



Från hav och jord till kök och bord

| | Skicka vidare

De offentliga köken levererar

Tänk att vi redan befinner oss i slutet av oktober och att vi bara om några få dagar går in i november. Den offentliga måltiden har fått en del extra fokus under den månad som gått vilket är väldigt roligt. Nationellt genom en helt egen dag, Offentliga måltidens dag, och regionalt genom prisutdelning till Årets kökshjälte i offentliga kök. Vi vill återigen passa på att gratulera Skövde kommun och Munkedals kommun som fick ta emot titlarna Årets eldsjäl och Årets kommun. Något som ni kan läsa mer om här nedan. Men även Bollebygd,

Herrljunga, Hjo och Vänersborg som var med på prisutdelningen kan helt klart se sig som kökshjältar. Det är viktigt att vi på olika sätt lyfter allt bra arbete som pågår i de offentliga köken. Dalslandskommunerna har exempelvis lyckats nå ett avtal med lokala producenter via det lilla grossistavtalet. Avtalet möjliggör leveranser från lokala producenter som till exempel levererar vilt, mejeri, potatis och kött.

Passa även gärna på att nominera till Nordic Food Awards i kategorin Mat som lagas till många. För det händer otroligt mycket bra saker i vårt län och vi ser en ökning när det gäller just andelen lokal mat ute i kommunernas kök. Det ger hopp inför framtiden.



Lena Björkqvist, Samordnare
Livsmedel, Landsbygdsavdelningen



Årets eldsjäl: Gunilla Martinsson, Munkedals kommun.

Skövde. Årets kommun 2021. Från vänster: Helena Gustavsson, Victor Danling Went, Ida Henriksson

Foto: Yvonne Norlén

Vinnarna i Årets kökshjälte 2021

Gunilla Martinsson från Munkedals kommun blev vinnare i kategorin Årets eldsjäl. Och Skövde blev vald till Årets kommun. Vinnarna presenterades på en lunch på Regionens hus i Göteborg i veckan.

– Precis som förra året har vi delat ut pris i två kategorier, Årets eldsjäl och Årets kommun, säger Pernilla Fischerström, processledare på Länsstyrelsen Västra Götaland. Varje dag görs ett fantastiskt arbete ute i våra offentliga kök i länet. Vi vill uppmärksamma dessa eldsjälar som kämpar med begränsad budget.

De som har nominerats är kockar, upphandlare, måltidsutvecklare eller politiker. Ett stort antal nomineringar kom in och bland de sex kommuner som gick vidare har vi utsett vinnarna.

[Läs motiveringarna och mer om Årets kökshjältepris hos Länsstyrelsen i Västra Götaland](#)



Madeleine Olsson, Färgelanda kommun, och Sven Junzell, Säfte kommun.

Lokalt fokus med "lilla avtalet"

Trägen vinner, visar sex kommuner i Dalsland och Värmland som nu kan summera sin "lilla livsmedelsupphandling". Efter begränsade framgångar med att nå avtal med lokala producenter i förra upphandlingen så har den som avslutats nyligen blivit en form av genombrott.

[Läs mer hos Inköpsrådet](#)

Robbin är kökschef på äldreboende: "Världens bästa jobb"



styrs på flera sätt – av handeln genom utbud, reklam, exponering.

[Läs mer hos KSLA](#)

Livsviktigt helhetsperspektiv på antibiotikaresistens

Globala siffror skvallrar om ett oroväckande läge. Samtidigt verkar världen ha vaknat. KI:s populärvetenskapliga tidning, Medicinsk Vetenskap, har tagit tempen på kampen mot antibiotikaresistensen.

[Läs mer hos Karolinska institutet](#)



Göran Tomson. Foto: Ulf Sirborn

Västergötland sticker ut på Sveriges första ekologiska ostkarta

I Sverige finns en fantastisk mångfald av ekologiska ostar, men de hittar inte alltid ut till landets butikshyllor. Hittills har det inte heller funnits någon sammanställning av alla ekologiska ysterier. Inom kampanjen “Känn Lugnet” lanseras nu Sveriges första ekologiska ostkarta och Västergötland sticker ut med sju ekologiska ostproducenter.

[Läs mer hos Organic Sweden](#)



Food & Friends presenterar sin trendspaning

Food & Friends trendspaning blir myndig då den presenteras för 18 året i rad. Temat för 2022 är “Back to forward” och spaningen fokuserar på att vi lämnar corona-parentesen bakom oss. Vi går tillbaka till att fokusera framåt. Matbranschen påverkades kraftigt av pandemin och mycket har förändrats som fortsatt kommer forma hur vi äter och dricker. Gemensamt för årets spaningar är att det finns en stark och positiv framtidstro och människor som är peppade på att komma framåt.

[Du hittar trendspaningen hos Food & Friends](#)

Matsamarbete kan ge fler jobb i väst

Resurscentret Lokalproducerat i Väst ger livsmedelsproducenter råd, stöd och kontakter i Västra Götaland. Initiativet startade för snart 15 år sedan av länsstyrelsen och regionen tillsammans och är ett av flera exempel på ett fungerande samarbete mellan de två organisationerna för att utveckla länet.

[Läs mer hos Tillväxtverket](#)



Klimatcertifierade ägg är nu verklighet

Nu lanserar Dava Food Lantäggs Klimatcertifierade ägg. Det är de första svenska äggen som har klarat Svensk Sigills hårda krav för klimatcertifiering. För att ta sig igen nålsögat mot certifieringen har Lantäggs producenter fått genomföra en lång rad forskningsbaserade åtgärder i hela kedjan – från foderproduktion till leverans.

[Läs mer hos Livsmedel i fokus](#)

Slakt - hur djur blir mat

Det är jobbigt att skicka djur på slakt och det är viktigt att det är så – att man inte bara ser djur som produktionsresurser utan som levande varelser. Det vi äter berör oss på så många sätt och kött är ett särskilt engagerande livsmedel. Kan man vara djurvän och samtidigt äta kött?

[Läs mer hos Svenskt kött](#)



Förslag om ursprungsmärkning för kött på restauranger och i storkök

Intresset för svenskproducerat är större än aldrig förr, inte minst för kött. Men i dagsläget finns det inga krav på att restauranger ska visa ursprungsland, något som det ska bli ändring på. Nu vill regeringen införa krav på ursprungsinformation för kött.

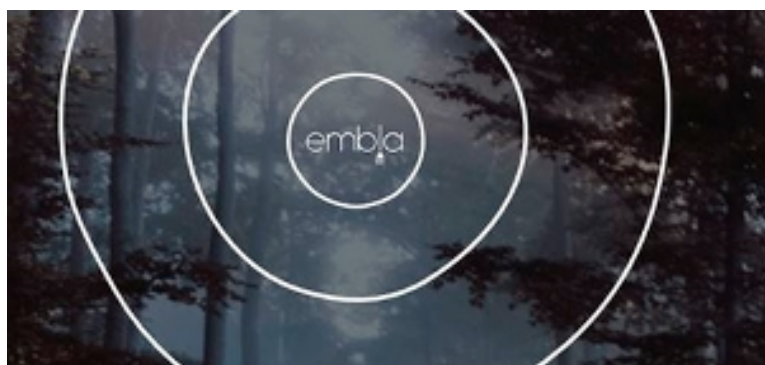
[Läs mer hos Livsmedel i fokus](#)

Forskare varnar: utan samsyn kan varken

klimat eller biodiversitet räddas

– Klimatåtgärder kan inte bortse från att den biologiska mångfalden är hotad. Vi måste ta hänsyn till båda kriserna samtidigt om vi ska undvika att åtgärder inriktade på den ena krisen resulterar i att den andra förvärras, säger Honor C Prentice, professor emerita vid Lunds universitet och den enda forskaren verksam i Sverige som varit involverad i studien som nu publiceras i The Journal of Applied Ecology – inför klimatmötet COP26 i Glasgow.

[Läs mer hos Lunds universitet](#)



Nordic Food Awards

Nu finns möjligheten att nominera till Embla, Nordic Food Awards. Med tävlingen vill EMBLA lyfta nordisk mat och de innovativa personer som står bakom. Bland annat finns det en kategori som lyfter mat som lagas till många.

[Läs mer och nominera hos Embla Foodaward](#)

Rapporten Mat 2030: I tåten för ett hållbart matsystem

Matindustrin står inför stora hållbarhetsutmaningar. För att skapa hållbarhet i hela kedjan krävs det att vi jobbar tillsammans. Därför vill Axfood uppmana till gemensamma krafttag – politiker, myndigheter och näringsliv. Och gör det med rapporten Mat 2030.

[Läs rapporten hos Axfood](#)



Trixigt när kommuner vill handla närproducerat

För kommuner och regioner som vill satsa på hållbart producerad mat kan det ibland krävas viss kreativitet för att inte bakbindas av upphandlingsreglerna. I Härjedalen har man till exempel löst problemet genom att köpa in levande kor – i stället för kött.

[Läs mer hos Extrakt](#)



Foto: Mostphotos



Hallå där...

Gunilla Martinsson, måltidschef på Munkedals kommun och Årets kökshältevännare i kategorin Årets eldsjäl, som nyligen anordnade en matmarknad på Munkedalsskolan.

Berätta om uplägget på er matmarknad

Vi bjöd in lokala producenter till en matmarknad på skolgården. Varje klass besökte under dagen marknaden med sin lärare och de lokala producenterna visade sina produkter och pratade livsmedel och hållbarhet med dem. Under eftermiddagen serverades alla barn på hela skolan ett mellanmål som tillagats utomhus. Måltidsavdelningen fanns på plats och berättade om hur vi jobbar med hållbara måltider och samarbetet med de lokala producenterna. På eftermiddagen var föräldrarna inbjudna att besöka marknaden med möjlighet att ställa frågor till måltidsavdelningen, träffa lokala producenter och bekanta sig med deras produkter och kanske köpa något med sig hem. Inför marknadsdagen har även pedagogiska aktiviteter skett på fritidshemmet såsom tillagning av grönkålschips samt pyssel med ärtor och bönor i olika lager som lagts i glasflaskor och som blir till vackra stilleben i matsalarna. Dagen i sig ger elever och personal intryck och perspektiv som skolan tar med sig in i pedagogiken och arbetar vidare med efter matmarknaden.

Vad är syftet med matmarknaden?

Syftet är att marknaden, som bjuder på många olika intryck och festlig stämning, ska bli ett konkret sätt och ett startskott för måltidsorganisationen och pedagoger att arbeta i en gemensam hållbar riktning med livsmedel och måltiden som utgångspunkt.

Hur jobbar ni med lokala producenter i Munkedals kommun?

Vi har knutit till oss lokala leverantörer succesivt och skrivit rabattavtal med dem. Vi har ett övergripande tänk kring att skapa en så bred råvarukorg som möjligt för att inte bli så sårbara vid en kris.

Har du något tips till andra kommuner som vill få fler lokala leverantörer?

Genomföra en lokal livsmedelsmessa där ni bjuder in lokala leverantörer, det är ett bra startskott.

Vad tyckte elever och föräldrar om matmarknaden?

Eleverna har bara uttryckt positiva omdömen och kommentarer. Allt från att det var den bästa skoldagen någonsin till frågor om när vi kommer nästa gång. De föräldrar vi har pratat med har uttryckt att det är värdefullt att eleverna får träffa lokala producenter och lära sig mer om den odling och matproduktion som finns i närheten av oss. De ser att det skapar nyfikenhet och intresse hos eleverna och att råvarorna som lyfts fram på marknaden får högre status än de kanske haft i barnens ögon tidigare. De är väldigt positiva till att barnen får ett nytt och konkret tillfälle till lärande

23 nov	MatLusts Framtidskonferens Den 23 november är du välkommen till MatLusts Framtidskonferens – startskottet för MatLusts Utvecklingsnod som framtida permanent regional livsmedelsnod där hållbarhetsfrågor och affärsmässiga utmaningar inom livsmedelssystemet står i fokus.
24 nov	Hållbar svensk sjömat Är svensk sjömat bättre än importerad? Vilka arter är nyttiga och har minst miljöpåverkan? Hur skiftar vi till en mer hållbar konsumtion av sjömat i sverige? Varmt välkommen till ett webinarium där vi lyfter olika utmaningar och frågeställningar kring hållbarhet, miljö och hälsa ur ett svenskt perspektiv.
2 dec	Därför EKO! Välkommen till ett webinarium där vi fördjupar oss kring svenska ekologiska livsmedel i offentliga kök.
9 dec	Skolmåltiden en specialpedagogisk fråga? Välkommen till ett webinar med Ann-Sofie Larsson, specialpedagog i Laxå kommun och Charlotta Pettersson, universitetslektor i pedagogik med inriktning mot specialpedagogik vid Örebro universitet, som berättar om sitt treåriga projekt om att använda skolmåltiden som pedagogiskt redskap.

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

