

Blekinges Mat & Livsmedelsstrategi 2018-2025

Handlingsplan för ökad livsmedelsproduktion i Blekinge län 2018-2025
2018-10-01



Detta dokument är en handlingsplan till Blekinges Mat & Livsmedelsstrategi 2018–2025. Den fullständiga strategin innehåller utförligare texter och en analys över branschens styrkor, svagheter, hot och möjligheter. Strategin och handlingsplanen är ett samarbete mellan Länsstyrelsen i Blekinge län, Region Blekinge och LRF Sydost och finns i sin helhet www.lansstyrelsen.se/Blekinge

Den nationella livsmedelsstrategin – hur det hela började

En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet, antogs av Riksdagen i juni 2017. Med en ökande befolkning i Sverige och övriga världen behöver vi helt enkelt mer mat. Det finns en allmän övertygelse om att mer och bra mat kan produceras i Sverige. Vi har EU:s lägsta antibiotikaanvändning och god tillgång till naturresurser av hög kvalitet. Vi har ett högt djurskydd

samtidigt som vi har kunskap och innovationskraft. Målet med den nationella strategin är att den svenska livsmedelskedjan år 2030 är globalt konkurrenskraftig, innovativ, hållbar och attraktiv att verka inom. Livsmedelsstrategin ska fungera som en plattform som visar vilken inriktning politiken ska ha fram till 2030. En starkt och konkurrenskraftig livsmedelskedja bidrar till fler jobb, öppna landskap och en levande landsbygd.

Varför en Mat & Livsmedelsstrategi för Blekinge?

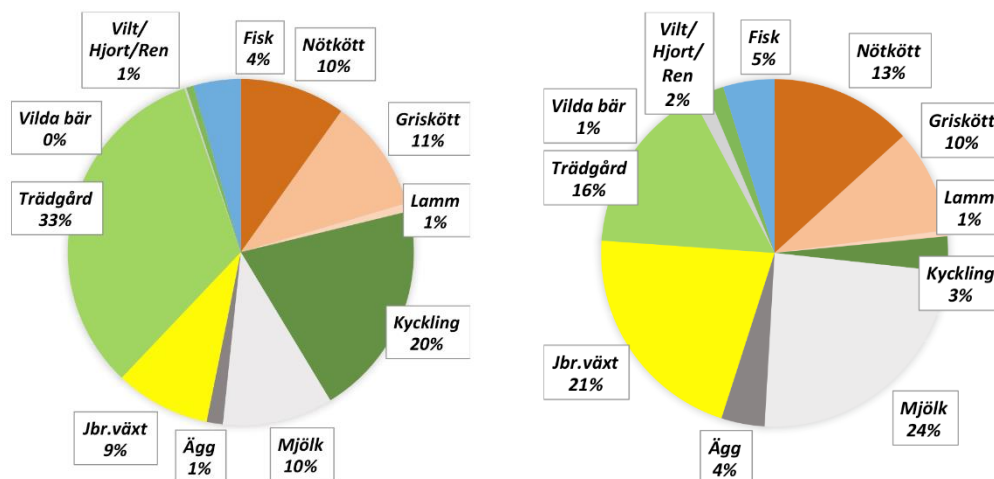
Med vår regionala strategi vill vi sätta Blekinge på kartan som ett län med en stark och attraktiv livsmedelsnäring. Vi vill lyfta fram medvetenheten kring det som produceras och använda vår lokala mat som en reseanledning. Genom att stödja hela kedjan från produktion ut till konsument kan fler arbetstillfällen, integration och regional tillväxt skapas i länet. Vi vill helt enkelt stärka vår position inom näringen och verka för att Blekinges produktion av livsmedel har en betydelsefull roll inte bara i länet utan även i övriga delar av Sverige.

Mat och Livsmedel från Blekinge

Blekinge har bästa tänkbara förutsättningar när det gäller natur- och klimatförhållanden. Andelen jordbruksmark i Blekinge är dubbelt så stor som genomsnittet i andra län och här finns nästan inga begränsningar på vad som passar att odla.

Under 2016 producerade Blekinge livsmedelsråvaror till ett värde av en miljard kronor. Blekinge står för hela 2,4 procent av livsmedelsproduktionen i Sverige. En stor del av Sveriges kycklingproduktion kommer ifrån Blekinge och vi står för en femtedel av den totala odlingen av hallon, jordgubbar, gurka och tomat.

Figur 1. Produktionsvärde Blekinge Sverige 2016



Text 1: I Blekinge dominerar kyckling och trädgård. I övriga delar av Sverige tar mjök och jordbruksväxter stora andelar av produktionsvärdet

Blekinges Mat & Livsmedelsstrategi visar hur vi tillsammans kan gå till väga för att utveckla och lyfta länets livsmedelsnäring. Det krävs insatser inom många olika områden strategin listar fem olika effektmål för framgång.

Fem effektmål för framgång

1. Ökad kunskap om Blekinges livsmedelproduktion
2. Förädla mer livsmedel i Blekinge
3. Utöka hållbar produktion så fler arbetstillfällen och regional tillväxt skapas i Blekinge
4. Lyfta maten som en del i upplevelsen vid besök i Blekinge
5. Långsiktig hållbarhet med utgångspunkt i Agenda 2030

Vår handlingsplan är framtagen i samverkan mellan Länsstyrelsen i Blekinge, Region Blekinge och LRF Sydost. I handlingsplanen har vi fastställt projekt som behöver genomföras för att vi ska lyckas med det utvecklingsarbete som vår regionala strategi beskriver. Handlingsplanen kommer att uppdateras allt eftersom arbetet fortskrider. Nedan listas projektförslag under varje effektmål. En del förslag kommer påbörjas under 2018–2019 och andra under perioden 2020-2025. Vilka projekt som startas under vilket år är till stor del avgörande av vilka projektmedel som finns tillgängliga.

1. Ökad kunskap om Blekinges livsmedelsproduktion

Konsumenterna är de som efterfrågar varor både i butiker och på restauranger. Vi vill att fler ska välja livsmedel producerade i länet. Vi behöver sprida kunskap om det svenska lantbruket och den svenska maten för att skapa förtroende för svensk livsmedelsproduktion.

Åtgärder 2018 - 2019

- Ta fram en terroiratlas för Blekinge, en rapport över regionens unika geografiska förutsättningar, produkter och traditioner kopplade till mat.
- Kunskapsdag om gröna näringar.

Åtgärder 2020-2025

- Utbildningar och studiebesök hos livsmedelsföretag, småskaliga och större, restauranger och olika måltidsverksamheter. Utbilda elever och allmänheten om varför man ska handla lokal mat. Vilka positiva aspekter det ger på miljö, hälsa och självförsörjningsgrad.
 - Skol-tour genom Blekinge – varför ska vi handla svenskt och lokalt?
 - Möte livsmedelsproducent/bonde – skolelever. Möte restaurang – bonde. Varför är branschen viktig?
- Projekt som genererar mer lokal mat från Blekinge i butiker och restauranger. Vi behöver ha ett större utbud av lättillgängliga lokala produkter. Det som produceras i Blekinge ska finnas i Blekinge, på restaurang, i butik och på konsumenternas matbord.
 - Ta fram en märkning för livsmedel och produkter från Blekinge liknande "från Sverige".
 - Stödja och uppmuntra butiker, handlare och restauranger i länet att ta in mer produkter från Blekinge och lyfta fram dem och skylta med dem. Lokala råvaror på hotellfrukosten?
 - Projekt som lyfter lokal mat rent allmänt och visar alla positiva effekter av att handla och konsumera lokalt producerade råvaror. Konsumenter ska kunna göra informerade val.
 - Reklamprojekt. Informera om Blekingisk mat på bussar och busshållplatser?
 - Projekt som gynnar viltnäringen. Mer vilt på tallrikarna! Hur hittar vanliga konsumenter vilt?
 - Lamm, får och tacka. Projekt som genererar mer produktion, mer förädling och mer konsumtion. Gör lamm tillgängligt för alla genom mer lamm i butik.
 - Anordna en mässa med mat från Blekinge. Återkommande årligt evenemang?

2. Förädla mer livsmedel i Blekinge

Det har skett ett trendbrott i efterfrågan på livsmedel och sedan ett par år tillbaka är efterfrågan på premieprodukter större än efterfrågan på lågpris. Kan vi utveckla fler högkvalitativa produkter och förädla dem lokalt i länet så finns det möjligheter att öka både försäljning och lönsamhet.

Åtgärder 2018 – 2019

- Förstudier
 - Vilka livsmedelsproducerande företag finns det i Blekinge och vilka är deras utvecklingsmöjligheter?

Åtgärder 2020-2025

- Förstudier
 - Vilka möjligheter det finns att öppna upp lokala slakterier, charkuterier och övriga lokaler för livsmedelsförädling i länet.
 - Vilken kompetens och erfarenhet finns hos de nyanlända? Projekt som nyttjar deras kunskap om odling och livsmedelsförädling. Vad skulle kunna börja produceras/förädlas i länet? Fiske? Trädgård?
 - Svensk Humle, svenskt korn för mikrobryggerier.
- Forskning och testarenor– vidareförädling livsmedel, vad kan förädlas och till vad? Genom att koppla samman aktörer inom livsmedelsbranschen och forskningsmiljöer kan nya produkter och tjänster utvecklas.
 - Vad finns det för möjligheter för samverkan och erfarenhetsutbyte mellan de som redan är aktiva i branschen? (försäljning, odling och företagande)
 - Projekt som kopplar samman den gröna näringen med utbildningssektorn och utvecklar ett samarbete.
 - Studiebesök till angränsande län och regioner där vi har kunskap att hämta. Exempel: Island är duktiga på fisk och förädling, vad kan vi lära?
 - Skapa arenor för idéutveckling för företag. Heldag med föreläsningar och inspirerande seminarier om plaster, arbetslagstiftning, produktutveckling, säljande förpackningar?
 - Projekt som gynnar idéutveckling. Från tanke till butik, hur går man tillväga?
 - Projekt riktat mot banker för att se hur de kan bidra med hjälp för företagen.
- Anordna tävlingar för att få fram nya produkter. Spridning av befintlig kunskap och teknik till exempel genom en blekingsk MAT-dag.

3. Utöka hållbar produktion så fler arbetstillfällen och regional tillväxt skapas i Blekinge

I Sverige har vi ett högt djurskydd och den svenska maten har EU:s lägsta användning av antibiotika i djurproduktionen. Hela 70 procent av klimatpåverkan från den mat vi konsumerar uppstår i de länder där den produceras.

Kompetensförsörjning

En miljon i ökad omsättning på ett livsmedelsproducerande jordbruksföretag ger 2,51 nya jobb.

Genomsnittet för det svenska näringslivet är 1,42 nya jobb. Det finns därmed stor potential att skapa fler arbetstillfällen.

Åtgärder 2018-2019

- Kunskapsdag om de gröna näringarna, för arbetsförmedlingen, syokonsulenter, elever med flera.

Åtgärder 2020-2025

- Attraktivisera näringen så att fler kan se en framtid inom den.
 - Projekt som generellt höjer statusen och intresset för näringen.
 - Synliggöra gröna näringslivet för studievägledare och hemkunskapslärare. De måste visa eleverna att det är ett intressant område och prata mat på ett annat sätt.
 - Stolt Mat on tour, besök hos skolorna ihop med inspirerande livsmedelsföretagare, branschpersoner eller kockar.
 - Projekt riktat till skolelever där man tittar på hur deras lunch kommer till.
 - En händelse/tävling med yngre som målgrupp för att öka förståelsen för företag som arbetar inom näringen.
- Samverka med arbetsförmedlingen, Blekinge Naturbruksgymnasium, närliggande högskolor, grundskola, gymnasieskola och närliggande regioner för målinriktade utbildningar som stödjer strategin. Det krävs olika utbildningar för olika led i kedjan.
 - Förstudie: Vad finns det för möjligheter att starta nya utbildningar idag? Vilka är behoven? Kan vi starta lärlingsutbildningar inom slakt, styckning av kött, kustfiske och fiskproduktion? Länsövergripande samarbete?
 - Utveckla och stärka de lokala gymnasiala restaurangprogrammen, projekt som genererar ett ökat intresse för dem.
 - Påverka utformning och innehåll på utbildningar hos närliggande universitet och högskolor.
- Marknadsföra Blekinge och visa på de möjligheter som finns att arbeta och driva företag inom livsmedelkedjan.
 - Använda och utgå ifrån terroiratlasen.
 - Erbjud kompetensstödjande åtgärder för livsmedelsföretagen, inom exempelvis sälj och marknadsföring.
 - Synliggöra och marknadsföra de redan existerande livsmedelsföretagen i Blekinge.
 - Starta nytt företag, vad behöver jag? Dokument med all information om vilka tillstånd som krävs.
 - Se över tillämpning av lagar och regler regionalt, samsyn inom tillsyn och regeltolkning.
 - Myndigheter ska verka för ett positivt och utvecklande bemötande.
 - Vad har vi för möjlighet att odla utländska råvaror? Idag finns kunskap hos utrikespersoner med annorlunda matkulturer där vi kan lära.
- Projekt riktat mot nyanlända som ska möjliggöra för dem att komma ut och hjälpa lantbrukare.
- Projekt som stimulerar brukande av mark. Hur får vi en ökad användning av arealer som ligger i träda? Matchning av nyligen utexaminerade lantbrukare som inte har råd att köpa egen mark? Få igång sociala företag på mark som ligger i träda?

Tillväxt

Det krävs ett utökat samarbete kring forskning, utbildning och innovation för ökad produktion och tillväxt. Vi måste skapa en attraktion för branschen.

Åtgärder 2018-2019:

- Starta upp nätverk för erfarenhetsutbyte för livsmedelsproducenter.
- Årligt rådslag. Bjuder in alla som på ngt vis är intresserade av livsmedelsfrågorna. Vad har hänt? Vad jobbar vi med nu? Framtidsplaner? Alla får säga sitt om hur de tycker att vi som region ska arbeta med olika frågor.
- Lyfta de resurser som finns inom regionala och nationella tillväxtmedel. Landsbygdsprogrammet, ALMI, Leader Sydost etc.

Åtgärder 2020-2025:

- Projekt för att utveckla digitalisering inom offentlig verksamhet och företag. Hur blir vi mer digitala i våra verksamheter?
- Projekt om logistik och transport för varor producerade i Blekinge. Hur effektiviserar vi? Exempel: Samordnad varudistribution inom kommunens måltidsverksamhet, butiker, företag.
- Livsmedelslyftet för Blekinge. Projekt som lyfter producenter och livsmedelsföretag lokalt. Livsmedelsföretagen utvecklas, deras produkter, deras marknadsföring och deras möjligheter till digitalisering.
- Öka betesbaserad köttproduktion, kan vi hitta möjligheter att använda kommunens mark? Samverkan arbetsförmedling – kommun? Inventering av mark som ej används?
- Biodlingsprojekt. Få folk att ställa ut sina bikupor längs odlingarna. Ökar bondens produktion.
- Verka för att fiskeriresurserna förvaltas, fördelas och nyttjas miljömässigt, socialt, och ekonomiskt långsiktigt hållbart för att skapa största samhällsnytta och levande hav. Projekt som tittar på möjligheterna för landbaserad fiskodling i länet? Projekt om hållbart vatten?
- Öka ekologisk produktion både utifrån efterfrågan från konsumenter och i upphandlingar.

Offentlig konsumtion

Offentliga upphandlingar av livsmedel och måltidstjänster bör motsvara och styra mot de lagar som finns inom svenskt djurskydd och miljö. De enheter som genomför upphandlingar behöver öka sin kompetens inom området och små- samt medelstora företag bör få bättre förutsättningar att delta.

Åtgärder 2018-2025:

- Utbilda små företag att svara på upphandlingar och utbilda upphandlingsenheterna i länet i hur de kan dela upp upphandlingarna så att det blir möjligt för mindre företag att lämna anbud. Hur vi får mer lokal mat till de offentliga köken?
- Upphandlingsseminarier och utbildningar med efterföljande rådgivning för både företag som ska svara på upphandlingarna och den offentliga verksamhet som utformar upphandlingarna. Goda exempel, titta på andra län där det finns företag som dubblat sin omsättning.
- Samarbeta med upphandlingsmyndigheten för att vidareutbilda berörda parter i vilka lagar och regler som gäller och hur man tolkar dem.

4. Lyfta maten som en del av upplevelsen vid besök i Blekinge

I Blekinge har antalet gästnätter ökat med 16,3 procent sedan 2008. Störst tillväxtpotential finns bland utländska besökare och mer än en tredjedel av det som de lägger sina pengar på går till inköp av mat, dryck, livsmedel i butik och till restaurang- och cafébesök. Blekinge har möjlighet att positionera sig och utveckla bilden av ett län med fantastisk mat och dryck.

Åtgärder 2018-2025:

- Projekt med målet att mat och förtäring vid konferenser och möten i länet ska komma ifrån Blekinge. Skapa en tydlig policy inom Blekinge.
- Synliggöra maten från Blekinge ihop med besöksnäring och restaurang, med hjälp av terroiratlasen. Öka samverkan mellan turistföretag och matproducenter för att stärka matidentiteten för Blekinge.
- Skapa produkter, eller utveckla befintliga, där mat från Blekinge ingår, ex. matvandringar, öl- och vinprovning och mathantverk.
- Projekt riktat mot restauranger och caféer i länet där målet är att det alltid ska finnas minst ett måltidsalternativ på menyerna där maten kommer från Blekinge.

5. Långsiktig hållbarhet med utgångspunkt i Agenda 2030

Här har vi valt två områden där vi vill fokusera långsiktigt på att hitta hållbara lösningar för framtiden i Blekinge. Det ena handlar om vattenförsörjning. Vi vill effektivisera vattenanvändningen, säkerställa tillgång till rent vatten och skapa en hållbar hantering av vatten.

Det andra området är matsvinn. Vi kan inte fortsätta att slänga så mycket mat som vi gör idag. Att minska matsvinnet är ett prioriterat område både i Sverige och inom EU.

Åtgärder 2018-2025:

- Informationsprojekt kring vattenhushållning i privata hushåll - Skapa folder till alla hushåll i stil med "när kriget kommer" med information om vad man som konsument kan göra för att minska sin vattenanvändning.
- Projekt: Hur återanvänder vi vatten idag?
- Starta forskningsprojekt för att hitta smartare sätt att återanvända vatten, allt använda havsvatten, andra relevanta forskningssamarbeten med närbelägna universitet och högskolor.
- Informationsprojekt kring vilken påverkan vårt levnadssätt har på östersjön och hur det påverkar vattenlevande organismer.
- Starta matsvinnprojekt riktat mot offentlig verksamhet, allmänheten och primärproduktionen (ihop med förädlingsprojekt?)
- Skapa folder till alla hushåll i stil med "när kriget kommer" med information om vad man som konsument kan göra för att minska matsvinnet.
- Projekt: Hur stort är matsvinnet idag i länet? Avgränsningar: privata konsumenter, offentliga köket, restaurang, företag.
- Efterföljande projekt: Halvera matsvinnet per person i Blekinge fram till 2030 enligt FN:s Agenda 2030, samt minska matsvinnet i allmänhet i livsmedelskedjan för våra företag

Hur ska vi göra nu då?

Ska vi stärka vår position inom näringen krävs det att alla som arbetar inom kedjan kommer närmare varandra. Det krävs att våra politiker, Blekinges kommuner och landsting, utbildningsaktörer, näringsliv, intresseorganisationer och myndigheter är intresserade av att integrera strategin i sina respektive verksamheter. Denna handlingsplan är tänkt som ett arbetsdokument för alla som på något vis är involverade i arbetet med strategin. Handlingsplanen gäller för 2018–2025 men uppdateras kontinuerligt under arbetets gång. Det är Länsstyrelsen i Blekinge, Region Blekinge och LRF Sydost som ansvarar för det fortsatta arbetet med implementering av strategin. Vi välkomnar alla initiativ och förslag som leder till att vi når vår vision: *Mat och livsmedel från Blekinge är hälsosamma och säkra med utsökt smak. De är framtagna på ett hållbart sätt och stolta företagare har blivit fler. Attraktiva måltidsupplevelser lockar såväl inhemska som utländska besökare till Blekinge.* Kort och gott, alla förslag som bidrar till att Blekinges mat-och livsmedelsproduktion blir mer eftertraktad!