



Från hav och jord till kök och bord

| | Skicka vidare



Hur fungerar de offentliga måltiderna under pandemin? Ja, det sätter vi fokus på i det här numret av Matlänet. Det är maten till elever i högstadiet och gymnasiet som har påverkats mest då dessa elever i perioder haft distansundervisning. Lunchen i skolan är för många en oerhört viktig måltid och skolköken gör sitt bästa för att göra maten tillgänglig för de elever som sitter på distans genom att erbjuda matlådor för avhämtning. Men det är betydligt enklare för den som har nära till skolan än för en elev som kanske har några mil och dåligt med kollektivtrafik.

Exemplet med skolmåltider vid distansundervisning är en pusselbit när vi kikar på ett stad och land-perspektiv. Ett perspektiv som går att fundera en hel del kring, och framförallt om en pandemi som den vi nu är mitt uppe i kan förändra det perspektivet? Kanske vi framöver kan se ett skifte då det inte längre blir staden som har störst dragningskraft. Många har distansarbetat under pandemin och till en del så ändrar det de krav vi ställer på vårt boende. Vi vill kanske ha ett extra rum och någon forma av trädgård. Med ett väl utbyggt bredband över hela landet så kan många av oss arbeta hemifrån åtminstone en del av veckan. Landbygdsnätverket genomförde i år sin nätverksträff helt digitalt och spelade in föreläsningarna, passa på att ta del av dessa i länken nedan.

2020 Kommun	% Svenskt kött oberett	% Svensk fågel oberett	%Svenskt kött i Chark	% Svenska animalier	% Svenska spannmålsprodukter	% svenska morötter och potatis	%Svenska mejeri-produkter	% Andel eko, SEK
Ale	100	100	97				98	41
Falköping	100	100	90	91			99 (ej ost)	23
LillaEdet	100	100	94			93	85	31
Mark							80 % (% påverkad av främst ost från Holland samt Gårdsgoda från Finland isf Bregott)	
	100	99	98	99	83	P 86 M 99		26
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.

[Länsstyrelsen i Västra Götalands län](#)



Fyra kommuner blir spjutspetsar för framtidens hållbara skolmåltider

Nu är det klart att det är Munkedal, Hofors, Vallentuna och Karlstads kommuner som blir utvecklingsmiljöer i ett unikt projekt för att skapa framtidens hållbara skolmåltidssystem. Med stöd av Livsmedelsverket, Vinnova och flera andra nationella aktörer ska de testa innovativa lösningar för att göra måltiderna hållbara – från bonden till klassrummet och tillbaka igen.

[Livsmedelsverket](#)

En mer hållbar vardagsmeny med klimatberäknade recept

Konsumentverket och Livsmedelsverket har tillsammans tagit fram en matsedel som är både kostnads- och näringsberäknad. För första gången ingår även rätternas klimatpåverkan. Matsedeln bygger på Livsmedelsverkets kostråd - att äta grönare, lagom mycket och röra på sig.

[Livsmedelsverket](#)



Måltidsavdelningen ställde om - levererar hundratals matlådor till distanselever

Torsdagen den 7 januari gav regeringen besked om möjlighet för högstadieskolor att övergå till distans- och fjärrundervisning inför skolstarten 11 januari. Något som bland annat krävde snabba lösningar från kommunens måltidsavdelning, så att distanseleverna ska få tillgång till skolmat.

[Munkedals kommun](#)

Miljömässiga mervärden med baljväxter som

odlas och förädlas i Sverige

Svenska ärtor, bönor och linser kokade och förpackade i Sverige har väsentligt lägre klimatpåverkan än deras importerade motsvarigheter. Men om de svenska baljväxterna transporteras utomlands för...

[SLU](#)



Foto: Kalmar Öland Trädgårdsproducenter



Foto: Pontus Lundahl/TT

Stora förändringar i skolmaten under coronaåret

Färre rätter att välja mellan, ett minskat salladsutbud och lunch som serveras tidigare eller senare än vanligt. Det är några av resultaten när SVT undersökt hur skolmaten förändrats under pandemin. – För väldigt många barn är skolmaten den viktigaste måltiden under dagen, äter man mindre nu så är det dåligt, säger Ulrika Backlund, dietist på Livsmedelsverket.

[SVT](#)

Färre djur på svenska gårdar

Det senaste året har antalet djur på svenska gårdar minskat. Förutom fjäderfän som har ökat i antal i flera år. Detta visar Jordbruksverkets Strukturundersökning i jordbruket 2020.

[Jordbruksverket](#)



Nationell Landsbygdsträff 2021

Den 10 februari 2021 arrangerade Tillväxtverket och Landsbygdsnätverket i samarbete med Sveriges Kommuner och Regioner den Nationella Landsbygdsträffen. Träffen genomfördes tillsammans med våra regionala medarrangörer länsstyrelser och regioner. Deltagarna var möjliggörare för landsbygdsutveckling på lokal, kommunal, regional eller nationell nivå

[Landsbygdsnätverket](#)



Både utveckling och försämring av de offentliga måltiderna till följd av coronapandemin

Mindre hälsosamt måltidsutbud och stängda seniorrestauranger, men också ökad krisberedskapsförmåga och samarbete över gränser. Coronapandemin beskrivs ha haft både positiv och negativ påverkan på måltidsverksamheterna i skola, vård och omsorg.

[Livsmedelsverket](#)

Framtidens Livsmedelsförpackningar

Det är viktigt att noggrant välja inte bara förpackning utifrån butikskommunikation och produktsäkerhet. Hållbarhetsperspektivet där hänsyn tas till klimat- och miljöpåverkan genom värdekedjan är allt oftare högt prioriterat hos livsmedelsproducenters kunder och konsumenter. Detta är en utmaning för småskalig livsmedelsproduktion som står inför en uppskalning när efterfrågan ökar på regionalt producerade livsmedel.

[YouTube](#)



Mer lokal mat i skolköken med Farmer Time

Samtalen mellan skolklasser och lantbrukare får ofta positiva effekter, även utanför klassrummet. Vi besöker en skola där projektet bidragit till att öka intresset för närodlat och lokalproducerat hos skolläring och kökspersonal. Från att ha köpt alla sina livsmedel via grossist köper de idag in mejeriprodukter, ägg, grönsaker och kött direkt från leverantörer i närområdet. Det här innebär att eleverna i många fall fått följa produkterna hela vägen från gården till tallriken i skolmatsalen.

[Farmertime](#)

Fisk- och skaldjursbestånd i hav och sötvatten

Fisk- och skaldjursbestånd i hav och sötvatten 2017, Resursöversikt, är en sammanställning av de kommersiellt viktigaste arterna i Sveriges hav och sötvatten. Här kan man läsa om var arterna lever, var och när de leker, och hur gamla de blir. Läs om beståndens utveckling och våra råd för ett hållbart fiske.

[SLU](#)



Kulturspannmål - godare och nyttigare?

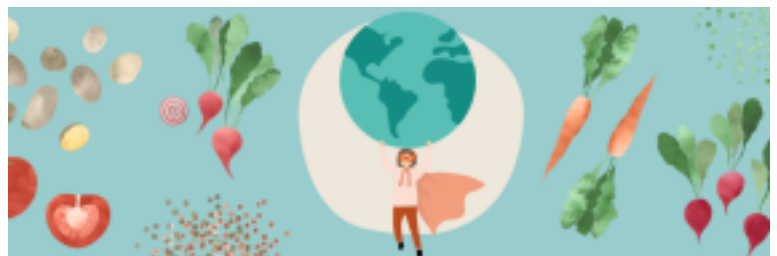
Alltfler människor verkar vilja variera sin kost, och efterfrågan på hälsosam, närproducerad och miljövänlig mat ökar. Bröd bakat på äldre spannmålssorter har blivit trendigt. Många anser att de äldre sorterna, så kallade kulturspannmål, är både godare och hälsosammare. Men hur mycket sanning ligger i detta?

[SLU](#)

Resultat och erfarenheter

Här hittar ni det samlade materialet från kunskapskliv för klimatsmarta offentliga måltider.

[Måltid Sverige](#)



Hallå där,

Hur har skolköken ställt om för att anpassa sig till distansundervisningen?

De har anpassat menyn så att den lämpar sig för hämtmat. Det måste ju se gott ut i lådan och fungera bra för uppvärmning. Flera skolor har försökt att få tag på miljösmart engångsmaterial vilket snabbt blev en bristvara när så många ställde om. En hel del kök har fått mindre att göra eftersom flera kommuner har använt sig av sina största kök, centralkök, till att producera och packa skolmaten. Det faktiska arbetet i köket har de fått lägga om eftersom det rent logistiskt har krävt andra lösningar. Att förbereda och packa massor med lådor och märka dem skiljer sig en del från att laga och servera i restaurang under en normal lunch.

Hur löser skolköken maten till dem som distansundervisas?

De har ordnat med öppettider på olika sätt för att tillmötesgå eleverna möjlighet att hämta sin mat. En del har öppettider som vanligt men på andra ställen kan eleverna hämta mat för flera dagar i rad och på generösa tider som klockan sju på morgonen och efter 16:00 på eftermiddagen. Det tycker vi är bra eftersom vi har förstått att många elever kanske behöver åka en bit till skolan och flera av dem har ett tight schema som inte gör det möjligt för dem att både hämta mat och äta den under sin lunchtid. Ett exempel på hur man löst det är Öckerö. Där har de involverat bland annat hemtjänsten och färjetrafiken samt grannkommunen för att lyckas få ut maten till eleverna som bor på olika öar.

Hur har det fungerat för dem som bor längre bort från skolorna?

Vår uppfattning, mindre bra i vissa fall. Men flera kommuner har ordnat detta genom att låta eleverna hämta skolmat för flera dagar i rad, en vecka i stöten till och med. Många elever har helt enkelt inte signat upp , eller hämtat sin mat. Hur eller vad de har ätit istället vet vi inte i dagsläget.

Hur ser beredskapen ut för dessa situationer i länets skolor?

Eftersom många kommuner redan hade påbörjat distansutskick, hämtmat, till sina gymnasieelever så växlade de bara upp detta arbetet efter jul. Få upplevde terminsstartens krav på hämtmat som en kris, vilket det säkert upplevts som om allt hade varit som vanligt under hösten. De var liksom uppe på tårna i köken och är beredda på att lite vad som helst kan ske. Beredskapen hos måltidspersonalen, kockarna och alla andra som är involverade i skolmaten har varit god. Och de har verkligen kavlat upp armarna och löst detta med gott mod och kämparglöd. De chefer vi mött och den enkät vi skickat ut har verkligen vittnat om just detta.

En sak vi ska komma ihåg är att långt ifrån alla elever har hämtat mat på skolorna. Den första veckan låg vi på cirka 10-20%, andra veckan ökade det till 30-40% av det normala gästunderlaget. Hur skolorna överlag hade hanterat en högre produktionskapacitet vågar jag inte svara på.

En annan sak att reflektera kring är att utbudet har minskat kraftigt i och med matlådorna. Mängden grönsaker är exempelvis betydligt mindre, det är svårt att skicka med samma utbud som salladsbuffén erbjuder. Vilket på sikt kan få konsekvenser eftersom det är under skoldagen som de flesta eleverna får i sig som mest grönsaker.



KALENDER

3 mars	Gott & Grönt - Vegetariskt utbildningswebinar I takt med att fler äter grönt ökar också kraven på att det vegetariska ska vara minst lika gott som den traditionella maten. Det vill vi hjälpa till med!Eventet är en liten köksskola online, där du får lära dig om nya trender, utvalda råvaror, vårt vegetariska sortiment, tillagningsmetoder och mycket mer.
3	Dynamiskt inköpssystem

mars	DIS är en upphandlingsform möjliggör mindre volymer och kortare leveransperioder. Kommunerna Tierp, Heby, Östhammar och Knvista kommer att använda formen för att kunna upphandla lokala livsmedel. Delta på träffen och lär dig mer om hur systemet fungerar och hur ditt företag kan kvalificera in sig.
9 mars	Sillen gör "come back" i offentliga kök Den 9 mars är det dags för ett webinarium där vi låter sillen ta plats. Trots att sillen har stora näringsmässiga fördelar och att kilopriset är lågt så är sillen en underutnyttjad råvara för humankonsumtion. Faktum är att de flesta sillar idag istället blir djurfoder. Går detta att ändra på? Hur stor är potentialen för offentliga kök? Hur får man barn och ungdomar att våga smaka?
9 mars	Unga och vegetarisk mat Hur kan vi förstå vår gäst och deras beteende? Varför är några gäster glada och positiva till nya maträtter och andra inte? När vetenskapen och våra hälso- och miljömål ropar ut att vi måste ändra våra matvanor för att rädda klimatet hur fungerar vi människor då? Malin Anniko är forskare vid Örebro universitet inom beteendevetenskap och doktor i psykologi och kommer att dela med sig av sin kunskap. Insikter som vi hoppas kan underlätta er kommunikationen med gäster, barn, unga, vuxna samt en och annan kollega.

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

