

Pressnyhet Kristianstad 20181210

Gårdsfisk först ut med ursprungsmärket Från Sverige på fisk

Från och nu blir det enklare att hitta svensk fisk i butiken och i fiskdisken. Det är Gårdsfisk som är först ut med ursprungsmärkningen Från Sverige på fisk, och idag levereras de första märkta förpackningarna till handeln.

– Vi är glada att välkomna Gårdsfisk till ursprungsmärkningen Från Sverige. Nu när märket finns på förpackningen blir det enklare för konsumenten att hitta svensk fisk i butiken och i fiskdisken lagom till jul. Gårdsfisk går hela vägen i hållbarhetsfrågan, och förutom en utmärkt produkt bidrar odlingen till en levande landsbygd med en näring som ger nya affärsmöjligheter för jordbrukare, säger Maria Forshufvud, vd Svenskmärkning AB.

Gårdsfisk är den första fisken som märks med Från Sverige. Märkningen innebär att fisken är uppfödd och slaktad i Sverige och att beredning, förädling och packning sker i Sverige. Fisken bereds på Gårdsfisks gård utanför Kristianstad och röks på ett rökeri i Småland.

Nykomlingar på julbordet

Gårdsfisk är sedan en tid anslutna till Från Sverige och samtliga produkter ursprungsmärks. Idag levereras de första där märket syns på kartongen, under vecka 50 finns det därför både märkta och omärkta produkter i butiken.

Gårdsfisk säljs färsk, hel eller som filé hos fiskhandlare över hela landet. Gårdsfisk finns också förpackad i skinpac – både färsk och rökt.

Först ut till butik inför julen 2018 är varmrökt Clarias. Den finns att ta hem för alla Coop och Ica i Sverige och kommer även att finnas på Paradiset i Stockholm under vecka 51.

Självklart att ansluta sig till Från Sverige

– För oss var det självklart att ansluta oss till Från Sverige. Svensk lagstiftning är bäst i världen när det kommer till miljöhänsyn och djurskydd, därför betyder Från Sverige något på riktigt. Det är bra att det är enkelt för konsumenten att på ett enhetligt sätt se vilka produkter som kommer från Sverige. För oss är det självklart att ha beredning och förädling i Sverige. Idag skickas livsmedel kors och tvärs över jordklotet, det är inte hållbart i längden och svårt för konsumenter att genomskåda – trots att ingen väl vill att räkorna ska vara skalade i Kina om de är fiskade i Nordsjön, säger Johan Ljungquist, vd på Gårdsfisk.

Hållbara odlingar och levande landsbygd på köpet

Gårdsfisk har sedan 2013 fött upp fisk i en ladugård utanför Kristianstad. Detta som en lösning på de miljörelaterade problem som kan finnas med fiskuppfödning i kassar



GÅRDSFISK

i hav och sjöar. Industriellt fiske och konventionell fiskodling omgärdas många gånger av flera miljöproblem. Det kan handla om foderfiske, överfiske, övergödning, rymning och sjukdomar där allt kokar ner till förstörda ekosystem. Genom ett integrerat lant- och vattenbruk och placera fisken ”utanför” ekosystemet är ett sätt att odla fisk utan att förstöra miljön. På köpet kommer en levande landsbygd när en ny näring växer fram.

Rödstrimma®, Svart Rödstrimma® och Clarias

- Gårdsfisk har valt att föda upp varmvattenlevande sötvattensfiskar eftersom de växer fort, sötvatten kan man sprida på åkermark och de är robusta. Att vi har dem inomhus bidrar också eftersom de inte påverkas av parasiter och annat, det gör också att de inte kan rymma och påverka vilda populationer. Samtidigt som vi får fram ett bra protein, fisk är ju som bekant en bra foderomvandlare, som kan äta sådant som människor inte kan äta, säger Johan Ljungquist, VD och grundare av Gårdsfisk.

För mer information, kontakta:

Johan Ljungquist, VD Gårdsfisk,
Telefon 0723-07 69 59, johan@gardsfisk.se

Maria Forshufvud, vd Svenskmärkning AB,
Telefon 072-741 64 90, maria.forshufvud@svenskmarkning.se

Läs mer på gardsfisk.se

Mer om Gårdsfiskars fiskar <https://www.gardsfisk.se/vara-fiskar>
Gårdsfisk återförsäljare <https://www.gardsfisk.se/aterfoersaeljare/>
Recept hittar du på <https://www.gardsfisk.se/recept>
Läs mer om märket Från Sverige på fransverige.se

Om Gårdsfisk

Gårdsfisk har skapats som en lösning på de miljöproblem som är associerade med konventionell fiskodling (foderfiske, övergödning, sjukdomar och rymningar där det kokar ner till förstörda ekosystem). Genom ett integrerat lant- och vattenbruk och placera fisken ”utanför” ekosystemet gör Gårdsfisk det möjligt att äta fisk utan att förstöra miljön. På köpet kommer en levande landsbygd när en ny näring växer fram.

Om Från Sverige

Märket Från Sverige är en frivillig ursprungsmärkning som gör det enklare för konsumenten att hitta svenskproducerade produkter i butiken. Märket är gult och blått och får användas på livsmedel, råvaror och växter som producerats i Sverige och uppfyller Svenskmärkning AB kriterier: Råvaran ska vara odlad eller född och uppfödd i Sverige, och produkten ska vara förädlad och förpackad här. Det förtydligande märket Kött från Sverige används på kött och charkuterier och märket Mjök från Sverige och Från Sverige används på mejerivaror.



GÅRDSFISK

Märkningen är ett svar på konsumenternas ökade efterfrågan på svenskproducerade livsmedel, men även ett sätt att hjälpa till att säkra tillgången på svenska råvaror i framtiden.

Om Svenskmärkning AB

Svenskmärkning AB äger märket Från Sverige och utvecklar, förvaltar och kontrollerar användningen. Det är även Svenskmärkning AB som svarar för kommunikation och marknadsföring av märket. Initiativet till den frivilliga ursprungsmärkningen Från Sverige, Kött från Sverige och Mjök från Sverige kommer från Livsmedelsföretagen LI, Svensk Dagligvaruhandel och LRF, som gemensamt startade och äger Svenskmärkning AB.

Läs mer på fransverige.se