

Vi tar ställning för
klimat och miljö!

LECORRA





Framtiden kräver att vi tar ställning!

För oss på Lecora är det viktigt att tillaga goda produkter. Det betyder att vi noggrant väljer råvaror som håller hög kvalitet och som i så stor utsträckning som möjligt är närproducerade.

För oss och för dig som kund är närproducerat viktigt av flera orsaker. Dels strävar vi alla efter att minimera transporter och därmed utsläpp som påverkar vårt klimat. Dels är det viktigt att vi kan följa råvarans tillkomst och utveckling. Vår koll på råvaran är din garanti för högsta kvalitet. En öppen dialog mellan oss och våra leverantörer leder till ökad kunskap och förståelse i båda led.

En knapp mil söder om vår anläggning i Vadstena träffar vi Carsten Olsson som driver Hageby Lantbruk AB, en av de lokala producenter vars griskött används i vår produktion. Av Carsten lär vi oss om grisuppfödning och vilka faktorer som påverkar kvaliteten. En ovärderlig kontakt och en av de faktorer som ligger bakom vår policy sedan många år, att endast använda svenska köttråvaror som dessutom har sitt ursprung på östgöta- och västgötaslätterna. Mer närproducerat än så kan det inte bli.

På samma sätt besöker vi de närliggande odlingar på östgötaslätten som förser oss med de KRAV-odlade ärtor vi använder till vår mycket framgångsrika KRAV-märkta vegetariska ärtsoppa.

Till vår julproduktion har vi kontraktsodlingar på 350 ton vitkål och rödkål som odlas på slätten, inte långt från vår anläggning i Vadstena

Tommy Salomonsson,
vd Lecora AB



Resultatet av vårt ^{hittills} ställningstagande.

- ✓ Den fityolja vi använt omvandlas genom ompressning till bränsle och driver en spannmålstork på en gård intill Vadstena.
- ✓ Vi använder enbart rapsolja från svenskodlad raps istället för palmolja som hotar regnskogarna.
- ✓ Vi använder endast svenska köttråvaror med ursprung i Östergötland och Västergötland
- ✓ Alla gula ärtor i vår produktion KRAV-odlas på östgötsläätten.
- ✓ Vit- och rödkål odlas inom 30 km från vår anläggning.
- ✓ Vi använder endast svenskodlade (Öland) bruna bönor i vår produktion.
- ✓ Vi mäter allt utsläpp till vatten för att följa upp hur mycket syre som går åt för nedbrytningsprocessen.
- ✓ Råvaror såväl som slutprodukter stickprovskontrolleras regelbundet av externt laboratorium.
- ✓ Vi källsorterar allt avfall.
- ✓ Vi använder det rena vattnet från Vättern i vår produktion.



Odling av bruna bönor, Öland

Carsten Olsson, Hageby Lantbruk AB

Provtagning hos Alkontroll, Linköping

Familjeföretaget Lecora AB grundades 1963 och har sedan dess erbjudit storhushåll och detaljhandel högklassiga produkter framställda av äkta råvaror med smak och kvalitet som signum.

Våra största produkter på storhushållsmarknaden är frysta köttprodukter som Schnitzlar (stekta, ostekta, fyllda och på helt kött), Lövstek och Kroppkakor. Vi erbjuder också gröna alternativ som Green Burger, Nuggets, Vegetarisk Schnitzel, Falafel m m. Vi är marknadsledare i segmentet Schnitzlar i Sverige.

För detaljhandeln producerar vi kylida produkter i rullpack. Sortimentet består av stuvningar, soppor, risgrynsgröt och ett säsongssortiment som Svartsoppa, Brunkål, Rödkål, Grönkål, Ris à la Malta etc. Vi är marknadsledare i Sverige inom segmentet kylid färdigmat KRAV.

God och nyttig mat av råvaror från Sverige, närproducerat i mån av tillgång, är vårt val inför framtiden. Vi strävar också mot så rena produkter som möjligt genom att ta bort så många onödiga tillsatser vi någonsin kan och genom att använda råvaror som är producerade på ett miljöanpassat sätt.

Lecora är familjeföretaget som framgångsrikt konkurrerar med de stora leverantörerna, såväl kvalitets- som prismässigt. Att vi satsar på enbart svenskt kött stärker vår position som kvalitetsleverantör av förädlade livsmedel.



LECORA AB · Box 203 · 592 24 Vadstena

Tel 0143-298 00

info@lecora.se · www.lecora.se