

JR KÖTT

KÖTT - CHARK - FÅGEL - FISK - SKALDJUR



DEN KLIMATSMARTA LEVERANTÖREN



Vi på JR Kött har ett brett utbud av svenskt, ekologiskt, närproducerat, EU-EKO och KRAV-märkta produkter. Med denna broschyr vill vi visa upp vårt klimatsmarta tänkande som kan tillgodose de krav som ställs både av kök, butik, transport och leverantör.





EKO TILL ALLA!

Vi har en hög ambition när det gäller ekologiskt, KRAV märkta och miljöcertifierade produkter. Vi erbjuder ekologiska råvaror av hög kvalitet till sådana priser att även lunchkrogarna kan köpa det. Genom att vi erbjuder ett prisvärt ekologisk sortiment så tror vi att vi kan få marknaden att öka på ett hållbart sätt.

KRAV

KRAV-märket är Sveriges mest kända miljömärkning för mat, uppbyggd på ekologisk grund med särskilt höga krav på djuromsorg, hälsa, socialt ansvar och klimatpåverkan.

Redan 2013 valde vi att bli en klimatsmart tänkande och KRAV-certifierat företag då vi flyttade in i våra moderna lokaler för att anpassa in oss i en ekologisk köttproduktion

Genom att välja våra kravmärkta och ekologiska produkter kan du göra skillnad nu och för kommande generationer och du stödjer ett hållbart fiske. Genom att köpa mer miljöprodukter samt hjälpa oss att öka sortimentet gör vi tillsammans större miljönytta.

För ett klimatsmart tänkande.

Via våra producenter som tar djur från närliggande gårdar, egen förädling och slutligen till kylan i ditt restaurang kök eller butik via egen distribution.



DJUROMSORG

På Jr kött arbetar vi ständigt för att djuren ska få bästa möjliga omhändertagande. Djurens miljö är anpassad till deras behov och utformad på ett sådant sätt att djuren ska skyddas från smärta, lidande och negativ stress.

Vi besöker regelbundet gårdar och slakterier för att se att en god djurhållning följs.

”Vi besöker regelbundet gårdar och slakterier för att se att en god djurhållning följs.”

KVALITET & SÄKRA LIVSMEDEL

Att erbjuda råvaror av hög kvalitet är grundstenen i vår verksamhet. Genom noggranna kontroller, tydlig märkning och en säker produktion med certifierade anläggningar och leverantörer arbetar vi ständigt för att säkerställa hög kvalitet. En av våra styrkor är att vi är flexibla och har bra översikt av marknaden. Det innebär att vi tillsammans med våra producenter och kunder kan ta fram produkter som är noga kontrollerade och hållbart producerade.



LEVERANTÖRER

GUDRUNS

Gudruns ägs och drivs av familjen Ögren och har behållit namnet som en påminnelse om deras ursprung och Gudrun Folmer-Hansen som en gång i tiden grundade företaget.

Ögren-gruppen är Sveriges största privatägda aktör inom kött och chark. De producerar och levererar svenskt kött och chark av högsta kvalitet till såväl detaljhandeln som till restauranger och storkök.

Det är den lilla charkuteributikens kräsna kundkrets vi ska tillgodose. För att kunna göra det har Gudrun tagit saken i egna händer. För att försäkra om full kontroll över hela produktionskedjan köper de till att börja med djur av utvalda, Svenska uppfödare för att få råvaror av hög och säker kvalitet. Gudrun har eget slakteri, egen styckning och egen tillverkning för att kunna utveckla produkter. Och vi har egen distribution för att kunna leverera direkt till din restaurang/butik, varje dag.

Med full kontroll över både produktion och distribution kan vi agera snabbt och individuellt på önskemål från kunder. Om butik A eller restaurang B vill ha en speciell sorts kött eller styckning kan vi i regel leverera det från ena dagen till den andra.

KLS UGGLARPS

Inom KLS Ugglarps finns det en lång tradition av att producera svenskt kvalitetskött. Redan i början av förra seklet - år 1911 försåg Torsten Larsson, grundaren till slakteriet i Dalsjöfors, bygden med svenskt kött av högsta kvalitet. Med ett stort fokus på hållbar produktion utvecklar de unika koncept i samklang med våra kunder. Genom ett långsiktigt och nära samarbete med leverantörer skapar de en lönsam, effektiv och hållbar värdekedja.

KLS Ugglarps vill bidra till en hållbar omvärld genom att ta ekonomiskt, ekologiskt och socialt ansvar i alla led. De vill främja miljön för dera kunder, leverantörer och för de som arbetar inom företaget.

NORDIC TROUT

Nordic Trout producerar odlad matfisk. Vår huvudsakliga produkt är regnbågslox. Dessutom producerar de smärre mängder odlad havsöring. De färska fiskarna levereras vanligen hela och rensade till kunderna.

Regnbågsloxen är den största produkten som slaktas i Åland och produceras hos

Jr Kött & Seafood AB i Årsta till en närproducerad Regnbågsfilé med hög kvalitet.

LÖVSTA KÖTT & ANDERSON OCH TILLMAN

Lövsta kött är ett slakteri med ledorden ursprung, närhet och kvalitet.

De arbetar med seriösa uppfödare, korta transporter, högkvalitativ slakt och prisvärda produkter.

Med den kunskap, i form av utbildad personal och erfarna yrkesmän som finns på Lövsta kan de utvärdera och utveckla kvaliteten på våra produkter löpande.

Visionen är att koncernens produkter skall vara den medvetne kundens förstahandsval som prioriterar närhet, kvalité samt miljöhänsyn.

STOCKHOLM WORLD AB

Stockholm World AB påbörjade sin verksamhet år 2007 och har sedan dess etablerat sin position på marknaden som en kvalitetsleverantör av kött-, vilt- och fågelprodukter.

Produkterna kommer från hela världen och är väl utvalda för att leva upp till våra höga krav på kvalitet och spårbarhets säkerhet.

Stockholm World AB har på senaste år inriktat sig mot den Ekologiska marknaden och därmed

En viktig leverantör av det Svenska och EU-ekologiska sortimentet.

Stockholm World står för:

Kontinuitet

Leverans och kvalité på en förväntat hög nivå.

Kunskap

Personerna bakom Stockholm World kan kött och styckning.

Kvalitet

Livsmedelssäkerhet och ständig kontroll både internt och externt.

Kreativitet

Tillsammans hittar vi nya artiklar som passar in i ert koncept.





”Jr kött och Seafood är agenturer för havsöring och regnbåge från åländska nordic trout.”



MSC /ASC

Vi på JR Kött har tagit ytterligare ett steg fram i vårt miljötänkande och kan med stolthet berätta för våra kunder att vi utöver våra befintliga certifikat KRAV, IP och EU-EKO har nu även blivit både MSC och ASC certifierade! Vilket innebär att vår verksamhet inom fiskförsäljning och vår egen fiskproduktion uppfyller de krav och regler från dess organisationerna.

Vi arbetar ständigt med att förbättra oss och följa de riktlinjer som finns inom branschen. Vår målsättning är att aktivt arbeta med de miljökrav som ställs på oss och arbeta prestigelös för att lära oss av andra och låta nya idéer få verka fritt.





NÄRPRODUCERAD REGNBÅGE OCH HAVSÖRING

Regnbåge, regnbågslax, regnbågsforell, m fl – kär fisk har många namn. Det korrekta namnet är regnbågsöring (*Oncorhynchus mykiss*), vilket ofta förkortas till regnbåge. Kvaliteten är skyhögt. Fisken levereras till JR Kött's lokaler direkt efter slakt och därefter till kund så färsk som den bara kan bli filéad och urbenad.

Närproducerad regnbågsfilé från Åland

Närproducerad Regnbågen förekommer inte i vilt tillstånd i Norden utan är en odlad fisk och etiskt rätt. Den kan inte föröka sig i våra vatten och därmed inte heller bilda permanenta livskraftiga bestånd. Därmed är eventuella rymlingar inget miljöproblem eller hot. Regnbågen är en vackert mönstrad fisk med ett rödviolett band längs sidan och mörka prickar på skinn och fenor. Regnbågen är röd i köttet.

Ett hållbart alternativ

Fler och fler upptäcker att regnbågen är en utmärkt fisk till både à la carte och lunch då smaken är mildare och mer sofistikerad än den konventionella laxen. Man kan även äta den med bättre samvete då det är ett nyttigare alternativ än konventionell lax. Även ett hållbart alternativ som inte påverkar beståndet. Fisken räknas ej som Östersjöfisk och ingår inte i riskgruppen där Östersjöfiskarna finns eftersom fisken äter utvald näringsrik foder från Biomar.

Även priset är väldigt attraktivt vilket har gjort att den klimatsmarta och nyttiga regnbågen har blivit en naturligare och elegantare ersättningsråvara till konventionell lax. Jr kött och fisk är generalagentur för den Åländska regnbågen i Sverige.



Ordertel: 08-686 00 26

JR KÖTT
KÖTT - CHARK - FÄGEL - FISK - SKALDJUR

Jannes & Royas Kött AB | Uppköparvägen 4, 120 44 Årsta
info@jrkott.com, 08-686 00 26