



Från hav och jord till kök och bord

| | Skicka vidare

Ni är alla hjältar!

I morgon fredag är det dags för prisutdelning i tävlingen Årets kökshjälte i Västra Götalands offentliga kök. Men även om inte alla får pris vill vi passa på att lyfta alla ni som kämpar ute i kommunerna. Med begränsade budgetar och höjda priser är det inte lätt. Men ändå är ni så många som jobbar för att få in fler svenska och närproducerade råvaror i köken. Och ni är även många som jobbar för ett minskat matsvinn och finner nya hållbara vägar. Det ska ni alla ge er en klapp på axeln för.



Foto: Erika Kvarnlöf



Så ser Sveriges försörjningsförmåga ut

Svensk marknadsandel visar vår försörjningsförmåga. Här kan du ta del av de senaste siffrorna från Jordbruksverket.

[Läs mer hos Från Sverige](#)

#166 En andra chans - om matsvinn

Trots att 2022 var året då krig och självförsörjning var heta samtalsämnen och maten som serverades var dyrare, slängdes nära 40 procent av all mat i stället för att ätas upp. Och så har det fortsatt. Regeringen har beslutat om att Sveriges matsvinn enligt målen i Agenda 2030 ska minska. Men hur når vi då målen? Och hur kan det på kuppen bli lönsamt att ge maten en andra chans?

[Läs mer hos Landsbygdsnätverket](#)





En tredjedel av all ätbar mat äts och dricks inte upp. Produktionen av den slängda maten beräknas ha orsakat 8-10 procent av de globala växthusgasutsläppen. Foto: Anna-Karin Ivarsson/Sveriges Radio.

Konsten att riva berget av matsvinn

Varje år slängs mängder av mat över hela världen. I Sverige blir till exempel åtta procent av all nötköttsproduktion aldrig någon mat.

[Läs mer hos Sveriges Radio](#)

Är du en matsvinnshjälte och vår nästa Resterkock?

Hur kan du ta vara på resterna från tacofredagen? Är mjölken verkligen gammalt efter bäst före-datum? Resterkocken är tävlingen som prisar hur man på ett idérikt sätt tar tillvara matrester och minskar matsvinnet. .

[Läs mer hos SYSAV](#)



Bildtext



Fotograf/Källa: Josefin Lantz

Naturbrukseleverna får en ekologisk och klimatsmart trerätters meny på Offentliga måltidens dag

Naturbruksskolornas skolrestauranger fokuserar på framtidssmart mat under Offentliga måltidens dag den 19 oktober. Denna årliga händelse engagerar offentliga kök i hela Sverige och arrangeras av Jordbruksverket och MatTanken för att flera ska få upp ögonen för våra fantastiska offentliga måltider.

[Läs mer hos Västra Götalandsregionen](#)

Resultat SM i Mathantverk 2023

Resultat SM i Mathantverk 2023
[Se hela listan med alla vinnarna hos Eldrimner](#)



Erfarenheter från livsmedel- och dricksvattenförsörjning under kriget i Ukraina

Under åren 2022-2025 samlar Livsmedelsverket in erfarenheter och



lärdomar av livsmedel- och dricksvattenförsörjningen från den pågående väpnade konflikten i Ukraina

[Läs mer hos Livsmedelsverket](#)

Nordic Seafood Summit

Nordic Seafood Summit är den första mötesplatsen att samla sjömatbranschens samtliga aktörer – från fiskare och odlare till grossister, förädlingsindustri, handel, restaurang, forskare, beslutsfattare och myndigheter.

[Läs mer hos Nordic Seafood Summit](#)



Lättare sagt än gjort – nya studier om djurvälstånd och utomhusmiljöer hos ekologiska värphöns

I två nyligen publicerade vetenskapliga artiklar har en grupp forskare från SLU och Royal Veterinary College i Storbritannien undersökt hälsa och djurvälstånd samt hur utomhusmiljöerna ser ut hos ekologiska värphöns i Sverige.

[Läs mer hos SLU](#)

Rekordstor minskning av mängden sålda livsmedel

Räknat i pengar ökade försäljningen av livsmedel i fjol mer än något tidigare år på 2000-talet. Men räknat i volym minskade försäljningen mer än något annat år, visar ny statistik från SCB.

[Läs mer hos SLU](#)



Erfarenhetsbank för hållbara offentliga måltider

Här samlar vi goda erfarenheter som bidrar till utveckling av hållbara offentliga måltider. Alla bidrag är viktiga,

välkommen att dela allt från större projekt till handfasta tips. Erfarenhetsbanken är en del av projektet Ett nytt recept för skolmåltider.

[Läs mer hos MATtanken](#)

Forskare på Alnarp hoppas kunna pressa protein ur gröna blad

Gröna marängar låter kanske inte som någon större smaksensation. Det är det inte heller, försäkrar forskaren Anna-Lovisa Nynäs vid lantbruksuniversitet i Alnarp. Däremot är hennes ”gräsdoftande” marängar den mest handfasta tillämpningen hittills från försöken att pressa protein ur svenskodlade växter.

[Läs mer hos SVT](#)



Forskaren Anna-Lovisa Nynäs leder projektet med att försöka utvinna protein ur svenskodlade växter. Hör henne berätta varför i klippet. Foto: Hans Larsson/SVT



Axfoods rapport Mat 2030

Mat 2030 är Axfoods förslag till en hållbar livsmedelsstrategi och innehåller över hundra förslag till politiker, myndigheter och näringsliv.

[Läs mer hos Axfood](#)

Ny app ska förenkla inköp

För Karlstads kommun är det viktigt att öka andelen av lokala råvaror. Nu tar kommunen fram en app där man ska kunna göra inköp för att förenkla för producenten att sälja. Det blir snabbare omsättning av varorna och vi kan behålla samarbetet direkt med producent.

[Läs mer på LRF Sveriges Facebook](#)





Hallå där...

Linnea Qvirist, regionutvecklare inom Livsmedel och gröna näringar på Västra Götalands regionen

Vad har du arbetat med innan du började på Västra Götalands regionen?

Jag disputerade på Chalmers inom biovetenskap med fokus på livsmedel, fermentation och mikrobiologi, där jag särskilt tittade på hur olika sorters jäst och bakterier kan öka biotillgängligheten av mineraler som naturligt finns i växtbaserade produkter. Efter min doktorandtid och ytterligare något år som forskare på Chalmers så började jag arbeta på RISE (Research Institutes of Sweden) på avdelningen Jordbruk och Livsmedel. Mina första år där fokuserade på företags och innovationsutveckling för små och medelstora livsmedelsföretag i Västra Götaland genom Livsmedelsacceleratorn som drivs från RISE med finansiering från Västra Götalandsregionen. Därefter blev mitt fokus mer på projektledning av stora och små projekt inom produktutveckling, både i offentliga och företagsfinansierade projekt. Bland annat ett projekt om berikning av baslivsmedel för utvecklingsländer som finansierades av Bill & Melinda Gates Foundation. Efter det arbetade jag som konsult i två år innan jag började min tjänst på Västra Götalandsregionen i juni 2023.

Vad jobbar du med på regionen?

Min roll på regionen är som regionutvecklare inom Livsmedel och gröna näringar, där mitt fokus framförallt ligger inom de senare stegen i livsmedelskedjan, medan min kollega mer fokuserar på primärproduktionen. Rollen innebär bland annat att handlägga verksamhetsbidrag och projektmedel till satsningar inom området som våra politiker i miljö och regionutvecklingsnämnden har beviljat, och att stötta verksamheter i styrgrupper, men även att ha kontakt med aktörer som söker stöttning och medel från regionen för att se till att våra regionala medel går till aktiviteter som gör stor nytta och får spridning i hela regionen. Som tjänsteman kan arbetet också handla om att ta fram underlag till politiker, att bereda remissvar, men även att till exempel identifiera nya möjligheter och att hjälpa aktörer att hitta varandra i nya konstellationer och samarbeten där det är relevant för att kunna ta större steg framåt i utvecklingen. Satsningarna som genomförs med stöttning från miljö och regionutvecklingsnämnden kopplar till *Regional utvecklingsstrategi för Västra Götaland 2021–2030*, till *Västra Götalands agenda för omställning till hållbara livsmedelssystem* samt till *Västra Götalandsregionens strategi för smart specialisering*.

Vad ser du för möjligheter med lokalproducerad mat.

Möjligheterna med lokalproducerad mat är väldigt stora i mina ögon, särskilt när den är hållbart producerad, förädlad, förpackad och transporterad. De senaste årens utmaningar kopplat till pandemi och krig har visat på vikten av självförsörjning och beredskap inom livsmedelssektorn, där lokalt producerad mat blir en viktig faktor för att säkra livsmedelsförsörjning även i tider av kris. Lokalproducerade livsmedel kan också bidra till lägre klimatavtryck genom till exempel kortare transporter, och om vi ökar konsumtionen av lokalt producerade livsmedel kan även sysselsättningsgraden och robustheten i de producerande företagen öka, vilket stärker vår region. Sedan finns det förstås ett stort mervärde i form av matglädjen när man vet att det man har på tallriken kommer från närområdet och stöttar lokala aktörer. Den lokalproducerade maten spelar även en stor roll i turistnäringen och måltidsturismen, där både restaurangnäringen och gårdsförsäljning är viktiga delar.

27 Okt	Studio MATtanken: Potatis Potatisen – hur ska den odlas, hanteras, tillagas och serveras för att verkligen komma till sin rätt? I Studio MATtanken fredagen den 27 oktober tar upp utmaningar och möjligheter från jord till bord. Välkommen att lyssna, dela med dig och prata potatis!
31 Okt	Fortsatt servering av vildsvinskött i offentliga kök Tisdagen den 31 oktober klockan 13.00-14.00 bjuder MATtanken in till en digital träff på temat Fortsatt servering av vildsvinskött i offentliga kök. På träffen ges möjlighet att diskutera den uppkomna situationen kring afrikansk svinpest och hur det påverkar serveringen av vildsvinskött i offentliga kök.
7 Nov	Sverige och sjömaten Välkommen att ta del av rapporten <i>Sverige och sjömaten</i> som tagits fram genom Mistra Food Futures och Blå Mat. Rapporten ger en bild av hur vår framtida produktion och konsumtion av sjömat skulle kunna se ut utifrån nuvarande och önskvärda trender.
7 Nov	Hälsosam och klimatsmart mat Detta webinarium kommer att ge dig värdefulla insikter och konkreta råd om hur du som företag kan fortsätta arbeta med livsmedel som är bra för både människors hälsa och vår planet. Du kommer även att få höra inspirerande exempel från företag som Veg of Lund och Musselfabriken som arbetar med innovativa lösningar för hållbar nutrition
8 Nov	Nätverksträff integrerade måltider i skola, Hybrid, Göteborg Vi bjuder på en spännande dag med kunskapsinhämtning, inspiration och chans att träffa kollegor från andra kommuner. Vid detta tillfälle har vi även förmånen att möta våra nordiska kollegor genom nätverket LEARNFOOD.
8 Nov	Nya sätt att upphandla Tätare samverkan med ny grossist, mer transparent prissättning och ökad kontakt mellan gårdar och kök. Vid en digital tematräff kommer flera kommuner dela med sig av erfarenheter kring vilka behov de sett, och hur de förnyat sina arbetssätt vid upphandling.
9 Nov	Nätverksträff Integrering av måltiden i vård & omsorg, Digitalt Höstens nätverksträff är ett samarrangemang med Nätverket Noll undernäring. Vi kommer att få ta del av inspirerande exempel från verksamheter i äldreomsorgen som lyckats skapa involvering och samarbete mellan måltid- och vård/omsorgspersonal.
16 Nov	Individen i centrum – när maten anpassas efter äldres behov och smak Välkommen till ett webinarium om mat till äldre.
22 Nov	Ledarskap i en föränderlig tid, strategisk kompetensförsörjning Vad är det som gör att vissa team kan ta sig till månen, medan andra fastnar i djupa hjulspår av ineffektivitet, grupptänkande och konflikter? Jo, forskning visar att psykologisk trygghet i gruppen har stor inverkan på hur teamet mår och presterar.
24 Nov	Studio MATtanken Mer om innehållet publiceras längre fram.

30 Nov	Möt tre forskare <i>Möt tre forskare</i> är en intervjuserie där syftet är att nå ut med aktuell och intressant forskning till verksamheter inom offentlig måltid. I intervjuerna går vi på djupet inom forskarnas ämnesområde och diskuterar frågor som har relevans för måltidsverksamheter. Syftet med samtalen är att ge verksamhetsansvariga inspiration och kunskap som kan omsättas i praktiken inom vård, skola och omsorg.
6 Dec	Beredskapsnätverk, offentliga måltider Beredskapsnätverket fokuserar på kunskap och erfarenhetsutbyte kring arbetet med att stärka kommunernas förmåga att upprätthålla den offentliga måltidsverksamheten vid kris och höjd beredskap.

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 | vastragotaland@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

