



Från hav och jord till kök och bord

| | Skicka vidare

Nytt år och nya möjligheter!

Jag tänker att det är en speciell känsla när ett nytt år inleds - med funderingar på vad det kommer att innehålla. När det gäller maten så kommer det även fortsatt att vara ett stort fokus på hållbarhet ur alla aspekter. Hur och vad äter vi för att klimat och miljö ska belastas så lite som möjligt? Oavsett om vi väljer vegetariskt eller kött, svenskt eller importerat, ekologiskt eller närproducerat, så tänker jag att det viktigaste är att göra ett medvetet val.

Och det ska göras oavsett om det är den mat jag äter hemma, på restaurang eller i ett offentligt kök. I den tid som vi lever i så finns förstås väldigt mycket information som gör att det kan vara svårt att sälla i informationsflödet. Var källkritisk och försök få fram så mycket fakta som möjligt. Lätt? Nej, inte alls men något som vi måste göra tänker jag.

I detta nummer av nyhetsbrevet så har vi fått in länkar till olika rapporter och en hel del intressanta nyheter. Bland annat så har det äntligen startat upp en anläggning i Skåne som kan utvinna proteinet ur ärtor och andra baljväxter. Sådant vill vi se mer av framöver så att våra livsmedel inte behöver transporteras långa sträckor innan de kan hamna på våra tallrikar. Även ur ett beredskapsperspektiv är det viktigt att få till en ökad inhemsk produktion med ökad förädlingsgrad.



Lena Björkqvist, Samordnare Livsmedel,
Landsbygdsavdelningen Länsstyrelsen Västra Götaland



Foto: Lisa/Pexels

Ekologiskt i offentliga kök – vilka livsmedel köps in och vilka bör man prioritera?

I denna artikel tittar vi på vilka ekologiska livsmedel som kommuner främst köper in, och om det stämmer överens med vad forskningen säger att vi bör prioritera.

[Läs mer hos MATtanken](#)



Sveriges hållbara offentliga restaurang 2021 finns på Sötåsen

En solig och kall decemberdag besökte Sandra Wilson som är samordnare för Klimat 2030s satsning Främja hållbart lantbruk skolrestaurangen Foderbordet och arbetslagsledaren Cecilia Granath Karlsson på Sötåsens naturbruksskola. Anledningen? Ett väl utfört arbete för att minska klimatutsläppen kopplat till maten som serveras – ett arbete som dessutom belönats med utmärkelsen Årets hållbara offentliga restaurang.

[Läs mer hos Klimat 2020](#)

"Man missar doften av kossor och spån, men man får möta bonden"

Finns det fördelar med digitala möten med bonden eller fiskaren, som komplement till besök på gården eller fiskebåten? Går det att hitta medskapande sätt att öka kunskaperna om svenska livsmedel och introducera nya maträtter för elever i skolan? Vad innebär konceptet Food for Life?

[Läs mer hos MATtanken](#)



Bilden visar en illustrerad vy från den digitala plattformen som lärare och elever besökte under Bonden i skolan-veckan.



Fakta om offentliga måltider 2021

Detta är Livsmedelsverkets andra nationella kartläggning av offentliga måltider vid kommunala skolor, förskolor och äldreboenden. Sammantaget har 238 av Sveriges 290 kommuner deltagit, vilket motsvarar 82 procent.

[Läs rapporten hos Livsmedelsverket](#)

Kommunernas klimatlöften

Under 2021 har kommunerna i Västra Götaland tillsammans genomfört klimatlöften som beräknas minska utsläppen med 31 113 ton koldioxidekvivalenter. Det visar resultaten av första året med satsningen Kommunernas klimatlöften. Inför 2022 har alla kommuner i Västra Götaland antagit klimatlöften, totalt 426 stycken, att jämföra med 326 klimatlöften inför 2021.



Kommunstyrelseordförande i kommunerna i Västra Götaland som varit med och fattat beslut om Kommunernas klimatlöften.

Bohus SeaCulture rekryterar nytt och satsar stort!

Bohus SeaCulture AB är ett pionjärsbolag inom kommersiell tångodling baserat på Gåsö utanför Lysekil på svenska Västkusten. Med en vision om en ”svensk havsnäring som pådrivande för global transformation till en hållbar värld” rekryterar bolaget nu ny styrelseordförande och satsar på att bygga upp ett ”storskaligt havsbruk på svenska västkusten på havets villkor och för jordens och människans bästa”.



[Läs pressmeddelandet på MyNewsdesk](#)



Foto: Erika Kvarnlöf

Tyck till om våra uppdaterade och nya animaliekriterier

Under hösten och vintern 2021 har vi reviderat hållbarhetskriterierna för ansvarsfullt producerad fodersoja, information om ursprung för kött, transport av djur till slakt och bedövning vid slakt. Dessa kriterier är generiska för flera animaliska produktgrupper och kallas därför gemensamma animaliekriterier. Nu vill vi gärna ha synpunkter på det nya förslaget. Senast den 18 februari behöver vi dina svar.

[Läs mer på Upphandlingsmyndigheten](#)

Från Sverige i samarbete med Astrid Nordin på TikTok

Från Sverige i samarbete med matkreatören Astrid Nordin på TikTok. Astrid Nordin är Sveriges nya hemmakock på TikTok. Märket Från Sverige är en välkänd ursprungsmärkning bland konsumenter i Sverige med 84% kännedom. Högst kännedom återfinns bland unga vuxna upp till 29 år. I en undersökning av köpvanor hos unga vuxna, 18–35 år, som YouGov genomfört på uppdrag av Svenskmärkning AB visar unga vuxna sätter prisvärdhet högt, både pris och kvalitet är viktigt. De anser också att svenskt ursprung står för en tydlig kvalitetsaspekt och att handla svenska livsmedel uppfattas som klimatsmart.

Miljön är en aspekt som ofta står i fokus för ungas beteenden och konsumtion, i allt från kläder och elektronik till vad de lägger på tallriken, visar Ungdomsbarometern 2021. Samma rapport visar också att TikTok, är en framtidsplattform för dagens unga att inspireras, motiveras och influeras.

[Läs mer hos Från Sverige](#)



Hållbar mat

Djurskydd, klimat, biologisk mångfald,



växtskydd och matsvinn är exempel på olika aspekter av hållbarhet. För att vår matproduktion ska bli mer hållbar måste den bli mer resurseffektiv, samtidigt som miljöbelastningen på jord, vatten och luft hålls så låg som möjligt. Vi konsumenter behöver äta mer klimat- och miljövänligt, och minska matsvinnet.

[Läs mer hos Jordbruksverket](#)

Vad händer 2022?

En nybildad konkurrenskraftsgrupp på Jordbruksverket bevakar jordbrukets konkurrenskraft med syftet att bidra till de bästa möjliga besluten ur alla hållbarhetsperspektiv; ekonomiska, sociala och miljömässiga. Här spanar vi framåt och listar några av de händelser vi tror kommer ha störst påverkan på jordbruksföretagen under 2022.

[Läs mer i bloggen Den svenska maten](#)



Foto: Carl Bredberg, Scandinav.



Foto: GroPro

Landsbygdsministern invigde GroPro's proteinfabrik

Sveriges första, helsvenska proteinfabrik står nu klar. Anläggningen har byggts av GroPro på Findus gamla område i Bjuv. Huvudägare är Backahill som också äger Foodhills. Proteinerna utvinns ur gröna ärtor från Foodhills odlingar i Skåne och södra Halland, men också från andra svenskodlade baljväxter.

-Vi kommer att kunna erbjuda livsmedelsindustrin ett helsvenskt och mycket miljövänligt alternativ till importerad soja och animaliska proteiner, säger företagets vd Bengt Persson.

[Läs mer hos GroPro](#)

Farmer Time nominerat i Embla Nordic Food Awards

Karin Carlsson, landsbygdsutvecklare på Hushållningssällskapet Västra, är en av finalisterna när Nordens finaste matpriser, Embla Nordic Food Awards delas ut i Oslo den 11 mars nästa år. Karin har med konceptet FarmerTime Sverige nominerats i kategorin Nordisk mat till barn och unga.

[Läs mer hos Farmertime](#)



Vi når inte miljömålen – styrmedel och insatser räcker inte



Tolv av länets femton miljömål kommer sannolikt inte att nås till 2030. Dagens styrmedel och insatser räcker inte, visar Länsstyrelsens och Skogsstyrelsens årliga uppföljning av miljömålen i Västra Götaland.

[Läs mer hos Länsstyrelsen Västra Götaland](#)

Nytt projekt synar riskerna med växtbaserad kost

Allt fler slopar köttet och går över till växtbaserad kost. Samtidigt saknas kunskap om vad proteinskiftet egentligen får för konsekvenser för hälsan, menar Ann-Sofie Sandberg, professor i livsmedelsvetenskap vid Chalmers tekniska högskola.

[Läs mer hos Extrakt](#)



Foto: istock.com



Hallå där...

Nathalie Torstensson, områdeschef serviceförvaltningen måltid och lokalvård, Lidköpings kommun.

Vad är det som är annorlunda med er upphandling?

Den upphandling vi gjort är att vi valt ut vissa produktområden och skapat ett separat avtal kring dessa. I dessa avtal har fokus varit med betoning på samarbete som sträcker sig över de kvalitativa värdena som hållbarhet, gemensam planering kring behov, gemensam samsyn på produktutveckling och möjlighet till studiebesök. Vi har alltså valt att lägga fokus på de ”mjuka” värdena. I övrigt ställer vi samma krav på kvalitet.

Hur får ni det att fungera?

Det vet vi inte än eftersom avtalet trädde i kraft i slutet av november och tanken är att vi ska ha våra första samarbetsmöten här nu i början av året, men hela coronaproblematiken har gjort att vi får skjuta lite på våra möten och uppstart.

Vad tycker producenterna?

Det vi fått till oss utav dem är de mycket nöjda och ser med spänning fram emot det här nya upplägget och den tryggheten det ger att de faktiskt fått ett avtal med oss som kommun.

Hur tänker ni när ni planerar matsedeln utifrån detta?

Det är där vi är just nu. Och vi ska försöka hitta ett nytt sätt att även inkludera våra samarbetspartners i detta gedigna arbete.

KALENDER

28 jan	De efterfrågade och resurskrävande specialkosterna Specialkosterna tenderar att ”svälla ut” och ta mer och mer resurser i anspråk. I studion samtalar vi kring vilka strategier som finns för att hantera detta praktiskt och strategiskt inom måltidsorganisationerna. I studion medverkar:
8 feb	Hållbar lax i offentliga kök Är odlad lax nyttig? Innehåller den önskade ämnen? Hur hållbar är den? Varmt välkommen till ett webinar där vi lyfter olika utmaningar och frågeställningar kring hur hälsosam och hållbar odlad lax egentligen är.
8 feb	Matgästernas involvering/kommunikation Nya arbetssätt som syftar till att inspirera elever att utforska nya råvaror och äta hållbart, exempelvis genom digitala verktyg. Här är de idéer och arbetssätt som testas i Ett nytt recept för skolmåltider och som kommer att presenteras under tematräff 2. Under träffen finns det också utrymme för andra kommuner att presentera arbetssätt som passar in i detta tema.
17 feb	Lokalt, ekologiskt eller både och – vad ska man välja? Vad är bäst, lokalt, ekologiskt eller både och? Frågor som ofta ställs men som kan vara svåra att ge enkla svar på. SLU Ekologisk produktion och konsumtion (Epok) bjuder in till ett webinarium om lokal och ekologisk mat. Under webinariet kommer vi att belysa dessa frågor både ur ett forskarperspektiv men också ge praktiska exempel för hur exempelvis en kommun kan arbeta med inköp av lokal och ekologisk mat.
9 mar	Näringslära och smakboost i det gröna köket Hur får vi med både näring och smak när vi lagar helt växtbaserat? Hur kombinerar vi på rätt sätt? Vad är extra viktigt för växande barn och ungdomar? Var finns näringen? Hur skapar vi nyfikenhet och smaklust hos matgästerna? Välkommen till en inspirerande eftermiddag om grön näringslära och växtbaserad gastronomi tillsammans med Sara Ask, Dietist och kokboksförfattare, samt Pernilla Dierks, kock på Parkskolan i Göteborg stad.
9 mar	Restaurangmiljön Nya arbetssätt som syftar till att skapa inbjudande och trivsamma måltidsmiljöer som ger utrymme för alla sinnen och skapar måltidsro. Här är de idéer och arbetssätt som testas i Ett nytt recept för skolmåltider och som kommer att presenteras under

	tematräff 3. Under träffen finns det också utrymme för andra kommuner att presentera arbetssätt som passar in i detta tema.
23 mar	Upphandling Nya arbetssätt som syftar till att genom olika plattformar skapa möjligheter för lokala leverantörer att erbjuda hållbara livsmedel till de offentliga måltidsverksamheterna. Här är de idéer och arbetssätt som testas i Ett nytt recept för skolmåltider och som kommer att presenteras under tematräff 4. Under träffen finns det också utrymme för andra kommuner att presentera arbetssätt som passar in i detta tema.
31 mar	Kostdagarna 2022 Med avstamp i temat (Ny-)Lagat efter läge tar sig Kostdagarna 2022 an de centrala utmaningarna, de innovativa lösningarna och de nya perspektiv på måltider, ledarskap och ekonomi som under de närmaste åren väntas sätta prägel på det offentliga Måltidssverige.

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

