



PROJEKTBESKRIVNINGAR

Landsbygdsprogrammet 2014-2020

Sammanfattning

Detta dokument sammanfattar samtliga projekt med stöd från landsbygdsprogrammet 2014-2020 inom:
Traditionell småskalig matkultur, korta livsmedelskedjor, vilt som mat, måltidsexport, naturturism, besöksnäring och livsmedelsstrategin.

Näringsutvecklingsenheten, Jordbruksverket

camilla.benderlarson@jordbruksverket.se

2021-04-16

TRADITIONELL SMÅSKALIG MATKULTUR Kurser/Utbildningar			
Jnr	Projektnamn	Aktör	Projektbeskrivning
2017-441	5-dagars studieresa till Bayern för svenska yrkesodlare av humle juli 2018	LÄNSSTYRELSEN I VÄSTRA GÖTALANDS LÄN	Syftet med projektet är att göra humle till en kommersiell gröda igen och att göra det möjligt att använda historiska svenska sorter. Projektet genomför studieresa till Bayern.
2017-445	Lantraser – från hage till mage	HUSHÅLLNINGSSÄLLSKAPENS SERVICE AB	Syftet med projektet är att öka intresset och kompetensen om lantrasdjur. Projektet ska även visa lantrasernas potential som goda produktionsdjur, hur man kan skapa lönsamhet i produktionen genom förädling och/eller försäljning av produkter som håller hög kvalitet och till marknadsenliga priser. Projektet genomför kursserie och utbildningar på olika platser i landet.
2017-463	Djuren vi ärvde - metoder, mångfald, mat & mervärden	Birgitta Höglund, Trönödal	Projektet genomför helgkurser - Intro till lantrasgetter, mat och kultur, veckokurser - Småbruk och lantrasgetter samt ytterligare veckokurser - Fäbodliv-intro till lantrasgetter, fjällkor och fäbodbruk.
2017-440	Nationell Kulturspannmålskonferens på Gotland-arena för spridning av ny innovativ kunskap	GUTEKORN EKONOMISK FÖRENING, Havdhem	Kulturspannmålskonferens på Gotland där det ingår en studieresa i odlingslandskapet. Syftet är att tillgodose behovet av gamla kunskaper gällande kulturspannmål.
2017-465	Kunskapsförmedling och kompetensutveckling inom fäbodbruk och utmarksbete med lantrasdjur samt med fokus på mjölkproduktion och mjölkförädling.	FÖRENINGEN SVERIGES FÄBODBRUKARE, Siljansnäs	Kompetensutveckling samt stimulera till företagsutveckling och nyföretagande med fokus på produktion av främst mjölk och mjölkprodukter från lantraser i aktivt fäbodbruk.
2017-447	Studieresa för främjande av det nordiska biet	HUSHÅLLNINGSSÄLLSKAPET HALLAND	Projektet genomför en studieresa till Lurö där det finns en parningsstation för det nordiska biet. Syftet är att öka biodlares kunskap om det nordiska biet och dess positiva inverkan på den biologiska mångfalden.
2017-410	Kulturspannmål och lokalanpassade husdjursraser som en del i ett hållbart och mångfaldigt kretsloppsjordbruk	Caroline Lindö, Sösdala	Projektet genomför kurs inom kulturspannmål och lokalanpassade husdjursraser som en del i ett hållbart och mångfaldigt kretsloppsjordbruk. Föredrag, fältvandringar, besök i stallar och hagar, grupparbeten och -diskussioner samt praktiskt arbete.

TRADITIONELL SMÅSKALIG MATKULTUR Kurser/Utbildningar			
Jnr	Projektname	Aktör	Projektbeskrivning
2017-462	Grönt kulturarv i framtidens lantbruk - kurs i odling av alternativa grödor	Norrtälje Naturvårdsstiftelse	För att erbjuda lantbrukare möjligheten att sätta sig in i alternativen till dagens förhärskande grödor, anordnas kurs om de alternativa grödornas avsättning och marknad, grödval, odlings- och skördeteknik samt hantering efter skörd.
2017-455	Grönt kulturarv och svenska lantraser	Knytkraft för Öppen Innovation Ekonomisk förening, Karlstad	Utbildning på 10 platser i landet i syfte att genom kunskapsutbyte mellan kursdeltagare och föreläsare ge incitament till att inte bara bevara det gröna kulturarvet utan även lyfta fram det som en kraft för innovation, både för hållbarhet och för att tillgängliggöra livsmedel med rötter i det gröna kulturarvet för dagens konsument.
2019-2507	Sveriges Gårdsmejerister, förvaltning av svenskt ostkulturarv, traditionella ostsorter, kunskapsöverföring och utveckling samt vidareutveckling av vårt sensoriska ostspråk.	Sveriges Gårdsmejerister	Projektet ska öka och fördjupa kunskapen om svenska gårdsmejeriostar bland Sveriges Gårdsmejerister, ostgrossister, media och personal i ostaffärer och restauranger. Projektet ska genomföra kurser och workshops i traditionell osttillverkning och sensorisk analys samt mejeridagar och en ostbok.
2019-2390	Traditionell småskalig matkultur – torkning som konserveringsmetod med fokus på vegetabilier	Länsstyrelsen i Västra Götalands län	Projektet ska visa på hur det går att använda torkning som konserveringsmetod i småskalig förädling genom kursverksamhet.
2019-2479	Hälsinge Färskost & Källarlagrad Fäbodost - Introduktionskurser	Maj-Lis Birgitta Höglund	Genom introduktionskurser i ystning, ska projektet synliggöra och skapa intresse för de traditionella och lokala mathantverken Hälsinge Färskost samt Källarlagrad Fäbodost. Vidare ska projektet väcka nyfikenhet och inspirera fler till att bli mathantverkare.
2019-2480	Nätverk för tunnbrödsbagare	Ann-Catrin Margareta Berg	Syftet med projektet är att öka allmänintresset för hantverksbakat tunnbröd genom nätverk och workshops.
2019-2482	Utbildning i den odlade och förädlade mångfalden för gastronomisk utveckling	Agrofiness AB	Projektet ska genomföra 5 tvådagarskurser för att öka antal livsmedelsproducenter med kulturhistorisk förankring. Deltagarna ska få god insikt om den odlade och förädlade mångfalden inom matkultur.
2019-2505	Från idé till innovation-Ta din produkt hela vägen till marknaden	Gastronomiska samtal	Utbildningar inom upplägget "Från idé till innovation" ska genomföras för 150 deltagare för att ge regionala aktörer och producenter bättre förutsättningar samt etablera en långsiktig metod för att stödja nya produkter att nå marknaden.

TRADITIONELL SMÅSKALIG MATKULTUR Kurser/Utbildningar			
Jnr	Projektname	Aktör	Projektbeskrivning
2019-2506	Smak av Italien	Smaka på Västmanland ek. för.	Genom en kursserie samt en studieresa vill projektet skapa en lokal matkultur i Västmanland.

TRADITIONELL SMÅSKALIG MATKULTUR Demonstrationer/Information			
Jnr	Projektname	Aktör	Projektbeskrivning
2016-4637	Kunskapsbank över traditionell matkultur	Institutet för Språk och Folkminnen	Projektet ska sammanställa och strukturera arkivmaterial om kulturarv kopplade till mat, dryck och måltider samt på olika sätt synliggöra och tillgängliggöra dessa källor med traditionell kunskap samt stimulera till nya bruk av dessa kulturarv.
2016-4524	Synliggöra och tillgängliggöra svensk charkuteritradition	Hushållningssällskapens Service AB	Projektet fokuserar på charkuteriprodukter och ska lokalisera och tillgängliggöra information om traditionella livsmedel och jordbruksprodukter, tillverkningsmetoder och produkternas regionala förankring.
2016-4681	Förstudie om historiskt traditionell och hantverksmässig tillverkning av cider i Sverige	Svenska Ciderfrämjandet, Hörby	Historiskt underlag från vetenskapliga källor kring svensk tradition av ciderframställning tas fram.
2016-4675	Svenska dryckers kulturhistoria som verktyg för nytveckling och stärkande av Sverige som dryckesnation	Svenska Dryckesakademien, Vendelsö	Genom källstudier tas ett kunskapsunderlag fram för hur drycker historiskt producerats i Sverige. Projektet presenterar en gedigen dokumentation av svenska drycker, historiskt, i nuläget samt tänkbare utvecklingsvägar för framtiden.
2016-4682	Potatis i tiden - svenskt kulturarv från jord till bord, en kunskapskälla för inspiration och nyskapande	Svensk Potatis Svepot AB, Kristianstad	Projektet lyfter fram olika sorters potatis som har speciell historia och lokal förankring. Syftet är att väcka intresset för historien och ta fram kunskap som kan användas i olika sammanhang och ge underlag för storytelling.
2016-6852	Kartläggning av Sveriges fäbodbruk	Atttime AB	Projektet ska synliggöra det svenska fäbodbruket och bättre tillvarata dess möjligheter genom att ta fram en handlingsplan för fortsatt utveckling.
2018-3310	Fäbod-kompetens i Nordiskt kulturarv för restaurangutveckling	Digital Destination AB	Projektet ska insamla och publicera information om matkulturarvet från Myhrgårdarna i Jämtland, i videoform.

TRADITIONELL SMÅSKALIG MATKULTUR Demonstrationer/Information			
Jnr	Projektnamn	Aktör	Projektbeskrivning
2018-3280	Kulturarv Fisk och Bröd	LÄNSSTYRELSEN I JÄMTLANDS LÄN	Genom att arrangera produktutvecklingstillfällen inom fiskförädling, sammanställa metoder, kunskap och material om saltning, fermentering och torkning av fisk med mera, ska projektet öka intresset för Sveriges gastronomiska kulturarv.
2018-3314	Naturbeteskött - från kulturarv till mervärden	Föreningen Naturbeteskött Sverige	Projektet ska öka medvetenheten kring certifiering av naturbeteskött; kött från djur som uppfötts på naturbetesmarker.
2018-3266	Kulturmatkassen	Kålrotsakademin Ek För	Projektet ska inventera och kartlägga den kulturhistoriska mångfalden i livsmedelsbutiker i Sverige.
2018-3278	MatKul 2.0	LÄNSSTYRELSEN I KALMAR LÄN	Med utgångspunkt från traditionella maträtter i terroiratlas ska projektet utveckla nya maträtter vilket ska attrahera dagens konsumenter.
2018-3302	Matkultur och levande traditioner	Institutet för Språk och Folkminnen	Projektet ska utveckla Matkult.se och tillföra nytt material och fördjupningar samt bidra till att flera nya förslag lämnas in till förteckning. Genom detta tillgängliggörs kulturarv kopplade till mat, dryck och måltider i Sverige.
2019-4627	Fäbodmat förr och nu	Swedish Spoon Studio AB	Projektet ska inventera och bevara kunskap från fäbodbruket och göra det tillgängligt för fler. Detta ska göras genom att sprida artiklar via swedishspoon.com på svenska och engelska, videomaterial på Youtube, bland annat med drönarfotomaterial samt publicering av en bok med arbetstiteln "Fäbodmat för och nu".
2019-4622	Senapsfestival 2020 och 2021	Hans Svensson, Petersborgs gård	En två-dagars senapsfestival ska genomföras under två år där man samlar de svenska odlarna och producenterna för att sätta den svenska senapen i fokus och öka efterfrågan på den lokalt odlade senapen.
2019-4629	Digital marknadsföring av mathantverk	SÖRMLANDS MATKLUSTER EKONOMISK FÖRENING	Projektet ska hjälpa hantverksmässigt framtagna varor att tala för sig själv med hjälp av tekniska lösningar för att öka försäljning, ökad samverkan i livsmedelskedjan. Insatsen ska även öka kunskapen kring mat och mathantverk hos konsumenten.
2019-4614	Matkultur längs Birgittavägarna	EGENDOMSFÖRV I LINKÖPINGS STIFT	Projektets syfte är att lyfta mat intresset längs Birgittavägarna genom att ta fram fakta och odlingsråd, initiera odling hos 5-10 aktörer, utveckla recept, initiera matlagning, identifiera grönsaker, spannmål, frukt och bär bland annat.

TRADITIONELL SMÅSKALIG MATKULTUR Demonstrationer/Information			
Jnr	Projektnamn	Aktör	Projektbeskrivning
2019-4596	Svensk nötdodling - vårt kulturarv	HUSHÅLLNINGSSÄLLSKAPET HALLAND	Projektet ska genom demonstrations- och informationsåtgärder öka intresset för nötdodling. Detta ska göras genom bland annat studiebesök, seminarium, faktasammanställning samt tillverkning av informationsmaterial.
2019-4623	Bortglömda fiskar – Kulturarv för framtidens hållbara fiskkonsumtion	Kålrotsakademien ideell förening	Genom att lyfta underutnyttjade fiskarter inom restaurangnäringen ska projektet höja statusen för den småskaliga och hantverksmässiga förädlingen.
2019-4626	Förädlingsodling: info dagar om mjölkstyrning som sätt att förbättra omsättning för småskalig primärproducenter.	FÖRÄDLAD Andelsförädlingsodling, Ytterjärna Ek. för.	Projektet ska hjälpa småskaliga grönsaksodlare att integrera mjölkstyrning i sin verksamhet i form av produkter, kurser eller som andelsförädlingskooperativ, samt se till att de har de verktyg som behövs för att skapa efterfrågan hos konsumenterna.
2019-4600	Hållbara maritima mattraditioner i Kvarnen	Robertsfors kommun	Projektet ska säkerställa att kunskaperna om, och hanteringen av, kust- och älvfiskets råvaror bevaras. Detta görs genom tre nätverksträffar och att skapa samsyn, inspirera och öka kunskaperna om havets och älvarnas råvaror och traditioner. Föreläsningar varvas med studiebesök.

TRADITIONELL SMÅSKALIG MATKULTUR Investeringar			
Jnr	Projektnamn	Aktör	Projektbeskrivning
2017-3859	Lapland a Culinary Region	Vilhelmina kommun	Investering i ett utbildningskök på Malgomajskolan i Vilhelmina, för att kunna erbjuda adekvat utbildning för kockar och restaurangpersonal. Investeringen kompletterar projektet "Lapland a Culinary region - ett hållbart spetsprojekt" med jnr 2017-3848 där utbildningar ska hållas för att ge kockar och personal i lokala, gastronomiska turistmiljöer den kompetens som krävs för att förvalta och förstärka den regionala matkulturen i Västerbottens inland.
2017-3801	Investeringar för utveckling av kulturmiljöer med gastronomiska inslag	Stiftelsen kulturresevatet Åsens by	Projektet ska utveckla kulturresevatet Åsens by som besöks- och turistmål genom att uppföra ett beredningskök i Teklas ladugård, samt göra vissa anpassningar av lokalen för att kunna integrera serveringsverksamhet i den nuvarande handelsboden.

TRADITIONELL SMÅSKALIG MATKULTUR Pilot- och samarbetsprojekt			
Jnr	Projektname	Aktör	Projektbeskrivning
2016-4469	Gastronomiska Regioner del 2	HS Skaraborg	Projektet ska utveckla kunskap om och genomföra ansökan för skyddad ursprungs- och geografisk EU-beteckning för svenska traditionella livsmedel och jordbruksprodukter.
2017-2139	Värmländska smaker i kulturhistoriska miljöer	Saxå Bruk, Filipstad	Projektet syftar till att initiera värmländska råvaror och smaker i menyer med tradition från järnbruken under 1800-1900-talet hos två matentreprenörer i kulturhistoriska miljöer och sätta in arbetet i en nordisk måltidskontext.
2017-2148	Med fötterna i rötterna, på tallriken idag - Öländsk mattradition då och nu	ÖLANDS HEMBYGDSFÖRBUND, Borgholm	Ett nätverk byggs upp för att göra Ölands Museum Himmelsberga till ett nav för lokala producenter och den traditionella öländska mattraditionen.
2017-2173	"Pilot- och samarbetsprojekt för utveckling av regionala rätter på menyn i kulturhistoriska miljöer",	STIFTELSEN LEUFSTA Lövstabruks Herrgård, Lövstabruk	Ett måltidsevenemang och en säljbar produkt utifrån lokala råvaror och regionala recept baserade på Lövstabruks kulturmiljö ska utvecklas.
2017-2194	Jorri biebmoraidu - den rullande matraiden	SLOW FOOD SÁPMI	Med hjälp av en food truck ska projektet skapa ett intresse för samiskt mathantverk i kombination med samiska kulturhistoriska platser.
2017-2166	Bergslagat	Intresseföreningen Bergslaget, Falun	Bergslagens smaker lyfts fram genom måltider vid Färna Herrgård, Loka Brunn, Grythyttans Gästgivaregård och Högbo Brukshotell. Projektet belyser måltiden med platsens kulturhistoria.
2017-2107	Natur- och kulturturism i Uppsala kommun	Uppsala kommun, Uppsala	Uppsalas identitet ska utvecklas med en tydlig kulinarisk prägel som turistdestination. Ett nätverk ska bildas, vilka tillsammans ska identifiera den Uppsalaprodukt som ska tas fram i projektet.
2017-2150	Regionala rätter i kulturhistorisk miljö	STIFTELSEN KULTURRESERVATET ÅSENS BY, Aneby	Projektet ska utveckla ett måltidskoncept med utgångspunkt i det lokala måltidsarvet och lokala råvaror.
2017-2196	Historisk matkultur i Fjärdhundraland. Ett pilotprojekt för metodutveckling. Salnecke slott, Fjärdhundraland, Uppland.	Gunnar Öhrnell, Uppsala	Genom ett samarbete vill projektet utnyttja de resurser som finns inom och omkring samlingsgruppen i form av regional mat och kulturhistoria. Utifrån detta ska det skapas ett koncept för matkulturevenemang i Fjärdhundraland med Salnecke slott som utgångspunkt.
2017-2175	Regionala rätter på menyn på Gammlplatsen samt mat och boende i kulturhistorisk miljö	GOLD OF LAPLAND EKONOMISK FÖRENING, Norsjö	Projektet ska skapa säljbara upplevelsepaket på Gammlplatsen utanför Lycksele där regionala rätter är en central del.

TRADITIONELL SMÅSKALIG MATKULTUR Pilot- och samarbetsprojekt			
Jnr	Projektname	Aktör	Projektbeskrivning
2018-1628	Utveckling av traditionell fäbodproduktion - ökat värde vid lokal förädling	LÄNSSTYRELSEN I JÄMTLANDS LÄN	Inspiration och kunskap inom förädling av mjölk till traditionella och nyskapande fäbodprodukter. Genom att fäbodens produkter produceras i större kvantiteter, med högre kvalitet och större spridning ska det leda till ökad lönsamhet för fäbodbrukare och bidrar till en gynnsam utveckling av fäbodnäringen och Sveriges landsbygd
2018-1692	Grönt kulturarv i framtidens lantbruk - kurs i odling av alternativa grödor, del 2	NORRTÄLJE NATURVÅRDSFOND	Odling av alternativa grödor och skapandet av en mer lokal marknad skapas lönsamhet och intensifierande av det insomnade åkerbruket. Projektet består i kurs för lantbrukare om odling av alternativa grödor, demonstrationsodling och uppförkning av olika grödor.
2018-1356	Hantverkscider i hela Sverige	STIFTELSEN VIN & SPRITHISTORISKA MUSEET/SPRITMUSEUM	Genom att medverka på mässor och SM i mathantverk lyfts hantverkscidern fram. Samarbete mellan olika aktörer och producenter skapas en hållbar tillväxt genom ökad efterfrågan och sysselsättning på landsbygden med odling och hantverksmässig förädling ökar.
2018-1677	Samisk matkultur i offentliga kök	Torsta AB	Den samiska matidentitetens betydelse för äldre samer som är brukare av äldreomsorg ska undersökas och dokumenteras. Kunskapen om den samiska matkulturen inom offentlig gastronomi ska öka. En handbok ska produceras och en vägledning för ökade inslag av samisk matkultur i äldreomsorgens måltider.
2018-1675	Matappen - Närproducerat i Västsverige	LOKALPRODUCERAT I VÄST	Syftet med projektet är att skapa en app som ska göra det möjligt att främja den lokala matidentiteten på ett tydligt och enkelt sätt och även göra det möjligt för konsumenter och besökare att hitta den lokala maten.
2019-3138	Bredda bruna bönor från Öland	LÄNSSTYRELSEN I KALMAR LÄN	Bruna bönan ska genom kunskap, marknadsföring, nya attraktiva bönprodukter och rätter lyftas. Detta ska ske genom bland annat genom matvandringar, skapa besöksaktiviteter, informera och sprida kunskap om bruna bönor och andra baljväxter.
2019-2777	Utveckling av traditionella konditoriprodukter	Länsstyrelsen i Jämtlands län	Traditionella bakverk från den småskaliga matkulturen, med traditionella metoder och alternativa ingredienser ska få möjlighet att utvecklas för att möta den medvetne konsumenten. Mathantverket inom Sverige bagerinäring har en stor potential till utveckling.

TRADITIONELL SMÅSKALIG MATKULTUR Pilot- och samarbetsprojekt			
Jnr	Projektnamn	Aktör	Projektbeskrivning
2019-3146	Samarbetsprojekt för utveckling av traditionell småskalig matkultur. Gårdsspecifika bakteriekulturer, ett innovativt terroirkoncept med höga mervärden	Sveriges Lantbruksuniversitet	Genom att dokumentera vilka metoder för tillverkning av gårdskulturer används ska kvalitén hos mathantverkarnas produkter öka, förekomsten av produktförstörande och hälsovådliga mikroorganismer ska minska. Produkternas unika terroir egenskaper, kopplade till specifika regioner i landet ska förbättra den ekonomiska situationen för småskaliga producenter.
2019-3167	Härjedalsmat	Lantbrukarnas Ekonomi AB	Härjedalens småskaliga matproducenter och dess intressenter (såsom restaurangnäringen) ska samlas och bygga en gemensam plattform för att tackla gemensamma problem så att matföretagarna kan ägna mer tid åt det de är bäst på: att producera mat utifrån Härjedalens unika matkultur.
2019-3160	Samarbetsprojekt Matkultur Vännäs, Nordmaling och Umeå	VÄNNÄS KOMMUN	För att skapa volym och ökad tillväxt som möter efterfrågan av lokalproducerade varor idag ska kluster och nätverk av producenter, leverantörer och förädlare inom livsmedel och dryck sammanföras inom Nordmaling, Umeå och Vännäs kommun. Fler besökare och kunder ska nås och kunna erbjuds närproducerade produkter. Det traditionella mathantverket ska också utvecklas.

KORTA LIVSMEDELSKEDJOR Kurser/Utbildningar Demonstrationer/Information			
Jnr	Projektamn	Aktör	Projektbeskrivning
2016-1059	Andelsjordbruk: korta livsmedelskedjor och lokala marknader	Andelsjordbruk Sverige/CSA Sweden	Projektets syfte är att främja och stötta korta livsmedelskedjor som bidrar till lokala marknader genom att utveckla andelsjordbruk i Sverige. Målgruppen är livsmedelsproducenter, främst unga trädgårdsföretagare.
2016-1184	Kortare livsmedelskedjor och tillväxt på lokala marknader för ostproducenter med smak och språk som verktyg	RISE Research Institutets of Sweden AB	Projektet syftar till att via kurser i sensorik för småskaliga ostproducenter gällande hur de kommunicerar smak för sina ostar bidra till kortare livsmedelskedjor och tillväxt på lokala marknader.
2016-1204	Att beskriva kvalitet – ett centralt redskap för att marknadsföra och sälja äppelmust	Svenska Musterier ideell förening med firma- Svenska Musterier	För att äppelmusttillverkare skall kunna öka sin lönsamhet samt för att nyetablering av mindre musterier skall underlättas, har kurser anordnats med syfte att öka kunskapen om kvalitet hos äppelmust.
2016-1257	Kompetensutveckling, ledarskap och affärsutveckling för micro- och små företag inom livsmedelsförädling för att korta vägen till marknaden -	HUSHÅLLNINGSSÄLLSKAPENS SERVICE AB	I projektet erbjuds kompetensutveckling och stöd i att ta fram underlag för att bättre planera, följa upp och styra verksamhet och utveckling i sitt företag. Målgruppen är befintliga och blivande micro- och små företag inom lokal och småskalig livsmedelsförädling och mathantverk inom hela landet.
2016-1272	Regionala matmöten	Lantbrukarnas Ekonomi AB	Projektets idé är att genomföra Regionala Matmöten i syfte att öka samverkan, affärer mellan kokkar, handlare och producenter. Genom att erbjuda regionala plattformar för möten "business to business" ökar förutsättningar för produktutveckling och affärer utan mellanhänder.
2016-1277	Från bulkproduktion till lokalproducerat - En utbildning för lantbruksföretagare som vill ta ett steg framåt i livsmedelskedjan	RISE Research Institutes of Sweden AB	Projektet innehåller utbildningskoncept inom delbranscherna kött och chark, frukt bär och drycker samt bageri. Projektet syftar till att skapa förståelse för affärsutvecklingsprocesser i lantbruksföretag och särskilt de processer som innebär integrering av företagets verksamhet mot egen förädling och egen försäljning samt marknadsföring mot konsument eller butik.
2016-7312	Uppdatering av Branschriktlinjer för småskalig slakt och styckning	RISE Research Institutets of Sweden AB	Projektet handlar om att uppdatera branschriktlinjerna för småskalig slakt och styckning av storboskap, gris och lamm.
2016-7317	Seminarier om småskalig slakt och styckning	RISE Research Institutets of Sweden AB	Detta projekt är en fortsättning på RISE projekt "Uppdatering av Branschriktlinjer för småskalig slakt och styckning". Projektet har genomfört seminarier över landet för att sprida information om branschriktlinjerna och kunskap om hur man kan uppfylla kraven som ställs i gällande livsmedelslagstiftning.

KORTA LIVSMEDELS-KEDJOR			
Kurser/Utbildningar Demonstrationer/Information			
Jnr	Projektnamn	Aktör	Projektbeskrivning
2018-3064	Studieresa till Österrike i 4,5 dagar med tema hantverksmässig gårdsförädling samt 0,5 dag uppföljningsträff	LST I VÄSTRA GÖTALAND	Projektet är en studieresa till Österrike för landsbygdsföretag som har småskalig, hantverksmässig livsmedelsförädling i främst Västra Götalands Län. Resan går till Österrike med besök på mässa för gårdsförädling och företagsbesök hos duktiga småskaliga förädlare.
2018-3102	Kunskapspridning och utveckling av nya metoder för direktförsäljning av mathantverk	LÄNSSTYRELSEN I JÄMTLANDS LÄN	För att möta de behov mathantverksföretagen har av erfarenhetsutbyten för effektivare direktförsäljning vill Eldrimner aktivt bidra till att höja deras kompetens inom korta livsmedelskedjor. Projektet kombinerar tre delar: konferens, studieresa samt artiklar och filmer. Alla delar i projektet syftar till att mathantverkare skall kunna nå ut till en bredare marknad med kort livsmedelskedja.
2018-3119	Korta livsmedelskedjor	Exceptionell Råvara Ideell Förening	Detta projekt syftar till att identifiera, beskriva och förmedla affärsmodeller där kund och producent i direkt samarbete delar på risken. Det kan röra utvecklingsarbete för nya produkter, förpackningar eller kvalitéer, men även delad risk vid kriser orsakade av sjukdom, väder eller smitta. En mindre grupp producenter inom olika branscher, åker tillsammans på studieresa till Norra Kalifornien.
2018-3122	Mera svenskt kött till kund	Lantbrukarnas Ekonomi AB	Den torra sommaren 2018 har lett till stora bekymmer för all djurproduktion eftersom det råder brist på foder och priser på inköpt foder är mycket höga. Projektet syftar till att förmedla kunskap om redan etablerade men också nya affärskoncept som ska öka köttproducenters möjligheter att nå nya kunder och nya marknader och på så sätt öka försäljningen av köttråvara.
2018-3126	Kompetenskoncept nyanlända primär- och livsmedelsproducenter	HUSHÅLLNINGSSÄLLSKAPET HALLAND	Syftet med projektet är att förmedla kunskap och erfarenheter och skapa nya nätverk och marknader med fokus på nyanlända som vill arbeta inom primärproduktion och livsmedelsproduktion.

KORTA LIVSMEDELSKEDJOR Upphandlingar och samarbeten			
Jnr	Projektnamn	Aktör	Projektbeskrivning
2018-3570	Rådgivning kring korta livsmedelskedjor	HS	Jordbruksverket har upphandlat en rådgivningstjänst till livsmedelsproducenter och livsmedelsförädlare kring korta livsmedelskedjor. Rådgivningen riktar sig till verksamma inom livsmedelsproduktion och livsmedelsförädling för att de ska få ökad kunskap eller praktiska exempel på hur de kan utveckla lokala marknader eller korta livsmedelskedjor.
2020-536	Fortbildning av rådgivare inom korta livsmedelskedjor	Avan Gårds & Växa Sverige	Jordbruksverket har upphandlat en rådgivningsinsats för fortbildning av rådgivare för att ge livsmedelsproducenter bättre förutsättningar att sälja sina livsmedel genom en kort livsmedelskedja. Fortbildningen ska öka rådgivarnas förmåga att ge råd om hur företag med livsmedelsproduktion och förädling kan verka inom en kortare livsmedelskedja med bibehållen eller förbättrad lönsamhet.
2018-2547	Kartläggning av konsumenters preferenser kring korta livsmedelskedjor 1.2/3a	United Minds	Jordbruksverket har upphandlat en kartläggning som kan ge rådgivare och livsmedelsproducenter en bättre insikt i vad det är som gör att konsumenter väljer att handla direkt av producenter eller handla genom en så kort livsmedelskedja som möjligt. Genom den kunskapen kan rådgivare anpassa sina råd och utbildningar till producenter.
2017-3248	REKO-bas	HS	Jordbruksverket har upphandlat en central funktion för REKO-ringar i Sverige, en nationell stödfunktion i form av en svensk REKO-bas. Denna REKO-bas fungerar som en oberoende nationell stödfunktion för REKO-ringar i hela Sverige och tillgodoser såväl konsumenters, producenter som REKO-ringarnas administratörers behov av stöd vid etablering och förvaltning av svensk REKO-ring.
2017-1038	MATtanken	Jordbruksverket	MATtankens syfte är att bidra till hållbara offentliga måltider. Med fokus på en hållbar utveckling gällande offentliga måltider ökar projektet kompetens, engagemang och effektivitet hos olika aktörer i kedjan från producent till konsument, genom breddat och förstärkt nätverkande och samarbeten inom matproduktion och måltidsfrågor.

KORTA LIVSMEDELSKEDJOR Demonstrationer/Information			
Jnr	Projektnamn	Aktör	Projektbeskrivning
2019-2634	Kunskapsuppbyggnad och utbildning om tredjepartscertifiering av lokala varumärken för offentlig upphandling av livsmedel	Vreta Kluster AB	Syftet med detta projekt är att skapa förutsättningar för att tredjepartscertifiera ett lokalt varumärke för livsmedel. Genom tredjepartscertifieringen öppnas en ny möjlighet för att man i den offentliga upphandlingen skall kunna handla upp lokalt producerade livsmedel utan att tumma på regelverket.
2019-2606	Förenade inköp	Förenade inköp	Projektet syftar till att lyfta och informera om inköpsföreningar och deras roll i våra matsystem. Genom hemsida, kunskapsbas, digitala kanaler och fysiska träffar bidrar projektet till en högre kunskapsnivå kring hur man kan använda inköpsföreningar i Sverige för att få kortare livsmedelskedjor.
2019-2629	Andelsjordbruk Information och rådgivning	Länsstyrelsen i Västra Götalands län	För att konceptet andelsjordbruk ska etableras och utvecklas i Sverige behöver vi ta vara på erfarenheter och det intresse som finns hos företag och kunder. Projektet innefattar en samordnare och medel för riktad och anpassad rådgivning och bredare informationsverksamhet gör det möjligt.
2019-2590	Informationsinsatser korta livsmedelskedjor - Mathantverksdagar Direktförsäljning	Länsstyrelsen i Jämtlands län	Projektet genomför informationsinsatser runt om i landet med fokus på korta livsmedelskedjor och lokala marknader. Detta sker genom träffar och mathantverksdagar i varje av Sveriges 21 län.
2019-2603	Mer närproducerat i Tierps kommun	TIERPS KOMMUN	Syftet med projektet är att öka andelen lokalt producerade varor i Tierps kommuns livsmedelsupphandling. Målet med projektet är att nå ut till lantbrukare i kommunen med information om det nya upphandlingssystemet och de kan delta. Deltagare i projektet ska uppleva att de fått stöd och mer kunskap om hur de kan korta livsmedelskedjan.
2019-2612	Informationsstöd och kompetensutveckling kring nya försäljningskanaler till småskaliga livsmedelsproducenter.	MYLLA MATMARKNAD AB	Syftet med projektet är att livsmedelsproducenter ska hitta nya sätt att nå ut direkt till konsument och på så sätt bidra till att skapa korta livsmedelskedjor. Målet med projektet är att minst 70 livsmedelsproducenter ska ha hittat och testat minst en ny kanal för att nå ut till konsument med information om sitt företag och sin produkt.
2019-2636	Vår Mat	Hushållningssällskapet i Norrbotten-Västerbotten	För att höja kunskapsnivån och skapa ett större intresse för lokalproducerade livsmedel hos konsumenterna handlar projektet om att genomföra en kombinerad föreläsningsturné och digital informationsinsats som syftar till att stärka känslan för det lokalproducerade hos de norrbottniska och västerbottniska slutkonsumenterna.

KORTA LIVSMEDELSKEDJOR Kurser/Utbildningar			
Jnr	Projektnamn	Aktör	Projektbeskrivning
2019-3287	Distansutbildning - direktförsäljning för mathantverkare	Länsstyrelsen i Jämtlands län	Detta projekt genomför kurser för mathantverkare med fokus på korta livsmedelskedjor och förstärka den lokala marknaden. Detta i form av distanskurser inom områdena företagsledning, hantering och lagring av livsmedel, marknadskunskap och prissättning.
2019-3338	Lönsamhetslyftet	LÄNSSTYRELSEN I KALMAR LÄN	Syftet med projektet är att öka lönsamheten för förädlare och råvaruproducenter. Genom ökad kunskap och inspiration hoppas man med projektet kunna bidra till att korta livsmedelskedjor och ökad försäljning på lokala marknader.
2019-3354	Fler producenter till den lokala marknaden i Västra Götaland och Värmland	Hushållningssällskapet Skaraborg	I detta projekt arrangeras utbildningar för småskaliga livsmedelsproducenter i Västra Götaland. Målet med utbildningarna är att ge deltagarna de verktyg de behöver för att kunna sälja sina produkter på den lokala marknaden.
2019-3350	Fler producenter till den lokala marknaden i Västra Götaland och Värmland	Svenskt Viltkött KNF Ekonomisk förening	Syftet med projektet är att arrangera kompetensutvecklingskurser för jägare över hela landet. Målet med projektet är lära jägare att tillvarata, transportera, flå och stycka vilt på rätt sätt. Detta ska bidra till mindre avfall i naturen samt gynna gårdsbutiker genom att korta av livsmedelskedjan.
2019-3313	Sälj egna grönsaker direkt till kund	Länsstyrelsen i Västra Götalands län	Syftet med projektet är att erbjuda ett utbildningsprogram för grönsaksodlare som odlar för direktförsäljning. Fokus ska ligga på en miljömässigt hållbar produktion med ekonomisk lönsamhet samt kännedom om de regelverk som berör företagen i linje med Länsstyrelsens uppdrag samt Livsmedelsstrategins och Landsbygdsprogrammets syfte.

KORTA LIVSMEDELSKEDJOR Demonstrationer/Information			
Jnr	Projektnamn	Aktör	Projektbeskrivning
2020-124	Lokalt på menyn	Smaka på Västmanland ekonomisk förening	Syftet med projektet är att restaurangbranschen i Västmanlands län i en större utsträckning ska efterfråga lokala producenter. Både branschen och slutkonsumenten ska göra mer medvetna val.
2020-455	Mathantverk Nordic 2020	Länsstyrelsen i Jämtlands län	Syftet med projektet är att föra mathantverkarna närmare konsumenterna och arbeta för att uppfylla behovet av exponering mot en bred grupp av konsumenter och intressenter genom att lyfta mathantverket i en aktiv marknadsföring.
2020-463	Den lokala musiklunchen	Jönköpings kommun	Syftet med projektet är att lyfta och marknadsföra lokala lantbrukare/producenter och lokala råvaror ihop med musik vilket gör detta till ett innovativt koncept som lockar en bred publik. Projektet består i att erbjuda "musikluncher" som är ett innovativt koncept som tillsammans med live-musik med lokala musiker och lokalproducerad mat ger ett stort fokus på producenten/lantbrukaren.
2020-465	Mer närproducerad mat på restaurang och i butik i Norrbotten	Piteå Kommun	Syftet med projektet är att öka den regionala tillgången på Norrbottnisk mat. Detta projekt syftar till att öka andelen närproducerad mat på restaurang och i butik genom att skapa plattformar för livsmedelsproducenter och inköpare på restaurang och i butik att träffas, bygga nätverk och utveckla samarbeten.
2020-484	Svenska Dryckesakademien	Svenska Dryckesakademien	Syftet med projektet är att hålla evenemang och på så sätt upplysa om den svenska dryckesråvarans förträfflighet, de svenska dryckestillverkarnas unikit, den oslagbara matchningen mellan svensk dryck och svensk matråvara och den mångfald av svenska drycker som finns att tillgå.
2020-439	Metodutveckling för kortare livsmedelskedja	LST i Södermanlands län	Målet med projektet är att ta fram en metod för att korta livsmedelskedjan och för att kartlägga de flöden som finns i Södermanlands län. Metoden ska vara beskriven och ha analyserats utifrån sina styrkor, svagheter och utvecklingspotential. Det ska också vid projektets slut finnas en tydlig plan för hur metoden ska kunna vidare implementeras.
2020-451	Handbok om småskalig slakt och förädling	RISE Research Institutes of Sweden AB	Syftet med projektet är uppdatera, komplettera och revidera den befintliga handboken för att gynna den inhemska livsmedelsproduktionen. Målet med projektet är producera en ny utgåva av Handbok om småskalig slakt och förädling, genomföra en studieresa, samt deltagande på två mässor för att marknadsföra handboken.

**VILT
SOM MAT****Pilot- och samarbetsprojekt**

Jnr	Projektnamn	Aktör	Projektbeskrivning
2017-2402	Utveckling av innovativa viltprodukter för konsumentmarknaden genom förädling av vildsvinskött	RISE Research Institutes of Sweden AB	Projektet ökar tillgängligheten av vildsvinsprodukter på marknaden genom ökat samarbete. Tillvaratagandet av vildsvinsköttet ska gynna aktörer i viltvärdekedjan och öka lönsamheten genom att hitta nya kundgrupper och fylla outnyttjade behov.
2017-2398	Viltkött som varumärkesbyggare för Sverige	Svenska Jägareförbundet	Svenska råvaror lyfts fram från naturen i synnerhet viltköttet från älg och vildsvin. Youtube-filmer produceras som i samarbete med Visit Sweden används för att locka utländska besökare till Sverige. Svensk viltförvaltning och Sveriges vilt- och naturresurser är i centrum.
2017-2396	Förbättra vildsvinsköttets rykte	Svenska Jägareförbundet	Syftet med projektet är att mat och matupplevelser med vildsvinskött ska öka i intresse. Faktainsamling om jakt, recept, var köttet kan köpas och konsumeras ska spridas mot konsument. För att nå ut anordnas bland annat vildsvinsmatlagning i Cervera butiker.
2017-2392	Vild vecka i skolan	Svenska Jägareförbundet	Vild vecka i skolan vill öka främst skolbarns kunskaper om hållbar och lokal viltmat och syftar till att utveckla ett skolkoncept för genomförande av en vild vecka i större skala. Två skolor serverar viltmat på skollunchen och dessa utvärderas utifrån planering, tidsschema, recept, utbildning av skolkökspersonal och tryckt material om vilda djur.
2017-2391	Utbilda jägarkåren i tillvaratagande	Svenska Jägareförbundet	För att hjälpa jägarna att ta tillvara på viltköttet produceras instruktiva filmer som publiceras på Youtube. På detta sätt nås många av information om hur de ska gå tillväga efter skottet. En checklista över tillvaratagandet kommer även spridas.
2017-2387	Viltkedjan - stärka svaga länkar	Hushållningssällskapet	Tillgången och efterfrågan ska på sikt öka i Halland. En kartläggning över climateffekter och vilka ekosystemtjänster hjort i hägn har på naturbeteslandskap genomförs. Kunskap ska spridas om produktionsformen hjort i hägn i syfte att öka intresset av köttet.

**VILT
SOM MAT****Pilot- och samarbetsprojekt**

Jnr	Projektnamn	Aktör	Projektbeskrivning
2017-2410	Utveckling av en förbättrad egenkontroll i början av viltvärdekedjan för att få ett hygieniskt kvalitativt bättre viltkött i livsmedelskedjan	Carl Torsten Hampus Mörner Svenska Viltmatakademin	Kartläggning av vilka faktorer vid passning och den inledande hanteringen av viltet som har betydelse för köttkvaliteten, både mikrobiologiskt och köttkvalitetsmässigt. Informationsmaterial produceras som beskriver hanteringen i skogen inklusive korrekt hygienisk passning av viltet.
2017-2343	Rätt vilt till rätt kund	Töreboda kommun	Viltet ska lyftas fram genom utbildningsinsatser gentemot personal i offentlig måltidsservice och personal och elever på lantbruksskolan. Utöver utbildningsinsatser ska viltprodukter som livsmedel ska utvecklas där jämnare och säkrare kvalitet står i fokus. Kanalen REKO-ring används för att stämma av marknaden.
2017-2352	Stöd Vilt som mat	Svenskt Viltkött Ek. för.	Kunskapen hos både jägare och allmänheten kring viltkött ska öka så att möjligheterna att konsumera mer viltkött ökar. Livsmedelskedjan ska kortas ner och vilt på menyn i de offentliga köken ökas. Olika insatser genomförs inriktade mot olika målgrupper med målet att öka tillgängligheten av viltkött på marknaden.

MÅLTIDS-EXPORT Pilot- och samarbetsprojekt			
Jnr	Projektname	Aktör	Projektbeskrivning
2016-6528	Exportprogram för Sveriges måltidsturism 2020	Michael Persson Gripkow, Visit Sweden	Genom exportprogrammet för måltidsturism samordnas all internationell marknadsföring av Sverige som måltidsdestination. Projektresultat av flera regionala insatser för måltidsexport ska marknadsföras internationellt.
2017-3800	Måltidsupplevelser för export	STIFTELSEN KULTURRESERVATET ÅSENS	Genom att ta fram matupplevelseprodukter i Kulturresevatet Åsens by med utgångspunkt i det småländska kulturlandskapet utvecklas verksamheten och är ett sätt att paketera kulturlandskapet till en säljbar produkt.
2017-3848	Lapland a Culinary region - ett hållbart spetsprojekt	Vilhelmina kommun (Ulla)	Genom kompetensutveckling, entreprenörskap och nätverk utvecklas hela livsmedelskedjan i Västerbottens inland från lokala råvaror till exportmogna matupplevelser.
2017-3836	The Gastrolution of Skåne	Tourism in Skåne AB	Genom att samla och utveckla identifierade företag som är potential att bli exportmogna utvecklas nya måltidsupplevelseprodukter och lyfter fram Skåne som förstklassig måltidsdestination.
2017-3850	Jämtlands matkompetenscentrum - ett samarbetsprojekt för främjande av svensk måltidsexport	JÄMTLANDS LÄNS HUSHÅLLNINGSSÄLLSKAP	Genom att öka turistiska exportmognaden hos livsmedelsproducenter och mathantverkare i Jämtland stärks Jämtlands län som en internationell reseanledning. Projektet är ett samarbete mellan Hushållningssällskapet i Jämtlands län, Matakademin och Jamtli.
2017-3862	Taste of the north	Timrå kommun	Genom stark lokal och regional samverkan i kommunerna Timrå, Ånge och Sundsvall bygger projektet en stark gastronomisk identitet och skapar produktutveckling, exportkvalificerande paketering och nya produktionskedjor (supply chain).
2017-3852	Culinary Attraction	Sörmlands Turismutveckling	Genom kompetensutveckling, paketering och marknadsföring tar projektet fram produkter och underlag för att utveckla och marknadsföra Sörmland som den ny matdestination.
2017-3867	Hemmakrog på landet	Ragni Andersson	Projektet tar fram ett informationspaket till landsbygdsföretagare om hur de kan driva hemmarestaurang med egna eller traktens råvaror. I arbetet ingår bland annat att utreda och tydliggöra vad som gäller i fråga om livsmedelssäkerhet, skatt och konsumenträtt.
2017-3761	WILD GOURMET FOOD when the Ice Chrystal Forest in the north meets the Freedom Forest in the south	ERIKSBERG VILT & NATUR AB	Två unika destinationer, Icehotel och Eriksberg Hotell och Natur Reservat, utvecklar ett unikt samarbete för att utveckla internationell måltidsexport i mästarklass. Projektet omfattar bland annat ett gemensamt personalmanagement (komplettera varandras högsåsonger) och utveckla regionala menyer i sina restauranger.

NATUR-TURISM Pilot- och samarbetsprojekt			
Jnr	Projektnamn	Aktör	Projektbeskrivning
2016-7064	Upplivedesdesign för naturturism	Peak Region AB	Projektet har genomfört en pilotstudie om att utveckla upplivedesdesign i naturområden med utgångspunkt i det arbete som har gjorts i Norge kring detta.
2016-7031	Pilotprojekt Svenska naturupplevelser på digital export	VISITSWEDEN AB	Skapa digitala utbildnings- och kompetensutvecklingsunderlag för naturturismföretag för att bli exportmogen. Se https://corporate.visitsweden.com/e-guide/digitalaresenaren/
2016-6961	Turism på annans mark - en rådgivande handledning	SVENSKA EKOTURISMFÖRENINGEN	Projektet tar fram en rådgivande handledning för turism på annans mark i samarbete mellan bland annat naturturismföretagen och markägarorganisationerna.
2016-7048	Prioriterade pilotinsatser - inom naturturismstrategin	SVENSKA EKOTURISMFÖRENINGEN	Projektet genomför första pilotinsatser för att implementera den av branschen framtagna utvecklingsstrategi för naturturism.
2016-6936	Cykelled Göta kanal	AB GÖTA KANALBOLAG	På grund av att cykelleden längs Göta Kanal inte är genomgående och delvis uppvisar luckor ska projektet inventera och i viss mån projektera bristande sträckningar av cykelleden längs Göta Kanal för att till slut kunna ansöka om status som nationell cykelled hos Trafikverket.
2017-2916	Kullaberg en hållbar turistdestination	LÄNSSTYRELSEN I SKÅNE LÄN	Naturreseptatet Kullaberg ska certifieras med märkningen EuroParc. I samband med det skapas nätverk och produkter med lokala entreprenörer.
2016-7088	Besöksvänliga Tiveden	LAXÅ KOMMUN	På de nybyggda entréer till Nationalparken Tiveden ska projektet utveckla besöksservicen, kommunikationen och samtidigt skapa nätverk med bygdens turistentreprenörer som på så sätt slutar upp bakom destinationen.
2016-6971	Lake Vänern Grand Tour	Vänersamarbetet Ekonomisk förening	Projektet skapar ett antal "entréer" till sjön Vänern som destination där turistinformation, transport och upplevelsetjänster samlas. Utöver det utvecklar projektet en Väner-gemensam marknadsföring och jobbar för att stänga luckor i turisminfrastrukturen runt sjön.

**BESÖKS-
NÄRING****Pilot- och samarbetsprojekt**

Jnr	Projektnamn	Aktör	Projektbeskrivning
2019-2154	Utveckling av besöksnäring och samhällsplanering längs Göta kanal väst	Mariestads kommun	Projektet ska skapa en gemensam fördjudad översiktsplan för besöksnäringen i de tre kommunerna Mariestad, Töreboda och Karlsborg. Projektet ska föra ihop besöksnäringen med samhällsplaneringen och Agenda 2030 så att en hållbar destination utvecklas.
2019-2126	Pilotprojekt: Modell för eko-vandringsleder, Nätverksbaserad Nature's best Sweden certifiering av entreprenörer längs vandringsled	Solanderleden Ideell förening	Ett antal företagare längs Solanderleden vill certifiera sig genom Nature's best så att hela vandringsleden blir en miljö- och hållbarhetscertifierad led.
2019-2178	Järvsö Hållbar Destination etapp 3	Destination Järvsö AB	Destination Järvsö vill certifiera sig genom Earth Check enligt GSTC-standard. Projektet är den tre delen i ett långsiktigt och ihärdig arbete med att miljö- och hållbarhetscertifiera hela destinationen.
2019-2211	Certifiering hållbar vistelse på Lantgård	Riksföreningen bo på lantgård i Sverige	Föreningen Bo på lantgård uppdaterar sina kriterier för medlemsgårdar så att miljö- och hållbarhetsaspekter, samt måltidsupplevelser, blir en fast del i Bo på lantgårds certifiering och varumärke.
2019-2221	Harads - världens mest hållbara high-end destination	Bodens kommun	Genom att utveckla hållbarhet i hela leveranskedjan vill destinationen Harads vässa sin marknadsposition i high-end-segmentet. Redan idag är destinationen internationellt framgångsrik, och bygger på sina boendeanläggningar Tree Hotel och Arctic Bath.
2019-2186	Hållbarhet och ekoturism i praktiken - En revision av Nature's Best och samordning med FN: s hållbarhetsambitioner skapas och lanseras för landsbygdsföretag inom besöksnäringen	Naturturismföretagen	Naturturismföretagen har uppdaterat kriterierna för ekoturism-certifieringen Nature's best. Genom projektet vill föreningen implementera kriterierna och rullar ut systemet i samarbete med destinationer och regioner.
2019-2218	Hållbar utveckling i Oviksfjällen - genom gemensamma hållbara premisser	Bergs kommun	Genom projektet vill Bergs kommun hitta en metod för att hantera potentiella konflikter mellan samebyar och turistanläggningar som skulle kunna användas exempelvis i samband med samhällsplaneringen.
2019-2223	Metodutveckling för drift av spår- och ledssystem	Destination Funäsfjällen AB	Genom projektet vill Funäsfjällen utveckla ett finansieringsmodell för underhåll och drift av destinationens spår- och ledssystem. Målet är att få till en gemensam organisation som har hand om drift av alla de olika scooter-, skid-, cykel- och andra leder.
2019-4228	Nationell samordning för vandringsturism	Tourism in Skåne AB	Genom projektet samordnas alla nationella och regionala aktörer inom vandringsturism. Målet är att implementera bland annat en samverkansmodell, skapa kvalitetskriterier, samla digitala data för leder och förslag för huvudmannaskap och öka kunskapsnivån om vandringsturismens effekter på lokalsamhället.

**LIVSMEDELS-
STRATEGIN** **Pilot- och samarbetsprojekt**

Jnr	Projektnamn	Aktör	Projektbeskrivning
2018-2145	Nya näringar på landsbygden	Figo-Konsult Aktiebolag	Syftet med projektet är att öka livsmedelsproduktionen i Sverige samt att skapa bättre möjligheter till försörjning för jordbrukare. Satsningen innebär att skapa en ny näring på landsbygden men också att synergieffekter av en ökad livsmedelsproduktion skapar en mer levande landsbygd, bättre ekonomiska förutsättningar att leva och bo på landsbygden, samtidigt som det skapas nya arbetstillfällen.
2018-2172	Utveckla dagligvaruhandeln som säljkanal för svenska blåmusslor på den svenska livsmedelsmarknaden	Bohus Havsbruk AB	Projektet syftar till att öka konsumtionen av svenska blåmusslor i Sverige och därmed öka musslans andel av livsmedelsinköpen på den svenska marknaden.
2018-2151	Kompetenscentrum "Mat i Norr"	Hushållningssällskapet i Norrbotten-Västerbotten	Syftet med projektet är att bidra till att förädlingen inom livsmedelsföretagandet i regionen ska växa. Företagen behöver tillgång till ny kompetens som kan hjälpa dem att växa samt öka innovationshöjden i produktionen.
2018-2136	Framtidens offentliga måltider	LÄNSSTYRELSEN I VÄRMLANDS LÄN	Syftet med projektet är att introducera konceptet "Food for life" och undersöka om det kan bli en metod som även är användbar i Sverige. Målet för projektet är att skapa en process som ser till helheten av kedjan från producent till upphandlare och konsument av den offentliga maten, förmedla kunskap om maten och skapa en större efterfrågan på närproducerad/regional mat så att producenten vågar att satsa och investera mer.
2018-2106	Traditionella men okonventionella grödor till framtidens konsumenter	HUSHÅLLNINGSSÄLLSKAPENS SERVICE AB	Syftet med projektet är att svenskt jordbruk bättre ska kunna möta en ökande efterfrågan av vegetariska proteinkällor och klimatvänliga grödor samt att öka böndernas konkurrenskraft.
2018-2132	Nya hälsosamma livsmedel från svenska rotfrukter	RISE Research Institutets of Sweden AB	Målet med projektet är att utveckla nya funktionella livsmedelsingredienser och produkter från underutnyttjade svenska rotfrukter och utvärdera hur olika förädlingsprocesser påverkar smak, struktur och konsistens.
2018-2162	"Scary Seafood" - en reseanledning för att upptäcka den nya maten från havet	GÖTEBORGS UNIVERSITET	Syftet med projektet är att inspirera till ett ökat entreprenörskap, som ska leda till att fler extraordinära måltidsupplevelser erbjuds baserat på nya råvaror, produkter och koncept från havet. Kustsamhällena längs västkusten stärker sig som destination, attraherar fler och nya besökare och fler företag och arbetstillfällen skapas.
2018-2137	Framtidens hållbara livsmedelsproduktion i samverkan.	KRINOVA AB	Projektet syftar till att i samarbete mellan primärproducenter inom animalieprotein och LRF ta fram och prova affärsmodeller och produkter för att möjliggöra för berörda företag att nå nya och/eller fler marknader/kunder med större ägande i värdekedjan och möjlighet att få betalt för produktburna mervärden.

LIVSMEDELS-STRATEGIN **Pilot- och samarbetsprojekt**

Jnr	Projektname	Aktör	Projektbeskrivning
2018-2155	Tillsammans för världens bästa mat i Malmö	MALMÖ STAD	Syftet med projektet är att Malmöbor med fler ska få ökad kunskap om och tillgång till god, nyttig, lokalt producerad hållbar mat och dryck. Målet med projektet är att genom att ha ett antal olika aktiviteter samt skapa marknadsplatser öka intresset och kunskapen inom lokalt producerad mat och dryck.
2018-2078	Initiering av produktutveckling med framgångsrika samarbeten som förebild	Sveriges Lantbruksuniversitet	Syftet med projektet är att inspirera nya och fler företag att samarbeta för att ta fram nya högkvalitativa livsmedelsprodukter som efterfrågas av konsumenterna.
2018-2174	Odda vuogit - Nya metoder och traditionella produkter inom den kommersiella renslakten	SVENSKA SAMERNAS RIKSFÖRBUND	Projektets syfte är att förenkla och utveckla renslakteriernas produktion och slaktlinjer för att möjliggöra tillvaratagande av traditionella produkter, förenkla eventuella provtagningar och utveckla slakteriernas slaktdatasystem med målet att öka säkerhet förbättra administrationen.
2018-2130	Mathubben – innovation/integrations projekt som arbetar för kompetensförsörjning som utmynnar i arbetstillfällen. Allt i Livsmedelsstrategins anda!	HS KONSULT AB	Syftet med projektet är att kartlägga förutsättningarna för att starta en "Mathubb" i Örebro län.
2018-2139	Nätverk för ökad livsmedelsproduktion i Värmland	Hushållningssällskapet Skaraborg	Målet är att främja ökad livsmedelsproduktion i Värmland genom att skapa starka nätverk inom och mellan produktionsinriktningar i länet och värmländska mat- och dryckesföretag.
2019-1954	Bättre kvalitet och ökad hållbarhet på svensk rapsolja	RISE Research Institutets of Sweden AB	Målet med projektet är att ta fram nya metoder och verktyg för att producera kallpressad svensk rapsolja av högsta kvalitet året om.
2019-1898	Öka intresset för vildsvin och gäss - klimatsmart kött från landsbygden	Svenska Jägareförbundet	Syftet med projektet är att öka efterfrågan på vildsvins- och gåskött. Målsättningen är att vildsvin och gäss ska efterfrågas som det bästa och hälsosammaste man kan grilla, göra korv på, servera som julsinka eller till vardags. Svenskt vildsvin ska vara en av de återkommande rätterna i offentliga kök, skolor, hemma och på krogen.
2019-1959	100 % Svenska, hållbara, konkurrenskraftiga protein-foderråvaror för enkelmagade djur.	Rena Hav Sverige Aktiebolag	Syftet med projektet är att kartlägga vilka nya hållbara protein-foderråvaror som har konkurrenskraften och skulle kunna öka Sveriges självförsörjningsgrad för svensk livsmedelsförsörjning, samt bidra till en cirkulär bioekonomi.

LIVSMEDELS-STRATEGIN Pilot- och samarbetsprojekt			
Jnr	Projektnamn	Aktör	Projektbeskrivning
2019-1982	Utveckling av nytt produktionssystem för L. Vannamei i Clearwater RAS	Sustainable Foods Sweden AB	Syftet med projektet är att utveckla ett produktionssystem för jätteräkor som ska bidra till ett ekonomiskt bärkraftigt sätt att bedriva vattenbruk i Sverige.
2019-1949	Metodutveckling för regelförenkling	HUSHÅLLNINGSSÄLLSKAPET HALLAND	Syftet med projektet är att verka för en utveckling som medför att lantbruksföretag upplever att regelbördan minskar och att lagstiftningen är relevant och funktionell.
2019-1996	Samarbetsprojekt Öst och Väst: Utmaningsdriven digitalisering för en konkurrenskraftigare livsmedelskedja	Vreta Kluster AB	Syftet med projektet är att identifiera utmaningar och problem inom lantbruket som går att lösa med digitalisering, sensorer och kommunikation. Målet med projektet är att arbetet skall leda till att fler teknikleverantörer utvecklar lösningar kopplade till hela livsmedelskedjan.
2019-1973	Nationella livsmedelsstrategin i den lokala verkligheten	GRÄSTORPS KOMMUN	Syftet med projektet är att öka användningen av lokala råvaror i de offentliga köken i Grästorps kommun och även i de samverkande kommunerna.
2019-1904	Regler och villkor på regional nivå – ett länsövergripande samverkansprojekt	LST I SÖDERMANLANDS LÄN	Projektet syftar till att utveckla metoder och koncept som ska underlätta det regionala arbetet med regler och villkor och på så sätt bidra till målen i den nationella livsmedelsstrategin.
2019-1838	Arbete i samverkan förutsätter kommunikation i samverkan	Torsta AB	Projektet syftar till att ta fram en genomförandemodell, långsiktig plan och metodiskt arbete för sammanhållen gastronomiskt regiongemensam kommunikation.