

Anteckningar från länens presentationer Klusterträff Kristianstad 24 oktober

Blekinge

Mål och livsmedelsstrategi 2018-2025

Länsstyrelsen Blekinge

Det är en relativt ny livsmedelsstrategi som antogs i mitten av 2018 och det var i samverkan med länsstyrelsen, regionen och LRF.

Syfte: Ökad regional tillväxt och utveckling

Vision: Hälsosamma livsmedel, framtagna av stolta företagare.

Önskar att förädling och lönsamheten i länet ska öka, det är de primära livsmedelsproducenterna som är fokus. Vill fokusera på Blekinge hela vägen genom att utöka hållbar produktion med långsiktig hållbarhet. Blekinge har mat som fokus i sin livsmedelsstrategi, man vill att när besökare kommer till Blekinge så ska det finnas mat från Blekinge. Ett terroiratlas för Blekinge kommer att släppas i slutet av november 2019.

Arbetet med livsmedelsstrategin har gjorts inom ett samarbetsprojekt- detta har gjorts genom samverkan och det finns en styrgrupp med länsstyrelsen som projektledare. Länsstyrelsen jobbar med en fördjupad handlingsplan och projekt med olika aktörer.

De vill jobba med dialogmöten för aktörer inom näringen vilket är ett tillfälle för aktörer att träffas och utbyta erfarenheter.

Nätverksgrupper: SAMLA Sverige, CLUK Karlshamn, Linneuniversitetet, Högskolan Kristianstad, LST-grupp.

Aktiviteter

Kartläggning av pågående insatser: måste börja kartlägga det som görs inom matsvinn samt annat också. Kartläggning av de större och de mindre livsmedelsföretagen plus utvecklingsmöjligheter- många små företag som jobbar med avancerad förädling, de behöver utbildningsinsatser. Det finns däremot företag som är små som inte vill bli större och är nöjda med hur företaget ser ut just nu.



De har precis arrangerat en arbetsmarknadsdag för coacher och för alla som arbetar inom gröna näringar t. ex. studie- och yrkesvägledare.

Gårdbutiksruna för att lyfta gårdsbutiker och plantskolor- de tog fram en karta för alla i länet och alla hade öppet under samma helg.

Höstglöd Blekinge- samarbetsprojekt med fyra gårdar. Detta lockade väldigt många besökare. Mer lokal mat vid evenemang i Blekinge- De ville att besökarna skulle få en positiv bild av Blekinge.

Landbaserad fiskodling-recirkulerande fiskodling (RAS). Undersökte möjligheter för fiskodling, tittade på ekonomisk kalkyl och tog fram en handbok.

LRF sydost- Blekinge sticker ut och är duktiga har bl. a. tagit fram ett terroiratlas. Det har gjorts flera olika i landet och Maria Malmlöf är författare för alla terroiratlas. Blekinge vill använda sig av detta och göra webbutbildningar.

På gång: en kommunikationsplattform som livsmedelsföretagen ska kunna ta del av, detta inkluderar kostchefer och upphandlare samt informationsträffar för lokala aktörer.

Utmaningar: skapa engagemang i länet, det är ett litet län med många eldsjälur men det är svårt att hitta projektägare. En annan utmaning är att få vara med i livsmedelsstrategin "längre upp".

Skåne

Skånes livsmedelsstrategi 2030- Smart Mat

Skåne en stark livsmedelsregion. Stark ställning nationellt med minst en tredjedel av den svenska produktionen, mycket forskning och utveckling med stora bolag. Det finns en väsentlig startup scen- det finns en stark kultur som har förändrat marknaden.

Men produktionen har minskat, företag försvinner utomlands, livsmedelskedjan är sårbar på grund av klimatet, förändrade konsumtionsmönster och regelverk som inte hinner med.

Skåne har en stark livsmedellexport som har ökat de senaste 10 åren, och detta är en drivkraft för innovation. Extern forskningsfinansiering- Skåne får många projekt.

Strategi

Det finns fem strategiska områden som är starkt kopplade till den nationella strategin. Det finns en mycket dedikerad strategigrupp: politiker, högskolor, länsstyrelsen, livsmedelsakademien, turism, kommuner. Det handlar om att synka och kraftsamla.



Innovationssystemet: det är kunder/medborgare, lärosäten, offentlig sektor, politiker som främjar systemet. Skåne har olika samarbeten; nordiska samarbeten, nationella t. ex. Sweden food arena, internationella plattform t. ex. EIT Food.

Vad sker och vad har gett resultat:

Regler och villkor- har exempelvis jobbat med insekter som livsmedel.

Cirkulär och biobaserad livsmedelssystem- Food Valley of Sweden- etablera en anläggning för cirkulära och biobaserade livsmedelssystem.

Växtproteinfabriken- Mat för livskvalitet och hälsa.

The Gastrolution of Skåne.

Offentliga måltider.

Digitaliserad konsumentmarknad och livsmedelsproduktion- Food Tech Links- SLU och Lund universitet binder ihop forskning kring teknologi och livsmedel.

Ny kunskap och innovation- Testbädd Balsgård, har tillgång till kunskap och innovation kring dryck, projektet syftar till att öppna upp detta.

Livsmedelsakademin: Det finns mycket dryck i Skåne; äpple och druvor och det togs fram en skånsk dryckesstrategi 2013-2020. Många gick in och satsade, det blev ett ekosystem av aktörer och innovativa drycker. Sveriges första regionala dryckesmässa hölls med 40-tal utställare och 500 besökare. Detta har lett till att det finns många icke-alkoholhaltiga drycker med status. När man vill ha utveckling så ska man ha en strategi, idag är man också dålig på att berätta på vad som pågår i Skåne.

Krinova håller i Food Hackathon- En innovationstävling och tillsammans identifieras utmaningar.

Man vill gärna ha ett internationellt food community- det finns 1500 bolag som har igång olika aktiviteter och det finns många spännande start-ups. Man vill göra det attraktivt att komma till Sverige, det är ett sätt att vara med i ett sammanhang. Har också haft Food Jam tillsammans med kockar för att hitta nya idéer och processer tillsammans.

Landsbygdsstöden inom landsbygdsprogrammet är ett sätt knyta ihop innovation och produktion, och samarbetsåtgärden är jätteviktig.

De jobbar med 23 miljoner kronor i samarbetsåtgärden. Dryck, paketering, Testbedd Balsgård, mat som upplevelse, vi jobbar också med regler och villkor för att hitta varandra och prata med varandra för att hitta en lagomnivå inom regler och villkor.

Framåtblick- hur kan vi påskynda utvecklingen?