



Från hav och jord till kök och bord

| | Skicka vidare

Nu ljusnar det!

Ingen har väl kunnat låta bli att lägga märke till att det börjar bli ljusare både på morgon och eftermiddag nu. Och det är nog inget som ger oss frusna nordbor så mycket energi som just när ljuset återvänder. Något annat som även ger positiva hälsoeffekter är fullkorn, något som ni kan läsa mer om här nedan. Och även om vi gärna vill se en ljusning på alla fronter vet vi att det så klart fortfarande finns en del mörka moln på himlen och många problemställningar att jobba med. Vad gör vi exempelvis om vi inte har tillgång till rent vatten och hur rustar vi vårt livsmedelssystem i osäkra tider? Allt detta och mer därtill kan du läsa om i årets första nyhetsbrev.



Foto: Erika Kvarnlöf

Pilotprojekt om spårbara köttbullar i Stadshusrestaurangen

Färdigmat som köttbullar har varit väldigt svåra att spåra ursprunget på. Nu deltar Södertälje kommun i ett projekt där man kan spåra köttbullarna ända tillbaka till gården djuren kom ifrån.

[Läs mer hos Södertälje kommun](#)



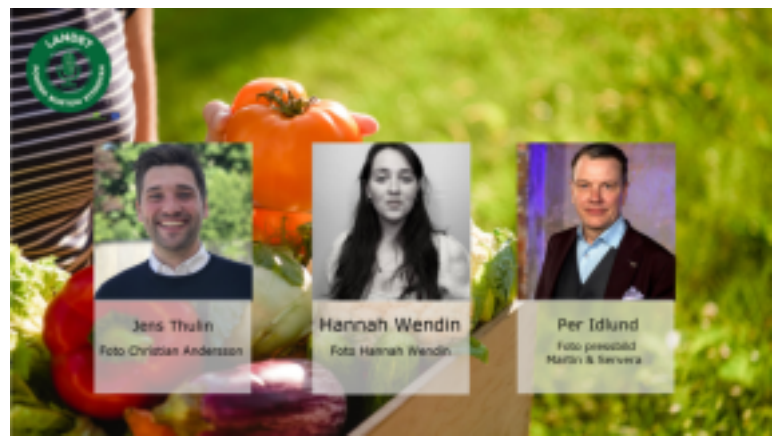
Blå mat– vilka förutsättningar finns för hållbar blå mat från Östersjön och på land?

För att klara framtidens matförsörjning behöver vi äta mer hållbar sjömat, både från havet och genom vattenbruk på land. Vilka förutsättningar krävs för hållbar mat från Östersjön? Här samtalar vi om frågor kopplade till sjömat och träffar aktörer och entreprenörer verksamma inom området. Det här seminariet var en del av Östersjödagarna i Almedalen 2022.

Fler svenska råvaror på restaurang – det här visste du inte om grossisternas roll

De är mellanhanden som vi matkonsumenter inte alltid tänker på: grossisterna. De som köper in råvaror från livsmedelsproducenter och säljer vidare till restauranger och butiker. En viktig länk i kedjan från jord till bord. Men hur fungerar egentligen det svenska grossistledet? Kan stora och små grossister komplettera varandra? Och vad behövs för att fler svenska råvaror ska nå ut på tallriken?

[Lyssna på Podden Landet](#)



En stor vattenläcka – vad kan den innebära för måltidsverksamheten?

Hur kan en vattenläcka påverka måltidsverksamheten och vilka är framgångsfaktorerna när det väl händer? Vi frågade två som nyligen varit med om just detta

[Läs mer hos Livsmedelsverket](#)



Matarvspodden

Mat är inte bara livsnödvändig för oss - mat och mattraditioner berättar också om villkor, natur, kultur, identitet. Kopplat till mat, recept och måltidsformer finns traditioner som förmedlas över generationer och på olika sätt speglar både individers och större gruppers kulturarv. I poddens olika avsnitt diskuteras allt från skolmat, sjukhusmat och vardagsmat till mat i kristider, ätsändningar över internet och havets outnyttjade matresurser.

[Lyssna på Matarvspodden](#)



Foto: Gunnar Jönsson

Tre strategier för hållbar konsumtion



Svenskarnas konsumtion är i dag långt ifrån hållbar och för att hitta lösningar krävs både individuellt ansvarstagande och politiska beslut, enligt Carl Dalhammar, som har forskat om miljöpolitiska styrmedel för miljöanpassade produkter i över 20 år.

[Läs mer hos Extrakt](#)

Många vill betala mer för svensk ost på pizzan

Många svenska konsumenter är beredda att betala extra för att få svensk ost på sin pizza. Det visar en kundundersökning som Landsbygdsnätverket har genomfört. För att få mer ljus på frågan startar nu en kampanj inför internationella pizzadagen som infaller på nyårsdagen.

[Läs mer hos Landsbygdsnätverket](#)



Brist på viktiga näringsämnen i butikernas vegokött

Utbudet av livsmedel som baseras på växtprotein för att ersätta kött har ökat kraftigt i takt med att allt fler väljer en växtbaserad kost. Samtidigt finns många utmaningar när det gäller produkternas näringsvärde. En studie från Chalmers visar nu att många av de köttsubstitut som säljs i Sverige redovisar ett högt innehåll av järn – men i en form som inte kan tas upp av kroppen.

[Läs mer hos Chalmers](#)



Foto: Erika Kvarnlöf

Filmen: 3 miljoner måltider

Med filmen 3 miljoner måltider vill MATtanken på ett kortfattat och kärnfullt sätt lyfta fram Sveriges offentliga måltider, det vill säga måltiderna inom förskola, skola, vård och omsorg.

[Läs mer hos MATtanken](#)



Ny sammanställning bekräftar och stärker nyttan med fullkorn



De positiva hälsoeffekterna av att äta mer fullkorn är klart större än riskerna med kadmium och andra oönskade ämnen, som kan finnas i fullkornsprodukter

[Läs mer hos Livsmedelsverket](#)

Förskolekokboken: Framtidens mat - för framtidens människor

Hur det kommer sig att barnen äter två portioner av något på förskolan som de aldrig skulle smaka på hemma? Vi vill påstå att hemligheten finns i förskoleköken, där kunskap och engagemang blandas med genuin upptäckarlust och kreativitet.

[Läs mer hos Martin & Servera](#)



Vilka styrmedel fungerar för att påverka människors matvanor?

Ohälsosamma matvanor är en av de främsta orsakerna till ohälsa och för tidig död i Sverige. Så hur kan matvanorna bli bättre? I flera andra länder används styrmedel som skatt på drycker med tillsatt socker, sänkt moms på nyttig mat eller nationella skolfruktsprogram. En litteraturstudie som Livsmedelsverket har gjort visar att sådana styrmedel kan påverka konsumtionen och därmed bidra till bättre hälsa.

[Läs mer hos Livsmedelsverket](#)

Naturkunnig.se

Vill du lära dig mer om den svenska naturen? Eller kanske bara testa din kunskaper? Ta del av den digitala kursen Naturkunnig.

[Läs mer hos Naturkunnig](#)



Varmare klimat och krympande arealer är



Foto: Alistair Auffret

Samverkande hot mot naturbetesmarkernas flora

Det är väl känt att den biologiska mångfalden påverkas både av att värdefulla livsmiljöer förvinns och av att klimatet blir varmare, men det har varit svårare att visa om dessa hot förstärker varandra och snabbar på förändringarna i naturen.

[Läs mer hos SLU](#)

Geografiska matvarumärken - smaken av framgång

Visste du att lukt och smak är våra äldsta sinnen? Och att det är på dem vi bygger våra minnen och känslor. Den här gången ska vi prata mat och hur vissa matvaror förknippas med olika platser. Det som kallas geografiska matvarumärken.

[Lyssna på podden Landet](#)



Forskning för framtidens ekologiska produktion

SLU Ekologisk produktion och konsumtion (Epok) och Formas bjöd den 1 december 2022 in till en heldag om ny och framtida ekoforskning. Dagen inleddes med presentationer om möjligheter till finansiering för forskning och innovation i Sverige och Europa och fortsatte med presentationer från Formas fyra ekoprojekt. forskningsprojekten.

[Läs mer hos SLU](#)

Det torra livet på Brödinstitutet

I den här semidokumentära filmserien får vi följa med när Brödinstitutet ger sig ut på sociala medier i ett till synes omöjligt uppdrag: att göra fullkornsbröd coolt igen

[Läs mer hos Brödinstitutet](#)



Hållbar sjömat - vilken sjömat ska man välja?

Livsmedel från hav och sjöar, även kallat



Foto: Malcolm Hanes

sjömat, består av flera tusen olika arter. Dessa arter kan fiskas och/eller odlas i vattenbruk på olika sätt. I Sverige domineras sjömatskonsumtionen av ett tiotal arter. Sjömat har olika miljömässiga utmaningar och möjligheter.

[Läs mer hos RISE](#)



Foto: Erika Kvarnlöf

Hallå där...

Martin Hesselgren, Innovations- och företagsutvecklare på RISE AB

Vad gör du på RISE?

Jag arbetar som innovations- och företagsutvecklare och är engagerad i flera projekt på RISE som till exempel Livsmedelsacceleratorn och projektet Mer lokal mat i offentliga kök. Gemensamt för projekten är att vi arbetar med att stötta och utveckla små och medelstora företag inom livsmedelsindustrin i regionen. Vi arbetar bland annat med att coacha företagen inom en mängd olika områden, det kan till exempel vara runt offentlig finansiering, sälj- och marknadsrelaterade frågor, processteknik eller andra tekniska frågor. Vi arrangerar även seminarier, workshops och andra kunskapshöjande aktiviteter för vår målgrupp.

Vad är Livsmedelsacceleratorn?

Livsmedelsacceleratorn drivs i projektform av RISE AB med Västra Götalandsregionen som finansiär. Vi erbjuder genomlysning av företags behov och lotsar till relevanta aktörer inom affärs- och teknikutveckling samt hjälper företag att hitta finansieringslösningar. Livsmedelsacceleratorns uppdrag är att bidra till att innovativa, hållbara och hälsosamma livsmedel och affärskoncept når marknaden. Knutet till oss finns experter inom produkt- och processutveckling, patentfrågor och varumärkesutvärdering, regelverk, export och finansiering. Vi erbjuder till exempel rådgivning, nätverk och mötesplatser, workshops, seminarium och kompetensutveckling. Livsmedelsacceleratorn är en regional satsning i Västra Götaland som kostnadsfritt förmedlar kontakt och stöttar samverkan mellan livsmedelsföretag, forskare samt finansiärer och det övriga innovationssystemet.

Vilken är din roll i projektet Mer lokal mat i offentliga kök?

I projektet Mer lokal mat i offentliga kök så har jag turen att få arbeta tillsammans med Pernilla Fischerström på Länsstyrelsen som drivit projektet sedan december

2014. Initialt så har det blivit en hel del marknadsanalys i projektet. Att gå igenom produktkategorier och företag i regionen, genomföra möten och besök hos företagen med målet att växla upp dem som lokala leverantörer i regionen. Vidare så vill vi förstås hitta synergier till exempel att använda vårt upparbetade kontaktnät till livsmedelsproducenter i regionen så vi kan få med företagen i projektet och arbeta för en omställning mot mer lokalproducerad mat i regionen. Just nu så är vi igång med planering för en kick-off som vi skall genomföra i slutet på januari, där vi bjudit in flera livsmedelsföretag. Det blir en spännande dag där vi blandar föreläsare, företagscase, workshop.

Hur länge pågår projektet?

Projektet pågår fram till 30:e juni 2024 men vi hoppas såklart att vi kan få arbeta vidare i framtiden med den viktiga frågan Mer lokal mat i offentliga kök!

KALENDER

2 feb	Rusta livsmedelssystemet – hållbara matsystem i en osäker tid Pressen på vår livsmedelsförsörjning ökar från flera olika håll. Vi har ett mer osäkert världsläge, som gett upphov till brist på energi och olika insatsvaror med ökande kostnader som en följd.
6 feb	Hur får vi mer hållbar svensk mat? Inspel till svensk livsmedelsstrategi KSLA:s kommitté ”Hållbar Mat” bjuder in till ett hybridseminarium för att få inspel till hur de politiska respektive de affärsmässiga verktygen kan verka för att främja en hållbar svensk produktion och konsumtion av livsmedel utifrån de tre perspektiven lönsamhet, social och miljömässig hållbarhet i hela kedjan.
9 feb	Vildsvinsnätverket - nätverksträff Syftet med MATtankens vildsvinsnätverk har varit att öka kunskapen och hitta nya lösningar för att få mer vildsvinskött att nå matgästerna. Vildsvinsnätverket startade hösten 2020. Sista träffen hålls i februari 2023.
22 feb	Beredskap för offentliga måltider Vad betyder beredskapshandboken för offentliga måltider? Varje dag serveras cirka tre miljoner måltider inom vård, skola och omsorg. En fungerande offentlig måltidsverksamhet möjliggör för samhället i övrigt att fungera. Om den offentliga måltiden inte fungerar har det långtgående konsekvenser utanför den egna verksamheten och påverkar övriga samhällsviktiga verksamheter.
24 feb	Studio MATtanken Genom Studio MATtanken kan du delta i angelägna studiosamtal om offentliga måltider oavsett var du bor. Slå dig ner vid din skärm, håll upp en kopp kaffe och häng på!
28 feb	Sensorikens betydelse för matglädje! Måltidsupplevelsen är en kombination av alla våra sinnen. Skolmatsakademin och Måltid Sverige bjuder in till en digital eftermiddag tillsammans med RISE sensorikexperter och Munkedal kommun för att lära oss mer om sinnenas samspel och sensorikens betydelse för att väcka matglädje för alla åldrar från förskola till äldreboende.
16 mars	Dialogmöte Köksekonomi – hur får vi budgeten att gå ihop? Ökad budgetpress kräver fler verktyg för att nå målen. Inom såväl den offentliga som privata måltidssektorn finns idag en gemensam utmaning när det gäller budget i balans med ökade livsmedelspriser, personalbrist och hög inflation.

Om nyhetsbrevet

Nyhetsbrevet ges ut sista torsdagen i varje månad och vänder sig i första hand till våra externa samarbetspartners, myndigheter och beslutsfattare i länet.

Ansvarig utgivare: Lena Björkqvist, lena.bjorkqvist@lansstyrelsen.se
Redaktör: Erika Kvarnlöf, erika.kvarnlof@lansstyrelsen.se
Ansvarig offentlig mat: Pernilla Fischerström, pernilla.fischerstrom@lansstyrelsen.se



Länsstyrelsen Västra Götalands län

403 40 Göteborg | 010-224 40 00 | vastragotland@lansstyrelsen.se

Har du fått detta mail vidarebefordrat?

[Starta en egen prenumeration här.](#)

[Så hanterar vi dina personuppgifter](#)
[Avregistrera prenumeration](#)

Följ oss i sociala media



Dela detta utskick

