

Regional livsmedelsstrategi för Jönköpings län 2030

I Jönköpings län har vi nära till bra mat



Titel: Regional livsmedelsstrategi för Jönköpings län 2030

Kontaktperson: Gabriella Rådberg Länsstyrelsen i Jönköpings län och
Christina Odén, Region Jönköpings län

Rapportnummer: 2026:xx

Diarienummer: xxx-xxx-2026

Utgivningsår: 2026

Omslagsbild: Johan Werner Avby

Förord

I Jönköpings län finns starka förutsättningar att producera, förädla och konsumera bra mat av hög kvalitet som ger mervärden för hela länet. Här finns ett starkt lantbruk, växande livsmedelsföretag, forskning, innovationsförutsättningar och en lång tradition av samverkan mellan näringsliv, offentlig sektor och akademi.

Sedan den regionala livsmedelsstrategin för Jönköpings län togs fram 2018 har dock omvärlden förändrats. Coronapandemin, kriget i Ukraina, störningar i globala handelsflöden, ökade kostnader och ett mer osäkert geopolitiskt läge har visat hur sårbart livsmedelssystemet är. Samtidigt påverkar klimatförändringar med torka, extremväder och ökad risk för översvämningar länets livsmedelsproduktion.

Allt detta ställer högre krav på robusthet, innovation och en mer effektiv resursanvändning genom hela livsmedelskedjan. En stark regional livsmedelsproduktion är avgörande – inte bara för tillväxt och jobb, utan också för länets konkurrenskraft, attraktivitet och motståndskraft i tider av kris och osäkerhet.

Den regionala livsmedelsstrategin ligger fast. Det är samma strategi som arbetades fram 2018 med sikte mot 2030 och med samma fokusområden: produktion, innovation, göra affärer, attityder och ökad försörjningsförmåga. Det som har uppdaterats är nulägesbilder, analyser och prioriteringar utifrån dagens förutsättningar och den nationella livsmedelsstrategin 2.0, med särskilt fokus på robusthet i livsmedelskedjan, exportfrämjande samt svensk kvalitet och gastronomi. Anpassningar har även gjorts så att strategin harmoniserar med klimat- och sårbarhetsanalysen för länet, den regionala utvecklingsstrategin för Region Jönköpings län 2026–2035 och Agenda 2030-målen. Precis som tidigare uppdateras strategins handlingsplaner vart tredje år.

För att lyckas krävs fortsatt samverkan. Genom gemensamt ansvarstagande och ett nära samarbete mellan näringsliv, offentlig sektor, myndigheter, akademi och civilsamhälle kan vi tillsammans stärka länets konkurrenskraft, innovationsförmåga och bidra till en mer hållbar livsmedelsproduktion och en god folkhälsa.

Jönköpings län ska fortsatt vara en stark matregion där vi har nära till bra mat – idag och i framtiden.

Brittig Benzler
Landshövding i Jönköping län

Karin Hermansson
Regional utvecklingsdirektör

Innehåll

EN STRATEGI I SAMVERKAN	5
En regional strategi med nationell utgångspunkt	6
Fem fokusområden för en regional strategi	7
Vems är strategin?	8
Ansvar för det långsiktiga genomförandet	9
NÄRA TILL BRA MAT	10
I Jönköpings län har vi nära till bra mat	10
LIVSMEDELSKEDJAN I LÄNET	12
En kortfattad och övergripande nulägesbeskrivning	12
Några utmaningar idag och i framtiden	19
En klimatsäkrad livsmedelskedja	22
FOKUSOMRÅDE PRODUKTION	25
Förutsättningar för primärproduktionen i länet	25
Utmaningar för primärproduktionen i länet	26
Utvecklingsmöjligheter för primärproduktionen i länet	26
FOKUSOMRÅDE INNOVATION	28
Förutsättningar	28
Utvecklingsmöjligheter	30
FOKUSOMRÅDE GÖRA AFFÄRER	33
Förutsättningar	33
Utmaningar	36
Utvecklingsmöjligheter	37
ATTITYDER	39
Förutsättningar	39
Utmaningar	41
Utvecklingsmöjligheter	43
ÖKAD FÖRSÖRJNINGSFÖRMÅGA	45
Förutsättningar	45
Utmaningar	46
Utvecklingsmöjligheter	48
LÄRDOMAR OCH ARBETET FRAMÅT	50
Vad gör vi nu?	Fel! Bokmärket är inte definierat.
Lärdomar från strategiarbetet	Fel! Bokmärket är inte definierat.



En strategi i samverkan

Jönköpings län har unika förutsättningar att utveckla en stark och hållbar livsmedelssektor, med en lång tradition av livsmedelsproduktion, hög kompetens och ett livskraftigt företagande på landsbygden. Mot bakgrund av dessa styrkor och livsmedelsbranschens avgörande betydelse för framtidens hållbara samhälle har arbetet med den regionala livsmedelsstrategin pågått sedan 2018. Genom ett gemensamt ansvarstagande och ett nära samarbete mellan näringsliv, offentlig sektor, myndigheter, akademi och civilsamhälle stärker vi länets konkurrenskraft och innovationsförmåga samtidigt som vi bidrar till en mer hållbar livsmedelsproduktion, ökad livsmedelsförsörjning och en bättre folkhälsa.

Framtagandet av en regional livsmedelsstrategi för Jönköpings län började som ett initiativ från styrgruppen för projektet Grönt kluster som etablerades redan 2015 och som samlade Lantbrukarnas Riksförbund (LRF), Hushållningssällskapet, Smålands Turism, Elmia, Jönköpings kommun, Jönköping University, Region Jönköpings län och Länsstyrelsen i Jönköpings län. Grönt kluster har också fungerat som styrgrupp för arbetet med den regionala livsmedelsstrategin och övergick 2021 till klustret "Nära till bara mat" som numera samlar ovanstående aktörer samt Vetlanda kommun, Nässjö kommun, Vaggeryd kommun, Värnamo kommun, Gislaveds kommun, Gnosjö kommun, NUVAB, Enter Gislaved, Ekologiska lantbrukarna och FC gruppen. I fokus står samverkan kring den regionala livsmedelsstrategin och den gemensamma viljan att utveckla en stark och konkurrenskraftig livsmedelssektor som står rustad för morgondagens utmaningar.

Den regionala livsmedelsstrategin har utvecklats genom en omfattande samverkansprocess under perioden 2019–2025. Arbetet har omfattat dialogmöten, nätverksträffar och branschsamråd med representanter från näringsliv, offentlig sektor, akademi, utbildning och civilsamhälle. De erfarenheter, behov och möjligheter som identifierats i dialogen har varit vägledande för strategins prioriteringar och fortsatta utveckling.

Den regionala livsmedelsstrategin är tänkt att vara ett inriktningsdokument som ska användas som vägledning vid strategiska beslut.

En regional strategi med nationell utgångspunkt

Målsättningen med framtagandet av en regional livsmedelsstrategi är att bryta ner den nationella livsmedelsstrategin på regional nivå genom att se till länets unika förutsättningar. Därför tar det regionala arbetet sin utgångspunkt i den nationella strategins tre strategiska områden samt fokusområdena i Livsmedelsstrategin 2.0 som tillkom genom ett regeringsbeslut 2025.

Den nationella livsmedelsstrategins strategiska områden:

- regler och villkor
- konsument och marknad
- kunskap och innovation

Fokusområdena i livsmedelsstrategin 2.0

- ökad robusthet i livsmedelskedjan
- exportfrämjande
- Svensk kvalitet och gastronomi

I den nationella strategin betonas helheten för att få en konkurrenskraftig livsmedelskedja. Till livsmedelskedjan räknas primärproduktionen, livsmedelsindustrin, livsmedelshandeln, restaurangnäringen, måltidsturismen och konsumenten. Enligt strategin ska en konkurrenskraftig livsmedelskedja skapas genom en produktionsökning som bidrar till en ökad försörjningsförmåga av livsmedel. Effekten av detta blir att sårbarheten i livsmedelskedjan minskar. I den nationella strategin framgår tydligt att produktionsökningen ska ske på ett hållbart sätt och bidra till att uppfylla relevanta miljömål.

Den regionala strategin och dess insatser ska leda till att länet får en:

- ökad hållbar och robust livsmedelsproduktion
- ökad kompetens och högre sysselsättningsgrad inom livsmedelsbranschernas alla led
- högre förädlingsgrad av länet egna råvaror och en starkare export
- ökad regional gastronomisk identitet och ökad kunskap om svenska mervärden

Handlingsplaner för arbetet med den regionala livsmedelsstrategin har funnits sen 2020 och uppdaterats vart tredje år. De utgör ett verktyg för att uppnå målen om en hållbar och ökad produktion av mat i länet som samtidigt leder till fler jobb och tillväxt. Många regionala och kommunala aktörer, branschorganisationer, näringsliv med flera driver projekt och är engagerade i pågående satsningar med koppling till strategins olika fokusområden. Ambitionen är att hitta synergieffekter och tillsammans skapa värde för den regionala livsmedelskedjans utveckling och bidra till att uppnå målen både i den regionala och nationella livsmedelsstrategin.



Fem fokusområden för en regional strategi

Den regionala livsmedelsstrategin i Jönköping län har fem fokusområden. Fokusområdena är framtagna i samverkan med länets aktörer och producenter och ska även ligga i linje med den regionala utvecklingsstrategin (RUS), Klimat och energistrategin, Regionala besöksnäringstrategin, Åtgärdsprogrammen för miljö kvalitetsmålen, Agenda 2030 samt miljömålsbedömningar för länet. Fokusområdena knyter även an till den nationella livsmedelsstrategin och 2.0 uppdateringarna. Fokusområdena är följande.

- Produktion
- Innovation
- Göra affärer
- Attityder
- Ökad försörjningsförmåga

Syftet med de fem fokusområdena är att konkretisera det regionala arbetet. Samtidigt ska fokusområdena beskriva de utmaningar och den utvecklingspotential som finns på regional nivå. I arbetet med att ta fram den regionala strategin har dessa områden också framstått som de områden där insatser kan ge störst effekt för att nå syftet för den regionala livsmedelsstrategin. Det finns ingen inbördes rangordning mellan de fem områdena utan alla fem är på olika sätt viktiga för det fortsatta arbetet.

Produktion

Fokusområdet Produktion ska säkerställa ökad lönsamhet och konkurrenskraft inom livsmedelsföretagen och hela den regionala livsmedelskedjan. Fokusområdet ska också fokusera på att stärka kompetensförsörjningen, öka robustheten, samt öka och bredda

produktionen av mat i Jönköpings län. Målbilden 2030 är ge länets livsmedelsföretag förutsättningar att på ett hållbart sätt – i enlighet med Agenda 2030 och de svenska miljömålen – producera mat av hög kvalitet.

Innovation

Fokusområdet Innovation kraftsamlar kring att stimulera och stärka innovationsklimatet och förmågan hos livsmedelsföretagen att bemöta morgondagens möjligheter och utmaningar. Innovativa lösningar är en förutsättning för en hållbar och konkurrenskraftig livsmedelskedja.

Göra affärer

Inom hela livsmedelskedjan är det viktigt att producera, förädla och sälja efterfrågestyrt, men också möjliggöra dialog, erfarenhets- och kunskapsförmedling och förutsättningar för långsiktiga relationer. Medvetna kompetensbaserade val i syfte att göra lönsamma affärer både inom och utanför Sverige inryms i fokusområdet.

Attityder

Fokusområdet Attityder är det som kan vara svårast att mäta och att se effekter av. Samtidigt är det inom detta fokusområde förändringar kan få störst effekt i det långsiktiga arbetet. Genom att förstå de trender och attityder som finns i köpmönster, bemötande och förändringsvilja kan insatser inom övriga fokusområden nå längre.

Ökad försörjningsförmåga

I länet finns goda förutsättningar att producera mer och fler typer av livsmedel än vad som görs idag. Ambitionsnivån är därför att länet som helhet inte bara ökar sin livsmedelsproduktion och sin egen självförsörjningsgrad, utan också bidrar till det nationella målet genom att, där det är lämpligt, producera mer än länets konsumtion. Detta leder också till ökad lönsamhet förutsatt att det som produceras efterfrågas i eller utanför Sveriges gränser.

Vems är strategin?

Mat berör oss alla. Alla länsbor, vare sig de är företagare, inköpare, konsumenter eller besökare, har ett intresse av att den regionala maten utvecklas och att mer livsmedel produceras i länet. Strategin är därför till för oss alla.

Målsättningen är att dokumentet ska vara vägledande för myndigheter, kommuner och andra offentliga aktörer vid strategiska beslut som handlar om livsmedel. Strategin ska också underlätta för livsmedelsföretagare att göra hållbara val och lönsamma affärer samt göra det möjligt för konsumenter att välja bra livsmedel. Dessutom är målet att sätta Jönköpings län på kartan när det gäller smakupplevelser för våra besökare.

Sammanfattningsvis är tanken att strategin ska hjälpa oss att ta ett helhetsgrepp för livsmedelskedjan i länet och hjälpa oss göra medvetna val som sammantaget bidrar till en ökad, hållbar och robust livsmedelsproduktion i länet.

Ansvar för det långsiktiga genomförandet

För att den regionala livsmedelsstrategin ska vara långsiktigt genomförbar måste det finnas ett tydligt mandat för genomförandet. Region Jönköpings län och Länsstyrelsen har ett samordningsansvar för strategin, det hindrar dock inte andra aktörer från att genomföra insatser. Tvärtom är det viktigt att länet kraftsamlar kring insatser som gör att vi når visionen till 2030. Att fler aktörer utför och finansierar aktiviteter visar att länet är handlingskraftigt och prioriterar den regionala livsmedelskedjan.



Nära till bra mat

Visionen för arbetet med den regionala livsmedelsstrategin i Jönköpings län visar på vår önskan och våra långsiktiga mål. *Nära till bra mat* innebär att det ska vara enkelt att producera, sälja och välja mat som är bra för miljön, klimatet och hälsan samt ger sysselsättning och tillväxt i länet. Vi ska känna trygghet i tillgång till säkra livsmedel som bidrar till en ekonomisk, social och miljömässigt hållbar utveckling.

Vår gemensamma vision för livsmedelskedjan kompletteras med fem fokusområden som gör denna tydligare och som ska bidra till syftet om ökad hållbar livsmedelsproduktion, ökad kompetens inom livsmedelsbranscherna och högre sysselsättning inom livsmedelsbranscherna samt högre förädlingsgrad av länets egna råvaror.

Inom varje fokusområde finns det även en målbild vilka följer nedan.

I Jönköpings län har vi nära till bra mat

Produktion

Företag i livsmedelskedjan i Jönköpings län producerar säker mat av hög kvalitet med modern teknik på ett hållbart sätt som stärker länets robusthet.

Innovation

Marknads- och exportinriktad livsmedelsproduktion i världsklass från Sveriges mest innovativa matregion.

Göra affärer

I Jönköpings län skapas förutsättningar för lönsamma affärer genom att stimulera till hållbara affärsmodeller, exportstödjande aktiviteter, distributionskanaler och nya marknader inom och utom Sveriges gränser.

Attityder

Samtliga aktörer i hela livsmedelskedjan gör medvetna och kunskapsbaserade val med fokus på svenska mervärden och som leder till ökad tillväxt och lönsamhet, god miljö och bra folkhälsa.

Ökad försörjningsförmåga

Länet kan fortsätta producera mat vid en kris genom ökad försörjningsförmåga, minskat beroende av insatsvaror och god beredskap.

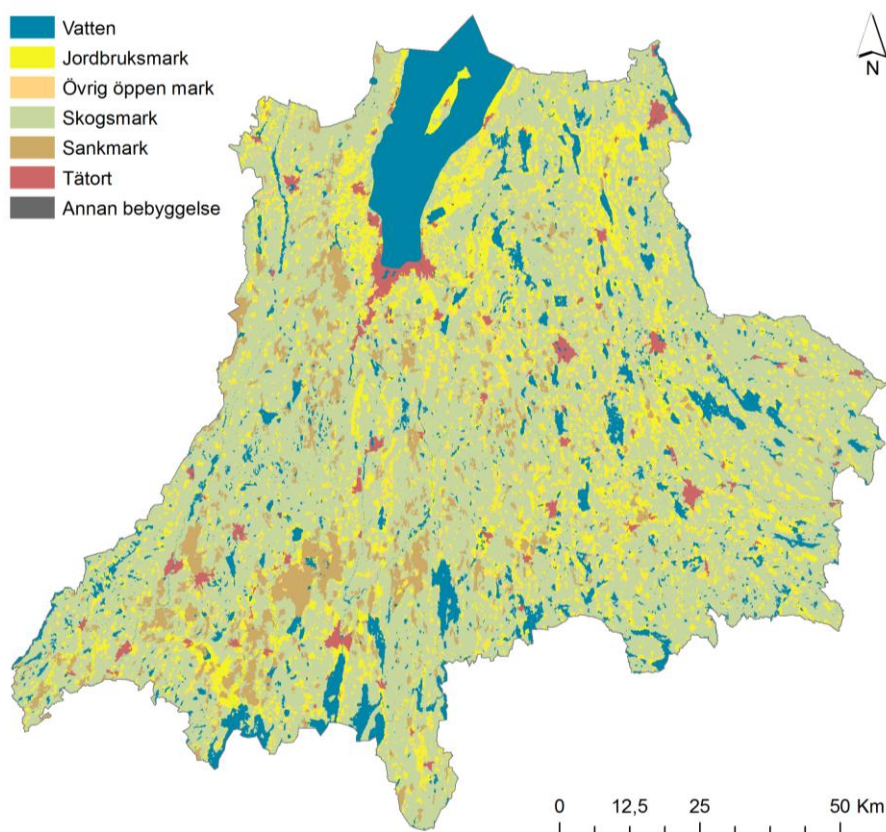


Livsmedelskedjan i länet

En kortfattad och övergripande nulägesbeskrivning

Fysiska förutsättningar och Produktionsresurser

Jönköpings län har ett strategiskt mycket intressant läge, både ur ett besöksnäringssperspektiv och ur ett transportperspektiv, med närhet till och bra kommunikationer med storstadsregionerna och E4-an som går rakt genom länet. Länet ligger beläget i södra delen av Vättern, Sveriges näst största sjö med en unik artsammansättning. Jönköpings län täcker till ytan 2,5 procent av Sveriges totala landareal. År 2020 utgörs 12 procent av länets procents skogsmark, 12 procent vattenareal och 71 procent skogsmark¹.



Figur 1. Markanvändningen i Jönköpings län

Ett av Smålands karaktärsdrag är det småbrutna odlingslandskapet, som kännetecknas av naturbetesmarker, små åkerlappar och många

¹ SCB Markanvändningen i Sverige 2020: <https://www.scb.se/hitta-statistik/statistik-efter-amne/boende-bebyggelse-och-mark/markanvandning/markanvandningen-i-sverige/pong/tabell-och-diagram/markanvandningen-i-sverige/#Fotnoter>

stenlämningar. I Jönköpings län finns mycket av detta kvar. Totalt upptar jordbruksmark (dvs åker- och betesmark) ca 127 000 hektar i länet, vilket motsvarar ungefär 12 procent av den totala landytan (år 2020). Motsvarande andel nationellt är 7 procent, så även om länet är skogsintensivt finns också relativt sett mycket jordbruksmark här.

Såväl totalarealen som den relativa arealfördelningen mellan åker- och betesmark i länet har varit stabil den senaste tiden; ungefär två tredjedelar av jordbruksmarken i länet utgörs av åkermark, och denna areal har legat stabilt på omkring 85 000 sedan 2018. Vall är den dominerande grödan, 72 procent av länets åkermark utgörs av slätter- och betesvall och ungefär 19 procent av åkerarealen upptas av spannmålsodling. Inom spannmålsodlingen är korn vanligast (43 procent av spannmålsarealen), följt av vete (23 procent) och havre (20 procent)².

Arealen naturbetesmarker som det söks miljöersättning för i länet har legat på en relativt jämn nivå sedan år 2000. För 2025 var betesarealen 42 284 ha och åkermarken 85 455 ha enligt Jordbruksverkets statistikdatabas. Ängs- och betesmarker finns spridda över hela länet, men koncentrerat framför allt kring Vättern och i de östra delarna.

Jönköpings län är ett inlandslän utan kust som är rikt på sjöar och vattendrag. Bland sjöarna återfinns både små och stora vatten, som Sveriges näst största sjö, Vättern. Vattnen i länet är relativt lågproduktiva och artfattiga jämfört med övriga län i södra Sverige. Länet karaktäriseras av många skogsvatten och påverkan på länets vatten är relativt låg med sydsvenska mått.

Dricksvatten

Jönköpings län är självförsörjande av dricksvatten som är lokalproducerat, gott och hälsosamt. Vatten som härstammar från Jönköpings län leds till både Skåne och Västergötland. På så vis dricker flera 100 000 människor utöver de som bor i Jönköpings län vatten från länet. Det finns även potential i länets dricksvattenförekomster för att exportera än mer vatten. Dricksvatten som produceras i Jönköpings län kommer från sjöar och vattendrag (ytvatten) och från brunnar i marken (grundvatten). Länets större tätorter samt flera mindre orter har kommunalt vatten. Boende utanför dessa orter har egna brunnar. Strax över 80 procent av länets befolkning är anslutna till kommunalt vattenledningsnät och ökar över tid. Nationellt är anslutningsgraden något högre, ca 88 procent (år 2015)³. Dricksvatten är en livsviktig resurs och i EU:s vattendirektiv står det "Vatten är ingen vara vilken som helst utan ett arv som måste skyddas, försvaras och behandlas som ett sådant". Samtliga dricksvattenförekomster i Jönköpings län av både yt- och grundvatten behöver vi därför vara rädda om och skydda så att även framtida generationer har tillgång till ett bra dricksvatten. I Jönköpings län finns omkring 90 utpekade dricksvattenförekomster. Utöver dricksvatten för människor är vatten också

² Regional nulägesanalys - Gotland grönt centrum 2025

³ Regional vattenförsörjningsplan för Jönköpings län År 2020 - 2050 med utblick till år 2100

av stor betydelse för övrig livsmedelsproduktion. För att nå till exempel en bra mjölkprodukt krävs god kvalitet på det vatten korna dricker.

Mer information: se fokusområde produktion för mer om markanvändningen i länet.

Primärproduktionen som grund i en stark livsmedelskedja

Den dominerande primärproduktionen i länet består av mjölk och kött men även frukt, fisk, ägg och honung. En stor andel betesmarker och vallodling ger Jönköpings län goda förutsättningar för mjölk- och köttproduktion och länet hamnar på kartan som en del av Sveriges mjölkbälte. Mjölkproduktion utgör basen av lantbruket i länet, med ett estimerat produktionsvärde på 1328 MSEK (år 2024), som är högre än samtliga andra produktionsgrenar tillsammans⁴.

Naturen ger också goda förutsättningar för klimatmässigt hållbar köttproduktion. En sårbarhet är dock avsaknad av slakterier i länet, KLS i Kalmar och Dalsjöfors, Scan i Linköping och Skövde slakteri är de närmaste kommersiella slakterierna. Det råder överlag brist på större förädlingsföretag inom livsmedelskedjan vilket utgör en sårbarhet för länet.

KORT FAKTA OM PRIMÄRPRODUKTIONEN I LÄNET

- År 2024 fanns ca 2 964 jordbruksföretag i Jönköpings län
- Totalt producerades omkring 235 000 ton mjölk i länet 2024, motsvarande 8,4 procent av den totala invägningen i Sverige.
- Totalt producerades 11 280 ton nötkött i länet 2024, motsvarande 8,1 procent av den totala slaktvolymen i Sverige
- Totalt producerades 390 ton griskött i länet 2024, motsvarande 0,2 procent av den totala slaktvolymen i Sverige.
- Produktionen av ägg i länet (estimerad utifrån antalet värphöns) har vuxit med drygt 2 procent per år sedan 2005. Totalt estimeras länets äggproduktion till omkring 2 900 ton 2024, motsvarande 2,3 procent av den nationella produktionen
- Antalet får och lamm i länet har legat mellan 20 000 och 30 000 de flesta år under de senaste två decennierna. Antalet företag med lamm har rört sig på samma sätt, vilket gjort att snittantalet djur per företag varit relativt konstant (33 stycken 2005, 38 stycken 2024). Detta är väl i linje med utvecklingen i övriga rike
- Äpplen står för mer än 90 procent av länets produktion av frukter och bär, och det har sett ut så under en längre tid. Utvecklingen har varit god med en genomsnittlig årlig produktionsökning på 4,5 procent per år från 2005–2023
- Sett till värde står äpplen för cirka 75 procent. Totalt produceras knappt 1 500 ton äpplen i länet, motsvarande 4,5 procent av landets produktion.

Länet har liksom i övriga delar av Sverige, utmaningar med färre antal jordbruksföretagare såväl sjunkande produktionsvolymen inom vissa produktionsgrenar. Utgångspunkten för den regionala livsmedelsstrategin är alltså att öka produktionen och lönsamheten inom länets livsmedelskedja, där stärkt konkurrenskraft ska gå hand i hand med att nå

⁴ Regional nulägesanalys - Gotland grönt centrum 2025

miljömålen. Nya produktions- och förädlingsmetoder, nya växtsorter och hälsosamma livsmedel är av stor vikt för en framtida konkurrenskraftig och hållbar livsmedelskedja. De starka basnäringarna är dessutom en nödvändig grund för utveckling av hela livsmedelskedjan i länet.

Det finns många sätt att driva och finansiera sin verksamhet. Den mångfald av företag och företagare som finns i länet gör att det också finns många olika behov. En förutsättning för en stark livsmedelsproduktion är att den som är, eller vill bli, företagare i de gröna- eller blå näringarna, hittar finansieringslösningar och affärsmodeller som passar det specifika företaget. Här krävs ökad tillgång till stöd, både i form av kompetensutveckling och konkreta investeringsstöd, som passar fler typer av inriktningar och företag.



Potential i Förädlingsledet

Jönköpings län har jämförelsevis få förädlingsföretag i relation till antalet jordbruksföretag. Fiskenäringen skiljer sig då förädlingsgraden är relativt hög i relation till antalet utövare i länet. I den kartläggning som gjorts av förädlingsledets aktörer inom köttproduktionen i Jönköpings län⁵ konstateras bland annat att de svenska mervärdena framstår som en outnyttjad resurs, att försäljningen är en nyckelfråga och att nya former för samarbeten krävs. Det finns inget som tyder på att detta inte fortfarande är giltigt eller att det inte skulle gälla för flera branscher. Därför kan åtgärder riktas mot bland annat dessa områden.

KORT FAKTA OM LIVSMEDELSFÖRÄDLINGEN I LÄNET

- Ett av Europas modernaste färskvarumejerier finns i länet. Mejeriets cirka 480 medarbetare hanterar årligen cirka 200 miljoner kilo mjölkkråvara och producerar bland annat över 100 olika artiklar av mjölk från småländska bönder.
- Utöver Arla är samtliga av de största förädlingsföretagen med verksamhet i länet del av en större koncern. Det gäller Atrias verksamhet i Tranås samt Danish Crowns slakteri i Jönköping. Även den fjärde aktören sett till storlek, BUBS Godis i Jönköping, är numera en del av en större koncern efter att dem förvärvats av Orkla Confectionery & Snacks år 2023.
- Sett till typ av produkter dominerar konfektyr & choklad (inte minst polkagristillverkning) samt kött & chark; mer än hälften av företagen i sammanställningen är verksam inom någon av dessa kategorier.
- Det finns 108 förädlingsföretag och majoriteten drivs som aktiebolag. Sen 2020 har förädlingen på gårdar runt om i länet ökat med 15 procent och 2023 hade totalt 182 gårdar förädling och försäljning av gårdsprodukter.

Sysselsättningsgrad och framtida behov

Länet har en livskraftig industri, en skogsnäring som bidrar till betydande virkesproduktion och en stabil primärproduktion. Totalt sysselsatte jordbruket i länet 8 246 personer 2023, varav 43 procent var kvinnor. Sett till antalet årsverken var andelen kvinnor dock betydligt lägre (29 procent), vilket indikerar att kvinnor i högre utsträckning arbetar deltid i jordbruket.

Det totala antalet sysselsatta i jordbruket i länet motsvarar 2,2 procent av befolkningen, att jämföras med 1,5 procent nationellt. För både totalt antal sysselsatta och antal årsverken följer utvecklingen i länet den nationella trenden: där har minskningarna varit 0,5 procent (antal sysselsatta) respektive 1,7 procent (antal årsverken) per år sedan 2005. Även könsfördelningen ser relativt liknande ut på i länet och nationellt.

År 2021 fanns 200 arbetsställen i länet med verksamhet inom livsmedelsförädling (inklusive produktion av dryck). Antalet har ökat kontinuerligt med cirka 3 procent årligen de senaste decennierna. Andelen kvinnliga jordbruksföretagare i länet har ökat något år för år; från 12,8 procent 2005 till 16,5 procent 2024. Motsvarande trend syns även

⁵ Köttet i Jönköpings län – Kartläggning av förädlingsledets aktörer. Scenarier för nya samarbeten som ökar värdet till producenterna (utgåva 2011, intern rapport för LRF av Karin Lindow)

nationellt, där andelen kvinnliga företagare dock är något högre (17,9 procent).⁶

Behovet av personer med restaurang- och livsmedelsutbildning beräknas öka med cirka 10 procent fram till år 2040 i länet. Ökningen beror på att behovet av arbetskraft väntas växa inom de näringsgrenar där personer med restaurang- och livsmedelsutbildning vanligtvis arbetar, som exempelvis hotell och restaurang. Enligt arbetsförmedlingens prognoser förväntas tillgången på restaurang- och livsmedelsutbildade i länet beräknas vara ungefär lika stor som efterfrågan år 2040.⁷

För personer med naturbruksutbildning (gymnasieskolans naturbruksprogram och motsvarande äldre utbildning), beräknas efterfrågan i länet öka med cirka 35 procent fram till år 2040. Ökningen beror främst på utbildningsväxlingen, som innebär att andelen med naturbruksutbildning bedöms öka inom till exempel lantbruks- och trädgårdsyrken samt skogsarbete. Efterfrågan bedöms också öka till följd av ett ökat behov av arbetskraft inom jord- och skogsbruk.⁸



⁶ Statistik nulägesanalys livsmedelskedjan i Jönköpings län 2025 - Gotland grönt centrum

⁷ <https://www.scb.se/contentassets/04cf1ee0f04b4c06a6e62d22d78e8d4c/jonkopings-lan-20251215.pdf>

⁸ <https://www.scb.se/contentassets/04cf1ee0f04b4c06a6e62d22d78e8d4c/jonkopings-lan-20251215.pdf>

God Struktur för kompetensutveckling och kompetensförsörjning

Kompetensutveckling och kompetensförsörjning är en av nycklarna till att öka produktion och förädling av mat. I länet finns två naturbruksgymnasier, Tenhults naturbruksgymnasium och Stora Segerstad naturbrukscentrum. Dessa skolor bidrar även till kompetensförsörjning genom kurser och program på eftergymnasial nivå.

I länet finns också flera skolor med inriktning hotell och restaurang samt en högskola. Det finns även ytterligare skolor som inriktar sig på vidareutbildningar, exempelvis YH-utbildningar, som bidrar till det regionala näringslivet. Dessa har en viktig roll i hur länets framtida livsmedelsproduktion kommer att se ut. Det behövs bra och hög kompetensnivå samt kvalitet på utbildningarna för att möta näringarnas behov av kompetent personal och kompetensutveckling. Det finns därmed en god struktur i länet för kompetensutveckling och kompetensförsörjning.

Det finns idag mycket kompetens i länet, både hos akademi och hos företagen, men mer kan göras för att nyttja potentialen i den samlade kompetensen. I arbetet med strategin och även i andra kontakter visar det sig att få företag inom livsmedelsbranschens olika led har använt eller känner till vad Science Park, ALMI eller Jönköping University kan bidra med i just deras verksamhet.

Dessutom finns Jordbruksverket i länet, vilket attraherar och samlar en mängd personer med expertkompetens inom livsmedelsbranschen.

Måltider och platsutveckling som stärker länets attraktionskraft

Jönköpings län har unika förutsättningar att utvecklas som en innovativ, hållbar och attraktiv matregion där livsmedelsproduktion, gastronomi och besöksnäring tillsammans skapar värden för invånare, företag och besökare. Besöksnäringen är ett utpekat styrkeområde och sen 2023 har länet en regional besöksnäringstrategi som ska stärka besöksnäringen och lägga en gemensam grund för hållbar platsutveckling inom näringen.

Besöksnäring och måltidsturism

Måltid är ett av de prioriterade tematiska områdena i den regionala besöksnäringstrategin och en viktig del i utvecklingen av ett hållbart och attraktivt Jönköpings län. Lokal mat och dryck bidrar tillsammans med natur, kultur och värdskap till att skapa reseanledningar, stärka platserns identitet och öka länets attraktivitet för både invånare och besökare.

Genom samverkan mellan livsmedelsproduktion, besöksnäring, offentlig sektor och civilsamhälle skapas bättre förutsättningar för hållbar platsutveckling i hela länet. En starkt måltidsturism kan bidra till ökad efterfrågan på lokala produkter och tjänster, starkt konkurrenskraft, fler arbetstillfällen och levande landsbygder.

Hållbar platsutveckling

Region Jönköpings län arbetar med hållbar platsutveckling i flernivåsamverkan för att stärka samverkan mellan offentliga aktörer, näringsliv och civilsamhälle. Genom att utveckla attraktiva och hållbara platser stärks förutsättningarna för lokal livsmedelsproduktion, måltidsturism och levande landsbygder i hela länet.

Hållbar och säker mat

Svensk mjölkproduktion ger 44 procent lägre utsläpp av växthusgaser och svensk nötköttsproduktion ger 70 procent lägre jämfört med världssnittet.⁹ Samtidigt arbetar svenska bönder kontinuerligt med att öka resurseffektiviteten vilket minskar klimatpåverkan. Exempelvis har energiförbrukningen i växthusodlingen mer än halverats sedan början av 2 000-talet samtidigt som användningen av fossila bränslen har minskat med mer än 80 procent.¹⁰

Det svenska lantbruket har successivt minskat sin användning av vatten. I dag står svenskt jordbruk för mindre än 5 procent av den totala vattenanvändningen.¹¹ Vi har dessutom en djuromsorg i världsklass som ger friska djur, låg antibiotikaanvändning och säkra livsmedel. Svenska livsmedel håller hög klass när det gäller exempelvis bekämpningsmedelsrester, bland annat tack vare långsiktigt miljöarbete och tuffa miljöregler för växtodlingen. Det svenska jordbruket har dessutom låga överskott av kväve i odlingen, något som är viktigt för att minimera övergödningen.

Svensk mat är också klimatsmart och bidrar till den biologiska mångfalden genom att vi har en stor andel betande djur som hindrar igenväxning. Betesmarker och slåtterängar hyser många natur- och kulturvärden som kräver skötsel för att de ska finnas kvar. I enlighet med Agenda 2030 och de svenska miljömålen, bör vi eftersträva en livsmedelsproduktion i länet som är ekonomiskt, miljömässigt och socialt hållbar och som möjliggör för både nuvarande och kommande generationer att producera mat. Det innebär bland annat att länet behöver värna om och undvika exploatering av jordbruksmark, undvika övergödning och värna om den biologiska mångfalden.

En hållbar produktion innebär inte lägre produktion, utan en anpassad produktion där resurser används på ett klimatsmart och effektivt sätt. Livsmedelssystemet som helhet – från produktion till konsumtion – behöver också bli mer hållbart. Minskat matsvinn, mer resurseffektiv produktion och ökad efterfrågan på hållbara produkter är viktiga delar. På så sätt kan länets jordbruk och livsmedelsproduktion bidra till att uppfylla Agenda 2030 och skapa en mer rättvis och hållbar framtid.

Några utmaningar idag och i framtiden

Tillgången till digitala tjänster

Möjligheterna till digitalisering av livsmedelskedjans olika led har stor inverkan på en ökad livsmedelsproduktion. Digitalisering innebär att integrera digital teknik i samhälle och verksamheter för att effektivisera processer, automatisera uppgifter och skapa nya möjligheter. En förutsättning för en sådana utveckling är en välutbyggd IT-kommunikation i hela länet. Enligt Post- och telestyrelsen kartläggning år 2022, hade 100 procent av alla hushåll och arbetsställen i Jönköpings län, tillgång till

⁹ FAO respektive Gerber, P.J. et al. Tackling the Climate through Livestock, FAO och J.P. Lesschen et al. Animal Feed Science and technology,

¹⁰ Jordbruksverket 2015:4

¹¹ <https://jordbruksverket.se/jordbruket-miljon-och-klimatet/jordbruket-och-vattnet>

trådlöst bredband. För tillgången till fast bredband via fiber var siffrorna 97,29 procent för alla hushåll samt 93,43 procent för arbetsställen i länet.¹²

En åldrande yrkeskår inom primärproduktionen

För att behålla ett brukat odlingslandskap krävs fler som vill arbeta inom lantbruket. För att fortsatt skapa tillväxt, sysselsättning och hållbar utveckling inom näringslivet i Jönköpings län måste personal- och kompetensförsörjningsfrågor inom lantbruket lyftas på ett tydligt sätt. Exempelvis kan arbete med attityder till lantbruk, kvinnors företagande, integrationsåtgärder och generationsskifte vara viktigt för att på sikt få en förändring när det gäller åldersstrukturen och könssammansättningen inom branschen.

Exploatering och igenväxning

Jordbruksverket skriver i sin rapport om exploatering av jordbruksmark¹³ att en åker är en resurs som i princip kan ge livsmedel och andra råvaror i hundratusentals år framåt, men om den bebyggs med till exempel vägar, parkeringsplatser och lagerlokaler är det i det närmaste omöjligt att återställa den. Framtida generationer måste också ha förutsättningar för att producera mat. En växande befolkning och en pågående klimatförändring pekar mot att Sverige framöver behöver ta ett större ansvar för livsmedelsproduktion. Att exploateringen är oåterkallelig gör att långsiktiga avvägningar behövs innan god mark exploateras.

Jordbruksmarken minskar i länet, se figur 2. Ofta rör det sig om exploateringar för bebyggelse eller infrastruktur, men också igenväxning av jordbruksmark är ett problem i delar av länet. För en fortsatt hållbar och ökad livsmedelsproduktion måste jordbruksmarken värnas bättre. I Miljöbalken framgår att jordbruksnäringen är av nationell betydelse och där förordas en mycket restriktiv hållning till att upplåta jordbruksmark för exploatering. I ett långsiktigt och globalt perspektiv ska det anses att all jordbruksmark är brukningsvärd och i största möjliga mån ska annan mark användas. Detta ska också gälla jordbruksmark som brukats tidigare. Om jordbruksmark ska exploateras ska det ske efter noga övervägande kring markens brukningsvärde och efter en bedömning om väsentligt samhällsintresse.

Ökad efterfrågan på livsmedel samt förnyelsebar energi ökar dessutom jordbruksmarkens värde både ut ett ekonomisk och livsmedelsförsörjningsperspektiv. Jordbrukslandskapen rymmer även andra värden som levande kulturlandskap, arbetstillfällen, energiproduktion, värdefulla biotoper, ekosystemtjänster och kulturmiljövärden – värden som ska tas med i bedömningen. Klimatförändringen riskerar dessutom att minska andra länders möjlighet att producera livsmedel, eftersom både ökad värme och brist på vatten innebär att det inte kommer gå att odla på platser där det odlas idag. På sikt kan därför den svenska jordbruksmarken komma att bli ännu mer värdefull.

¹² [Bredbandskartan](#)

¹³ [Exploatering av jordbruksmark 2006 – 2010, rapport 2013:3](#)

Figur 2. Ägoslagsareal i hektar efter län/riket. År 2010 – 2025¹⁴

	2010	2013	2016	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Riket									
Åkermark	2 633 457	2 604 533	2 579 602	2 549 528	2 545 943	2 537 947	2 529 824	2 527 201	2 526 869
Betesmark	451 908	442 898	451 943	463 520	464 223	463 842	452 992	453 664	452 087
Jönköping									
Åkermark	89 779	88 684	87 546	86 512	86 717	86 393	86 744	86 445	86 096
Betesmark	39 446	39 341	40 526	41 656	42 056	41 977	42 304	42 118	42 434

Bilden av producenten och produkten

Alla har vi en relation till mat. Vår kännedom om hur maten produceras och vilka mervärden som finns kopplat till den, styr våra känslor och matval. En undersökning om konsumentattityder i länet som genomfördes i år 2020, visade att 64% av dem som svarade känner till skillnaden mellan svenskproducerade och importerade livsmedel. När undersökningen upprepades under 2025 visade resultatet 78%. Samma undersökning visar att 36% av dem som svarade år 2020, hade koll på vilka matproducenter som finns i sitt närområde (5mils radie), jämfört med 44% år 2025¹⁵. Studien indikerar alltså att det skett en förbättring hos länets konsumenter när det gäller kännedom om hur maten produceras samt kännedom om länets producenter. Men det finns fortfarande skäl att arbeta vidare med att sprida kunskap om och tillgängliggöra möten mellan länets konsumenter och producenter då detta är en nyckel för att öka konsumtionen av mat från länet.

Regler och villkor

Regler och villkor har också en stor påverkan på livsmedelsproduktionen. En osäkerhet kring tillämpningen och bilden av onödig byråkrati bidrar idag till att vissa producenter upplever att det finns en negativ inställning till deras företagande. Ett glapp mellan krav, mervärden och betalningsvilja bidrar också till detta. Frågor om bilden av producenten och produkten måste belysas för att skapa bättre förutsättningar för ökad produktion. Inte minst är detta viktigt för att stötta unga som kan tänka sig en framtid i branschen.

Mångfalden av företag är viktig

I den regionala uppföljningen av miljömålen i Jönköpings län 2025 framhålls vikten av att behålla en mångfald av jordbruksföretag i länet för att vi ska kunna bibehålla ett öppet och variationsrikt odlingslandskap som

¹⁴ https://statistik.sjv.se/PXWeb/pxweb/sv/Jordbruksverkets%20statistikdatabas/Jordbruksverkets%20statistikdatabas_Areler_3%20%c3%84goslagsareal%20riket%20l%c3%a4n%20kommun/JO0104B4.px/table/tableViewLayout1/

¹⁵ [Konsumentattityder till närproducerad mat](#)

tillhandahåller en mängd olika ekosystemtjänster¹⁶. Det är därför viktigt med insatser som bidrar till att det finns förutsättningar för länets jordbruksföretag att fortsätta att driva och utveckla sina verksamheter.

Ett sätt att bidra till målsättningen om att hålla ett öppet odlingslandskap är att äta kött från svenska betande djur istället för importerat kött – här är länets offentliga måltidsverksamheter med och bidrar. År 2024 var 92 procent av det kött som upphandlas inom länets offentliga måltidsverksamheter svenskt kött ^{17*}.

En klimatsäkrad livsmedelskedja

Syftet med den nationella livsmedelsstrategin är att öka den svenska livsmedelsproduktionen. Insatserna ska genomföras på ett hållbart sätt och ökningen av livsmedelsproduktionen ska bidra till att miljömål nås. I ett förändrat klimat gynnas livsmedelsproduktionen i huvudsak av ett förändrat klimat, men medför även utmaningar och omställningsbehov. Genom ökad kunskap om förutsättningarna och en vilja till omställning kan länets livsmedelsproduktion anpassas till ett förändrat klimat.

Ett varmare klimat

I Jönköpings län har lufttemperaturen stigit med cirka 1 grad jämfört med referensperioden 1961–1990, och beräknas stiga ytterligare 4 grader till år 2100. Framförallt sker ökningen på vintern och sommaren. Detta sker jämnt över hela länet. Vinterns snö faller som regn med betydligt högre vattenflöden under hela vintern som följd. Regnet som faller kommer att samlas i kraftiga skurar och därmed skapas fler och större översvämningar än idag. Här finns regionala skillnader, och i den sydvästra delen av länet antas regnmängden på vintern öka med nästan 50 procent. Värmeböljor förväntas hålla i sig längre period från dagens 2 dagar per år upp till två veckor. Markfuktigheten och vattenflödena minskar därmed på sommaren, men ökar på vintern. Växtsäsongen förlängs ca 2 månader fram till år 2100.¹⁸ På grund av att luften blir varmare ökar avdunstningen från marken och vattenytor, och vegetation behöver mer vatten. Därför minskar tillgången på vatten i åar, bäckar, sjöar och i marken och grundvattennivåerna sjunker.

¹⁶<https://www.lansstyrelsen.se/download/18.6d2102a919975a56479f74/1758624242395/%C3%85tg%C3%A4rder%20f%C3%B6r%20milj%C3%B6m%C3%A5len%20%C3%85tg%C3%A4rdsbeskrivningar.pdf>

¹⁷ Statistik nulägesanalys livsmedelskedjan i Jönköpings län 2025 - Gotland grönt centrum

* Sammanställning inkluderar inköp från kommunerna Aneby, Eksjö, Habo, Jönköping, Mullsjö, Nässjö, Sävsjö, Tranås, Vetlanda, Värnamo samt Region Jönköpings län

¹⁸ https://www.smhi.se/polopoly_fs/1.95714!/Menu/general/extGroup/attachmentColHold/mainCol1/file/Framtidsklimat_i_J%C3%B6nk%C3%B6pings_l%C3%A4n_Klimatologi_nr_25.pdf

En livsmedelsproduktion som delvis gynnas

Med längre växtsäsonger och snabbare tillväxt gynnas växtodlingen av klimatförändringen. Tillväxten gynnas främst av ökande temperaturer, mer nederbörd och ökande koldioxidhalter i atmosfären.¹⁹ Ökande skördar och kortare omloppstider förväntas, dock kan det krävas ändrad odlingsteknik och nya grödval. Användningen av gödsel kan öka i takt med större skördar liksom användningen av växtskyddsmedel. I takt med att det blir varmare kommer fuktigheten i marken spela en allt större roll, främst på våren. Höstsådda grödor gynnas i förhållande till vårsådda och förutsättningarna för exempelvis majs, quinoa och bönor förbättras. Även frukt- och bärödlingen gynnas.

Utmaningar att ta ställning till

Extremväder kan skapa problem i form av sämre tillgång på vatten, försämrad vattenkvalitet, vattensjuka beten samt ökad förekomst av föroreningar i betesmarker. Varmare klimat kan skapa värmestress hos djuren samt utsätta dem för ett högre smittryck. Fodergrödorna utsätts för ett högre angrepp av skadegörare. För jakt, vilt, fiske och vattenbruket väntas stora förändringar i ekosystemen, främst avseende nya sjukdomar och förändrad vegetation. Till exempel väntas vissa arter så som abborre och gädda få ett större livsutrymme, på bekostnad av andra arter så som röding. Fiskodlingar och vattenbruk missgynnas av ökad nederbörd och ökad avrinning, samt en lägre vattenföring i sjöar och vattendrag.

Dricksvattensframställningen påverkas negativt av klimatförändringen. En ökad temperatur i vattnet bidrar till ökad biologisk tillväxt. Riskerna för vattenburen smitta kommer troligtvis att öka. Torra somrar leder till minskad vattentillgång, vilket länet redan fått uppleva. Enskilda brunnar, mindre vattentäkter och små grundvattenmagasin är särskilt utsatta för långa torrperioder. Konkurrensen om vattnet förväntas öka och prioriteringsbehov och målkonflikter förväntas uppstå mellan människor, boskap, grödor, fisk och naturvärden.

Klimatanpassning och omställning är lösningen

Inom livsmedelsproduktion blir trender och effekter av klimatet tydligare i ett längre tidsperspektiv. Vissa effekter av klimatförändringar behöver man anpassa sig till redan idag. Andra effekter kan få en effekt på livsmedelsproduktionen först i slutet av seklet, men en nödvändig anpassning innebär att en omställning i produktionen behöver göras redan inom 25 år. Klimatförändringen ställer högre krav på byggnader, transporter och installationer för transport, förvaring, hantering, och förädlingsprocesser för livsmedel. Särskilt för livsmedel som ska förvaras eller processas kyllda eller frysta. Förädlingsindustrin samt handel och slutkonsumtion innebär långsiktiga investeringar och utvecklingen inom

¹⁹ <http://www.lansstyrelsen.se/uppsala/SiteCollectionDocuments/Sv/publikationer/2017/06-2017-klimat-livsmedelstrategi.pdf>

detta område kan gynnas av att välja långsiktigt hållbara råvaror och processer.

Det är därför mycket viktigt att fortsätta arbeta aktivt för långsiktigt hållbar drift, växtföljd och hantering av växtskadegörare. Klimatförändringen gör det än viktigare att arbeta mot hållbara odlingsregimer för att hålla nere miljöpåverkan. Anpassa driften och exempelvis möjliggöra för skugga och solskydd under betesdriften kan också bli en del av lösningen.

Det svenska lantbruket blir alltmer hållbart och håller en hög internationell klass, men klimatarbetet behöver öka ytterligare. I Jönköpings län finns en långsiktig vision om att 2050 vara ett plusenergilän. Detta innebär en ökad förnybar energiproduktion, en minskad energianvändning och reducerade koldioxidutsläpp.



Fokusområde Produktion

Primärproduktionen och livsmedelsförädlingen är regionalt och lokalt en viktig del av ekonomin, näringslivsutvecklingen och sysselsättningen, inte minst på landsbygden.

Citat ut den nationella livsmedelsstrategin

Målbild för fokusområdet

Företag i livsmedelskedjan i Jönköpings län producerar säker mat av hög kvalitet med modern teknik på ett hållbart sätt som stärker länets robusthet.

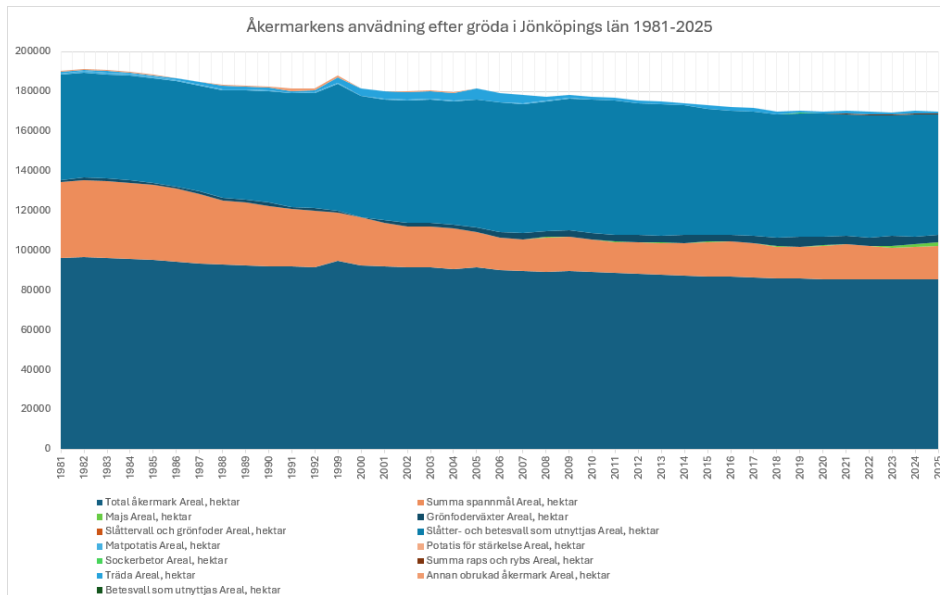
Förutsättningar för primärproduktionen i länet

I Jönköpings län har vi goda förutsättning för livsmedelsproduktion. Här finns cirka 90 000 hektar åkermark som är lämplig att använda till växtodling. Det vilket motsvarar cirka 3,4 procent av rikets åkerareal.

Betesarealen har legat stabilt runt 40 000 hektar under perioden 2003–2015 och motsvarar 8,9 procent av Sveriges betesmark. Länet har en något högre andel åkermark och betydligt högre andel betesmark än rikets genomsnitt. Men sett över lite längre tid har arealen brukad åkermark i länet minskat drastiskt (se figur 3).

I stort sett all åkermarksareal används till att producera foder till länets djur. Drygt 20 procent av arealen används till att odla foderspannmål och den största delen används till att odla grovfoder, så kallad slåttervall eller vallodling.

En betydande del av slåttervallarna används till bete för djuren, framför allt de mindre produktiva markerna. Omkring 4 000 hektar åkermark används idag inte till någon produktion på grund av låg avkastning och dålig lönsamhet.



Figur 3. Åkermarkens användning i Jönköpings län 1981-2025 hektar
(Källa: Jordbruksverket)

Utmaningar för primärproduktionen i länet

För att behålla och öka länets livsmedelsproduktion måste det finnas tillgång till odlingsbar mark.²⁰ Inom de blå näringarna är det viktigt att det finns hållbara fiskbestånd. Lantbruksföretagarna konkurrerar för närvarande om jordbruksmarken i länet och detta lyfts fram som ett av de stora hindren för att öka produktionen. Länets odlingsbara jordbruksmark bör värnas för att även i framtiden kunna användas för livsmedelsproduktion. Detta bör beaktas när olika värden vägs samman vid beslut om exploatering.

Utvecklingsmöjligheter för primärproduktionen i länet

Med en växande befolkning och med ökande utmaningar i form av ett varmare och torrare klimat för länder som idag står för en stor del av livsmedelproduktionen, finns potential för Sverige och länet att skala upp sin livsmedelsproduktion. Att främja en inhemsk produktion av livsmedel är även motiverat ur ett säkerhetspolitiskt perspektiv, vilket framhåvs i den reviderade nationella livsmedelsstrategin 2.0²¹.

²⁰ Se kapitel 6. Tröskelvärden för framtida produktion i *Jordbruksmarkens värde i Jönköpings kommun – Kartläggning och värdering av ekosystemtjänster*

²¹ <https://www.regeringen.se/rattsliga-dokument/departementsserien-och-promemorior/2025/03/livsmedelsstrategin-2.0>

För att driva på och möjliggöra mätning av livsmedelsproduktionen i Sverige, har regeringen gett Jordbruksverket i uppdrag att ta fram siffrersatta mål för 2035 och delmål för 2030 inom både jordbruk, trädgård och sjömat.

I samråd med andra myndigheter och livsmedelsbranschens aktörer, har Jordbruksverket bland annat lämnat följande förslag på mål:

- Att spannmål ökar från 115 procent 2024 till 140 procent 2035
- Att kött totalt ökar från 70 procent 2024 till 80 procent 2035 (finns även delmål för de fyra största köttslagen)
- Att äpplen ökar från 28 procent 2024 till 50 procent 2035²²

I länet finns goda möjligheter att bidra till de nationella målen om en ökad livsmedelsproduktion, inte minst inom animalieproduktionen där länet redan har stora marknadsandelar. Även inom frukt och bär finns goda förutsättningar att bidra, tack vare vårt milda och bördiga klimat längs Vättern (se avsnitt 3).

För att den regionala livsmedelsstrategin ska bidra till målen om en ökad, hållbar och konkurrenskraftig livsmedelsproduktion, krävs också insatser för en breddad och diversifierad livsmedelproduktion i länet. Det kan handla om satsningar på klimatsmarta grödor, nya produktionsgrenar eller nya samarbeten. Med företag som har fler ben att stå på, skapas redundans och robusthet i livsmedelskedjan. En ökad livsmedelsförädling i länet är också ett sätt att stärka vår robusthet då vi kortar kedjan från jord till bord. Ökad förädling bidrar även till stärkt konkurrenskraft då förädlade produkter generellt genererar högre avkastning. Här finns behov av insatser för att fler företag i länet ska våga satsa på förädling av mat från länet.

²² https://webbutiken.jordbruksverket.se/sv/artiklar/ra25_10.html



Fokusområde Innovation

Innovation handlar om nya eller bättre sätt att skapa värden för samhälle, företag och individer. Innovationer är nya lösningar som svarar mot behov och efterfrågan i vardagen och omvärlden. Värdet uppstår i nyttiggörandet och tillämpningen av en idé. Värdet som skapas kan ta många former – ekonomiska, sociala eller miljömässiga värden.

Den nationella innovationsstrategin

Målbild för fokusområdet

Marknads- och exportinriktad livsmedelsproduktion i världsklass från Sveriges mest innovativa matregion.

Förutsättningar

I Region Jönköpings läns regionala utvecklingsstrategi lyfts innovation fram som ett viktigt fokusområde för att stärka hållbar tillväxt, konkurrenskraft och regional attraktivitet.

”Ett innovativt län präglas av entreprenörskap, samverkan, kreativitet och stark innovationskraft. Genom forskning och handlingskraft drivs utvecklingen framåt.”

RUS – Regional utvecklingsstrategi för Jönköpings län 2026–2035.

Innovation inom livsmedel och gröna näringar är avgörande för att stärka länets försörjningsförmåga, klimatomställning och långsiktiga utveckling. De senaste årens kriser har tydliggjort behovet av robusta och hållbara livsmedelskedjor med ökad regional produktion och stärkt beredskap.

Genom digitalisering, AI, automatisering och smart logistik kan företag inom livsmedelssektorn öka produktiviteten, minska klimatpåverkan och använda resurser mer effektivt. Innovationer inom exempelvis precisionsjordbruk, energilösningar och cirkulära lösningar skapar förutsättningar för hållbar tillväxt, ökad resurseffektivitet och minskat svinn. Samarbete kring resurser, transporter, energi och restflöden kan stärka både företagens konkurrenskraft och den regionala hållbarheten.

Innovation handlar också om nya affärsmodeller, lokal matproduktion och samverkan mellan livsmedel, besöksnäring och landsbygdsutveckling. Lokalproducerad mat, hållbara upplevelser och starka regionala varumärken bidrar till fler arbetstillfällen, ökad attraktivitet och stärkt regional ekonomi.

Genom samarbete mellan företag, offentlig sektor, akademi och utbildningsaktörer kan Jönköpings län utveckla en innovativ och hållbar livsmedelssektor som möter framtidens behov av konkurrenskraft, klimatomställning och livsmedelsberedskap.

Innovationssystem

Innovationssystemet i Jönköpings län bygger på nära samverkan mellan offentlig sektor, akademi, näringsliv och företagsfrämjande aktörer. Systemet kännetecknas av stark entreprenörskultur, lokal närvaro i hela länet och ett tydligt fokus på hållbar innovation och regional utveckling.

En central aktör är Science Park Jönköpings län som fungerar som länets innovationsmotor och erbjuder affärsutveckling, inkubatorverksamhet, nätverk och innovationsstöd till entreprenörer, startups och etablerade företag. Science Park finns representerat i samtliga 13 kommuner och arbetar för att stärka entreprenörskap, innovation och hållbar tillväxt i hela länet.

Almi stärker företagens innovationsförmåga genom affärsutveckling, rådgivning och finansiering i tidiga skeden. Entreprenörer får stöd för utveckling av nya produkter, tjänster och hållbara affärsmodeller samt bidrar till att innovationer kan växa och nå marknaden. Genom särskilt fokus på hållbarhet, tillväxt och konkurrenskraft är Almi en viktig aktör för utvecklingen av innovativa företag inom livsmedel och gröna näringar.

Region Jönköpings län har en strategisk roll genom den regionala utvecklingsstrategin och finansiering av innovationsfrämjande insatser. Regionen arbetar tillsammans med kommuner, näringsliv och akademi för att stärka länets konkurrenskraft, kompetensförsörjning och hållbara utveckling.

En annan viktig roll är att leda, samordna och stödja arbetet med smart specialisering d.v.s. EU:s metod för att främja regional utveckling på ett långsiktigt och hållbart sätt. Syftet är att skapa en gemensam riktning och bättre förutsättningar för länets innovations- och tillväxtarbete. Livsmedel och livsmedelsförädling är ett länets identifierade och prioriterade styrkeområden inom länets Smart specialiseringsstrategi.

Områdets stora potential hänger ihop med länets starka tradition inom jordbruk, livsmedelsproduktion och industriell förädling, men även viljan och förmågan att stärka näringslivets och det offentligas innovations- och förändringskraft och skapa förutsättningar för ett konkurrenskraftigt företagande. Hösten 2025 lanserades en gemensam innovationsagenda för livsmedel där fyra regioner – Jönköpings län, Kronobergs län, Kalmar län och Gotland – förenade sina krafter för att möta framtidens utmaningar och möjligheter.

Utmaningar

Sweden Food Arena slår fast att det finns en stor potential att utveckla livsmedelskedjan genom innovation. Projektet "Innovation i livsmedelskedjan" där forskningen har bedrivits av Sara Johansson vid Internationella Handelshögskolan i Jönköping, har gjort den första kartläggningen av innovation och innovationsaktiviteter som omfattar hela livsmedelskedjan och som även inkluderar mikroföretag, dvs företag med färre än 10 anställda.

Brister kan identifieras i alla delar av innovationssystemet, d.v.s. i företagen, i kunskapsinfrastrukturen, i innovationssystemets stödjande funktioner, och i de strukturer som binder samman dessa olika delar. För att öka förståelsen och kunskapen om hur livsmedelsföretag kan arbeta med innovationer, krävs det att vi blir bättre på att involvera livsmedelsföretag i olika innovations- och utvecklingsinsatser. Ett bra exempel är Region Jönköpings läns arbete med Innovation Race – där företag, kommuner, akademi och myndigheter jobbar praktiskt med verkliga flöden, konkreta behov och nya samarbeten och där en av de tematiska satsningarna handlar om att hitta lösningar för att utveckla cirkulära matsystem.²³

Utbildning med koppling till innovation

Idag anses det finnas ett smalt utbud av kompetensutveckling inom livsmedelskedjan vilket försvårar utvecklingen. Det innebär att arbetskraftens utbildningsnivå hämmas av det begränsade utbildningsutbudet. Det kan också bromsa och försvåra innovation, produktivitet och tillväxt inom befintliga företag. En av länets stora utmaningar är därför att öka arbetskraftens utbildningsnivå och tillgängligheten till kunskapsintensiva tjänster inom och utom länet för att stimulera att kunskapsintensiv tillverknings- och tjänsteföretag etablerar sig. Genom att utveckla den plattform som beskrivs i den regionala innovationsstrategin för Jönköpings län samt ha en hög målsättning att involvera länets företagare i livsmedelskedjan kan nya kontaktytor och nätverk skapas.

Utvecklingsmöjligheter

Livsmedelssektorn har en central roll i att möta flera av de stora globala utmaningar som världen,

Sverige och länet står inför; klimatförändringar, folkhälsa och en trygg livsmedelsförsörjning. Forskning och innovation är en del av lösningen. Forskning och innovation är också avgörande för en långsiktigt konkurrenskraftig svensk livsmedelsindustri som skapar ökade exportintäkter och fler arbetstillfällen.²⁴

²³ <https://event.trippus.net/Home/Index/AEAKglOZmarElvpFy9ZUAXM-JT68zjnCYykBmWxgTKksDSHJIfxgRbfPVmBTW6ju5kMVkgcs0kd/AEAKglPPevtoXsepJWVUJr5v3cW09KgwNGjTbAeSHUpFyyLBgAnWAet4sIMm8U1EsU7qnWmpU3P-/swe>

²⁴ www.livsmedelsforetagen.se

Innovation inom produktionen

Mjölk och kött är länets två största produktionsinriktningar på livsmedelsområdet och de har stor utvecklingspotential i allt ifrån nischade produkter som olika typer av ostar och smaksatta fermenterade mjölkprodukter till nya charkprodukter. Det finns också en stor potential och en växande marknad inom växtodling. Flera spännande försök pågår i och med det ökade intresset för växtprodukter. Att främja odling av alternativa typer av grödor eller förädling av befintlig råvara som produceras i länet, är en viktig del för att utveckla innovation och stärka konkurrenskraften inom länets livsmedelkedja.

Fler markägare bor idag i städer och äger jordbruksfastigheter där man inte bor permanent. Detta medför att gårdarnas ägarbild kan komma att förändras över sikt, och det i sin tur kan förändra hur jordbruken kommer att bedrivas framöver. Även nya företagare kan ha erfarenheter, kunskaper, kontakter och energi för utveckling och innovation.

Innovation ur ett miljö- och klimatperspektiv

Innovation kan också göra nytta ur ett miljö- och klimatperspektiv. Att ta tillvara på restprodukter i livsmedelskedjan är en utmaning och utgör en potential för nya innovativa lösningar som bidrar till effektivisering och resurseffektivitet. Innovation innebär inte endast att hitta nya produkter utan också att hitta nya effektivare arbetssätt. Exempelvis kan bristen på åkermark inom länet leda till både nya tekniska lösningar och men också utveckling av nya produkter.

Metoder som akvaponisk odling,²⁵ vertikalodling, containerodling och andra sätt att odla på liten yta är ytterligare exempel på nya odlingssätt. Stads- eller tätortsnära livsmedelsproduktion möjliggör i hög grad en samverkan mellan livsmedelsproduktion och arbete med social hållbarhet. Grönsaksproduktion i tätorter och städer leder till en bättre folkhälsa genom grönare miljöer.

Även inom energiproduktion, energilagring och elektrifiering kan en satsning på innovation vara av vikt. Längre har arbetsmaskiner i länets jordbruk drivits av fossila bränslen som producerats långt från länet. I dag finns ett urval av eldrivna arbetsmaskiner på marknaden och även möjlighet för lantbrukare i länet att producera, konsumera och lagra sin egen energi. Detta skapar dels förutsättningar för att bidra till Sveriges försörjningsförmåga samtidigt som det ökar konkurrenskraften och möjligheten att nå länets vision om ett plusenergilän 2050. Sverige är en förebild i sättet att använda skog och mark för hållbar produktion av livsmedel, virke, förnybar energi och biobränslen och har god potential att bli föregångare till att skapa en biobaserad ekonomi.

²⁵ <http://www.svensktvattenbruk.se/amnesomraden/omvattenbruk/avelochodlingssatt/landbaseratvattenbruk.4.103f7b5a14cf721162be32c5.html>

Innovation genom ökad samverkan

Innovation handlar om nya sätt att skapa värde men har historiskt sett främst förknippats med teknologisk innovation och mäts i antal patent. Även processer kan vara innovation. Branschöverskridande samverkan kan utveckla nya måldsupplevelser och skapa affärsmöjligheter för länets företagare inom mat, dryck, måltid och besöksnäring och ge fler reseanledningar till länet. Nya innovativa samverkansformer med fokus på samarbeten skapar tillväxt i och mellan livsmedelsbranschen och besöksnäringen och därigenom ökas attraktionskraften för platser och hållbara upplevelser skapas.

Kompetens, innovation och omställningsförmåga i livsmedelssektorn

Livsmedelssektorn står inför betydande kompetensutmaningar kopplade till digitalisering, teknikutveckling, den gröna omställningen och ökade krav på beredskap och försörjningsförmåga. För att stärka sektorns konkurrenskraft, hållbarhet och motståndskraft behöver Jönköpings län säkerställa tillgång till rätt kompetenser inom hela livsmedelskedjan. Den tekniska utvecklingen förändrar arbetsuppgifter och kompetensbehov i snabb takt. Automation, digitalisering, datahantering och cybersäkerhet skapar behov av både nya specialistkompetenser och en ökad förmåga att ta till sig och använda ny teknik. Samtidigt krävs kontinuerlig kompetensutveckling för redan yrkesverksamma och ett utbildningssystem som bättre svarar mot näringslivets behov.

Tillväxtverkets syntesrapport om livsmedelssektorn kompetensförsörjning visar att det finns en bristande matchning mellan utbildningsutbud och arbetsmarknadens efterfrågan²⁶. Många med relevant utbildning arbetar i andra sektorer, samtidigt som företag inom livsmedelssektorn har svårt att rekrytera och behålla kompetens. Utmaningen förstärks av att delar av sektorn uppfattas som mindre attraktiva och har svårigheter att attrahera kvinnor, unga och utrikes födda. För att långsiktigt säkra kompetensförsörjningen krävs därför insatser som stärker sektorns attraktivitet, förbättrar samverkan mellan utbildningsaktörer och näringsliv samt bidrar till en mer inkluderande arbetsmarknad.

Samtidigt förändras konsumenternas efterfrågan genom ökad klimatmedvetenhet, nya konsumtionsmönster och växande krav på hållbarhet. Detta ställer krav på innovationsförmåga, affärsutveckling och digitala lösningar för produktion, marknadsföring och försäljning. För att möta framtidens behov behöver sektorn också stärka kompetensen inom hållbar utveckling, cirkulära affärsmodeller och resurseffektiva produktionssystem. En ökad kunskap om regionala kompetensbehov och en mer strategisk kompetensförsörjning är avgörande för att utveckla en konkurrenskraftig, hållbar och resilient livsmedelssektor i Jönköpings län.

²⁶https://tillvaxtverket.se/download/18.4c087c7f19e48e9a765cd56/1779377350373/livsmedels_sektorns_kompetensforsorjning_en%20syntesrapport.pdf



Fokusområde Göra affärer

Jönköpings län har alltid varit en mötesplats och ett centrum för kreativitet och skaparkraft. Duktiga entreprenörer och driftiga företagsledare har gjort att regionen har utvecklats till en av landets mest dynamiska småföretagarregioner.

Regional utvecklingsstrategi för Jönköpings län

Målbild för fokusområdet

I Jönköpings län skapas förutsättningar för lönsamma affärer genom att stimulera till hållbara affärsmodeller, exportstödande aktiviteter, distributionskanaler och nya marknader inom och utom Sveriges gränser.

Förutsättningar

Den regionala livsmedelsproduktionen och företagare i hela livsmedelskedjan bidrar till länets utveckling genom att skapa ekonomisk tillväxt och ökad attraktivitet. Det ska vara lätt att starta, driva och utveckla framgångsrika företag i länet. Det ska också vara lätt men framförallt lönsamt att göra affärer i etablerade och nya marknadskanaler.

Hela livsmedelskedjan består av en mängd olika företagsinriktningar från primärproducenter, förädlingsföretag och grossister till företag som möter konsumenten, till exempel livsmedelsbutiker, företagare inom turism, gårdsbutiker och restauranger. Företagare i livsmedelskedjan bidrar till jobb och affärer i andra branscher som transport, rådgivning, myndighetskontroll och utbildning. Primärproducenter levererar råvaror som exempelvis mjölk, kött, ägg, fisk, kräfter, frukt och grönsaker. Förädlingsledet sträcker sig från mejerier, krästkokerier, kvarnar och renserier till företag som bearbetar råvaran till produkter som chark, bröd, drycker, sylt och marmelad. Besöksnäringen växer stadigt och den efterfrågar mer av autentiska smaker, lokalt och regionalt producerande och förädlade produkter. Likaså efterfrågas matlagning tillsammans med natur- och kulturupplevelser. Allt för att skapa en helhetsupplevelse och öka möjligheten till tillväxt inom besöksnäringen.

Marknadskanaler för regional mat

Det finns många olika marknadskanaler för livsmedelsproduktionen i länet. För primärproducenter av mjölk är ofta Arla som bondeägt företag en affärspartner och för spannmål är det bondeägda Lantmännen. Nöt- gris, och lammköttproducenter förhandlar i dag sitt pris med slakterierna och en del väljer att själva sälja sitt kött direkt till konsument. Det finns också exempel på lokala mejerier som producerar mjölk för egenförädlad grädde, ost av olika slag och glass som sedan säljs i gårdsbutik, torghandel eller i lokal handel.

I Jönköpings län har fyra stora butikskedjor ICA,²⁷ Axfood²⁸ Lidl och Coop²⁹ valt att introducera lokala och regionala produkter i butikerna. Vad som menas med lokal mat kan dock variera mellan kedjorna och är inte heller tydligt definierat. Vid intervjuer med ett antal lokala handlare uppger de att de har önskemål om att sälja till exempel lokalt producerat kött i butiken, samma gäller för frukt, grönsaker och ägg.³⁰ På senare år har även antalet gårdsbutiker i länet ökat, år 2023 fanns 182 företag med förädling och försäljning på gården (se faktaruta sida 16). Dessa är, förutom handelsplatser för regional mat, också viktiga för att öka attraktiviteten i besöksnäringen. Ett viktigt marknadsled för försäljning av regionala produkter är de matvarugrossister som är etablerade i länet. Idag finns det några som inriktar sig på ett utbud av regionala råvaror och förädlade produkter, men det finns stor potential i att skapa nya samarbeten för fler affärer.

Det finns flera av länets caféer och restauranger som profilerat sig på att erbjuda mat och dryck med regionalt ursprung. Enligt en rapport från Jordbruksverket³¹ har konsumenter blivit mer medvetna om fördelarna med lokalproducerad mat, vilket har lett till en ökad efterfrågan på sådana produkter. Geografiska matvarumärken spelar en viktig roll i att kommunicera ursprung och gastronomisk kvalitet till konsumenterna. Att använda närproducerade råvaror skapar alltså en möjlighet för restauranger och matställen att höja sin gastronomiska status och attrahera nya gäster.

Elmia är en av Nordens ledande mäss- och eventarrangörer och en viktig mötesplats för länets lantbruks- och livsmedelsföretagare. På Elmia skapas möten som leder till nya kontakter, kunskapsöverföring och affärer som bidrar till utvecklingen av den regionala livsmedelsproduktionen. Elmia är också ett skyltfönster och kan bidra till att besökare, nationella såväl som internationella, kan komma i kontakt med och avnjuta mat från länet.

Mat som en del av upplevelsen

Mat är en betydande del av turismkonsumtionen och enligt världsturismorganisationen (UNWTO) lägger turister en tredjedel av sin resebudget på mat. Med en ökad leverans av regional mat- och

²⁷ <https://www.ica.se/icas-egna-varor/sortiment/kott/vi-gillar-svenskt-kott/samarbete-med-lrf/>

²⁸ https://www.axfood.se/globalassets/startsidea/mat-med-omsorg/publikationer-och-rapporter/mat2030_axfood_2017.pdf

²⁹ <https://www.coop.se/Globala-sidor/om-coop/Nyhetsarkiv/Mer-lokal-mat-hos-Coop/>

³⁰ Konkurrensverket Rapport 2015:1

³¹ <https://webbutiken.jordbruksverket.se/sv/artiklar/ovr594.html>

dryckesproduktion till den regionala turismkonsumtionen kan de så tydliga, positiva samhällsekonomiska effekterna av platsbunden produktion och konsumtion stärkas ytterligare i Jönköpings län. I länet finns det ett flertal företag som erbjuder upplevelser som inkluderar mat och dryck i upplevelsen. Besökande kan uppleva allt ifrån kräftfiske, jakt, ystning, bakning, mustning, bärplockning med mera.

Måltidsturism är inte ett marginellt fenomen utan grund för betydande företagande och sysselsättning, såväl i de större städerna som på landsbygderna. Det handlar om en relativt ung sektor då de flesta företag inom måltidsturism vuxit fram under de senaste 20 åren. Kännetecknande är att de tillhandahåller mat och dryck med hög kvalitet, men det är i synnerhet upplevelser och kunskapsöverföring som särskiljer företagen inom måltidsturism från andra mat- och dryckesproducenter. Aspekter som transparens kring produkters ursprung och tillverkning, behov av kontinuerliga innovationer och evenemang samt att leverera unicitet – är viktiga komponenter för denna typ av företagande. Måltidsturism bygger på lokala traditioner och lokal förankring och bidrar därför tydligt till den sociala hållbarheten.

Offentlig konsumtion

Den offentliga konsumtionen i länet utgör cirka fyra procent av den totala konsumtionen i landet³². De offentliga upphandlingarna har på senare år genomgått en positiv förändring ur svenska livsmedelsproducenters synvinkel. Många kommuner i länet har riktlinjer för sin upphandling och ett flertal väljer att ställa krav på hur råvarorna har producerats. Krav ställs även genom att sätta gränser i nivå med svenskt regelverk för djuromsorg och produktion av grönsaker, mjölk och andra basvaror. Effekten kan långsiktigt bli att fler nya produktionsföretag startar verksamhet och att befintliga företag kan öka sin produktion.

Region Jönköpings län använder offentlig upphandling som ett strategiskt verktyg för att stärka en hållbar, robust och konkurrenskraftig livsmedelssektor. Genom krav på kvalitet, hållbarhet, djurvälstånd och leveranssäkerhet bidrar regionen till att skapa efterfrågan på livsmedel som produceras i linje med svenska produktionskrav.

I Hållbarhetsprogrammet 2026–2035³³ beskrivs både prioriteringar och mål kopplat till livsmedelsinköp. I syfte att minska klimatpåverkan från livsmedelsinköp tillämpas en tydlig prioriteringsordning: 1) livsmedel som uppfyller svenska produktionskrav och är ekologiskt producerade, 2) livsmedel som uppfyller svenska produktionskrav, 3) ekologiskt producerade livsmedel och 4) konventionellt producerade livsmedel. Bland produkter som uppfyller svenska produktionskrav prioriteras, när det är möjligt inom ramen för gällande upphandlingslagstiftning, livsmedel producerade i Jönköpings län eller i angränsande län.

³² Konkurrensverket Rapport 2015:1 och <http://www.landsbygdsnätverket.se/5.4b052a0915ea09fa7658469.html>

³³ [Hållbar utveckling](#)

Senast 2030 är målsättningen att minst 60 procent av de inköpta livsmedlen ska vara ekologiskt producerade och att minst 75 procent av livsmedelsinköpen ska utgöras av svenska råvaror. Målen bidrar till ökad efterfrågan på hållbart producerade livsmedel och stärker förutsättningarna för svensk och regional livsmedelsproduktion.

Utmaningar

Traditionellt är livsmedelsproducenter och förädlare mycket duktiga i sin produktion. Tiden för att ta till sig kunskap kring affärsmannaskap, marknad och försäljning är ofta bristfällig och kommer i andra hand. Detta gäller också tid för att ta till sig kunskap i förhandlingsteknik vilket är viktigt, både för att hålla kostnaderna nere i produktionen och för att förhandla kring bästa pris för att sälja sin produkt. En stabil marknadskanal för produkten är också en förutsättning för att våga ta risken att utveckla nya idéer och utöka sin verksamhet.

Kvinnorna är överrepresenterade inom restaurangnäringen, dock inte när det gäller chefsyrken – där dominerar männen i grupper som kockar och köksmästare. Kvinnor dominerar inom gruppen snabbmatspersonal och köks- och restaurangbiträden.³⁴ Detta speglas i utbildningarna inom branschen. På exempelvis restaurang- och livsmedelsprogrammet är 63 procent kvinnor.³⁵ Ökad jämställdhet är alltid något att eftersträva eftersom det är bra för våra företag, enskilda individer, samhället i stort och länets regionala utveckling och tillväxt.

Nya affärsmodeller för drift av företaget har dykt upp de senaste åren. Alltifrån nya metoder för ägarskifte av stora mjölkgårdar till andelsbiodling och möjlighet att redan vid sådd köpa sina framtida grönsaker. Stimulansåtgärder för att visa på nya kreativa idéer för lönsamma affärer borde vara mycket intressant för länets livsmedelsföretagare.



³⁴ SCB

³⁵ Skolverket

Utvecklingsmöjligheter

Mat med mervärden

Råvaror och livsmedel som är producerade efter svensk lagstiftning, har goda förutsättningar att kunna marknadsföras med ett mervärde. Svårigheten är att marknadsföra vad dessa mervärden består av så att det tilltalar kunden. Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) är ett namn som får registreras för en produkt som kommer från en viss ort eller län eller, i undantagsfall, ett land. Produkten ska ha en kvalitet eller egenskaper som helt eller till största del beror på en viss geografisk omgivning.³⁶

Exempel på svenska skyddade ursprungsbeteckningar är Kalix löjrom och Upplandskubb. Gastronomisk identitet används också för att skapa en unicitet kring en produkt och tar också avstamp i den lokala produktionen där odlingsförutsättningarna sätter en unik prägel på produkten. Traditioner och kulturarv bidrar också. "Smak, unicitet, identitet och upplevelse, det är vad den kulinariska regionen handlar om." Rökt Vättersik har numera skyddad ursprungsbeteckning (SUB), Äkta Gränna Polkagrisar och Äpplen från Äppledalen har skyddad geografisk beteckning (SGB) och i länet finns det fler produkter med potential att bli märka med kvalitetsbeteckningar som garanterar regionala mervärden och specialiteter.

Lokal mat är också en central del av utländska besökares och konsumenters totala upplevelse av en semester i ett land. Efterfrågan av autentiska måltidsupplevelser i Jönköpings län är idag större än utbudet. Länet har få leverantörer av måltidsupplevelser och av dessa är ännu färre exportmogna. Att paketera och utveckla måltider som upplevelse finns redan i länet men har ännu inte nått sin fulla potential och kan därför vidareutvecklas genom arbetet med länets Besöksnäringstrategi.

Export

Sveriges export av mat och dryck uppgår till ett värde av ca 85 miljarder kr. Trots det har svenska livsmedelsföretag idag endast en exportandel på cirka 30 procent av sin omsättning, att jämföra med 70 procent för många andra industrier, enligt branschorganisationen Livsmedelsföretagen. Möjligheterna att öka exporten finns på flera varuområden. Främst inom förädlade produkter av hög kvalitet och med ett lågt miljö- och klimatavtryck. Det finns även ett ökat intresse på olika marknader (som Kina) för köttprodukter/slaktdetaljer som tidigare setts som biprodukter på den svenska marknaden.

Målet att öka den svenska livsmedelsproduktionen både nationellt och regionalt skapa förutsättningar för att också exporten av livsmedel kan öka. Det finns en god samsyn kring detta i den svenska livsmedelssektorn och många aktörer verkar aktivt för att bidra med kunskap och nätverk för en ökad export.

³⁶ www.smakasverige.se

Offentlig upphandling

Inom offentlig sektor finns en potential att använda upphandling som styrmedel. Region Jönköpings län är tillsammans med kommunerna stora inköpare av livsmedel. Det finns stor potential att jobba mer strategiskt med inköpen vilket på rätt sätt skapar större förutsättningar för regionala produkter att komma in i de offentliga avtalen. Det kan på sikt bidra till att fler företagare ser möjligheter att utöka produktionen när efterfrågan ökar. Lagen om offentlig upphandling kan utgöra ett hinder för att kunna styra mot regionala råvaror men djupare kunskap om marknaden eller inom kravställning kan främja lokala och regionala upphandlingar. Ökad kunskap kan leda till bättre förståelse för både produktion, distribution och upphandling. Fördjupat samarbete mellan inköp och kök kan också göra skillnad vilka menyer köken väljer att ha. Exempelvis kan säsongsbetonade menyer öka andelen inköp av svenska och regionala produkter.

Fler och nya distributionskanaler

Att jobba med distributionscentraler kan vara en lösning för att samordna regional mat med offentlig aktör som kund. Detta används redan i dag på flera platser. Möjligheterna för inköp från flera mindre aktörer ökar, något som annars kan vara ett problem då logistiken blir kostsam. Flera nya nätverk öppnar för nya sätt att sälja sina produkter, till exempelvis REKO-ringar. Även e-handel har stor potential inom livsmedelskedjan.

Marknadssamarbeten

För att fler regionala produkter ska finnas på hyllorna i butiker, på restauranger eller i andra företag i till exempel besöksnäringen kan fler samarbeten etableras mellan producenter, grossister och marknadsaktörer. Regionalt finns till exempel ett etablerat samarbete mellan ICA och LRF som heter "Redig mat från trakten". Liknande samverkan kan utvecklas mellan andra och nya aktörer för lönsamma och långsiktiga affärer.

Små och stora förpackningar

I länet och i Sverige finns det en ny generation av konsumenter. Fler hushåll än tidigare är enmanshushåll. Många som flyttar hemifrån för första gången har andra förutsättningar och bor i andra constellationer än tidigare. Detta kräver en ny typ av paketering av varor. Större efterfrågan av mindre förpackningar istället för de tidigare storförpackningarna, gör att marknaden förändras och målgruppsanpassningen blir allt viktigare. Det är en stor utmaning att paketera och sälja varor på en differentierad marknad men har stor utvecklingspotential. Matkassarna är ett exempel på hur paketering av produkter kan påverka efterfrågan. Genom att placera regional mat i en matkasse kan fler regionala produkter spridas och distribueras samt att olika producenter och leverantörer kan samverka.



Fokusområde Attityder

"Utbildning är en viktig hörnsten. Genom utbildning kan människor förvärva värderingar, kunskaper och färdigheter som möjliggör för dem att bidra till en hållbar utveckling. En annan hörnsten är information. Tydlig och lättillgänglig information i form av bland annat miljömärkning, konsumentupplysnings-tjänster, produktinformation i butiker samt webbaserad information etc. möjliggör för konsumenter och andra aktörer att göra ansvarsfulla och hållbara val av produkter och tjänster och att ställa om till mer hållbara livsstilar."

Citat ur Agenda 2030 mål 12

Målbild för fokusområdet

Samtliga aktörer i hela livsmedelskedjan gör medvetna och kunskapsbaserade val som leder till ökad tillväxt och lönsamhet, god miljö och bra folkhälsa.

Förutsättningar

Fokusområdet tar sikte på bland annat konsumtionsmönster, bemötande och förändringsvilja samt insatser inom området som syftar till att skapa gynnsamma förutsättningar för övriga fokusområden.

Produktion och attityder

Som nämnts tidigare består länets dominerade livsmedelsproduktion av mjölk och kött. Länets förädlingsgrad är låg och producenterna är av tradition mycket duktiga på att producera bulk. Företagarna har hittills i stor utsträckning producerat mjölk och kött utan att förädla råvarorna. Inom nötköttsproduktionen har flera under senare år förädlat sina produkter genom att stycka och vakuumpförpacka sina produkter och sålt dem vidare via egna gårdsbutiker. Inom mjölkproduktionen har förädlingsgraden varit lägre. Detta håller nu på att förändras och länet har flera exempel på gårdar som producerar exempelvis ost och glass eller levererar mjölk direkt till närliggande butiker av den egna mjölkråvaran. Det finns en förändringsvilja hos länets producenter även om andelen som gör andra affärer än rena "bulkförsäljningar" är relativt låg än så länge.

Konsumtion och attityder

Intresset för hälsa och en hållbar utveckling ökar och en del av dagens livsmedelskonsumenter har ofta stor kunskap och krav på konsumtionens effekter på hälsa, miljö, djurvälstånd med mera. Enligt den uppdaterade undersökning om konsumentattityder i Jönköpings län och Norden från 2025³⁷, svarar majoriteten (75%) av respondenterna i Jönköpings län att en av de bakomliggande anledningarna att handla närproducerat är för att gynna de lokala företagen. Andra betydande anledningar är att det ses som mer etiskt, godare och för att man har närhet till en producent. 36%, det vill säga drygt 1 av 3, svarar även att de handlar närproducerat för att man vill stärka den lokala livsmedelsberedskapen.

Samma studie visar att det finns en viss skillnad mellan åldersgrupperna när det kommer till både kunskap om mat och hur man resonerar kring sina matval. Jämfört med studien som genomfördes 2020, har priset blivit betydligt viktigare för invånare i Jönköpings län, vilket speglar senaste årens konjunktursvängningar. För unga mellan 18–24 år, är priset följt av smaken det som avgör matvalen. Studien visar även att kunskapen om svenska råvaror i säsong är som lägst hos respondenterna mellan 18–24 år samt kunskapen om skillnaden mellan svenskproducerat och importerade livsmedel. Däremot har de störst kännedom om olika råvarors och livsmedels miljö och klimatpåverkan bland de åldersgrupper som svarade. Sammanfattningsvis finns det alltså ett behov av att nå ut med information om kopplingen mellan lägre miljö – och klimatavtryck från närproducerad mat i säsongen, även till yngre åldersgrupper.

När det kommer till konsumtion av mat utanför hemmet, finns ett behov av en förändrad syn på restauranger och andra matställen som serverar svensk och regional mat. Restauranger behöver i högre grad kunna utgå från att den småländska gastronomiska identiteten är en bidragande anledning till gästernas val. Trots att den småländska traditionella matkulturen är väl känd finns det behov av att vidareutveckla och bredda identiteten för den regionala, småländska maten. Både för att bidra till måltidsturismen i länets och för att locka fler av länets egna konsumenter att välja mat från regionen när de går ut och äter.

Regler, villkor, attityder och bemötande

I den nationella livsmedelsstrategin finns ett uttalat mål inom området villkor och regler som innebär att man ska arbeta med information om relevanta bestämmelser och tillhörande stöd som kan utvecklas för att möta företagens behov. Det finns flera exempel både i och utanför länet där hantering, tolkning och bedömning av regelverk skiljer sig både mellan kommuner och regionala instanser. Genom att inte ha tydliga regelverk uppstår det tolkningsutrymme som leder till olika bedömningar i en annars lika hantering. Det kan då uppstå både en osäkerhet hos företag och myndighetsutövare vilket innebär ställtider som försenar eller riskerar att försvåra beslut.

³⁷ [Konsumentattityder till närproducerad mat](#)

Hantering av regelverk är också trög och framtagandet av nya metoder, produkter och tjänster går snabbt. Detta riskerar att försvåra processen då regelverken inte alltid kan anpassas tillräckligt snabbt för de nya metoderna. Det är därför viktigt att det finns kunskap och förståelse hos både företagare och myndighetsutövare för att minimera dessa risker. En tydlighet och dialog mellan företag och tjänstemän är viktig för att skapa bättre förutsättningar för en ökad produktion och innovativa lösningar. Detta gäller också för arbetet med genomförandet av den regionala livsmedelsstrategin.

Utmaningar

Produktion och attityder

Företagarnas vilja att producera det som efterfrågas och i snabbare takt ställa om till nya marknader och nya produkter är en förutsättning för att finnas på livsmedelsmarknaden framöver. En ökad vilja att utveckla och att utvecklas är alltså en viktig framgångsfaktor för företagen i branschen. Matkasse är ett exempel på affärsmodell som har skapat möjlighet att påverka och till viss del styra trender. Detta då den har utvecklats från att leverera ett standardutbud till att erbjuda ett flertal varianter anpassade efter en specifik kundgrupp, exempelvis vegetarisk kasse, barnkasse, snabbkasse med flera.

Konsumtionen påverkas av trender som tenderar att svänga fortare än vad enskilda primärproducenter och förädlingsföretag har möjlighet att ställa om sin produktion. Detta riskerar att skapa en otakt mellan tillgång och efterfrågan. En risk som måste hanteras.

Konsumtion och attityder

Det finns studier som visar att människor inom EU har bristande kunskaper om jordbrukets viktiga roll i samhället.³⁸ För att öka konsumtionen av livsmedel producerad i länet, och därmed skapa förutsättningar för en ökad produktion och starkare livsmedelskedja, måste den allmänna kunskapsnivån om svensk livsmedelsproduktion och alla de mervärden som följer av denna höjas.

Trots att matpriserna har ökat markant under slutet av 2020, lägger svenska hushåll i genomsnitt ca 13 procent av sina totala utgifter på livsmedel och alkoholfria drycker – jämfört med 1952 då livsmedelskostnaderna utgjorde ca 33% av hushållets utgifter. Samtidigt har andra kostnader ökat kraftigt, till exempel boendekostnader, transporter och fritidsaktiviteter³⁹. Betalningsviljan skiljer mellan olika grupper och det finns ett stort glapp mellan de som lägger mycket pengar på råvaror, att äta ute och att köpa lokalproducerat medan andra i större utsträckning köper snabbmat och halvfabrikat. Ekonomin och de val som görs kopplat till betalningsförmågan påverkar också folkhälsan.

³⁸ https://ec.europa.eu/agriculture/teachers-pack/index_sv

³⁹ <https://www.svenskdagligvaruhandel.se/aktuellt/fragor-svar/hur-mycket-spenderar-vi-pa-mat/>

Attityder påverkar folkhälsan

Maten och våra matvanor påverkar vår hälsa, men fungerar också som kulturbärare, mötesplats och en källa till njutning. En väl sammansatt kost har en stor betydelse för hälsan, både genom att främja och bevara god hälsa och genom att förebygga sjukdomar.⁴⁰

Ohälsosamma matvanor är idag den enskilt största riskfaktorn för utveckling av ohälsa i Sverige, förlorade friska levnadsår.⁴¹ Hälsosam kost kan bidra till flera år med hälsa för den enskilde och det finns likaså stora vinster att göra på samhällsnivå. Det behöver bli enklare att äta hälsosamt. För att nå närmare det målet behöver flera olika samhällsaktörer samarbeta och samverka. Både offentliga och privata måltider behöver få stöd i att utvecklas. Goda matvanor grundläggs tidigt och det är värdefullt att måltiderna inom förskola och skola prioriteras. Måltiden har betydelse för hälsan, men är också en förutsättning för trivsel och lärande.



Regler, villkor, attityder och bemötande

Det ska vara lätt att göra rätt, det är alla överens om. Livsmedelsbranschen är komplex, med ett stort och viktigt regelverk som sätter ramarna. Det är i detta sammanhang viktigt att jobba med hur dessa ramar hanteras och hur regler och villkor tillämpas.

Under en dialogträff på Spira i oktober 2025 där några av länets livsmedelsföretag, tjänstemän från kommuner och myndigheter samt intressenter inom gröna näringar deltog, lyftes bland annat att tydliga ramverk, regler samt gott bemötande från tillsynspersonal är en nyckelfaktor för att underlätta vardagen för länets livsmedelsföretag. Här

⁴⁰ Ur folkhälsomål 10: Goda matvanor, HFS

⁴¹ www.healthdata.org/sweden

kan dialogmöten, branschträffar och tydlig information från tillsynspersonal vara åtgärder att arbeta vidare med.

Utvecklingsmöjligheter

Produktion och attityder

Företagarnas inställning till och öppenhet inför omställningar som digitalisering, införande av nya affärsmöjligheter och marknadssvängningar, är avgörande för länets utvecklingspotential. Utvecklingsfrågor och planering av främjandeinsatser har många fördelar av att hanteras i nära anslutning till marknaden och kunskapen om marknaderna.

Engagerad omvärldsbevakning, benchmarking och relevanta kunskaper och kompetenser är avgörande för att länet ska öka sin livsmedelsproduktion och öka lönsamheten i hela livsmedelskedjan. Genom insatser som skapar trygghet för företagen i en utvecklingsfas eller möjliggöra för företagare att ta insatskrävande utvecklingsbeslut är därför mycket viktigt.

Förändringsviljan påverkar till exempel förmågan att ställa om sin produktion eller våga producera mer efterfrågestyrt. I samband med företagarnas förändringsvilja måste även de stödjande funktionernas förändringsvilja utvecklas. Både konsultföretag, myndighetsutövare samt exempelvis upphandlingsledet måste också vilja förändras och ställa om sin rådgivning och tjänsteutövning för att kunna matcha företagarnas nya produkter och tjänster och deras förändringsvilja.

Konsumtion och attityder till mat i Norden

I den uppdaterade undersökningen om konsumentattityder, gjordes även en jämförelse av hur attityder till mat ser ut i Sverige jämfört med i våra grannländer Norge, Danmark och Finland⁴². På frågan om vilket land som har den bästa maten, svarade samtliga länder sitt eget land som nummer ett. Men mat från Sverige listas som nummer två i samtliga grannländer genom en sammanvägd ranking av 6 olika indikatorer: God smak, Hög kvalitet, Lågt pris, Schysta produktionsvillkor, Trygg och säker att äta samt Nya, innovativa produkter. Undersökningen indikerar på att förtroendet och ryktet för svensk mat är starkt i Norden. Med denna positiva attityd och inställning till svensk mat finns goda möjligheter att bygga vidare på ökad handel och export inom Norden.

Konsumtion och attityder till mat regionalt

Konsumentens inställning till regionalt producerad mat och förståelse för alla de mervärden som finns i en ökad livsmedelsproduktion är central. Till detta måste också fråga om pris och betalningsvilja kopplas. Det finns över 350 000 invånare i Jönköpings län. Att få fler att välja regionalt producerad mat är en förutsättning för att nå en ökad hållbar livsmedelsproduktion i länet. Av flera anledningar är det därför viktigt att ge konsumenter mer

⁴² [Konsumentattityder till närproducerad mat](#)

kunskap och information om hela livsmedelskedjan för att skapa hållbara konsumentmönster.

Genom att skapa förutsättningar för privatpersoner att odla grönsaker, frukt och bär i allmän stadsmiljö kan förståelsen för livsmedelsproduktion öka. Stadsnära odling och stadsbruk bidrar till ökad biologisk mångfald och integration men framförallt en ökad kunskap och förståelse om var livsmedel kommer ifrån. Detta kan också öka efterfrågan på regional mat när förståelse för odling och livsmedelsproduktion ökar.

Minskat matavfall och cirkulära flöden

Matavfall är sådant som räknas som oätligt, exempelvis skal, kärnor och kaffesump, medan matsvinn är mat som slängs i onödan.⁴³ Matsvinn förekommer i hela produktions-, försäljnings- och konsumtionskedjan för livsmedel och innebär att miljöbelastningen från livsmedelsproduktionen blir onödigt stor.⁴⁴ I livsmedelsindustrin kan svinn uppstå vid fel i produktionen eller leverans av skadade varor, medan det i butiker ofta handlar om passerade bäst-före-datum. Detta kan bero på felbedömningar vid beställning, ofördelaktig produktplacering eller konsumenters oregelbundna köpmönster. I restauranger och storkök uppstår svinn främst på grund av svårigheter att förbereda rätt mängd mat, medan det i hushållen ofta handlar om konsumtionsmönster, beteende och attityder.

Enligt Livsmedelsverket slänger hushåll i Sverige cirka 16 kilo ätbar mat per person och år. Förutom detta hålls dessutom 18 kilo mat och dryck ut i vasken, per person och år. Sammanlagt slängs alltså 34 kilo mat per person och år för en familj på två vuxna och två barn. Omräknat i kilo och kronor handlar det om drygt 130 kilo per år vilket motsvarar en kostnad på mellan 5000–6000 kronor⁴⁵.

Att slänga mat är onödigt både för klimatet och för ekonomin. Det finns alltså goda skäl till att arbeta aktivt för att minska matsvinnet och hitta nya sätt att använda rester från både produktion och livsmedelsindustri.

Regler, villkor, attityder och bemötande

Att genomföra kompetensutvecklingsinsatser för producenter, tjänstemän och beslutsfattare inom offentlig verksamhet kan skapa förutsättningar för ökad förståelse och dialog mellan aktörer i hela livsmedelskedjan. Myndighetsutövningen kan i större utsträckning präglas av stöd till och

dialog med verksamhetsutövarna, och på ett tydligare sätt vara ett kvalitetssäkringssystem för de säkra livsmedel konsumenten. Kommuner och länsstyrelser kan i samverkan med livsmedelsaktörer arbeta för ett regelverk som är anpassat för nya innovativa produktionsmetoder.

⁴³ Matsvinnet.se (2018): Fakta – Vad är inte matsvinn?

⁴⁴ Naturvårdsverket (2017): Matsvinn www.naturvardsverket.se/Miljoarbete-i-samhallet/Miljoarbete-i-Sverige/Uppdelat-efter-omrade/Avfall/Avfallsforebyggande-program/Matsvinn/

⁴⁵ <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/matsvinn/fakta-om-matsvinn/>



Fokusområde Ökad försörjningsförmåga

”Fram till början av 1990-talet var Sverige i princip självförsörjande på baslivsmedel som spannmål, potatis, mjölk, kött och ost (...) Idag ligger Sveriges självförsörjningsgrad runt 50 procent, det vill säga hälften av det vi äter importeras. Vissa produkter har vi naturligtvis aldrig varit självförsörjande på, som kaffe och avokado. Men i stort har vi gått från 85–90 procent till 50 procent på 25 år”

Citat från Anders Wästfelt kulturgeograf vid Stockholms Universitet.⁴⁶

Målbild för fokusområdet

Länet kan fortsätta producera mat vid en kris genom ökad försörjningsförmåga, minskat beroende av insatsvaror och stärkt beredskap.

Förutsättningar

En fungerande livsmedelsförsörjning är avgörande för samhällets stabilitet och säkerhet, alla är vi beroende av säker och näringsrik mat. Vad händer om gränser stängs och jordbruket inte längre får tag på insatsvaror? Och hur ska våra livsmedelsbutiker kunna hålla öppet utan el eller en fungerande varuförsörjning? Frågorna är många och komplexa. Med Coronapandemin, kriget i Ukraina och en alltmer osäker geopolitisk utveckling under 2020-talet, är fokusområdet ökad försörjningsförmåga mer aktuellt än någonsin.

Sveriges civila försvar och beredskapssystem är indelat i tolv beredskapssektorer utifrån centrala samhällsfunktioner. Varje sektor leds av en utsedd sektorsansvarig myndighet som samordnar planeringen för kriser, krigsfara och krig. Livsmedelsverket är ansvariga myndighet för den samhällsviktiga funktionen livsmedel och dricksvatten och har en ledande

⁴⁶ <https://sverigesradio.se/sida/avsnitt/855383?programid=950>

roll i att samordna beredskapsarbetet inom denna sektor. Länsstyrelserna ingår också i sektorn för livsmedel och dricksvatten. Att det finns en regional samordning och en tydlig roll- och ansvarsfördelning för vem som gör vad inför och under en kris eller störning, är avgörande för att bygga ett robust län med en fungerande livsmedelskedja.

Ansvarsprincipen

Krisberedskapen är uppbyggd kring något som kallas ansvarsprincipen. Den innebär att den som i vardagen har ansvar för en verksamhet har i första hand kvar sitt ansvar även under kris. För den enskilda individen handlar det om att ha förmågan att klara sig själv och sitt hushåll i minst en vecka vid en allvarlig samhällskris. Detta för att samhällets hjälpresurser ska kunna gå till dem som är mest behövande för stunden⁴⁷.

För myndigheter, regioner och kommuner innebär ansvarsprincipen att den aktör som sköter en uppgift i vardagen fortsätter göra det, oavsett om det är en kris i fredstid eller höjd beredskap. Exempelvis har regionen fortsatt ansvaret för sjukvården och kommunen ansvaret för skola samt äldreomsorg⁴⁸.

För företag innebär ansvarsprincipen att företagen själva bör vidta åtgärder för att skydda sin personal, upprätthålla grundläggande funktioner och hantera störningar. Företaget måste alltså ha en egen plan för kontinuitet och krishantering.

För företag som bedriver någon form av samhällsviktig verksamhet, till exempel företag som arbetar med livsmedelsförsörjning eller dricksvatten, är det särskilt viktigt för samhället att företaget vidtar åtgärder för att stärka motståndskraften och förmågan att fortsätta producera även under samhällsstörning. Det finns inga krav på företag att identifiera om den egna verksamheten är samhällsviktig. Men det finns en förväntan från samhället att dessa verksamheter kan fortsätta fungera också under en samhällsstörning eller ytterst krig⁴⁹.

Detta ställer stora krav på både privata och offentliga aktörer som bedriver samhällsviktig verksamhet. För att bidra till en fungerande livsmedelsproduktion och livsmedelsförsörjning i länet även under störning, behöver den regionala livsmedelsstrategin rikta insatser och erbjuda stöttning och samverkansforum till dessa aktörer. Det kan handla om samverkansträffar mellan parter, stöttning i att ta fram beredskapsplaner, rådgivning och experthjälp samt stöd i att ta fram regionala lägesbilder och framföra behov hos aktörerna till regeringen och högre instanser.

Sveriges och länets livsmedelsförsörjning

Ett vanligt förekommande uttryck, liksom citatet i inledningen av fokusområdet, är att varannan tugga eller 50% av den maten vi äter är

⁴⁷ <https://www.krisinformation.se/forbered-dig/hemberedskap/>

⁴⁸ <https://www.mcf.se/sv/amnesomraden/beredskap-for-kris-och-krig/beredskapssystemet/det-civila-beredskapssystemet/>

⁴⁹ <https://www.mcf.se/sv/amnesomraden/beredskap-for-kris-och-krig/beredskap-for-aktorer/beredskap-for-foretag/foretagens-roll-och-ansvar/>

importerad. Men rent krasst är Sveriges livsmedelsproduktion så som den ser ut idag, helt beroende av import från omvärlden. Till exempel behövs det inom lantbruket insatsvaror som inte produceras i Sverige såsom mineralgödsel, drivmedel till lantbruksmaskiner, växtskyddsmedel och proteinfoder till djuren. Ambitionen om att vi ska bli självförsörjande i länet eller i Sverige, vore därmed en naiv utgångspunkt.

Med det sagt finns det fortfarande goda skäl att arbeta för en ökad produktion i länet och i Sverige. Med en ökad inhemsk produktion och med mer mat i omlopp på EU:s inre marknad, är chanserna större att klara en samhällskris. Detta konstateras bland annat i den statliga offentliga utredning Livsmedelsberedskap för en ny tid (SOU 2024:8) och som medlemsland i Nato finns krav på att Sverige ska trygga sin civila försörjning av grundläggande resurser så som mat och dricksvatten⁵⁰.

Utmaningar

Förutsatt att vi kan fortsätta importera insatsvaror eller upprätthålla lager med insatsvaror (ett arbete som under 2026 påbörjats i norra Sverige⁵¹), skulle den svenska produktionen från jordbruket, vattenbruket och fisket enligt en rapport från Livsmedelsverket kunna förse Sveriges befolkning med tillräckligt med kalorier. I rapporten har Livsmedelsverket räknat på cirka 14 miljoner människors behov och att varje människa behöver 2 600 kcal per person och dag, motsvarande det faktiska energibehovet vid höjd beredskap då man räknar på en högre fysisk aktivitet⁵².

Trots Livsmedelsverket bedömning om att Sveriges livsmedelsproduktion kan förse befolkningen med tillräckligt mängd kalorier, måste man komma ihåg att denna siffra är teoretisk och förutsätter att:

- all producerad mat används av människor (inga exportvaror eller djurfoder),
- genomsnittskonsumtionen till 2 600–2 627 kcal per person och dag. Många äter betydligt mer än så och rationering kan därmed bli aktuellt.
- produktionen i ett normalt år hålls även under en krissituation (vilket kan vara osäkert i verkliga kriser). Under torkåret 2018 var produktionen betydligt mindre.

⁵⁰ <https://www.mcf.se/sv/om-oss/internationella-samarbeten/natosamarbete/natos-civila-beredskapsarbete/>

⁵¹ <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/publikationer/artiklar/2026/2026-fran-spannmalslager-till-livsmedel--beredskap-i-de-fyra-nordligaste-lanen/>

⁵² <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/publikationer/artiklar/2025/2025---livsmedelsforsorjningen-i-siffror/>

Det bör också tilläggas att trots att den svenska produktionen ger oss en kost med tillräckligt kalorier och flera av de viktigast byggstenarna såsom kolhydrater och proteiner, finns underskott av vissa mikronäringsämnen samt en viss brist på fetter. I rapporten gör Livsmedelsverket bedömningen att vi under en kortare tidsperiod inte påverkas nämnvärt av detta (ca 3 månader). I rapporten konstateras dock att hos de grupper som redan från början är undernärda eller har näringsbrist, är det viktigt att säkerställa tillgång till protein och vissa näringsämnen tidigare än så⁵³.

En annan sårbarhet i den svenska livsmedelsproduktionen är att 52 % av primärproduktionen sker i Skåne och Västra Götaland. Hela Sverige är alltså beroende av att lantbrukare i dessa län ska kunna fortsätta producera höga volymer. Samtidigt finns relativt få förädlingsföretag och livsmedelsindustrier i Sverige vilket följaktligen, utgör en stor sårbarhet⁵⁴.

Att det finns företag som kan förädla maten från lantbruket är avgörande för vår livsmedelsförsörjning. För kött handlar det bland annat om slakt, styckning, förpackning och vidareförädling till olika köttprodukter. Ägg, behöver tvättas, packas och märkas innan dem kan säljas i butik. Mjölken genomgår en rad olika förädlingssteg innan den kan säljas i butik och för ost och yoghurt är det en ännu längre process. Förädling är inte bara nödvändigt för att förbättra smak utan även för att öka näringstäthet och hållbarhet, något som kan bli särskilt viktigt under en kris. Sammanfattningsvis finns det goda anledningar att fortsätta främja utvecklingen av fler förädlingsföretag i länet och Sverige.

Utvecklingsmöjligheter

Insatser för ökad försörjningsförmåga inom livsmedelskedjan

För att livsmedelskedjan ska fungera krävs att många olika delar samverkar och fungerar väl tillsammans. Utvecklingen mot globala produktions- och distributionskedjor samt större och mer högteknologiska jordbruksenheter har medfört betydande fördelar i form av ökad effektivitet och högre produktionskapacitet. Samtidigt har denna utveckling gjort livsmedelskedjan mer komplex och i vissa avseenden även mer sårbar. I kombination med klimatförändringar och ett alltmer osäkert geopolitiskt omvärldsläge finns ett växande behov av att stärka redundansen och robustheten i samtliga led av livsmedelskedjan.

En central del i arbetet med att stärka försörjningsförmågan är att säkerställa tillgången till viktiga insatsmedel för lantbruket. Ett område med potential är utvecklingen av alternativa drivmedel, exempelvis biogas. Med

⁵³ <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/publikationer/artiklar/2025/2025---livsmedelsforsorjningen-i-siffror/>

⁵⁴ <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/publikationer/artiklar/2025/2025---livsmedelsforsorjningen-i-siffror/>

sitt stora antal nötkreatur har länet goda förutsättningar att öka produktionen av biogas och därmed minska beroendet av fossila bränslen och externa energikällor. I länet finns redan goda exempel på denna utveckling, bland annat Sveriges första lantbruk som både producerar och omvandlar biogas till flytande form så att fordon kan tankas direkt på gården. För att möjliggöra en bredare utbyggnad krävs investeringar, riktade stödsatser och ett aktivt arbete för att sprida kunskap om de stödformer som finns tillgängliga.

En annan viktig åtgärd är att främja produktionsformer som är mindre beroende av insatsmedel som kräver långa och sårbara försörjningskedjor, exempelvis mineralgödsel och kemiska växtskyddsmedel. Många av de principer som används inom ekologisk produktion kan bidra till ökad robusthet genom att minska beroendet av externa insatsvaror. Samtidigt behöver en sådan omställning vara både ekonomiskt hållbar och rationell för lantbruksföretagen. Utökade och långsiktiga stöd till verksamheter som ställer om till mer resilienta produktionssystem kan därför vara ett viktigt styrmedel.

En breddad livsmedelsproduktion kan också bidra till ökad försörjningsförmåga. Länet har god tillgång till resurser från skog och sjöar som i högre grad kan tas tillvara, exempelvis vilt, bär och svamp. Det finns även potential att öka odlingen av nya eller återintroducerade grödor, såsom kulturspannmål, vilka ofta är mer tåliga mot torka och kräver mindre tillförsel av näring och växtskyddsmedel. För att sådana satsningar ska få genomslag krävs dock även en förändrad konsumentattityd. Konsumenter behöver i större utsträckning vara öppna för ett mer varierat livsmedelsutbud och för att inkludera nya typer av råvaror i sin kost.

För att stärka lantbrukets långsiktiga ekonomiska hållbarhet bör även etableringen av olika typer av kombinationsverksamheter uppmuntras. Genom att diversifiera verksamheten kan lantbruksföretag skapa flera inkomstkällor och därmed minska sin sårbarhet. Samarbete mellan företag kan också bidra till ökad robusthet genom att investeringar, löpande kostnader, personalresurser och kompetens delas mellan flera aktörer. Sådana samverkansformer kan dessutom underlätta generationsväxling och skapa bättre möjligheter för unga entreprenörer att etablera sig inom näringen, trots höga investeringskostnader och begränsad tillgång till kapital.

Sammanfattningsvis krävs insatser inom samtliga av strategins fokusområden för att stärka livsmedelskedjans robusthet och länets försörjningsförmåga. Genom att minska beroendet av externa insatsvaror, utveckla lokala resurser, bredda produktionen och stärka samverkan mellan aktörer kan motståndskraften öka och förutsättningarna för en trygg och hållbar livsmedelsförsörjning förbättras.



Lärdomar och vägen framåt

Jönköpings län har goda förutsättningar att utveckla en konkurrenskraftig, hållbar och robust livsmedelsproduktion. Med en stark animalieproduktion, förutsättningar för livsmedelsförädling, växande trädgårds- och fiskerinärningar samt ett strategiskt geografiskt läge finns stora möjligheter att öka produktionen och stärka livsmedelskedjans bidrag till länets tillväxt, sysselsättning och försörjningsförmåga.

Sedan den regionala livsmedelsstrategin antogs 2019 har Länsstyrelsen i Jönköpings län och Region Jönköpings län tillsammans med kommuner, regionala aktörer, branschorganisationer och företag genomfört ett stort antal insatser inom ramen för strategins handlingsplaner. Arbetet har skapat ett brett engagemang för livsmedelsfrågorna och lagt grunden för nya samverkansformer som stärker förutsättningarna för en ökad, konkurrenskraftig och mer robust livsmedelsproduktion i länet. Detta ligger väl i linje med strategins målsättning om en hållbar tillväxt i hela livsmedelskedjan fram till 2030.

Arbetet har också visat på vikten av att inkludera hela livsmedelskedjan. Samtidigt som länet har en stark primärproduktion finns behov av fortsatt kunskapsutveckling, samverkan och insatser som stärker förädling, handel, restaurangnäring, offentliga måltider och konsumentled. Ett starkt livsmedelssystem förutsätter att alla delar av kedjan utvecklas tillsammans.

Handlingsplanerna är ett gemensamt verktyg för att nå målen om en hållbar och ökad livsmedelsproduktion som bidrar till fler jobb, ökad tillväxt och stärkt beredskap i länet. I strategins avslutande period med handlingsplaner 2026–2029 kompletteras fokusområdena med en aktivitetsmeny som ska inspirera och underlätta för företag, organisationer och offentliga aktörer att bidra till strategins genomförande. Ambitionen är att skapa synergieffekter, stärka samverkan och tillsammans utveckla den regionala livsmedelskedjan.

Länsstyrelsen i Jönköpings län och Region Jönköpings län följer årligen upp genomförda insatser och resultat tillsammans med berörda aktörer. Genom

uppföljning av indikatorer, erfarenhetsutbyte och gemensam planering av kommande aktiviteter skapas förutsättningar för ett långsiktigt och målinriktat arbete som bidrar till att uppnå målen i såväl den regionala som den nationella livsmedelsstrategin.



