



Från hav och jord till kök och bord | | Skicka vidare



Ledare

När jag skriver detta sitter jag hemma och tittar ut på en underbar höstmorgon – dimman ligger ganska tät men solen tränger igenom mer och mer. Växtligheten börjar skifta över från grönt till gult, brunt och rött. Hösten innebär att vi har mängder av fina svenska råvaror att använda i våra kök, både frukt och grönsaker från svenska odlare finns i butikerna nu. Och jaktsäsongen är igång så det finns även viltkött att få tag på.

Med alla fina råvaror är det lätt att bli lite tokig och köpa på sig för mycket. Matsvinn är en mycket viktig fråga som vi lyfter på flera sätt i detta nummer av nyhetsbrevet. FN har till och med lanserat en internationell matsvinnsdag, den 29 september är det premiär för den. Låt oss alla hjälpas åt att uppmärksamma dagen och hålla fokus på att minska matsvinnet varje dag.

Den 15 oktober är det dags för Offentliga måltidens dag, en dag för att uppmärksamma alla de fantastiska offentliga måltider som serveras varje dag. Läs mer om den längre ner i nyhetsbrevet, på MATtankens webb finns många exempel på hur dagen uppmärksammas runt om i landet.

Och i närtid har vi ju en dag till att uppmärksamma – den 4 oktober har vi kanelbullens dag. Finns det något mer svenskt än fika med kanelbulle?

Jag hoppas att ni alla får en bra höst med många tillfällen att njuta av god mat tillagad av svenska råvaror.

2020 Kommun	% Svenskt kött oberett	% Svensk fågel oberett	Svenskt kött i Chark	Andel Svenska animalier	Andel Svenska spannmålsprodukter	Andel svenska morötter & potatis	Svenska mejeri-produkter	Andel eko, SEK
Ale	100	100	97				98	43
Bollebygd	100	100	98	99	40	95	100	47
LillaEdet	100	100	96			93	85	31
Mark	100	100	98	99	83	Potatis 84 Morot 99	80	27
Orust	100	100					100	57

Se hela statistiken på Länsstyrelsens webbplats

Svenskt och ekologiskt i länets offentliga kök

Det finns inte någon bestämd definition av vad som är lokalproducerat, därför är det svårt att mäta andelen lokalproducerat som serveras i länets offentliga kök. Däremot

går det att mäta andelen svenskt och ekologiskt. Några gånger om året skickar vi ut en fråga om andelen svenskt och ekologiskt till samtliga 49 kommuner i Västra Götaland. Svarsfrekvensen kan variera med inrapporteringen visar på väldigt höga och imponerande siffror.

Matlänet nu på Instagram

Nu finns Matlänet även på Instagram. Vi hoppas att ni vill följa oss och på så sätt ta del av vårt arbete för mer lokalproducerad mat i Västra Götalands kommuners offentliga kök. Och vi ser det även som ett utmärkt sätt att ta del av allt bra ni gör ute i länets kommuner.

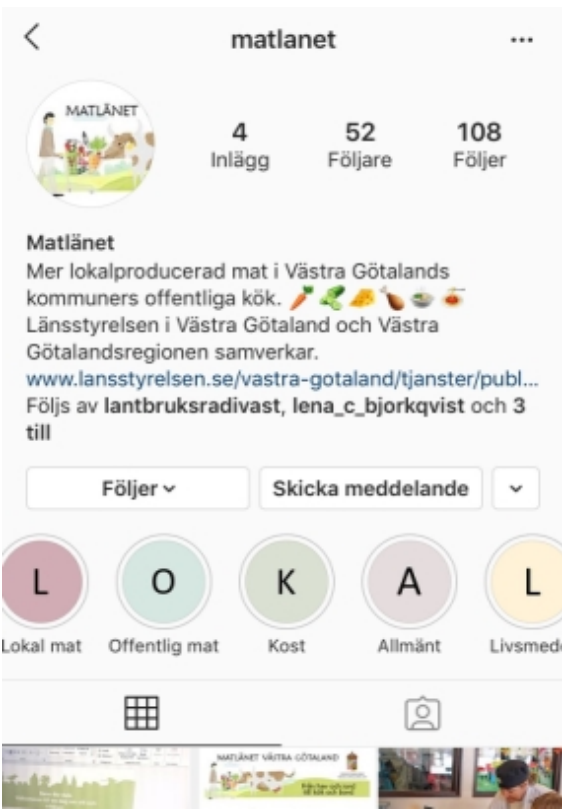


Foto: Ulrika Brunn, Skolmatsakademin

Årets kökshjälte

Ett stort antal fantastiska nomineringar har inkommit till Årets kökshjälte och de kommuner som har gått vidare är Lidköping, Bengtsfors, Mellerud, Skövde och Tanum. Av de fem kommuner som har gått vidare kommer vinnarna att utses. Personerna som har nominerats är allt ifrån kockar, upphandlare, måltidsutvecklare och politiker.

En referensgrupp med representanter från Västra Götalandsregionen, Skolmatsakademin, Länsstyrelsen och Lokalproducerat i Väst kommer att vara med och utse finalisterna till årets kökshjälte.

Vinnarna kommer att presenteras av landshövding Anders Danielsson den 20 oktober i samband med en lunch på residenset i Göteborg.

Svenska råvaror i säsong – september

Svenska råvaror i säsong september är samlade på det här bladet – ladda ner, skriv ut och dela gärna med dig av pdf och utskrift.



Den internationella matsvinnsdagen

2020 är det premiär för FN:s internationella matsvinnsdag. Den går internationellt under namnet “the International Day of Awareness of Food Loss and Waste” med förkortningen och hashtaggen #IDAFLW

Det handlar om att uppmärksamma problemet med matsvinn och möjliga lösningar för att uppnå mål 12.3 i Agenda 2030 – att halvera matsvinnet!



Har nutidens gröna vågare en roll att spela i nödvändig samhällsomställning?

Människor utan lantbrukserfarenhet och med bakgrund i städerna startar livsmedelsproduktion i både städer och på landet. Vilka är dessa nya entreprenörer, hur tänker de och vilken roll kan de spela för hållbar utveckling?

Barn och gamla först ut med att äta naturbetat kött

Kött från kor som betat på naturbetesmarker ska snart serveras i skolbispisningar och äldreboenden i Östergötland. Intresset bland kommuner att köpa in naturbetat kött har under senaste tiden ökat och efterfrågan är mycket större än tillgången. Först att få naturbeteskött på tallriken är skolor och äldreboenden i Söderköping.



WWF uppmuntrar till hållbar mat från svenska åkrar

Nu är det sensommar och maten skördas för fullt på de svenska fälten. Därför har Världsnaturfonden WWF tagit fram tre veckomenyer, där ingredienserna odlats och producerats lokalt. Recepten har tagits fram för att gynna artrikedomen och klimatet. Syftet är att inspirera konsumenter att äta lokalodlad mat och visa på den stora potential svenska odlare har att odla lokala grödor, vilket också kan leda till en bättre självförsörjning i Sverige.

Rädda Fallfrukten

Varje höst ruttnar tusentals ton med goda äpplen bort i svenska villaträdgårdar. Samtidigt kör vi till affären och köper långväga äpplen och dricker stora mängder importerad apelsinjuice istället för att göra egen äppelmust.



Foto: Erika Kvarnlöf



Ett nyttigt bröd behöver tid visar Örebroforskning

Örebroforskare jämförde de tio mest sålda bröden i butik med surdegsbröd från ett lokalt bageri. Resultaten visar att mineralerna i butiksbrödet passerar rakt igenom oss – medan nästan all näring från bageriets bröd kan tas upp av kroppen tack vare den långa jäsningen.

Åh sjutton-kunskaperna du inte visste att du behövde

Det finns så mycket spännande att lära om matsystemet. AGFO listar sjutton fakta som förundrar, förvånar och stämmer till eftertanke.



Offentliga måltidens dag

Vi har fantastiska offentliga måltider i vårt land! Det vill vi att fler ska få upp ögonen för och därför koordinerar MATtanken i år Offentliga måltidens dag den 15 oktober. En dag då offentliga måltidsverksamheter i hela landet visar upp sin verksamhet på olika sätt.



Foto: Ida Edgren

Matsvinn i storkök

En tredjedel av all mat som produceras i världen slängs. Matsvinn är den mat som slängs i onödan, som hade kunnat ätas om den hanterats på ett annat sätt. Offentliga kök kan göra – och gör – mycket för att bidra till att minska svinnet i sina verksamheter.

Bli en fena på fisk

Nu kan du lära dig det mesta om fiskprodukter och faroanalysens steg genom Livsmedelsverkets pinfärskas e-utbildning om fisk

[Länktext](#)



Foto: Erika Kvarnlöf



Matsvinn

Naturvårdsverket arbetar för att öka medvetenheten hos olika aktörer om matsvinnets betydelse för miljön och samhällsekonomin och därigenom minska mängderna mat som slängs.

Vetenskapens värld - Framtidens mat

Är köttbiffar av raps och hampa det vi lägger på grillen i framtiden? Ska vi börja odla alger i åkrar under vattnet? Kan växtodlingar förläggas hemma i garaget där gödslet kommer från bassänger med fisk? Allt fler försöker äta mer hälsosamt och miljövänligt - och forskarvärlden arbetar intensivt med nya råvaror. Vi besöker uppseendeväckande försöksodlingar, låter professionella kockar tillaga maten därifrån och så provsmakar vi om framtidens mat duger för våra kräsna smaklökar. Programledare: Victoria Dyring.



Uppdrag vildsvin - är köttet en outnyttjad resurs

De bökar och river upp såväl känslor som marken – vildsvinen. Många är överens om att djuren, som förökar sig i rekordfart ute i skogarna, är en outnyttjad resurs. Så varför hamnar inte mer vildsvinskött från de svenska skogarna på våra tallrikar?



Hallå där...

Jennifer Davis, arbetar med mat och miljö på RISE och är samordnare inom Klimat2030 för fokusområdet Klimatsmart och hälsosam mat.

Går det att ge ett kort svar på varför det är så viktigt att minska matsvinnet?

Helt enkelt för att det är ett så onödigt resursslöseri. Att producera mat ger utsläpp och kräver mycket vatten, energi och näring, om maten slängs innebär det ju att all denna miljöpåverkan skett helt i onödan. Det har vår planet inte råd med. Något som också är tankeväckande är att den mängd matsvinn som idag genereras globalt hade räckt till att årligen mätta världens 900 miljoner svältande – fyra gånger om!

Vad är det enskilt viktigaste jag som privatperson kan göra för att minska matsvinnet?

Det största matsvinnet uppstår i hemmet. Jag skulle därför säga att mitt främsta tips är att köra med veckomatsedel. Då undviker du att handla hem för mycket grejer som kanske blir bortglömda, och du ökar chansen att det du köpt faktiskt blir uppätet. Och planera gärna in en restdag i veckan!

Nu har vi pratat matsvinn ganska länge - finns det bra siffror på hur det utvecklas? Går det åt rätt håll?

Jag skulle säga att det är för tidigt att säga. Det som skett är att vi håller på att skaffa oss ett bättre underlag. Den statistik som finns idag på matsvinn är osäker och det finns luckor för delar av kedjan. I Sverige har de mest engagerade livsmedelsaktörerna i kedjan gått samman för att skapa en gemensam metod för att mäta och samla in data på matavfall och matsvinn. Och regeringen beslutade i somras om två nya mål, att Sveriges livsmedelsavfallet ska minska med minst 20 viktprocent per person från 2020 till 2025 och att mer av den mat som produceras ska nå butik och konsument 2025. Så förhoppningsvis kommer detta hjälpa oss gå åt rätt håll.

Och finns det någon samlad bild? Hur ser det exempelvis ut om man jämför Sverige med resten av världen?

Den data som finns indikerar att globalt sett så är matsvinnet störst i början och slutet av kedjan, det vill säga i primärproduktionen och i hushållen, men att i vår del av världen så är matsvinnet i hushållen störst. Jag tycker dock det är viktigt att inte hänga ut olika delar av kedjan, till exempel så finns det mycket som aktörer i kedjan kan göra för att underlätta så att konsumenten inte slänger så mycket i hemmen, exempelvis att ha förpackningar i rätt storlek som går enkelt att tömma osv. Samarbete längs med kedjan är en viktig nyckel för att lyckas minska matsvinnet.

29 SEP	Vildsvin i offentliga kök Hösten 2020 startar MATtanken ett antal riktade insatser för att vildsvinskött ska bli ett naturligt och självklart inslag på menyerna i offentliga kök. Vildsvinskött är i dagsläget en underutnyttjad viltråvara.
7 OKT	Forskningsforum offentliga måltider, Digitalt Vad händer inom forskningen? Hur får vi igång mer forskning och innovation kring offentliga måltider?
7 OKT	Introduktion till Livsmedel & Hållbarhet Seminariet riktar sig främst till MatLusts målgrupp – små och medelstora företag inom livsmedelssektorn – men även andra intresserade är välkomna. Under seminariet berättar vi också om det kostnadsfria strategiska hållbarhetsprogram som MatLust kan erbjuda små och medelstora livsmedelsföretag.
8 OKT	Regionalt producerade gröna proteiner Vill du veta mer om hur den svenskodlade gröna bönan kan möta proteinutmaningen genom regional produktion av råvara som blir mat för den medvetne konsumenten? Kom till Gröna Klustret i Nuntorp och lyssna på Joakim Bratell, VD Toppfrys, Björn Roland, odlingsrådgivare med flera sakkunniga inom odling av bönor.
20 OKT	Digitalt seminarium: Ursprung på livsmedel i offentliga kök I samarbete med Kost & Näring arrangerar MATtanken ett seminarium om livsmedels ursprung.

27
OKT

Måltidens Mervärde 2020

För elfte året i rad bjuder vi in till inspirationsdagen Måltidens Mervärde. Välkommen till en fullspäckad eftermiddag med glädje, inspiration och kunskap för alla som arbetar med måltider och människor inom förskola, skola, vård och omsorg.

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

