



Från hav och jord till kök och bord

| | [Skicka vidare](#)

Dags för skördefest

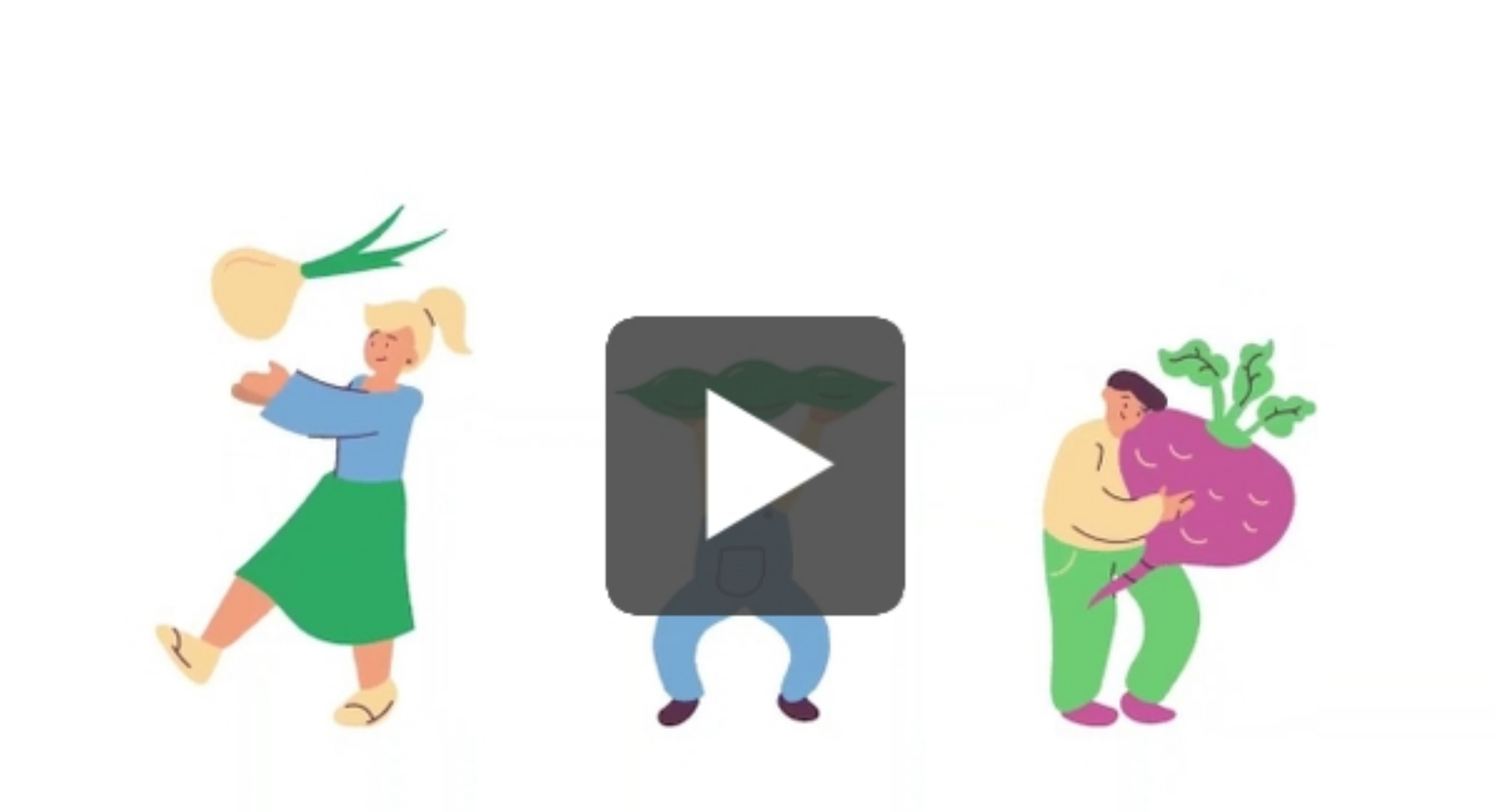
Sommar, sol och bad – ja, det hoppas vi att ni alla har njutit av. Nu är de flesta av oss tillbaka efter ledigheter. Förhoppningsvis till en mer normal verklighet där vi till viss del lämnat pandemin bakom oss, även om den fortfarande påverkar oss på olika sätt. Men verkligheten är inte riktigt som tidigare. Priserna på livsmedel, el, drivmedel mm har gått upp och vi har en inflationsnivå som vi inte upplevt på många år. Detta påverkar både den privata och den offentliga plånboken. För de offentliga köken innebär det mycket funderingar på hur budgeten ska räcka till de ambitioner som finns om att servera hållbara måltider baserade på bra råvaror och i många fall lokala råvaror.



Lena Björkqvist, Landsbygdsavdelningen,
Länsstyrelsen Västra Götaland

En annan aspekt av att vi nu kan röra oss friare igen är att det är ett otroligt utbud av saker att göra, både yrkesmässigt och privat. Det är många arrangörer som ordnar aktiviteter och jag upplever att vi kanske är lite för ambitiösa och ska ta igen allt som inte hanns med under 2020 och 2021 på en gång. Det gäller att läsa på och välja det som passar bäst, inte försöka hinna med allt.

Något som jag ändå hoppas att ni prioriterar är att besöka någon av alla de aktiviteter som nu görs på temat skördefest. Det anordnas olika event runt om i vårt län, hitta det som låter intressant och passa på att handla lokala råvaror så nära producenten som möjligt – de smakar allra bäst så!



Västra Götalands offentliga kök, där svenska råvaror ökar

Varje år frågar vi kommunerna i Västra Götaland hur mycket svenska råvaror de köper in till sina offentliga kök. I den här filmen får du veta resultatet, men även varför det är viktigt att vi gynnar våra svenska livsmedelsproducenter.

[Se filmen på Länsstyrelsens YouTube-kanal](#)

Kockfritids på sommarlovet

Måltidsavdelningen i Munkedals kommun har för tredje året i rad arrangerat en kockskola för barn som går på kommunens fritidshem. I år har intresset varit så stort att de tio platserna per fritidshem behövde lottas.

[Läs mer hos Munkedals kommun](#)



Foto: Munkedals kommun



Mindre svinn när fisken rensas med ny metod |

Hälften av fiskens vikt försvinner när den rensas, ett slöseri med både naturresurser och pengar. Nu har forskare vid Chalmers tagit fram en ny teknik för fiskeindustrin, som ger fem delar i stället för bara en filé.

[Läs mer i Tidningen Extrakt](#)

Mindre frukt och grönsaker i matkassen när priserna ökar

Många konsumenter säger att de köper mindre frukt och grönsaker på grund av de ökade livsmedelspriserna. Det visar en undersökning som Livsmedelsverket nyligen gjort. I första hand är det låginkomsttagare som uppger att de slutat köpa eller minskat sina inköp av frukt och grönt, men resultaten visar att alla grupper påverkas när maten blir dyrare.

[Läs mer hos Livsmedelsverket](#)



Foto: Mattias Ahlm

Elin Röös - Sommar & Vinter i P1

Elin Röös är en av Sveriges främsta experter på matens klimat- och miljöpåverkan. Även om barndomsdrömmen var att bli bonde började hon sin karriär som civilingenjör i it-branschen. När tredje barnet kom sadlade hon om och började forska om mat och klimat på Sveriges lantbruksuniversitet.

[Lyssna på Sommar i P1](#)

Kyckling från Svensk Fågel: Minskat klimatavtryck med en femtedel

Svensk kyckling har minskat sitt klimatavtryck med nästan 20 procent på drygt tio år. I dag är avtrycket knappt 1,6 kilo koldioxid per kilo slaktvikt. Det visar en ny och omfattande livscykelanalys (LCA), med klimatpåverkan i fokus, som gjorts av forskningsinstitutet RISE. Studien presenterades på ett seminarium den 16 augusti.

[Läs mer hos Svensk Fågel](#)



Foto: Pixabay

Protein, protein, protein

Intresset för protein verkar aldrig sina. Det är ju inte så konstigt egentligen då detta näringsämne är absolut avgörande för att bygga upp våra kroppars celler. Men vad är det senaste som sker inom den svenska proteinproduktionen?

[Läs mer i Jordbruksverkets blogg Den svenska maten](#)

Positivt att regeringen vill ursprungsmärka kött på restauranger

Regeringen meddelar idag att man inom kort kommer att skicka in en anmälan till EU-kommissionen om att ursprungsmärka kött på restauranger, kaféer och liknande.

[Läs mer hos LRF](#)



Stadsodling kan göra Göteborg självförsörjande

Göteborg kan bli självförsörjande på grönsaker enligt en ny konsultrapport, där bönder, fiskhandlare, livsmedelsföretag, matbutiker och restauranger varit inblandade.– För att uppnå en cirkulär stad måste all näring tas tillvara, säger projektledaren Emma Danielsson.

[Läs mer hos Livsmedel i fokus](#)

30 lantbrukare testar att odla sojabönor och smalbladig lupin i Sverige

Forskare från SLU och lantbrukare testar att odla sojabönor och lupin på 30 gårdar i Sverige. Projektet ska resultera i odlingsanvisningar för andra bönder.

[Läs mer hos SLU](#)



Foto: Melker Kellström



Frukostprojekt kickar igång höstterminen: ”En formidabel succé”

I Köping har skolstarten blivit en god matstart.– All forskning tyder på att maten är viktig för prestation och välmående och vi vill ge eleverna så bra förutsättningar som möjligt, säger kostchefen Patric Gill.

[Läs mer hos Livsmedel i fokus](#)

Fårkött i det offentliga köket

Fårkött är ett livsmedel som inte finns att köpa för offentliga kök. Det kan vara för att det finns en uppfattning om att får smakar kofta och att det därför inte går att servera. Fårköttets smak och arom kan bero på ingående fettsyror, pH-värde och vilken typ av uppfödning fåren har haft. Sveriges självförsörjningsgrad på lamm och får är idag cirka 30%. Får och lamm bidrar till den biologiska mångfalden eftersom de är naturbetesdjur och kan med fördel födas upp på utedrift. Syftet med detta arbete är att se om det är möjligt att servera fårkött i de offentliga köken och vilka vinster det kan ge.

[Läs examensarbetet hos Lunds universitet](#)



Så kan ert företag använda svinniska i kampen för minskat matsvinn

Har du hört talas om ”svinniska”? Det är nyord, framtagna av Livsmedelsverket, som med glimten i ögat förklarar hur viktigt det är att inte slänga mat. Nu har Livsmedelsverket förenklat hur företag och organisationer kan använda svinniskan för att själva inspirera till minskat matsvinn.

[Läs mer hos Livsmedelsverket](#)

KALENDER

7 Sep	Dialogmöte, Hantera ökade livsmedelspriser inom offentlig måltid – Hur gör vi nu?, Digitalt Måltid Sverige tillsammans med Skolmatsakademin anordnar ett kostnadsfritt digitalt dialogmöte för våra medlemmar. Temat är de ökade livsmedelspriserna – Hur gör vi nu?
8 Sep	Välkommen på upptaktsträff Den 8 september bjuder MATtanken in till upptaktsträff kl. 14.00-15.30. Detta blir ett tillfälle att få veta mer om vad som är på gång. Vi får också chans att tala mer om hur vi kan skala upp arbetet med erfarenhetsutbyte - tillsammans!
9 Sep	Lärdomar från arbetet med att främja mer vildsvinskött i offentliga kök I vårt land pågår ett brett arbete för att mer svenskt vildsvinskött ska nå konsumenterna. I detta sammanhang gör ett antal aktörer såsom Refarm Linné och MATtanken ett antal riktade insatser för att främja mer vildsvinskött i de offentliga köken. På detta seminarium berättar vi mer om hur det har gått i arbetet hittills. Vad finns det för utmaningar? Möjligheter? Vad finns det för goda exempel?
13 Sep	Måltider för äldre i vård och omsorg – den viktiga måltiden och det viktiga mötet Välkommen till den digitala utbildningen Måltider för äldre i vård och omsorg – den viktiga måltiden och det viktiga mötet som hålls den 13 september kl 13.00-16.00.
22 Sep	Från rot till blast - inspirationsdag i användande av hela råvaran Hur förädlar vi råvaran på ett smakrikt och hållbart sätt? Välkommen till en inspirationsdag med fokus på hela råvaran – för miljön, ekonomin och smakens skull! Dagen genomförs tillsammans med maträddarna Pernilla Dierks, Köksmästare Härlandatjärnskolan och Karl-Wilhelm Nilsson, Kock och kreativ ledare i Parkskolans kök, från Göteborg stad.
30 Sep	Studio MATtanken Vi fortsätter vända och vrida på frågan om krisberedskap och offentliga måltider.
6 Okt	Nätverksträff – integrerade måltider inom vård och omsorg. Vi kommer att få höra goda exempel på projekt och verksamheter som på olika sätt arbetar med att integrera måltiderna som en del av vården och omsorgen.
10 Okt	Matgäster med särskilda behov MATtanken, Skolmatsakademin och Måltid Sverige arrangerar ett webinarium om måltider och neuropsykiatriska diagnoser. Hur kan man hantera måltidssituationen för matgäster med särskilda behov?

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



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

