsnitt. Dela gärna det här i sociala medier om ni tyckte att det var bra. För det finns ju många som är intresserade av frågor som rör beredskap och svensk livsmedelsförsörjning. Och vi har ju pratat mycket om era rapporter och de finns att hämta och läsa på Jordbruksverkets webbplats där ni också hittar alla våra poddavsnitt. Med de här orden så säger vi på återhörande.

Karin:

Tack!

Roger:

Tack.

Theres:

Tack!