

Matlänet Västra Götaland

Nyhetsbrev månad 20ÅR



Länsstyrelsen
Västra Götaland



Från hav och jord till kök och bord

| | [Skicka vidare](#)



Oktober månad har snart passerat, bara några få dagar återstår innan vi går över i november. Den offentliga måltiden har fått en del extra fokus under den månad som gått. Nationellt genom en helt egen dag, Offentliga måltidens dag, och regionalt genom prisutdelning till Årets kökshjälte i offentliga kök. Det är viktigt att vi på olika sätt har möjlighet att lyfta allt bra som görs i de offentliga köken.

Mat och måltid är så mycket mer än att bara får i sig näring och äta sig mätt. Allt fler konsumenter lägger sen större vikt på vad de väljer att äta. En stilla förhoppning kan vara att vi även blir villiga att betala mer för bra mat. I dagsläget lägger vi runt 12-13% av vår disponibla inkomst på maten. Flera olika rapporter pekar på en allt större efterfrågan på lokalt producerat mat. Vi efterfrågar kortare leveranskedjor och en ökad kunskap om hur maten är producerad. Jag vill tro att det i förlängningen också innebär att vi inser att det är värt att betala mer för den typen av mat. Och det gäller oavsett om det är kött, fisk eller vegetabilier.



Från vänster: Madelene Enarsson (årets eldsjäl), Anders Danielsson (landshövding), Pernilla

Fischerström (Länsstyrelsen) och Erika Kvarnlöf (Länsstyrelsen).

Vinnarna i Årets kökshjälte 2020 i Västra Götalands offentliga kök

Madelene Enarsson från Bengtsfors kommun blev årets vinnare i kategorin Årets eldsjäl. Och Lidköpings kommun blev vald till Årets kommun. Vinnarna i Årets kökshjälte presenterades av landshövding Anders Danielsson i samband med lunch på residenset.

[Länsstyrelsen](#)



Från vänster: Frida Nilsson, Lennart Jonson, Anders Danielsson (landshövding), Erika Kvarnlöf (Länsstyrelsen), Pernilla Fischerström (Länsstyrelsen) och Nathalie Torstensson.



"Känslan kring råvaran har jättestor betydelse"

Pernilla Fischerström från Länsstyrelsen intervjuar Frida Nilsson, Nathalie Torstensson och Lennart Jonson. De delar med sig av sina bästa tips på hur kommuner kan få in mer lokalproducerade varor i sina offentliga kök.

[Landsbygd Västra Götaland](#)

"Det blir en stolthet när man vet var råvaran kommer ifrån"

Madelene Enarsson från Bengtsfors kommun berättar här om hur de jobbar för att få in mer lokal mat i de offentliga köken.

[Landsbygd Västra Götaland](#)



Nära till bra mat!

Nyligen gästspelade Pernilla Fischerström som talare i Jönköping. Region Jönköpings län och Jönköpings kommun bjöd in till ett dialogmöte med livsmedelskedjans aktörer i kommun för



att diskutera sina förutsättningar, ambitioner och möjligheter. Pernilla pratade om hur vi Västra Götaland arbetar med att öka den lokala maten i de offentliga köken.

[Jönköpings kommun](#)



Offentliga kök på Instagram

Många av de offentliga köken i Västra Götaland har Instagram och det är väldigt roligt att få en inblick i allt fantastiskt arbete som görs den vägen. Nu vill vi gärna hitta fler konton att följa. Följ @matlanet på Instagram så hittar vi er.

[Matlänets Instagram](#)



Foto: Arne Forsell/Bildbyrå,

”Upp med de offentliga måltiderna på bordet!”

De offentliga måltiderna kan öka folkhälsan, skapa större kunskap om mat samt stärka den svenska matproduktionen.

[Dagens Samhälle](#)

Hur mycket svenskt är det möjligt att få på den offentliga tallriken?

I debatten kring offentliga måltider efterfrågas ofta mer mat med svenskt ursprung. Hur mycket av det som köps in kan i praktiken komma från Sverige med nuvarande måltidsvanor?

[MATtanken](#)





Trendrapport 2020 Måltidstrender

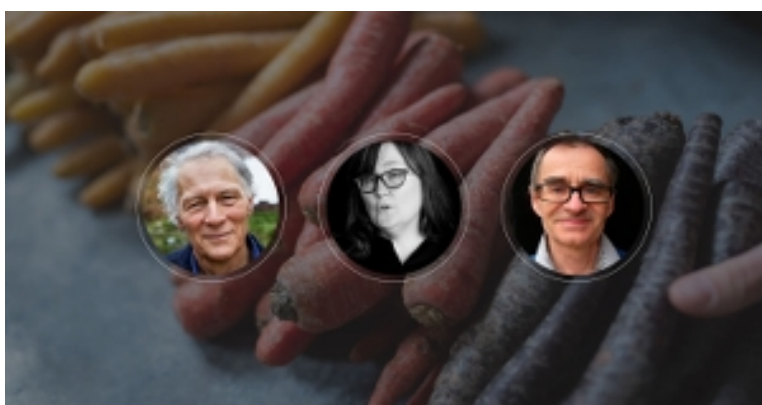
Vad påverkar svensk besöksnäring och måltidsturism under de kommande åren? För att hjälpa företag och destinationer att lyfta blicken mot horisonten och se de skiften i omvärlden som påverkar svensk besöksnäring och måltidsturism under de kommande åren har Visit Sweden tillsammans med Kairos Future tagit fram "Trendrapport 2020 Måltidstrender". Fem trendområden med tre analysområden och rekommendationer som kan användas likt en karta för att förstå åt vilket håll världen rör sig åt, samt till att ge inspiration till utveckling av kommunikation, nya produkter och tjänster.

[Visit Sweden](#)

Framtidsbönder avsnitt 1 - Österbo gård på Öland

Vi i Sverige har fina förutsättningar att producera mat på ett hållbart sätt och vi har fantastiska bönder som gör jobbet. Men få vet hur det går till, och vad som krävs för att jobbet ska bli gjort.

[Framtidsbönder](#)



Om Livsmedel & Hållbarhet – här finns allt

Här hittar du material från MatLusts introduktionsseminarium kring livsmedel och hållbarhet, som sändes live via YouTube den 7 oktober.

[Matlust](#)

Hållbara och näringsrika växtbaserade livsmedel genom fermentering

Blomkål och bönor kan fermenteras effektivt för att öka innehållet av vitaminer som folsyra och riboflavin visar en ny studie på SLU i Alnarp.

[SLU](#)



Här räddas tusentals ton mat från att slängas

Den nya metoden svinnovation hjälper livsmedelsföretag ta vara på sina rester. I pilotstudien räddades kärnmjolk och 250 000 liter gurkspad från att kastas. – Vi måste minska svinnet, och det är suveränt om vi kan göra det säljbart i annan form, säger Annika Grälls. Svinnet förekommer i hela livsmedelskedjan och i Sverige slänger vi ungefär 25 procent av all mat.

[Alfred Nobel Science Park](#)

Äggets dag firas med sänkt klimatavtryck

I samband med Äggets Dag den 9 oktober släppte branschorganisationen Svenska Ägg resultatet från en färsk livscykelanalys framtagen av forskningsinstitutet RISE. Analysen visar att svenska ägg har den lägsta klimatpåverkan bland alla animaliska livsmedel som ingick i studien (kött, kyckling, fisk, ost och ägg). Dessutom har branschen lyckats sänka äggets klimatavtryck med en fjärdedel på drygt tio år.

[Svenska ägg](#)



Lokalproducerat hetaste trenden 2020 enligt svenska livsmedelsföretag

Livsmedelsföretagens konjunkturbrev för Q4 2019 visar att den positiva tillväxten under årets andra och tredje kvartal fortsatte in i det fjärde, uttryckt i index 70, där index 50 är skillnaden mellan avmattning och tillväxt. Här kan du ladda ner Konjunkturbrevet i sin helhet.

[Livsmedelsföretagen](#)

Hållbara gröna val

Med hjälp av forskare vid SLU har WWF tagit fram Vegoguiden för konsumenter och matlagare som vill göra bättre val av vegetabilierna som läggs på tallriken.

[SLU](http://www.slu.se)



Hallå där...

Eva Sundberg, projektledare för MATtanken, projektet som genom nätverkande, kunskapsspridning och erfarenhetsutbyte vill bidra till hållbara offentliga måltider.

Den 15 oktober i år var det Offentliga måltidens dag, varför det?

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. Varje dag serveras cirka tre miljoner måltider inom vård, skola och omsorg. Det görs så otroligt bra saker i de offentliga köken som förtjänar att lyftas fram och sättas fokus på. Många har en bild av offentliga kök som inte stämmer överens med hur det ser ut idag och det vill vi ändra på. Tvärtemot vad många tror så lagas mycket av maten från grunden. Det serveras fräscha salladsbufféer, menyer görs klimatvänliga och det finns oftast flera rätter som alternativ.

Kan du ge några exempel på vad som gjordes i Västra Götalands län?

Det gjordes många bra aktiviteter! Det var hela 24 kommuner i länet som arrangerade någon form av aktivitet vilket visar på att länet ligger väl i framkant när det gäller offentliga måltider. Det är svårt att lyfta ut något specifikt, alla var bra. Skövde kommun satsade stort på #MaträttSkövde och serverade en höstinspirerad trerätters meny bestående av svenska livsmedel i alla sina kök. Marks kommun serverade en måltid med råvaror huvudsakligen från lokala producenter som även bjöds in att vara med och möta eleverna på plats.

Vad händer framöver, blir det någon fortsättning?

Ja, vi planerar redan för en fortsättning nästa år. Vi har skickat ut en enkät till de som var med och utifrån de svar vi får in så ska vi fundera på hur vi kan göra det hela ännu bättre kommande år. En anledning till att dagen blev så lyckad är att varje kommun kunde välja vilken nivå de ville ha på dagen, den kunde anpassas helt till de lokala förutsättningarna. I enkätsvaren vi fått har vi bland annat fått denna kommentar: *”Genom att det var en dag där många gjorde olika saker i hela landet var det lätt att både inspirera vår egen personal och nå ut.”*

Läs mer om Offentliga Måltidens dag på [MATtanken](#)

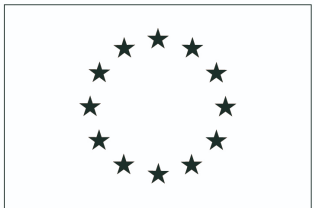
KALENDER

10 Nov	Affärsmöjligheter kring gröna proteiner i livsmedelsindustrin Välkommen till Grästorp och en heldag på temat lokala gröna proteiner. Producenter och kommuner möter forskningen och livsmedelsindustrin för att få inspel och diskutera kring potentiella affärsmöjligheter kring gröna proteiner för humankonsumtion i Västra Götaland.
2 Dec	Blå proteiner - digital metodutbildning - del 2 En praktisk metodutbildning i två delar. Vi fördjupar oss i området blå proteiner - fisk, alger, skaldjur och annat från havet. Kursledare: James Ebbezon, Lokalproducerat väst. Utbildningen riktar sig mot kockar. Del 2: föreläsning om hållbarhet och hälsa inom blå proteiner.
9 Dec	Nationell livsmedelskonferens Tillväxtverket och Jordbruksverket bjuder in till en nationell konferens, med fokus på hur vi med gemensamma krafter tar tillvara potentialen i livsmedelskedjan för att nå livsmedelsstrategins mål.

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

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

