



Från hav och jord till kök och bord

| | Skicka vidare

Nytt år nya möjligheter

Så har det snart redan gått en hel månad på det nya året. Att det är fullt upp för de flesta vittnar inte minst kalendern här nedan om där ni hittar många intressanta aktiviteter framöver. Det har även dykt upp ett par trendspaningar och det är alltid spännade att blicka framåt och fundera på vad framtiden kommer att föra med sig. Att stärka livsmedelsberedskapen i kommuner och regioner är också en viktig punkt på agendan. Vi hoppas att det blir ett ljusare och fredligare år och vi ser fram emot att jobba vidare med frågor som rör allt från hav och jord till kök och bord.



Foto: Erika Kvarnlöf

En stärkt livsmedelsberedskap i kommuner och regioner

Statskontoret har haft regeringens uppdrag att analysera kommuners och regioners nuvarande förutsättningar att säkerställa livsmedelsberedskap inom de verksamheter som de har ansvar för, som hälso- och sjukvård, skola, barnomsorg och socialtjänstens verksamheter. I uppdraget ingår också att utifrån analysen föreslå åtgärder som på ett kostnadseffektivt sätt kan stärka förmågan till livsmedelsförsörjning inom det civila försvar som ska byggas upp.

[Läs mer hos Statskontoret](#)



Foto: Janne Andersson

Komplext att mäta matens miljöpåverkan

Det handlar mycket om klimat, men vi måste också lyfta övriga aspekter av matens miljöpåverkan. Det menade Pernilla Tidåker, SLU, och Christel Cederberg, Chalmers, på Mjölkveckan

2023 där de lyfte möjligheter och utmaningar med indikatorer för att mäta miljömässig hållbarhet.

[Läs mer hos Greppa Näringen](#)

Risken för hjärt-kärlsjukdom kan minskas genom att äta mer fet fisk

Den som har nära släktingar som drabbats av hjärt-kärlsjukdom kan ha extra mycket att vinna på att äta mer fet fisk. Det visar en ny studie ledd av forskare från Karolinska Institutet som publicerats i tidskriften Circulation.

[Läs mer hos Karolinska Institutet](#)



Foto: Getty Images



Institutionen för marina vetenskaper

Institutionen för marina vetenskaper samlar marin forskning och utbildning inom biologi, geologi, kemi, oceanografi och marin kulturvård.

[Läs mer hos Göteborgs universitet](#)

Matprofilerna Christina och Ella har gjort landskapsmåltider lätta att laga

Initiativet Landskapsmåltider har engagerat kockar, producenter och matkreatörer land och rike runt för att ta fram måltider som representerar Sveriges landskap. Matprofilerna Christina Möller och Ella Nilsson har involverats för att göra rätterna lättare att laga för oss hemmakockar.

[Läs mer hos Smaka Sverige](#)



Foto: Jordbruksverket



Biodiversitetsdatabasen

Biodiversitetsdatabasen är en databas som tagits fram för att hjälpa till med bedömning av påverkan på biologisk mångfald för olika livsmedel som konsumeras i Sverige, både livsmedel som odlas och produceras i Sverige och som importeras från andra länder.

[Läs mer hos Biodiversitetsdatabasen](#)

Livsmedel studeras i

detalj för bättre näringsupptag

Hur påverkas råvaror på molekylär nivå av olika processer? Förstår vi det kan vi skapa bättre livsmedel. Här kan de kraftfulla forskningsverktygen MAX IV och ESS i Lund spela en nyckelroll.

[Läs mer hos Extrakt](#)



Så kan vegetariska produkter bli nyttigare | Tidningen Extrakt

Det finns stora hälsofördelar med vegetariska produkter, men också några nackdelar. Bönor och spannmål innehåller fytinsyra, ett ämne som hindrar upptaget av järn och zink i kroppen.

[Läs mer hos Extrakt](#)



Unga grönsaksodlare vill vara del av omställning | Tidningen Extrakt

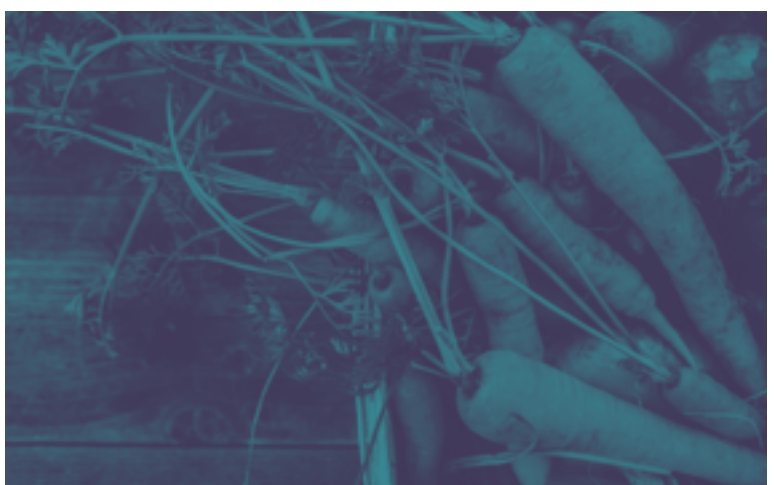
En tydlig förankring i det lokala motiverar unga, småskaliga grönsaksodlare, liksom att vara med och bidra till en hållbar omställning. Det visar en intervjustudie med odlarna bakom 14 nystartade företag.

[Läs mer hos Extrakt](#)

Trendspaning – Framtidens matsystem

Ur varje utmaning växer nya lösningar och beteenden. I denna trendspaning riktar vi blicken mot vad som väntar runt hörnet. Vad krävs för att skapa ett hållbart matsystem?

[Läs mer hos RISE](#)



Matkultur och otydliga konsumenter – hinder för en hållbar omställning?

Vilken roll har matkulturen när vi strävar efter omställning av våra matvanor? Är vår matkultur ett hinder eller en drivkraft för hållbart ätande? Och hur kan det matkulturella perspektivet påverka omställningen till en hållbar matkonsumtion? Det är frågor som

kommer att diskuteras vid det här webinariet, där samtidigt en ny rapport om ämnet från SLU Future Food presenteras.

[Se webinariet på SLU:s YouTube-kanal](#)

Trendspaning - Food & Friends

Varje år presenterar vi det allra senaste i våra rapporter, trendspaningar och insikter. Food & Friends är kommunikationsbyrån för mat, dryck och måltider.

[Läs mer hos Food & Friends](#)



Miljömålsbedömning 2023 Västra Götaland

Länsstyrelsen bedömer att tolv av länets femton miljökvalitetsmål inte kommer nås till 2030, vilket innebär att vi kommer lämna över miljöproblem till kommande generationer. Utvecklingen är negativ för målen som berör klimat och den biologiska mångfalden. För att vända utvecklingen krävs bland annat minskade utsläpp från industrin, större hänsynstagande inom jord- och skogsbruk och samordnade insatser för att förbättra havsmiljön.

[Läs rapporten hos Länsstyrelsen](#)





Bildtext

Hallå där....

Anna-Karin Svensson, Verksamhetschef kostenheten, Vänersborgs kommun

Vad innebär kökshjältepriset för er?

För Vänersborgs kommun har det inneburit att kommunen uppmärksammas för det upphandlingsarbete och intresse för lokala producenter som finns. På kostenheten är vi naturligtvis mycket glada och stolta för utmärkelsen och att det arbete vi gjort uppmärksammas och lyfts. Det är roligt att kommunen uppmärksammas ur ett positivt perspektiv. Vi ser också att vi bidrar till ökad självförsörjningsgrad inom regionen vilket går i linje med Sveriges livsmedelsstrategi.

För Näringslivsavdelningen har det inneburit att många företagare är stolta att vara med och bidra till den lokalproducerade maten. Tillsammans med Gröna Kluster och Hushållningssällskapet planerar vi träffar för företag som kan inspireras att våga odla mer storskaligt. Vi pratar också mer etableringar inom de gröna näringarna, vilket är viktigt. I vårt näringslivsnätverk i Fyrbodal är det flera kommuner som uttryckt intresse att själva verka för upphandlingar med lokala möjligheter nu när de ser att Vänersborg har lyckats.

Varför är det viktigt för er att köpa in lokala råvaror?

Det finns flera olika delar som är viktigt. Lokalproducerat gynnar bygdens egna odlare och producenter och när vi som kommun köper in större volymer vågar mindre odlare att satsa och utveckla sin produktion. Ur beredskapssynvinkel är det också väldigt viktigt att vi har en större egen självförsörjningsgrad. Transporterna minskar om du kan köpa varor på närmare håll. Fler i sysselsättning och bättre för klimatet. Det viktigaste av allt är att barn och äldre i kommunens verksamhet får äta gott och mer näringsrik mat. Att vi kan göra studiebesök med måltidspersonal och även med

skolelever och följa från jord till bord är även det möjligt genom lokal och närproducerat.

Vilka upplever ni är viktigast?

För oss på Näringslivsavdelningen ser vi att hela värdekedjan nu finns, det vill säga att det finns en aktör emellan kommunen och producentledet, det är det som möjliggjort hela flödet. När vi ser på vilka råvaror som är viktigast tänker vi närmast på basvarorna potatis, olika mjöl och gryn, grönsaker, ägg och kött. Det som vi lagt i vår lokala varukorg.

Vilka råvaror är enklast att köpa in lokalt?

Här gäller det att scanna av vad vi har möjlighet att handla in lokalt. Vad produceras i närområdet som vi har behov av? I vårt fall är det just det vi lagt i vår varukorg som nämnts ovan.

KALENDER

2 Feb	Vem gör vad i beredskapsarbetet? Varmt välkommen till ett webinar där vi försöker klargöra olika ansvarsområden inom beredskapsarbetet. Vilka aktörer ansvarar för vad och hur hänger det ihop? Vid det här webinariet får måltidsorganisationen en samlad bild över vad som gäller.
7 Feb	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.
8 Feb	BFS Information Day Torsdagen den 8 februari medverkar MATtankens Eva Sundberg hos BSF, Branschföreningen för storköksleverantörer, för att ge en inblick i frågan om offentliga måltider och beredskap.
13 Feb	Surdegbakning Skolmatsakademin välkomnar dig och dina kollegor till inspirerande utbildningsdag för att uppleva brödets magi! Hur gör man det enkelt, lustfyllt och som en del av vardagen i storkök?
15 Feb	Vattenbruk i Sverige Välkommen till fyra utbildningstillfällen inom vattenbruk! Webbinarierna riktar sig till dig som är tjänsteperson på en länsstyrelse eller kommun. Du som deltar får inför varje tillfälle ta del av inspelade seminarier. En inbjuden expert och vår moderator guidar samtalet under webinariet utifrån era frågor.
20 Feb	Surdegbakning Vänersborg Skolmatsakademin välkomnar dig och dina kollegor till inspirerande utbildningsdag för att uppleva brödets magi! Hur gör man det enkelt, lustfyllt och som en del av vardagen i storkök?
23 Feb	Studio MATtanken Mer information om innehåll kommer lite närmre inpå studion.

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



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling. Europa investerar i landsbygdsområden

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

