



## ■ Kompetensutveckling och rådgivning

Detta nyhetsbrev innehåller annonser om kurser, information och rådgivning inom Landsbygdsprogrammet. Aktiviteterna är kostnadsfria om inte något annat anges.

## ■ Jordhälsa - hur mår din åkermark?

Det är viktigt att hålla sin åkermark i bra skick. Välkommen till en föreläsning där Anna Bjuréus från Jordbruksverket pratar om vikten av att ha en bra markstruktur, hur du kan gynna den och hur du undviker markpackning och strukturskador. Hon visar Jordbruksverkets nya app om markvård: Hur mår min jord?

Kursen riktar sig till alla växtodlare oavsett produktionsinriktning. Kursen ges digitalt i Skype.

Tisdag 23 mars kl. 09.00–ca12.00.

**Anmälan:** senast 21/3 via: <https://utbildning.jordbruksverket.se>

Välkommen hälsar Anna-Stina Karlsson,  
 Länsstyrelsen Kronoberg, 010-223 71  
 37 [anna-stina.karlsson@lansstyrelsen.se](mailto:anna-stina.karlsson@lansstyrelsen.se).



## ■ Äggseminarium

Livsmedelsutveckling Sydost bjuder in till en eftermiddag med fokus på ägg, där vi ger kunskap om det svenska ägget samt inspirerar till produktutveckling, meny och dialog. Vad passar väl bättre en vecka före påsk?

**Torsdag 25 mars kl. 13.30 – 15.00**

Ägg är ett fantastiskt livsmedel med spännande egenskaper, lång hållbarhet och fullt med vitaminer och mineraler.

Vi välkomnar deltagare från hela landet och från hela kedjan, och vill särskilt uppmuntra deltagare från restaurangledet! Hur används ägg på menyn?

### Innehåll:

- Hur står sig det svenska ägget och hur ser Svenska äggs uppdrag ut? Marie Lönneskog Hogstadius från branschorganisationen Svenska ägg.



- Presentation av rapporten *Ägg – världens bästa livsmedel*, med Mushtaq Farooqi från *Livsmedelsutveckling Sydost*. Länk till rapporten.
- Näringsinnehåll, hygien och hållbarhet med mikrobiolog Anna Blücher.
- Äggtrender; kort omvärldsbevakning med Kristina Bergman, *Livsmedelsutveckling Sydost*.
- Dialog med övriga deltagare, för dig som vill (0 - 30 min).

[Anmäl dig här.](#)

Välkommen hälsar

Kristina Bergman, Livsmedelsutveckling Sydost,

073-890 43 80 [kristina.bergman@iuc-kalmar.se](mailto:kristina.bergman@iuc-kalmar.se).

## ■ Förädlingsträffar

Vill du lära dig förädla småländska råvaror? Du kanske har en egen produktion av råvaror eller vill använda dig av någon annans råvaror för förädling av fantastiska produkter? Oavsett så är du hjärtligt välkommen att delta på ett eller flera av inspirationstillfällena.

Under 2021 kan du lära dig grunderna kring förädling av **mjolk, äpplen, frukt- och bär och tackakött** under en serie inspirationstillfällen under ledning av erfarna branschrådgivare.

Dessa digitala inspirationstillfällen består av två eller tre delträffar. Mellan tillfällena får du i uppgift att förädla egna produkter utifrån den kunskap du fått.

Förädlingsserien görs i ett samarbete mellan de regionala livsmedelsstrategierna i Jönköpings, Kronobergs och Kalmar län.

[Här ser du hela inbjudan med teman, datum och medverkande!](#)

Anmäler dig gör du via [kalendern](#) på vår web.

Välkommen hälsar Rebecka Wikström,  
Länsstyrelsen Kronoberg, 010-223 73  
84 [rebecka.wikstrom@lansstyrelsen.se](mailto:rebecka.wikstrom@lansstyrelsen.se) .



## ■ Tre digitala kortkurser om foder och bete

**Stallperiod - Mulmedveten foderstat med svenskt protein**

Onsdag 31 mars 9.30-10.30

Föreläsare: Margareta Dahlberg

[Mer info och anmälan](#)

**Betesperiod - Rätt djur på rätt plats vid rätt tid**

Onsdag 14 april 9.30-10.30



greppa näringen



Föreläsare: Margareta Dahlberg

[Mer info och anmälan](#)

### **Betesperiod - Fallgropar och framgångsfaktorer för tillväxt**

Onsdag 21 april 9.30-10.30

Föreläsare: Margareta Dahlberg

[Mer info och anmälan](#)

Välkommen hälsar Lovisa Granberg,  
Länsstyrelsen Östergötland, 010-223 54 90  
[lovisa.granberg@lansstyrelsen.se](mailto:lovisa.granberg@lansstyrelsen.se).

## ■ Mer svenskt ekologiskt i offentliga kök

Att välja svenska och närproducerade livsmedel har vuxit stort de senaste åren och prioriteras högt hos många enskilda konsumenter, restauratörer och offentliga kök. Detta har förstärkts ytterligare sedan Covid-19 drabbade Sverige och världen. De enskilda ländernas livsmedelsproduktion har hamnat i fokus.

En ökad efterfrågan på när- och svenskproducerat har medfört en minskad efterfrågan på ekologiskt producerade livsmedel. Även ekologiska mål har fått lämna plats till mål för närproducerade livsmedel i många offentliga verksamheter.

Vi önskar nu tillsammans inspirera till ett ökat agerande och tänkande kring ekologiskt producerade livsmedel i det gemensamma arbetet för att nå de globala målen, samt målen satta för ekologisk konsumtion och produktion i Sverige och Europa.

### **Onsdag 7 april kl.8.45-14.00. Digitalt.**

Till vår hjälp har vi denna dag Ekokocken Ulrika Brydning, känd stjärnkock som vurmar för det närproducerade och det ekologiska, Mimmi Dekker från Ekomatcentrum (Resurscentrum för hållbar konsumtion) samt flera ekologiska livsmedelsproducenter.

**Målgrupper:** kostchefer i offentliga kök, kockar i offentliga och privata kök, restauratörer, livsmedelsproducenter i Jönköpings, Kronobergs och Kalmar län

Länsstyrelsen Kalmar Län bjuder i samverkan med Länsstyrelsen Kronoberg och Region Jönköpings län in till denna inspirationsdag

[Läs hela inbjudan och anmäl dig här!](#)

Välkommen hälsar Cecilia Kilbride,  
Länsstyrelsen Kalmar, 010-223 85 14  
[cecilia.kilbride@lansstyrelsen.se](mailto:cecilia.kilbride@lansstyrelsen.se).



## ■ Kunskapsdagar om livsmedel

Två digitala kunskapsdagar ordnas inom ramen för de regionala livselsstrategierna i Jönköpings-, Kronobergs- och Kalmar län.

**Måndag 12 april kl. 14.00–17.00** En eftermiddag med erfarenheter från corona. Några företag har hittat olika kreativa lösningar i krisens spår, samt viss pågående forskning i pandemitider! Dagen är för dig som är intresserad av livsmedelsfrågor och anpassad för restaurang och besöksnäring. [Läs mer.](#)

**Onsdag 14 april kl. 10.00–14.00** En dag om företagsnära forskning som ger möjligheter, kunskap och inspiration till dig som är företagare eller verksam i leden "Från jord till bord"! För företag inom livsmedelssektorn och för dig som är intresserad av livsmedelsfrågor. [Läs mer.](#)

**Anmälan:** senast en vecka innan respektive dag till [medlemsservice@lrf.se](mailto:medlemsservice@lrf.se) med namn, telefonnummer, e-postadress och kommun.

**Vid frågor** kontakta [rose-marie.winqvist@lrf.se](mailto:rose-marie.winqvist@lrf.se) eller [ann-cathrine.carlsson@lrf.se](mailto:ann-cathrine.carlsson@lrf.se).

Välkommen!



## ■ Fiskförädling - rådgivningswebinarium

Eldrimners rådgivare Nils Ekwall driver tillsammans med sin familj företaget Tiraholms fisk vid sjön Bolmen i Halland. Företaget startade med torgförsäljning under 1980-talet. Sedan dess har Tiraholms fisk utvecklats stort till att bli ett populärt åretruntöppet utflyktsmål med över 40 000 besökare per år, där man bland annat har hotell, restaurang, gårdsbutik och yrkesfiske.

Under detta webinarium kommer Nils svara på frågor om affärsutveckling av fiskförädlingsföretag och om möjligheterna kring att kombinera yrkesfiske, mathantverk, restaurangverksamhet eller andra aktiviteter för att få ett stabilt företagande.

**Torsdag 15 april kl. 14.00-16.00**

Pris: 300 kr + moms

[Här finns mer information och länk till anmälan \(senast 1/4\).](#)

Välkommen hälsar Aksel Ydrén,  
Eldrimner, 010 - 225 34 33  
[aksel@eldrimner.com](mailto:aksel@eldrimner.com).

## ■ Småskalig grishållning

*- välkommen till digital kurs i två delar*

Under två kvällar kommer du få inspiration och kunskap kring småskalig grishållning. Kursen kommer bland annat ge dig kunskap kring djurskyddslagstiftningen, smittor,



utfodring, grisens beteende och hur en bra hydda ska se ut. Kursen ger dig god insikt i vad som krävs för att ha grisar. Att hålla grisar ute i hyddor passar bra både i ekologisk och konventionell grishållning.

### **Medverkande**

Isa Löfvendahl som driver en gård där hon har grisar av lantrasen Linderödsgris. Isa finns på Instagram under isa\_billingegris om du vill veta mer om hennes verksamhet.

### **Datum**

Kursen går digitalt via Skype:

Del 1, torsdag 20 maj kl. 18.00-21.00.

Del 2, torsdag 27 maj kl. 18.00-21.00.

### **Anmälan**

Senast 13 maj på [Jordbruksverkets utbildningsportal](#).

Några dagar innan första kurstillfället får du ett mejl med Skype-länk och instruktion till kursen.

Välkommen hälsar Anna-Stina Karlsson, Länsstyrelsen Kronoberg, 010-223 71 37 [anna-stina.karlsson@lansstyrelsen.se](mailto:anna-stina.karlsson@lansstyrelsen.se).

## ■ **Betesdjur sökes!**

Länsstyrelsen söker betesdjur till två naturreservat.

- NOTTERYD (Växjö kommun) Areal betesmark 2,2 ha, varav 1,07 ha berättigar till EU-stöd. Kontakt: Sara Lamme, 010 – 223 74 16
- HÄSSLEBACKEN (Ljungby kommun) Areal betesmark 4,07 ha, varav 4,07 ha berättigar till EU-stöd. Kontakt: Susanne De Bourg, 010 – 223 73 83

### **Intresseanmälningar senast 31 mars.**

Visning på plats är möjlig efter överenskommelse, kontakta oss i så fall i rimlig tid innan 31 mars.



### **Länsstyrelsen i Kronobergs län**

Telefon: 010-223 70 00

Postadress: 351 86 Växjö

E-post: [kronoberg@lansstyrelsen.se](mailto:kronoberg@lansstyrelsen.se)

Webbplats: [www.lansstyrelsen.se/kronoberg](http://www.lansstyrelsen.se/kronoberg)

### **Följ oss**



### **Vill du prenumerera på detta nyhetsbrev?**

[Starta en egen prenumeration här.](#)

[Så hanterar vi dina personuppgifter](#)

[Avregistrera prenumeration](#)



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

### **Dela detta utskick**

