



Från hav och jord till kök och bord

| | Skicka vidare

Kommunala måltider vid en kris

När jag skriver det här sitter jag hemma och är insnöad. För mig är det inget problem eftersom jag kan ta dagens möten digitalt i stället. Något som många av oss har fått träna på under en annan kris, det vill säga pandemin. Men vad händer om det är kris på riktigt?

Skolverket och Livsmedelsverket har tillsammans med Länsstyrelsen haft fyra träffar på olika platser i länet för att prata om civilt försvar med fokus på måltider och skola. Deltagare har varit förvaltningsansvariga för skola, måltider och beredskapssamordnare i Västra Götaland. Kommunerna har kommit olika långt i sina förberedelser men alla har delat med sig av sina lärdomar. När vi inte vet vilken typ av kris som kan komma är det en utmaning att veta hur vi ska förbereda oss på bästa sätt. Vad vi vet är att vi har ett ansvar att se till att skolorna klarar av att servera en måltid trots att vi kanske inte har vatten, el eller har utmaningar med att transportera mat till alla enheter.

Det serveras cirka tre miljoner måltider inom vård, skola och omsorg i Sverige. De här måltiderna är viktiga för att samhället ska kunna fungera vid en kris. Kan inte föräldrar lämna sina barn så kan de inte heller utföra samhällsviktiga insatser. Samhällets krisberedskap är baserad på ansvarsprincipen. Detta innebär att den som bedriver verksamhet under normala förhållanden har motsvarande ansvar även vid en kris. Livsmedelsverket har nyligen publicerat en beredskapshandbok för offentliga måltider som stöd. Du hittar beredskapshandboken hos [Livsmedelsverket](#)

Som privatperson ska du kunna klara dig minst en vecka för att myndigheter ska kunna fokusera på att hjälpa till exempel äldre eller sjuka. Läs gärna på hur du kan göra för att vara förberedd, du hittar bra information hos [Livsmedelsverket](#)

Det här blir årets sista nyhetsbrev men vi är tillbaka igen i januari. Vi vill därför passa på att önska er alla en god jul och ett gott nytt år.

// Pernilla Fischerström, processledare offentlig upphandling, Länsstyrelsen Västra Götaland.



Pernilla Fischerström Foto: Erika Kvarnlöf



Debattartikel i Dagens samhälle om offentliga måltider

Lyft in de offentliga måltiderna i det övergripande beredskapsarbetet! Detta är en av uppmaningarna från LRF, Jordbruksverket, Livsmedelsverket och Sveriges Konsumenter i den gemensamma debattartikeln, den 10 november.

[Läs mer hos Landsbygdsnätverket](#)

EU godkänner Sveriges förslag till ny jordbrukspolitik

2023 förnyas den gemensamma jordbrukspolitiken i hela EU. Målet är att ge medlemsländerna bra förutsättningar att hantera de utmaningar som jordbruket och landsbygderna står inför. ansökningar.

[Läs mer hos Jordbruksverket](#)



Foto: Calle Bredberg



Novus Livsmedelsbarometer

Novus Livsmedelsbarometer är en rapport för alla som vill veta mer om vad vi som konsumenter tycker är viktigt när det kommer till livsmedel och vad som påverkar våra beslut när vi står i butiken.

[Läs mer hos Novus](#)

Arla Guldko 2023

Fram till och med den 4 december är det möjligt att nominera till Arla Guldko 2023. Arla Guldko sätter ljus på fantastiska personer som tillsammans lyckas skapa en verksamhet som genomsyras av matglädje.

[Läs mer hos Arla](#)



Foto: Volta

Volta Greentech växlar upp

Metanutsläppen från nötboskap står för mer än 4 procent av globala växthusgaser. Om kor får ett litet tillskott av alger i fodret, så kan metanutsläppen minska med hela 80-90%. Det visar en pilotstudie som genomförts på Gotland i somras. Nu går tre svenska livsmedelsaktörer samman och investerar för att skala upp Volta Greentechs teknik så att den i framtiden blir tillgänglig för hundratals lantbrukare.

[Läs mer hos PROTOS](#)

Stängt område i Kattegatt ett lyft för

plattfisk och havskräfta – men ingen ljusning för torsken

För att rädda det kollapsade beståndet av torsk inrättade Sverige och Danmark år 2009 skyddszoner och ett område med fiskeförbud i Kattegatt. Arter som havskräfta, bergskädda och piggvar har sedan dess ökat i det fiskefria området, men för torsken syns ingen förbättring. Effekter av skyddsområdena har undersökts av forskare vid SLU och nyligen publicerats i den vetenskapliga tidskriften ICES Journal of Marine Science.

[Läs mer hos SLU](#)



Foto: Mattias Sköld



Startsida - Ett hållbart Västra Götaland

Åtgärdsprogram för miljömålen 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 hos Länsstyrelsen](#)

Kan rödalgen Asparagopsis taxiformis minska metanproduktionen hos mjölkkor?

I detta projekt testas rödalgens effekt på metanproduktion och effekt på fodrets smältbarhet för svenska mjölkkor.

[Läs mer hos SLU](#)



Bildtext



”Vi strandstädar havsbotten!”

4 000 hummertinor, 850 havskräftburar, flera mil garn och kilometervis med trålvajer. Så många förlorade fiskeredskap har yrkesfiskare draggat upp från havsbotten utanför Tanums, Sotenäs, Lysekils, Orust och Tjörns kommuner sedan 2017.

[Läs mer hos Havs och vattenmyndigheten](#)

Måste vi leva på morotskaka om det blir kris?

Den frågan, och många fler, ställer programledaren Jesper Nietzsche till vår generaldirektör Christina Nordin och vår tidigare beredskapschef Catrin Molander i premiäravsnittet av Jordbruksverkets podcast Upp på bordet.

[Läs mer hos Jordbruksverket](#)



POTATISRAPPORTEN 2022

Potatis har mättat många magar genom alla kristider. När livsmedelspriserna ökar kraftigt är potatisen en prisvärd vardagshjälte. – 98 procent av alla svenska hushåll köper potatis. Årets Potatisrapport visar att 17 procent dessutom kommer att öka sin konsumtion av potatis, säger AnnaKarin Hamilton som är VD för Svensk Potatis.

[Läs mer hos Svensk potatis](#)

Äldre spannmålssorter kan öka livsmedelssäkerheten

Extrakt har tidigare skrivit om gamla spannmålssorter, som kort sammanfattat är mindre känsliga för klimatförändringar och bidrar mer till den biologiska mångfalden, jämfört med moderna spannmål.

[Läs mer hos Extrakt](#)



Bidtext



Vinnarna i Ekogröt-SM

Karin Hermansson från Stenungsund kom tvåa i Ekogröts-SM som gick av stapeln i Stockholm.

[Läs mer på Instagram](#)

Tankar om julmat

Vad är julbordet annat än en symbol för

hela vår tillvaro, våra önskningar och drömmar om en förankring i traditioner, om att föra ett arv vidare och ett nyskapande med influenser från andra kulturer och nya idéströmningar? Åsa Holmgren funderar på julmaten nu och då.

[Läs mer hos Matkult](#)



Julbord från förr. Illustration: Carl Martin Bergstrand/Isof (arkivnummer ifgh6858).



Svenska växtbaserade proteiner – vår nya vardagsmat?

Fisk av tång, kött av ärtor, havre och gluten samt jäst ska bli grundstenarna för proteinet på våra tallrikar i framtiden. RISE utvecklar framtidens goda och hållbara vardagsmat.

[Läs mer hos RISE](#)

Sjömatens julkalender 2022

Har du ingen julkalender? Ingen fara, nu kan du öppna en lucka varje dag hos Landsbygdsnätverket där du hittar Sjömatens julkalender.

[Läs mer hos Landsbygdsnätverket](#)



Hallå där...

Ulrika Norvell, Agronom och kvalitetsansvarig på Från Sverige

Berätta om Från Sverige och er verksamhet.

Från Sverige är en frivillig ursprungsmärkning som gör det lätt att välja svenska råvaror, livsmedel och växter i butiken. Det finns tre märken; Från Sverige, Kött från Sverige och Mjölk från Sverige.

Märkningen lanserades i april 2016 som ett gemensamt initiativ från LRF, Livsmedelsföretagen och Svensk Dagligvaruhandel. Det är en tydlig ursprungsmärkning som gör det enkelt att välja svenskt och på så vis bidra till produktion, tillväxt och marknadsutveckling, och den underlättar för företag att visa att produkterna är svenskproducerade, vilket är viktigare än någonsin. En märkt vara är odlad eller född, uppfödd och slaktad i Sverige. Den är också förädlad, förpackad och kontrollerad i Sverige. Det finns speciella regler för varor med flera ingredienser, så att det går att märka exempelvis en kanelbulle även om kanelen inte är från Sverige.

Idag är cirka 12 000 produkter godkända för märkning och finns i de flesta avdelningarna i butiken. Inom offentlig upphandling fungerar märket som ett verifikat som visar att produktionen har skett enligt svensk lagstiftning. För den som är intresserad finns de mer information på [Frånsverige.se](https://fransverige.se)

Vår vision är att Från Sverige-märkt är det självklara valet vid alla måltider och i alla miljöer.

Hur hittar vi bra information om vilka råvaror som är i säsong?

— Vi publicerar en populär säsongsguide på Från Sveriges Facebook, Instagram och LinkedIn varje månad. Vi får ofta frågan från måltidspersonal och hemkunskapslärare om man kan beställa guiderna, och det kan man. Guiderna är gratis och kan laddas ned från vår hemsida.

Om jag vill ha ett svenskt julbord vad tar jag med då?

— Vi brukar säga att med svenska råvaror kan man laga all världens mat, så oavsett om du vill äta ett traditionellt julbord eller komponera ett eget kan du använda svenska råvaror. Själv älskar jag det traditionella julbordet. Köttbullar, prinskorv, skinka, senap och äppelmos. Självklart också grönkål, ost, potatis och ägg, prisvärda svenska råvaror. Varmrökt Clarias, en fisk som är uppfödd i lador i Skåne, är en svensk innovation som jag gärna serverar. Spännande, nytänkande och dessutom väldigt gott!

Vilka svenska råvaror är i säsong efter att julhelgerna är över?

— Svenska producenter har utvecklat metoder för att kunna förvara de råvaror som skördades under skördesäsongen. Råvaror som äpplen, potatis, rotsaker och kål går att få tag på året runt tack vare goda förvaringsmetoder.

Och glöm inte bort frysen, där är det alltid säsong för svenskt. Titta efter märket så hittar du det svenska!

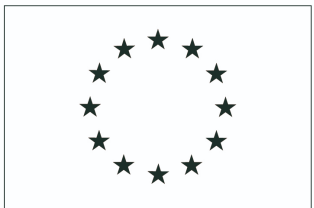
KALENDER

5 Dec	Nätverksträff Måltidsutvecklare Syftet med nätverket är att med dialog, diskussion och reflektion utbyta erfarenheter kring yrkesspecifika frågor. Men målet att stärka dig som måltidsutvecklare i ditt uppdrag. Skolmatsakademin är sammankallande, men alla deltagare bidrar med innehåll till träffarna.
6 Dec	Mat, klimat, matsvinn Dagen under planering med Måltid Sverige och Klimat 2030 - notera datumet redan nu!
16 Jan	Kvalitet på Jorden genom krogen - en inspirationskurs för positiva matsystem! Restaurangerna spelar en viktig roll i matsystemet, inte bara genom att laga god och hälsosam mat utan genom att inspirera samhället och förmedla sin kunskap till gäster.

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



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling. Europa investerar i landsbygdsområden

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

