



Från hav och jord till kök och bord

| | Skicka vidare

## Alla kan bidra

En hållbar livsmedelsproduktion – låter ju som något som vi alla strävar efter. Men vad är egentligen hållbart? Hur ska det definieras? Det är stora och komplicerade frågeställningar som inte finns något enkelt svar på. Det behöver vara hållbart ur ett socialt perspektiv, med sunda arbetsvillkor som fungerar för både företagare och anställda. Det ska vara attraktivt att arbeta inom branschen för att locka till sig yngre, framförallt inom primärproduktionen behövs ett generationsskifte. För att nå dit så måste det även vara ekonomiskt hållbart, för vem vill satsa sin framtid i ett företag som inte ser ut att generera någon vinst? Produktionen ska också vara hållbar ur ett ekologiskt och miljömässigt perspektiv. Det finns en begränsad mängd odlingsbar mark som ska försörja en allt större mängd människor. Och där är vi tillbaka till den sociala hållbarheten, allas rätt att kunna äta sig mätta varje dag.



Lena Björkqvist, Landsbygdsavdelningen, Länsstyrelsen Västra Götaland

Detta nummer av Matlänet handlar mycket om hållbarhet ur olika aspekter och inom olika områden. Jag tänker att ingen är expert inom alla men vi har alla en viktig uppgift att bidra där vi kan och har möjlighet till det.



## Unga företagare på landsbygden

Nu finns ett nytt nummer av Jordbiten ute, både digitalt och i pappersformat. Här hittar du bland annat en intervju med John som odlar ekologiskt potatis sedan fyra år tillbaka. Han levererar till fyra butiker i Uddevalla samtidigt som han går på gymnasiet. Läs även om ett gäng andra ungdomar som ger oss alla hopp om vår framtida matproduktion.

[Läs mer i Jordbiten](#)

## Biodlare och växtodlare - ett blomstrande samarbete



I oktober 2021 besökte vi Högs lantbruk strax norr om Lidköping. Där intervjuade Karin Jarl från Länsstyrelsen i Västra Götaland Göran Carlsson, Eric Pettersson, Marina Wester och Bengt Carlsson-Wester. Det blev ett trevligt samtal om deras samarbete kring växtodling och biodling.

[Se filmen på YouTube](#)





69  
Inlägg

227  
Följare

274  
Följer

**Matlänets**

Mer lokalproducerad mat i Västra Götalands kommuners offentliga kök. 🥕🥦🍅🥔🥗🍷 Länsstyrelsen i Västra Götaland och Västra Götalandsregionen samverkar. [www.lansstyrelsen.se/vastra-gotaland/natur-och-landsbyg...](http://www.lansstyrelsen.se/vastra-gotaland/natur-och-landsbyg...)

Följs av [malet\\_ar\\_maltiden](#), [vaxtodling\\_vastra\\_gotaland](#) och 7 till

Följer ▾

Skicka meddelande ▾

L

Lokal mat

O

Offentlig mat

K

Kost

A

Allmänt

L

Livsmedel

## Vi ses 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.

[Följ matlänets på Instagram](#)

## Ett hållbart Västra Götaland

Det här är åtgärdsprogrammet för miljömålen – Utmaningar för ett hållbart Västra Götaland. Syftet med åtgärdsprogrammet är att vägleda och stödja prioriteringar och att stimulera till en ökad samverkan i det lokala och regionala miljöarbetet. Webbplatsen vänder sig till dig som är engagerad i arbetet med miljömålen i Västra Götaland.

[Läs mer på Ett hållbar Västra Götaland](#)

Foto: Hushållningssällskapet

## Nyfiken på Hållbara gröna näringar

Christina Milén Jacobsson, du är ordförande för arbetsgruppen Hållbara gröna näringar. Vad är det viktigaste med Landsbygdsnätverkets arbete i gruppen?

[Läs hela intervjun hos Landsbygdsnätverket](#)

## Unga går i bräsch för ett mer jämställt lantbruk

Lantbruket är av hävd en manlig värld, men attityderna håller på att förändras. Och det är de unga som tar täten i arbetet. – Vi unga har en unik roll och ett viktigt perspektiv när det gäller jämställdhetsfrågor, säger Katarina Wolf från LRF Ungdomens riksstyrelse.

Foto: Emilia Jiménez-Bergmark





## Norden tar köksvägen till ett mer hållbart livsmedelssystem

I Mistra Food Futures är utgångspunkten att på vetenskaplig grund söka lösningar som kan användas för att förbättra livsmedelssystemen. Men hur får man förändring och engagerar människorna i förändringsprocessen mot en mer hållbar livsstil? Den frågan har engagerat de nordiska länderna under en längre tid.

[Läs mer hos Mistra Food Futures](#)

## Hållbarare mjölkproduktion om korna lever längre?

Längre livstid för korna är mer hållbart. Det är den hypotes som forskare i ett SLU-projekt nu arbetar med. I projektet undersöks både lönsamhet och metanproduktion, men också mjölkens processbarhet när korna blir äldre.

[Läs mer hos SLU](#)



Foto: Malin Alm



Foto: Mark Harris för SLU. Montage: Oskar Dahlin

## Är id och braxen ett mat- och miljösmart val på tallriken?

Att äta mer karpfisk från Östersjön som braxen och id har lyfts fram som ett miljövänligt alternativ till andra fiskarter. Men hur miljösmart är det egentligen, och är det säkert ur hälsosynpunkt?

[Läs mer hos SLU](#)

## Friska djur, sunda växter och liten risk att bli sjuk av maten i Sverige

I Sverige är det generellt sett liten risk att bli sjuk av maten, våra livsmedel är säkra, vi har friska djur och sunda växter. Det är slutsatsen i en utvärdering av den livsmedelskontroll som Jordbruksverket, Kemikalieinspektionen, Livsmedelsverket, länsstyrelserna och kommunerna utfört 2020.

[Läs mer hos Livsmedelsverket](#)







Foto: Erika Kvarnlöf

## Svenskt vattenbruk och sjömat

Svenskt vattenbruk och sjömat ekonomisk förening är en branschförening för företag som odlar eller skördar vilda musslor, ostron, alger och andra marina råvaror i havet eller på land.

[Läs mer hos Svenskt vattenbruk och sjömat](#)

## Hållbara och transparenta inköp av torsk med hjälp av blockkedjeteknik

Helsingborg kommer vara den första kommunen i världen som använder denna typ av teknik för att följa upp avtalade livsmedel.

[Läs mer hos Innovation Helsingborg](#)



Foto: Mostphotos.

## Forskare: klassificeringen av ultraprocessad mat är felaktig

– Konserverade bönor, naturell yoghurt, växtbaserade drycker och havregryn är alla livsmedel som, utifrån en rent objektiv definition, processats tämligen hårt av industrin, men som vi snarare bör äta mer av. Därför sänder debatten om att ”ultraprocessad” mat ut helt fel budskap.

[Läs mer hos Lunds universitet](#)





# Hallå där...

*Ingela Skärström, projektledare för den svenska näringslivsdelen av Interregprojektet Marint Gränsforum Skagerrak.*

## Vad innebär ditt jobb?

Mitt jobb med näringslivsutveckling handlar om att stötta och hjälpa företag inom den marina sektorn. Vi arbetar främst med att skapa mötesplatser för företagen och forskningen. Det är viktigt att företagen har en naturlig koppling till forskningen och att forskningsresultat kan användas i deras verksamheter.

För framgångsrika företag krävs det att de når ut på marknaden. Vi arbetar med att erbjuda mer kunskaper kring marknadsföring, produktutveckling, cirkulär ekonomi och hållbarhet. Vi bidrar även till kontakter med marknaden genom företagsmässor och konferenser. Som ett resultat av våra företagsnätverk har en ny branschförening inom vattenbruk och sjömat bildats, Svenskt vattenbruk och sjömat (SVoS). En annan viktig del är att informera och hålla kontakt med myndigheter.

## Vad är din viktigaste fråga inom de blå näringarna just nu?

Det behöver bli enklare att odla, vattenbruket behöver få en högre status och liknade villkor som annan odling. Vi behöver fler entreprenörer som vågar och kan ta steget för att odla marina råvaror om vi skall få ett hållbart uttag och bidra till mer användning av marina råvaror i våra kök. Idag är processen för att få tillstånd för att odla mycket komplicerad, du måste ha uthållighet, och kapital för att klara att starta en odling.

## Varför ska vi äta mer hållbart producerad sjömat?

Just för att den är hållbart producerad, vi tar i första hand inte av de befintliga bestånden utan vi skördar räntan och det klarar naturen av att hantera. Detta borde vara självklart, men tyvärr skördar vi ibland för mycket av vissa sorter och fel storlek på individer. De hinner inte växa till sig och föröka sig vilket utarmar bestånden. Sen är den odlade sjömaten i form av musslor, ostron, sjöpunng och alger viktig för vattenkvalitén. Dessa djur och växter tar upp näringen ur havet och odling sker utan tillsatser av vare sig gödning eller vatten. De gör helt enkelt en viktig miljöåtgärd.

## Hur kan vi få in mer sjömat i de offentliga köken?

Här tror jag barnen är mycket viktiga, genom att tidigt erbjuda mat från havet, som är god, ser trevlig ut, och kanske även är lite spännande, lär de sig att äta detta. Det man lär sig i barnaåren följer ofta med genom livet. Att vara noggrann med mat av god kvalitet och producerad på ett bra sätt, kommer att bli ännu viktigare i framtiden.

Det ökade intresset för marina råvaror som visas av medierna och att vi ser matlagning med alger, ostron, musslor och andra marina råvaror i TV och tidningar är bra marknadsföring på sikt.

I de offentliga köken används stora mängder och här är det viktigt att det finns ett bra och varierat utbud av råvaror, som är lätta att använda och kunna utveckla sin matlagning med. Ett sätt är att använda marina råvaror i pulverform som till exempel Musselfeeds musselpulver, som är en bra förstärkning i matlagningen både smakmässigt och näringsmässigt om man inte kan använda färska musslor. Även Cionafonden som är gjord på sjöpunng är en fin produkt som exempelvis Bengtsfors kommun valt att använda

## KALENDER

|           |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9<br>mars | <b>Restaurangmiljön</b><br>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 |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 14 mars    | <p><b>Måltidsutbildning för äldreomsorg</b></p> <p>I takt med åldrandet förändras energi- och näringsbehovet, och risk för sjukdomar och fysiska handikapp kräver att måltider anpassas efter behov, vanor och önskemål. Ökad kunskap kring mat och måltiden för äldre bidrar till högre livskvalitet och gynnad hälsa.</p>                                                                                                                                                            |
| 15-16 mars | <p><b>Nationella vattenbrukskonferensen 2022</b></p> <p>På programmet står bland annat odling och användning av alger, RAS-odling av fisk, cirkulära system samt produktutveckling och marknadsföring. Föredrag kommer att varvas med diskussioner och mingel och studiebesök på närliggande vattenbruks- och forskningsanläggningar kommer att erbjudas. Konferensen kommer att bjuda på inspiration i form av innovation, forskning, och entreprenörskap - samt smakupplevelser!</p> |
| 16 mars    | <p><b>Hur mår fisk- och skaldjur?</b></p> <p>Hur mycket fisk finns det? Är fisket hållbart? Varje år sammanfattar Institutionen för akvatiska resurser vid SLU (SLU Aqua) tillståndet för de mest fiskade arterna i Sverige. Här ger SLU Aqua också kunskapsunderlag för en hållbar förvaltning av fisk- och skaldjur. Vid detta digitala seminarium presenteras rapporten "Fisk- och skaldjursbestånd i hav och sötvatten".</p>                                                       |
| 23 mars    | <p><b>Upphandling</b></p> <p>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.</p>                           |
| 25 mars    | <p><b>Studio MATtanken</b></p> <p>Vårterminen 2022 bjuder MATtanken regelbundet in till studiosamtal kl. 08.30-09.15, den sista fredagen varje månad (obs! annat datum i maj/juni).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 8 april    | <p><b>Kvalitetssäkra service och bemötande</b></p> <p>Med ett kvalitetssäkrat servicearbete kan verksamheten nå högre genom att medarbetare blir mer medvetna om vad service och bemötande är och får inspiration i hur det kan praktiseras. Målet med den här inspirationsdagen är att höja både den individuella arbetstagarens och arbetslagets kunskap om fördelen med kvalitetssäkrat gästarbete och därigenom höja upplevelsen för alla som äter av måltiden.</p>                |
| 12 april   | <p><b>Sensorik för kockar inom offentlig måltid</b></p> <p>Måltidsupplevelsen är en kombination av alla våra sinnen. Skolmatsakademin bjuder in till en heldag tillsammans med enheten för Perception och Design på RISE, där vi får lära oss mer om Saperemetoden, sinnenas samspel och sensorikens betydelse för att väcka matglädje.</p>                                                                                                                                            |
| 13 april   | <p><b>Gästens väg och menykommunikation</b></p> <p>Välkommen till en inspirationsdag med fokus på gästens väg, första intrycket och hur vi kommunicerar med matgästerna via menyn. Kursledare för dagen är David Gustavsson, Förstakock och måltidspedagog på Aggarpskolan samt vinnare av "Årets kock" i White Guide Jr 2021. Under dagen varvas både teori och praktik med föreläsning och praktiska uppgifter.</p>                                                                  |
| 18 april   | <p><b>Målmedvetet arbete genom måltidsmiljö</b></p> <p>Hur skapar man en måltidsmiljö som ger gästen, måltidspersonalen och maten rätt förutsättningar? I den här utbildningen får ni möta David Gustavsson ifrån Aggarpsskolan</p>                                                                                                                                                                                                                                                    |

## 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](mailto:lena.bjorkqvist@lansstyrelsen.se)  
Redaktör: Erika Kvarnlöf, [erika.kvarnlof@lansstyrelsen.se](mailto:erika.kvarnlof@lansstyrelsen.se)  
Ansvarig offentlig mat: Pernilla Fischerström,  
[pernilla.fischerstrom@lansstyrelsen.se](mailto:pernilla.fischerstrom@lansstyrelsen.se)



**Länsstyrelsen Västra Götalands län**

403 40 Göteborg | 010-224 40 00 | [vastragotland@lansstyrelsen.se](mailto: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**

