

Webbinarier om lagring av köksväxter, frukt, bär, nötter, svamp och honung

Behöver du lagra dina produkter från yrkesmässig trädgårds- eller biodling? Antingen som råvara eller i förädlad form? Då är denna kurs något för dig!

Tid

16 eller 17 november 2026 (lagring av råvaror) resp
3 december 2026 (lagring av förädlade livsmedel)
Båda dagar klockan 14-17 som webinarier i TEAMS.

Anmälan

Anmäl dig **senast den 16:e november 2026** via
Kurskalendern på Länsstyrelsens webbsida:
www.lansstyrelsen.se/vastra-gotaland/om-oss/kalender.html

Webbinarierna finansieras gemensamt av EU och Svenska Staten och är därför avgiftsfri för deltagarna.

För mer information kontakta

Kirsten Jensen, 070-571 53 51,
kirsten.jensen@lansstyrelsen.se

Så hanterar vi dina personuppgifter:

www.lansstyrelsen.se/vastragotaland/personuppgifter

Välkommen!



Information

Datum:

17:e november och 3:e december 2026
båda dagar klockan 14-17

Tid:

14:00-17:00

Plats:

Webkurs i TEAMS

Anmälan:

Senast 9:e november 2026 till

Frågor?

kirsten.jensen@lansstyrelsen.se
eller 070-5715351





Att lagra sina produkter är nödvändigt när allt inte säljs direkt från fältet. Lagring gör det möjligt att sälja när priserna är goda, och att kunna sälja större mängder vid färre tillfällen. Eller att åtminstone kunna ta vara på skörden när grödan inte längre klarar temperatur eller väderlek på fältet. Vid första kurstillfället tittar vi på vilka möjligheter finns det för att på ett säkert sätt lagra produkter från både större och mindre odlingar, och hur ni kan underlätta lagringen redan under odlingstiden, och vid inlagringen

Lagringsmöjlighet över kortare eller längre tid gör att du kan ägna dig enbart åt den tidskrävande skörden när utvecklingen av grödan är optimal. Och sedan hinna med att förädla produkterna, medan råvarorna fortfarande har bra kvalitet. Att kunna fördela arbete och försäljning över större delen av året gör det möjligt att kunna ta ut en större andel av en heltidslön på gården.

Under kursens första del kommer vi även in på: Vad som händer under lagringstiden, hur man kan minska svinet och de skador som uppstår från odlingsteknik till åtgärder under inlagringen, samt olika lagertyper, vad olika typer av förpackningar kan göra för en bättre lagring. Samt smarta förpackningar och krav på märkning

Vid andra kurstillfället ägnar vi oss åt förädling och lagring av de förädlade produkterna. Vad är viktigt att tänka på under förädlingsprocessen – vad betyder t. ex. sockerhalt, salthalt, pH-värde, temperatur- och behandlingstid för hållbarhet och kvalitet? I detta avsnitt går vi även in på fryslagring.



**Medfinansieras av
Europeiska unionen**

Vi som föreläser på kurserna är:

17:e nov: Kirsten Jensen, rådgivare för yrkesmässig trädgårdsodling

3:e dec: Johanna Eriksson, rådgivare i livsmedelssäkerhet och förädling

Vi jobbar både på Landsbygdsavdelningen på Länstyrelsen i Västra Götalands Län



**Länsstyrelsen
Västra Götaland**