



Från hav och jord till kök och bord

| | Skicka vidare

Våga testa något nytt

Hur bra är vi på att ta vara på maten – att verkligen äta allt som går att äta av grönsaker, animalier och sjömat? Under många år nu har matsvinn varit ett ämne som vi pratat mycket om och jag vill tro att vi inom många led verkligen har minskat matsvinnet. Men vi har fortfarande mycket kvar att göra inom alla områden. Inte minst gäller det fisken, en stor del av den fisk som vi tar upp ur vattnet blir aldrig till mat på tallriken. Då är det spännande med det projekt som ni kan läsa mer om i Hallå där, hur det går att ta tillvara mer av sillen och göra sillburgare som serveras i offentliga kök.



Lena Björkqvist, Landsbygdsavdelningen,
Länsstyrelsen Västra Götaland

Tankarna kring svinn kan vi även sträcka ut till att handla om att använda rätt mängd resurser för att producera maten. Inom lantbruket arbetar de aktivt med precisionsodling, att använda rätt mängd gödsel och bara där det behövs. I tider när vi både ser risken för en minskad matproduktion på grund av oroligheter och att maten blir dyrare blir det än viktigare att vi verkligen är rädda om vår mat. Detta kan vara en utmaning för många av oss men låt oss bli bättre – våga testa något nytt att äta och hitta nya sätt att använda hela råvaran, oavsett om det är grönsaker, kött eller fisk.



Foto: Lena Björkqvist

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 efterfrågan om andelen svenskt och ekologiskt till samtliga 49 kommuner i Västra Götaland. Svarsfrekvensen kan variera men inrapporteringen visar på väldigt höga och imponerande siffror.

Se hela statistiken på [Länsstyrelsens webbplats](#).

Häng med Munkedal på Instagram

Den här veckan har vi fått den stora äran att låna ut vårt Instagramkonto till måltidsavdelningen på Munkedals kommun. Vi kommer att få massor av inspiration och inspel kring hur de arbetar för att få in mer lokal mat i sina offentliga kök.

[Följ Matlänets instagramkonto](#)



@matlanet

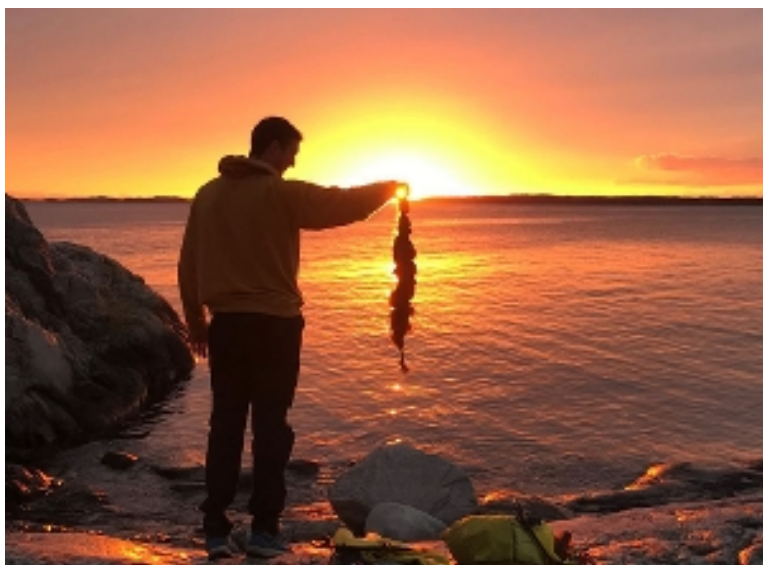


Foto: Kristoffer Stedt/Göteborgs universitet

Sockertång och havssallat – två alger för svenska köket

Vad tycker svenska konsumenter om alger och hur påverkas algerna när vi tillagar dem? Det har två masterstudenter studerat i sina examensarbeten.

[Läs mer hos Svenska livsmedelsnyheter](#)

E-nummer och tillsatser – vad gör de i maten?

Vad menas egentligen med e-nummer? Vad är en tillsats? Och är det bättre och mer hälsosamt med så korta innehållsförteckningar som möjligt?

[Lyssna på Hemkunskapspodden](#)



Krisen gör konsumenten medveten om matens värde

Ökad inflation med kraftiga prisökningar på allt från el och drivmedel till livsmedel förändrar konsumenternas köpkraft och beteende. "Fler blir medvetna om värdet på maten, vilket gynnar den svenska livsmedelsproduktionen", säger handelsexperten Ulf Johansson.

[Läs mer hos Livsmedel i fokus](#)

Kriget i Ukraina påverkar lantbruket på många sätt

Rysslands invasion av Ukraina och kriget som pågår får flera följdverkningar runt om i världen. Oron på marknaderna för jordbrukets produkter består, med stora

prisförändringar från dag till dag. Under den senaste veckan har priserna stigit på flera områden. Jordbruksverket följer noga konsekvenserna för svenskt jordbruk och livsmedelsförsörjning. På EU-nivå följer man också situationen och har startat upp flera initiativ för att motverka negativa effekter på EUs jordbruk.

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



Foto: Pixabay.



När vi miljömålen?

Tolv av länets femton miljö kvalitetsmål bedöms inte kunna nås till 2030. Särskilt kritiskt är det för de mål som berör klimatet och den biologiska mångfalden. Läget är allvarligt och vi kommer att lämna över miljöproblem till kommande generationer. För att vända utvecklingen krävs bland annat minskade utsläpp från industrin, omställning av infrastrukturplaneringen och ett större hänsynstagande inom jord- och skogsbruk.

[Läs mer hos Hållbart västra Götaland](#)

Skogsträdgården - ett ätbart ekosystem

Pollinerarvänliga blommor, täckodling och grävfria odlingsbäddar. Hobbyodlare blir alltmer medvetna om hur klimat och biologisk mångfald kan påverkas i det lilla. Nästa steg kan vara en skogsträdgård – en perenn odling som efterhärmar skogsgläntans ekosystem.

[Läs mer på Extrakt](#)



Foto: David Roxendal



Hallå där...

Krister Olsson, projektledare Fiskekommunerna

Berätta om Fiskekommunerna

Fiskekommunerna samlar sedan mitten av nittio talet nio av Bohuskustens kommuner (Strömstad, Tanum, Sotenäs, Lysekil, Uddevalla, Orust, Tjörn, Öckerö, Göteborg) som tillsammans med Västra Götalandsregionen jobbar för

ett bärkraftigt fiske, vattenbruk och fisketurism, så att näringarna bidrar till hållbar tillväxt och säkrare livsmedelskedjor.

Vilka är era viktigaste frågor just nu?

Att öka vidareförädlingen av svensk fisk i Sverige i allmänhet och sill i synnerhet. Att underlätta för ökad, hållbar produktion inom vattenbruket. Därutöver arbetar vi med frågor som havsbaserad vindkraft samt att lyfta fram alla goda verksamheter inom fiske och vattenbruk.

Hur jobbar ni för att få in mer hållbar fisk i de offentliga köken?

Vi kontakter våra kommuners ansvariga inom offentliga kök och berättar om möjligheter med svensk fisk. Vi erbjuder information om produkter, logistik samt erbjuder provsmakningar och provleveranser.

Vad är sillprojektet?

Sillprojektet erbjuder sillburgare och sillfärs som företaget Pelagic Sweden har tagit fram. Sillburgaren har fått mycket goda omdömen från elever i Göteborg. Sillfärsen kommer från en ny teknik som utvecklats med forskare från Chalmers hos företaget i Ellös som arbetar med sillberedning. Där tar man numera vara på värdefulla proteiner från ryggbenet som tidigare gick till foder. Dessa produkter erbjuder i vi i första hand till de offentliga köken. Till skolmåltiderna men även kanske som tillbehör till kvällsmackan inom äldreomsorgen. Är ni nyfikna på att veta mer så kontakta projektledare johannes.wahlstrom@gmail.com

Efterhand kommer också produkterna att lanseras till den privata sektorn.

[Läs mer om Fiskekommunerna](#)

KALENDER

29 April	Kostnadsökningar i hela livsmedelskedjan och påverkan på offentliga måltider Välkommen till Studio MATtanken den 29 april kl. 08.30-09.30. En högaktuell fråga för offentliga måltider är de kraftiga höjda priser på livsmedel som just nu aviseras. För att fördjupa oss i frågan och ta del av olika perspektiv har vi med oss Christina Nordin, generaldirektör, Jordbruksverket; Michael Bengtsson, chef för offentliga affärer, Menigo Foodsevice AB; och Wiveca Andreasson, försäljningschef, Atria. I studion medverkar även Lantbrukarnas riksförbund samt representanter för måltidsorganisationer.
5 Maj	Healthy & Climate Friendly School food – coming soon to a place near you Klimatkrisen kräver stora förändringar i livsmedelssystemet, och allt mer anses skolan vara en möjliggörare för dessa förändringar. Skolan spelar en central roll i vilken mat som serveras, men bidrar också till framtida generationers medvetenhet och handlingskraft. Därtill har skolmåltiden både potentialen att utjämna socioekonomiska skillnader och chansen att påverka den lokala livsmedelsproduktionen.
11 Maj	Skolmatsakademins nätverktträff - tema: Mod och framtid Mod att förändra, testa nytt och våga misslyckas. Ibland lyckas vi, ibland faller det platt – men då har vi i alla fall vågat testa och säkerligen lärt oss massor på vägen. Att ha mod att tänka nytt kan ske både i stort och smått - Det kan handla om vad vi lägger på tallriken, huruvida vi följer uppsatta mål eller hur vi organiserar hela vår verksamhet. Vi välkomnar Skolmatsakademins kontaktpersoner till en spännande dag där vi möter framtiden, kastar jantelagen åt sidan och välkomnar de modiga initiativen som (oavsett om de lyckas eller inte) tar oss mot framtiden. Dagen riktar sig till kontaktpersoner i Skolmatsakademien, två deltagare per medlemsorganisation.

12 Maj	Nätverksträff schemalagda luncher En plattform för nätverk, stöd och utbyte av erfarenheter gällande schemalagda måltider
24 Maj	Utematlagning med vildsvin Allt fler skolkök serverar vildsvin på menyn därför har vi i samarbete med Naturbruksskolan i Svenljunga tagit fram en helt unik cookshop för er. Att laga vildsvin kanske inte skiljer sig så mycket från att laga mat på vanlig Pigham gris. Eller? Jo visst finns det en del knep att lära och förstå. Hur dessa vilddjur lever, vart de slaktas och hur de smakar.

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

