



REMISS

Januari 2019



Länsstyrelsen
Stockholm

**Handlingsplan för
Stockholms läns livsmedelsstrategi 2018–2020**

REMISSVERSION

För mer information kontakta
Länsstyrelsens enhet för landsbygdsutveckling
Tfn: 010-223 10 00

Foto omslag: Mostphotos

Utgivningsår: 2019
ISBN: 978-91-7281-878-1

Du hittar rapporten på vår webbplats www.lansstyrelsen.se/stockholm



Förord

REMISS



Innehåll

Förord	3
Inledning	5
Genomförande	5
Framtagande av åtgärder och aktiviteter	5
Övergripande behov	6
Åtgärder och aktiviteter 2019–2020	6
Regler och villkor	7
Konsument och marknad	15
Kunskap och innovation	21
Fortsättning och uppföljning	27
Relaterade dokument	28
Goda exempel	29
Södertäljemodellen – Enskilda avlopp i kretslopp	30
Eko-odlarna i Telje skapar mervärden med utnyttjad mark och arbetskraft	33
Från hage till mage och minskat matsvinn	36
Smakriket Säby – Besöksnäring, mathantverk och lantbruk i samverkan	39
Landskapsmodellen – En hållbar diet formar ett hållbart landskap	42
Exempel på Stockholms läns behov och produktion av livsmedel	45



Inledning

Handlingsplanen för Stockholms läns livsmedelsstrategi är till för att bidra till genomförandet av strategins övergripande mål, insatsområden och delmål.

Det övergripande målet för Stockholms läns livsmedelsstrategi är ett långsiktigt hållbart livsmedelssystem. I det ingår att:

- länets livsmedels- och primärproduktion ökar, samtidigt som sårbarheten i livsmedelskedjan minskar,
- livsmedelssektorn är en del av Stockholms innovations- och utvecklingskraft och bidrar till att föra stad och land närmare varandra,
- strategin bidrar till de nationella och regionala miljö- och klimatmålen samt till flera av målen för Agenda 2030.

Inom de tre strategiska insatsområdena Regler och villkor, Konsument och marknad samt Kunskap och innovation finns ett antal delmål preciserade som presenteras inom respektive område nedan.

Genomförande

Handlingsplanen presenterar ett urval av åtgärder och aktiviteter som genomförs eller planeras av styrgruppens organisationer för att nå målen inom strategins insatsområden 2019–2020. Målen kommer ligga kvar i samtliga handlingsplaner fram till 2030, åtgärderna kan löpa över flera år och återkomma i nästa handlingsplan, medan aktiviteter i första hand planeras att genomföras under en handlingsplans tidsperiod.

Till redovisningen av genomförda åtgärder och aktiviteter planeras möjlighet för externa organisationer att samredovisa projekt och aktiviteter med intentioner som stämmer överens med strategins mål. Syftet är att ge en mer fullständig bild av vad som genomförs som bidrar till ett hållbart livsmedelssystem i länet.

Framtagande av åtgärder och aktiviteter

Framtagandet av åtgärder och aktiviteter har varit processbaserat. Målen har arbetats igenom av länsstyrelsen projektgrupp genom att följa frågorna: Vad innebär målet? Vem eller vilka påverkas/omfattas och på vilket sätt? Hur är ”målläget” idag och varför? Vilken förändring vore önskvärd? Vad behövs för att förändringen ska ske? Vilka åtgärder och aktiviteter föreslås? Underlaget till handlingsplanen har gått genom av styrgruppens och



beredningsgruppens organisationer och ligger till grund för målbeskrivningar och planering av genomförandet. Styrgruppen och beredningsgruppen har också bearbetat föreslagna åtgärder och aktiviteter i workshops. Insatsområden, mål och aktiviteter adresserar svensk, regional och lokal produktion som omfattar alla produktionsinriktningar.

Övergripande behov

Genomgående, inom alla insatsområden, har ett återkommande behov uttryckts om att samhället på alla nivåer behöver förstå mer av vad lantbruk och livsmedelsförsörjning är och innebär. Idag har många människor liten kontakt med jordbruket och bristande kunskap om förutsättningarna för primärproduktion. Grundförståelsen om att mat kommer från ett intrikat samspel av sol, mark, vatten, vind och levande organismer har försvagats med generationerna. Likaså finns det behov av förbättrad kunskap om vad det innebär att leva och arbeta i ett sådant system.

Under arbetet med målen har även regelbundet uttryckts behov av ett förhållningssätt som utgår från att samarbete och samverkan är något positivt som leder till utveckling, innovationer och mervärden för företagen, konsumenterna och samhället i stort. Förhållningssättet innefattar även att ställa rimliga krav på tillgänglighet av produkter och tjänster över till exempel säsonger och tider på dygnet.

Åtgärder och aktiviteter 2019–2020

Aktivitetserna under målen speglar hur sammanvävt livsmedelssystemet är. Alla åtgärder påverkas av flera aktiviteter och ett flertal aktiviteter skulle kunnat presenteras under flera av de målen.

De aktiviteter som presenteras i delmålens tabeller nedan, har gemensamt tagits fram av styrgruppen organisationer (Länsstyrelsen Stockholm, LRF Mälardalen och Region Stockholm) för genomförande under 2019 och 2020.



Regler och villkor

Handlingsplanen för insatsområdet Regler och villkor syftar långsiktigt till att lagar, regler och kontroller utgör verkliga stödstrukturer som förenklar för verksamheterna i ett hållbart livsmedelssystem. Området täcker även andra villkor för företagandet som goda produktionsmöjligheter, tillgång till arbetskraft, lönsamhet, finansieringsmöjligheter, sociala förhållanden och liknande.

Förkortningar

LRF	Lantbrukarnas Riksförbund
Lst	Länsstyrelsen Stockholm



Foto: Länsstyrelsen



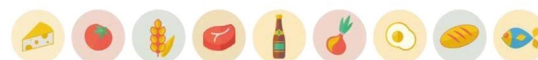
Mål 1: Länets primärproduktion inom jordbruk, trädgårdsproduktion och vattenbruk ökar

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att 2030 är lönsamhet en självklarhet inom de gröna näringarna; prissättning och marknadsförutsättningar leder till lönsamma företag i hela livsmedelskedjan, nya lösningar finns för direktförmedling av produkter från producent till konsument och för konsumenterna är valet av svenska produkter en självklarhet. Livsmedelskedjans aktörer arbetar för en hållbar livsmedelsförsörjning i länet baserat på svenska förutsättningar. I det ingår lagar, regler och föreskrifter som genomgående stödjer livsmedelssystemet och som är accepterade och förstådda. Människor är vana att äta både traditionellt svenska och nya produkter. Primärproduktion sker på fler ställen i länet än idag. Teknik finns som genomgående ger en rimlig arbetsbelastning och en god arbetsmiljö. Företagsklimatet präglas av jämställdhet.

Kompetensnivån och utvecklingen av kompetens inom primärproduktionen, jordbruk, trädgård och vattenbruk, är god genom utbildning, rådgivning, utbyte mellan aktörer och hos myndigheter.

För att påbörja vägen dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats i handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Visa hela bilden av landsbygden och vad lantbruk och förädling bidrar med till samhället: produktion, ekosystemtjänster, landskap, levande landsbygd mm.	
1. Producera en kort film med fokus på länet om varför en livsmedelsstrategi behövs samt förväntade effekter	2019
2. Erbjud "Bonden i skolan" till fler skolor i länet	2019
3. Presentera goda exempel från länet som belyser strategins huvudområden	2019
Förbättra villkoren för trädgårdsnäringen	
4. Sondera samarbetsmöjligheter för att säkerställa rådgivning och kompetensutveckling inom trädgård för länets odlare	2019–2020
5. Se över möjligheter för bevakning av trädgårdsodlingar vid svår torka	2019
Öka den digitala mognaden i livsmedelssystemet	
6. Planera för kompetensutvecklingsåtgärder inom digitalisering för primärproducenter och små livsmedelsförädlare	2019
Öka möjligheterna till finansiering av investeringar som gynnar livsmedelsstrategins mål	
7. Verka för god kompetens hos finansiärer om de gröna näringarnas potential och om livsmedelsstrategin.	2019–2020
8. Arbeta för en mer jämställd och jämlik fördelning av företagsstöden i landsbygdsprogrammet.	2019–2020
9. Arbeta för höjd tilldelning av regionala utvecklingsmedel till länets landsbygder	2019–2020



Mål 2: God kunskap hos kommuner och andra relevanta aktörer om värdering av jordbruksmark och jordbruksproduktion, till exempel vid tillämpning av miljöbalkens hushållningsbestämmelser

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att 2030 värderas jordbruksmark högt baserat på dess långsiktiga värde för livsmedelsförsörjning, genererande av ekosystemtjänster och rekreativt värde. Förståelsen för värdet är väl inarbetat och behandlas samstämmigt mellan och inom berörda myndigheter.

För att påbörja vägen dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats i handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Spreda kunskap om jordbruksmarkens användning och värde	
10. Informera om jordbruksmarkens vikt för beredskapsfrågan vid Food planning konferens i Södertälje.	2019
11. Erbjud utbildningsseminarier till berörda aktörer i planprocessen om jordbruksmarkens användning och värde.	2019–2020
12. Utveckla och tillgängliggöra guidande material för berörda aktörer vid ställningstagande om byggnation på mark.	2019–2020
13. Frågan om jordbruksmarkens användning och värde lyfts med kommuner	2019–2020

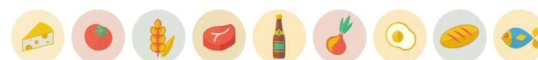


Mål 3: Jordbruksmarkens produktionsförmåga upprätthålls och växtnäringsåterförsel från stad till land ökar

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att 2030 har länets jordbruksmark i produktion väl fungerande växtnäringstillgång, låg markpackning, god markstruktur och textur, hög mullhalt och god vattenstatus. Jordbruket drivs med bra växtföljder och goda produktionsmetoder. Med ökande lönsamhet i primärproduktionen och kunskapsbaserad värdering av jordbruksmark är marken 2030 lönsam att ta hand om och bruka väl. Den växtnäring som finns i livsmedel kommer efter konsumtion i högre grad och med god kvalitet återföras till jordbruksmarken.

För att påbörja vägen dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats i handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Upprätthålla jordbruksmarkens produktionsförmåga	
14. Genomför kompetensutveckling om utveckling av åkerjordens mullhalt och bördighet för primärproducenter inom Greppa Näringen.	2019–2020
15. Påbörja inventering och kartläggning för kunskapshöjning om förutsättningar för vattenhushållning i länets jordbrukslandskap.	2019–2020
16. Genomför kompetensutveckling om vattenhushållning för primärproducenter inom Greppa Näringen.	2019–2020
Förespråka lokala, säkra kretsloppslösningar för avloppshantering.	
17. Lyfta fram lokala kretsloppslösningar som till exempel "Avlopp i kretslopp" i Hölö.	2019–2020
18. Genomför kompetensutveckling inom Greppa Näringen.	2019–2020



Mål 4: God service till länets livsmedelsföretag och förbättrad samverkan och informationsutbyte mellan myndigheter

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att 2030 erbjuds tydlig och god service till företagen baserad på god samordning och samsyn inom och mellan myndigheter och med andra aktörer. Målet inkluderar hela livsmedelskedjan. Arbetet planeras att börja med fokus på primärproduktion och livsmedelsföretag i direkt anslutning till lantbruk.

För att komma dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats i handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Förenkla för den som vill att starta och driva livsmedelsföretag	
19. Samverka med Jordbruksverket och Tillväxtverket om att främja förenkling för livsmedelsföretagande.	2019–2020
20. Sprida information till länets primärproducenter och livsmedelsföretagare om checklistor för tillstånd och myndighetskontakter på verksamt.se .	2019–2020
21. Fortsatt arbete med uppdraget "Förenkla för företagen".	2019–2020

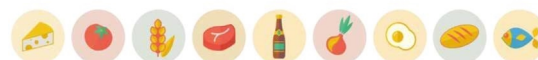


Mål 5: Ökat kundfokus, förenkling och samsyn kring regler och kontroll för länets primärproduktion och livsmedelsbaserade företag

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att det 2030 finns en utvecklad samsyn kring bemötande, regeltolkningar och möjligheter till förenklingar i systemet bland de myndigheter som utövar kontroll och tillsyn hos primärproducenter och livsmedelsbaserade företag.

För att påbörja vägen dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats i handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Förbättra samsyn och dialog inom tillsyn och kontroll	
22. Utbildning för tjänstemän i bemötande och motiverande samtal.	2019–2020
23. Förbättra interna rutiner hos involverade myndigheter.	2019–2020
24. Kalibrering av bedömningar inom länsstyrelsen och mellan kommuner.	2019–2020
25. Länsstyrelsekontrollanter deltar i relevanta LRF-träffar för erfarenhetsutbyte.	2019–2020
26. Utveckla praxis vid tillsyn.	2019–2020
Möjliggöra erfarenhetsutbyte mellan myndigheter och de gröna näringarnas aktörer	
27. Erbjuder myndigheters tjänstemän praktik på gårdar i andra län.	2019–2020
28. Arbeta för samstämmiga beslut och proportionerliga avgifter inom kontrollen av livsmedelsföretagen i länets kommuner, genom aktiv samverkan i Miljösamverkan Stockholm och andra forum.	2019–2020



Mål 6: Livsmedelsbranschens och de gröna näringarnas attraktivitet och tillgången på kompetent arbetskraft ökar

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att 2030 finns det inom hela livsmedelskedjan utrymme och förmåga att välkomna ny arbetskraft. Samhället uppskattar dessa arbeten och kompetensen tas till vara och ges möjlighet att utvecklas.

För att påbörja vägen dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats i handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Stärka kompetensförsörjningen inom de gröna näringarna	
29. Planera regionalt projekt för kompetensförsörjning i primärproduktion och livsmedelsföretag – välgrundad matchning hos Arbetsförmedlingen.	2019
30. Medverka i landsbygdsnätverkets arbete med matchning av arbetskraft inom de gröna näringarna.	2019–2020
31. Fadderverksamhet till nystartare – att förstå kraven från myndigheter och andra aktörer.	2019
32. Presentera goda exempel med nysvenskars lantbruks- och livsmedelsverksamhet i Sverige och tidigare hemländer. Ev. på flera språk.	2019–2020
33. Lyfta landsbygdens och de gröna näringarnas betydelse på kompetensförmedlingsmässan Bazaren.	2020



Mål 7: Försörjningsberedskapen ökar i livsmedelskedjans alla led

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att 2030 ökar länets självförsörjning stadigt. Planer för krishantering vid störningar i livsmedelsförsörjningen är framtagna av alla kommuner i samarbete med berörda myndigheter.

För att påbörja vägen dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats i handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Öka medvetenheten hos kommunerna om behovet att planera för livsmedelsförsörjning i sina risk- och sårbarhetsanalyser	
34. Dela rapport från workshop 2018 med kommuner om risk- och sårbarhetsanalyser till kommuner som inte närvarade.	2019
35. Uppföljningsmöte med kommuner efter kurs genomförd 2018 för att stödja det fortsatta arbetet med risk- och sårbarhetsanalyser.	2019
Undersöka potentialen för primärproduktion i staden	
36. Följa upp omfattningen av stads- och fritidsodlingen i länet.	2019
37. Sprida goda exempel på om stads- och fritidsodling.	2019–2020
Lyfta frågor om livsmedelsberedskap och ansvar hos aktörer i hela livsmedelskedjan	
38. Medarrangör till MatLust seminarium Food Planning i Södertälje.	2019
39. Artikel i Landsbygd i Centrum om livsmedelsberedskap.	2019



Konsument och marknad

Handlingsplanen för insatsområdet Konsument och marknad syftar långsiktigt till att aktörerna inom livsmedelskedjan är medvetna om sitt beroende av varandra och hur deras verksamhet påverkar livsmedelsystemet.

Hållbarhet i kedjan baserar sig på konsumtion av inhemska produkter, nära kontakter inom livsmedelskedjan, fungerande marknader med ansvarsfullt utbud, professionalitet i alla delar och insiktsfull politik.



Foto: Mostphotos

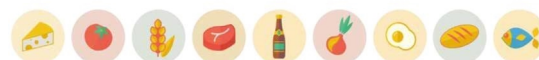


Mål 1: Utbudet av svenska, regionalt och lokalt producerade råvaror och förädlade produkter ökar

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att det 2030 finns en bas av svenska livsmedel tillgänglig för alla via butiker, restauranger och storkök. De baslivsmedel av exempelvis morötter, ägg, mjölk, mjöl, potatis, rotsaker, fisk, kött och grönsaker som konsumeras i länet är genomgående svenska. Produkternas väg till konsumenten präglas av diversitet och samverkan samt sker ofta med stöd av digitala lösningar.

För att komma dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats i handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Verka för exponering och ökad försäljning av länets och Sveriges produkter	
40. I samarbete med handeln verka för att lokala, regionala och svenska varor exponeras i butikerna.	2019–2020
41. Undersöka hur försäljningen av svenska produkter ser ut i dagligvaruhandeln i länet.	2019–2020
42. Sprida goda exempel av olika typer av marknader och direktförsäljning för lokala produkter.	2019–2020
43. Använda Stockholms Fiskauktion som plattform för ökad konsumtion av närfångad fisk, som ett led i utveckling av Stockholms Fiskmarknad.	2019–2020



Mål 2: Länets små företag som är verksamma inom livsmedelsnäringen blir fler, växer och är lönsamma

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att det 2030 finns en rik blandning av lönsamma mindre företag inom livsmedelsnäringen spridda över länet. Det innebär även att det finns god samhällsservice och infrastruktur i form av telefoni, it, kollektivtrafik, skola, handel, offentlig och kommersiell service i hela länet. Det finns också tillgång till relevanta företagstjänster för företagare i hela länet.

För att komma dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats i handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Stärka och öka antalet företag	
44. Erbjud utbildning för lantbrukare och mindre livsmedelsföretag i affärsmannaskap.	2019
45. Bevaka och påverka kommande perioder av den gemensamma jordbrukspolitiken (GJP/CAP) inkl. landsbygdsprogrammet.	Löpande
Verka för ett bra företagsklimat och grundläggande infrastruktur på landsbygden	
46. Samverka regionalt för att på landsbygden tillgodose tillgång på till exempel bredband, transporter och service.	2019–2020

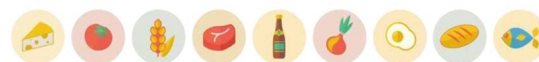


Mål 3: Konsumtionen av svenska, regionalt och lokalt producerade livsmedel inom den offentliga sektorn ökar

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att det 2030 råder konsensus på politisk nivå inom den offentliga sektorn att upphandla svensk mat. Intresse och möjlighet finns för detta hos både kommuner och landsting. Tjänstemännen har god kunskap i att formulera förfrågningsunderlag till upphandlingar som möter de politiska målen samtidigt som producenter och säljare har god kompetens att lämna in anbud på dessa.

För att komma dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats i handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Underlätta upphandling av svenska livsmedels råvaror och produkter	
47. Uppföljande aktiviteter av den genomförda branschdialogen om livsmedelsupphandling för upphandlare, kostansvariga, grossister, producenter och politiker som hölls 2018, till exempel seminarium med Mattanken och insatser för att stärka producenters förutsättningar att möta upphandlingskraven.	2019–2020
48. Bidra till att sprida kommuners erfarenheter av offentlig upphandling av lokala och svenska livsmedel.	2019–2020



Mål 4: Medvetenhet om de mervärden svensk, regional och lokal livsmedelsproduktion ger ökar hos länets konsumenter och livsmedelsaktörer

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att 2030 har länets livsmedelsaktörer, inklusive konsumenterna, god förståelse för betydelsen av svensk och regional livsmedelsproduktion. Mervärden lyfts fram av handeln, av kockar och grossister och för kunderna är matens ursprung en självklar del att välja sina inköp utifrån. Handeln, grossister och producenter är väl införstådda i att de ingår i samma livsmedelskedja och är beroende av varandras lönsamhet och välmående.

För att påbörja vägen dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats i handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Sprida kunskap om mervärden av svensk, regional och lokal livsmedelsproduktion	
49. Ta fram material om mervärden och ekosystemtjänster, bland annat, till lanseringen av livsmedelsstrategin.	2019
50. Ta fram gemensam information på länsnivå till konsumenter om hållbar konsumtion och matens påverkan.	2019–2020
Öka den mediala närvaron och informationsspridning om länets landsbygd, lantbruk och livsmedelsproduktion	
51. Skriva pressreleaser och informera i olika kanaler om livsmedelsstrategins aktiviteter.	2019–2020



Mål 5: Upplevelser kring mat och dryck i länet är en integrerad del av besöksnäringen och bidrar till utvecklingen på länets landsbygd

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att det 2030 i hela länet finns gott om lättillgängliga upplevelser kopplade till livsmedel och måltider för besökare och turister. Företagen är lönsamma med god kompetens och bra nätverk. Ofta finns även fler aktiviteter att tillgå vid samma besök, det vill säga utvecklade destinationer med bas på länets landsbygd. Företagarna är medvetna om den betydelse deras kunders upplevelse av svensk mat har för den svenska livsmedelsexporten.

För att påbörja vägen dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats i handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Se destinationen som en helhet där mat är en bärande faktor för upplevelsen	
52. Arbeta med gemensam marknadsföring för hela länets besöksnäring.	2020
53. Bidra till utveckling av turispaket kopplade till lokal mat.	2020
54. Undersöka möjligheterna att ta fram digital karta över länets matupplevelser och platser att besöka.	2020
Främja företagande och samverkan i länet mellan företag inom natur- och kultur- och måltidsturism	
55. Delta i den nationella livsmedelsstrategins planerade nätverk om regional matkultur.	2019–2020
56. Erbjud anpassad kompetensutveckling för åtgärden, till exempel som inom insatsen "Smakrik och blomstrande besöksnäring till aktörer inom besöksnäringen".	2019–2020
57. Informera om besöksmål med matupplevelser på länsstyrelsens hemsida under Besök och Upptäck.	2019–2020
Öka kunskapen hos restauranger och deras leverantörer om betydelsen av svenska råvaror	
58. Utveckla informationsmaterial att sprida till berörda målgrupper.	2019

Kunskap och innovation

Handlingsplanen för insatsområde Kunskap och innovation handlar om en långsiktig förbättring av alla delar i livsmedelsförsörjningen för en hållbar utveckling. Insatsområdet inrymmer utveckling av ett system som baserar sig på primärproduktionens förutsättningar och villkor, sociala förutsättningar och förmågor, tekniska landvinningar för förenklingar och ökad funktionalitet samt ekonomiska smörjmedel och lösningar.

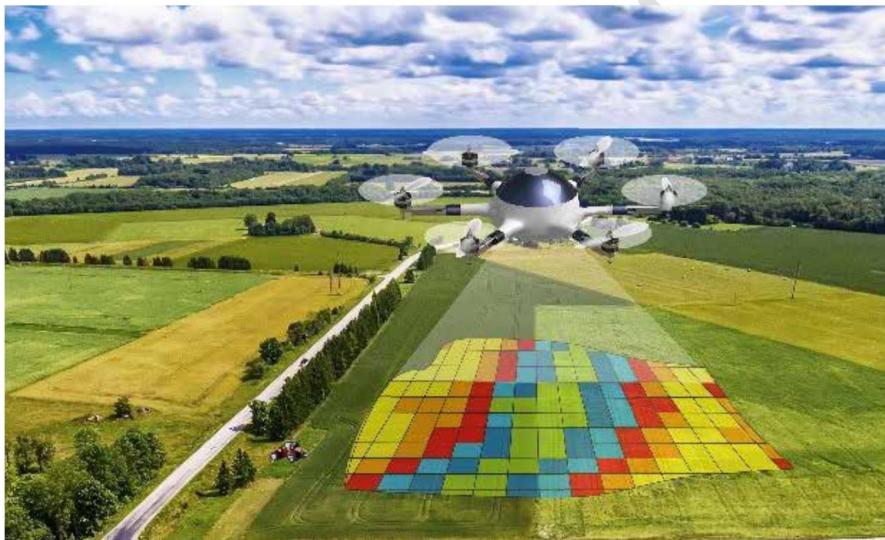


Foto: Per Frankelius

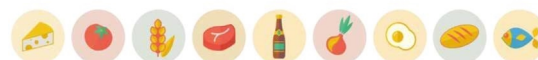


Mål 1: Aktörerna i livsmedelskedjan är integrerade i innovationssystem och bidrar till innovation och förnyelse genom utveckling av nya produkter, processer, metoder och upplevelser

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att det 2030 finns utvecklade innovationssystem där nätverk av aktörer i livsmedelssystemet samverkar med hjälp av plattformar, mötesplatser och projekt. I innovationssystemen ingår ett förhållningssätt som utgår från att samarbete och samspel leder till hållbar utveckling, innovationer och mervärden för företagen och samhället.

För att påbörja vägen dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats i handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Tillgängliggöra ny kunskap och främja innovation och utveckling för aktörer inom livsmedelsområdet	
59. Undersöka möjligheterna till ett regionalt center med syfte att stärka regional och lokal livsmedelsproduktion och svensk konsumtion i länet, genom samverkan och delande av kompetens.	2019
60. Genomföra projekt om användandet av underutnyttjade arter som livsmedel.	2019–2020
Förbättra samverkan vad gäller utvecklingsprojekt och dess finansiering	
61. Samverka med andra fonder, till exempel social- och regionalfonden, där aktörer i livsmedelskedjan hittills har hamnat utanför.	2019–2020
Lyfta möjligheterna för clean-, ag-, och foodtech att bidra till hållbar livsmedelsproduktion och hållbara företag i livsmedelskedjan	
62. Uppföljning av genomförd kartläggning av foodtech-företag och vad de gör.	2019
63. Arrangera kunskapshöjande seminarium.	2019–2020



Mål 2: Mötesplatser för samverkan mellan företag och aktörer inom livsmedelssektorn finns i länet

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att det i länet år 2030 finns självgående plattformar där aktörer i livsmedelskedjor möts, från producent till konsument och även politiker. Därifrån sker sektorsöverskridande samverkan som gynnar både mindre och/eller lokala produkter liksom mer storskaliga, nationella flöden.

För att komma dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Främja erfarenhetsutbyte och kunskapsutveckling inom livsmedelskedjan	
64. Underlätta spridning av erfarenheter från pågående insatser till hela länet som till exempel MatLust-projektet.	2019
Skapa mötesplatser och plattformar för aktörsamverkan	
65. När det är lämpligt stötta utveckling på bygdenivå som rör livsmedelsförsörjning.	2019–2020
66. Skapa och erbjuda lokala mötesplatser där alla aktörer i livsmedelskedjan kan mötas, till exempel för att stödja ökad offentlig upphandling av svenska, regionala och lokala livsmedel.	2019–2020
67. Underlätta för livsmedelshandeln och restaurangbranschen att känna till och samarbeta med lokala producenter och livsmedelsföretag	2019



Mål 3: Medvetenheten om livsmedelskonsumtionens påverkan på miljö, klimat och folkhälsa ökar hos länets invånare

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att 2030 är länets invånare medvetna om att livsmedelskonsumtion kan bidra till att stärka miljö, klimat och hälsa men också bidra till problem för de samma. Befolkningen är också införstådd med att allas konsumtionsval och beteende utgör en betydande del i möjligheterna att nå en hållbar livsmedelsförsörjning.

För att komma dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats i handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Alla berörda aktörer lyfter livsmedelsfrågorna när det är lämpligt	
68. Livsmedelsstrategins aktörer medverkar på utvalda evenemang och pratar om livsmedelsförsörjning och livsmedelsstrategin, till exempel Smaka på Stockholm, Matologi, Brunnby lantbrukardagar, Bergas öppna besöksdagar och liknande.	2019–2020
69. Ta fram gemensam information på länsnivå till konsumenter om matens påverkan på miljö och klimat.	2019–2020



Mål 4: Kompetensutvecklingsåtgärder bidrar till hållbarhet, innovationer, investeringar och ökad livsmedelsproduktion

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att 2030 bedriver länets myndigheter kompetensutvecklingsåtgärder vars innehåll är behovsstyrda samtidigt som åtgärder och aktiviteter bidrar till måluppfyllelse för landsbygdspolitiken och är smidiga att administrera. Ett gott samarbete mellan finansiärer, genomförare och deltagare finns. Kompetensutvecklingsaktiviteter är anpassade till rådande situation (aktörer, deltagare, plats, innehåll, syfte m.m.), målgrupp och för att underlätta lärande. Det gäller i allt från rena informationsbroschyrer till större aktörssamverkansprocesser.

För att påbörja vägen dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats i handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Erbjuda kompetensutveckling som ytterligare bidrar till utveckling i livsmedelskedjan	
70. Samarbeta med länets kommuner och företagare för att se behov och nå ut till fler företag.	2019–2020
71. Lämna inspel till nästa landsbygdsprogram för mer behovsriktad kompetensutveckling.	2019–2019
72. Tillgängliggöra ny kunskap för företagare.	2019–2020
73. Verka för att forskning genomförs som bidrar till livsmedelsstrategins mål.	2019–2020
74. Erbjud kompetensutveckling om gröna näringar till Almi, Vinnova, Arbetsförmedlingen, Coompanion och andra rådgivare och finansiärer.	2019–2020
75. Kompetensutveckling kring potentialen av mer och ny inhemsk odling av proteingrödor.	2019–2020



Mål 5: Hela livsmedelssystemet präglas av miljö- och klimatomässig resurseffektivitet och multifunktionalitet

Den framtidsbild av målet som ligger till grund för föreslagna åtgärder och aktiviteter är att fram till 2030 förbättras miljö- och klimatsituationen i god takt genom god förvaltning av resurser inom livsmedelsproduktionen och fortsätter sedan att göra så. Resursplanering finns genom hela systemet så att material och energi tas väl tillvara. Både primärproduktionen och övriga delar av livsmedelssystemet planeras och designas efter att delarna ska stärka varandra och på så sätt bli mer livskraftigt och robust. Produkt- och metodutveckling leder till bättre nyttjande av resurserna.

För att påbörja vägen dit har nedanstående åtgärder och aktiviteter prioriterats i handlingsplanen:

Åtgärder med tillhörande aktiviteter	Genomförande
Bidra med regional och lokal kunskap till nationella och regionala regelverk och processer	
76. Delta när den nationella livsmedelsstrategin behöver regional förankring, till exempel om utveckling av växtförädling av regionala sorter, hållbart växtskydd, ökad produktion, helhetsrådgivning eller liknande.	2019–2020
77. Samverka och samordna genomförandet av länets livsmedelsstrategi med andra pågående arbeten och processer i länet, till exempel friluftsstrategin, landsbygds- och skärgårdsstrategin, klimat- och energistrategin och handlingsplanen för grön infrastruktur.	2019–2020
Underlätta för livsmedelsföretagen att bli miljö- och klimatomässigt bättre	
78. Anpassa arbete med rådgivning och kompetensutveckling inom Greppa Näringen till målen i livsmedelsstrategin.	2019–2020
79. Informera om Klimatklivet vid sökta projekt- och företagsstöd inom Landsbygdsprogrammet.	2019–2020
Minska svinnet i hela livsmedelskedjan	
80. Bjuda in till samtal och workshop för att initiera en process om åtgärder för att minska svinnet.	2019–2020



Fortsättning och uppföljning

Arbetet med livsmedelsstrategins genomförande planeras fortgå i Länsstyrelsens regi i samarbete med styrgruppen och ett eventuellt livsmedelsråd. Handlingsplanerna är tvååriga men åtgärder och aktiviteter kan sträcka sig längre i tiden. Ytterligare åtgärdsområden och aktiviteter kommer löpande att utvecklas. Uppföljningar av målens lägesituation planeras för att med fyraårsintervaller bedöma vad som ska prioriteras i det arbetet fram till 2030.

REMISS



Relaterade dokument

- Stockholms läns livsmedelsstrategi. Rapport 2019:xx. Länsstyrelsen.
- Underlag till Stockholms läns livsmedelsstrategi Nulägesanalys. Rapport 2018:19. Länsstyrelsen Stockholm
- Underlag till Stockholms läns livsmedelsstrategi Statistisk genomlysning. Rapport 2018:20. Länsstyrelsen Stockholm
- Landsbygds- och skärgårdsstrategi för Stockholmsregionen. Rapport 2018:2. Stockholms läns landsting.
- En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet. Kortversion av regeringens proposition 2016/17:104
- Handlingsplan Agenda 2030–2018 - 2020. Fi 2018:3. Regeringskansliet.



Goda exempel

Kommentar:

De goda exempel som följer ska vi jobba vidare med. De kommer läggas in som avbrytande uppslag på lämpliga ställen i handlingsplanen.

REMISS



Södertäljemodellen – Enskilda avlopp i kretslopp

”Det känns fantastiskt att driva en sådan här anläggning och känna att man gör nytta. Att man får tillbaka näringen till jordbruket och inte smutsar ner våra sjöar i den omfattning som vi har gjort tidigare.” säger Jan-Christer Carlsson och berättar om den avloppsanläggning som finns på hans gård.

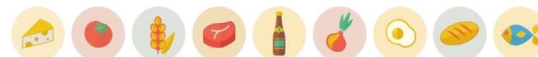
Södertäljemodellen är ett exempel på hur kretsloppet av näringsämnen mellan hushållens toaletter och åkermarken kan slutas. Modellen går ut på att toalettavfallet från småstads- och landskommuner samlas in för att behandlas och användas som gödsel. Grundtanken är att minska påfrestningarna på miljön, minska smittriskerna och samtidigt bidra till ett mer hållbart jordbruk.

Jan-Christer Carlsson är lantbrukare på Nackunga gård som ligger i Hölö, Södertälje kommun. För ungefär tio år sedan reagerade han och andra lantbrukare i kommunen på att deras verksamheter ofta fick skulden för övergödningen i Östersjön. Under samma tid hade LRF Mälardalen och miljökontoret på Södertälje kommun börjat samarbeta för att närma sig en lösning på miljöproblemen kopplade till kommunens avlopp. Planen var att bygga en kretsloppsanläggning inom projektet Avlopp i kretslopp. Eftersom miljökontoret är tillsynsorganisation kunde inte de bygga anläggningen. Efter långa diskussioner flyttades projektet till Telge nät, som också fick uppgiften att påbörja byggnationen. Vad som saknades var en engagerad bonde som hade nytta av gödseln. År 2011 kom de i kontakt med Jan-Christer, som ville visa att bönder kunde bidra i miljöarbetet. Projektet resulterade i att en kretsloppsanläggning byggdes på Nackunga gård. I projektet var även Sveriges Lantbruksuniversitet delaktiga som forskarstöd och i teknikutveckling för att få fram säker rening av toalettavfallet.

Idag går anläggningen på full kapacitet och tar emot toalettavfallet från motsvarande 600 hushåll. Toalettavfallet hålls skilt från bad, disk och tvättvatten och samlas upp i en sluten tank. När den är full hämtar en tankbil innehållet och transporterar det till Nackunga gård. Där genomgår det en komposteringsprocess som minskar eventuella smittämnen med 40 procent. Därefter tillsätts 0,5 procent urea (160 kg per reaktor) och efter totalt 14 dagar är materialet hygieniserat och kan användas som gödsel på åkrarna.

Gödseln är certifierat enligt SPCR 178 och får användas på spannmålsodling. SPCR 178 är en ny strikt certifiering för gödsel från små avlopp och utförs av Sveriges Tekniska Forskningsinstitut. I dagsläget är bara två anläggningar i hela landet certifierade. En årsproduktion av gödsel från behandlingsanläggningen räcker till 40–45 hektar åker.

För Jan-Christer finns två viktiga drivkrafter bakom kretsloppsanläggningen. Den ena är att bidra till en bättre miljö med minskad övergödning. Den andra är att ta tillvara på resursen av näringsämnen som finns i gödningen och skapa ett hållbart kretslopp. Istället för att importera fosfor och andra näringsämnen, kan den näring som finns i människans toalettavlopp,



användas och återförs till åkerjorden. Dessutom bidrar gödningsmedlet till förbättrad mullhalt i jorden.

En förutsättning för fler lyckade projekt är fungerande samverkan mellan kommuner, intresserade lantbrukare och villaägare. Jan-Christer menar att LRF och Länsstyrelserna kan spela en viktig roll i att sprida inspiration och information. Finansiering är också viktigt att lösa. I Hölö har investeringen gjorts av Telge Nät, Länsstyrelsen Stockholm och Nordiska investeringsbanken. Under senare år har behandlingstekniken utvecklats och effektiviserats kraftigt. Både investeringskostnader och driftskostnader är betydligt lägre idag än när anläggningen i Hölö byggdes.

Nackunga gård

Ägs av: Jan-Christer och Jaana Carlsson

Verksamhet: 70 mjölkande kor samt kvighotell

Odlar: Vall, fodermajs, höstraps, höstvet, korn och havre

Areal: Totalt 350 hektar. Äger 140 hektar åker och 82 hektar skog. Resten arrenderas.

Projekt Avlopp i Kretslopp

Samarbetspartners: Telge nät, LRF Mälardalen, SLU Uppsala

Finansiering: Telge nät, Länsstyrelsen, Nordiska investeringsbanken

För mer information:

Youtube: Kretsloppsanläggning för toalettavatten (<https://www.youtube.com/watch?v=5N3gx2Z6Xe4&t=6s>)

Anna Calo, projektledare Avlopp i Kretslopp 2010–2012

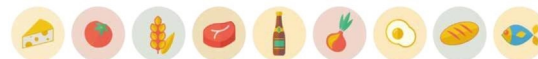
Mejladress: xxx



Jan-Christer framför spridare och slutlager. Foto: Länsstyrelsen



Jan-Christer och Gösta Andersson (LRF) framför gödselbrunnen. Invigning av våtkomposten i Hölö.



Eko-odlarna i Telje skapar mervärden med outnyttjad mark och arbetskraft

Intill pendeltågspåret i Gärtuna, nära Östertälje Station, har ett odlingslandskap vuxit fram. Där det tidigare mest fanns kvickrot och annat ogräs, odlar Eko-Odlarna i Telje en mängd olika grönsaker både på friland och i växthus. Squash, spenat, tomat, potatis och pumpa är bara några exempel. Vid odlingarna möts människor från olika kulturer och förutom att grönsakerna säljs direkt till konsument, levereras de till lokala skolor och äldreboenden.

Eko-Odlarna är ett socialt företag som utöver att odla och sälja grönsaker även erbjuder arbetsintegrering och rehabilitering. Initiativet kom år 2012 från Adim Mizban, som då arbetade inom Södertälje kommun med arbetshandledning. Han är agronom med erfarenhet av grönsaksodling i både Irak och Sverige.

Adim såg ett stort behov av att hitta lösningar för att integrera nyanlända. Samtidigt pågick ett projekt för att hitta nya vägar till arbete för långtidsarbetslösa och sjukskrivna, och ett för att främja närodlad och ekologisk mat i kommunen. Utifrån det kom idén att i ett nytt projekt korta vägen från försörjningsstöd till egen försörjning. Genom att utbilda deltagarna i ekologisk grönsaksodling skulle förutsättningar ges att kunna fortsätta med odling i egen verksamhet.

Några av dem som deltog i projektet bildade år 2015 den ekonomiska föreningen *Eko-Odlarna i Telje*. Den består idag av sju medlemmar som kommer från Irak, Turkiet och Sverige. De håller utbildningar inom odling på vinterhalvåret och under vår och sommar odlar de grönsaker tillsammans med kursdeltagarna. För att det ska passa med antalet handledare och bli en lämplig gruppstorlek, tar Eko-Odlarna emot sammanlagt maximalt 20 personer per kursomgång.

Det började alltså med nyanlända som ett integrationsprojekt. Senare tillkom även sjukskrivna med rehabiliteringsbehov. Av de senare har nästan alla varit svenskar. Flera av tidiga deltagare är nu handledare till andra som befinner sig i samma situation. Det är enligt Adim en väldigt bra social mix där deltagare med utländsk bakgrund får tillfälle att i vardagen förbättra sina språkkunskaper i svenska.

I dagsläget kommer 20 procent av intäkterna från försäljning av egenodlade grönsaker och 40 procent vardera från arbetsintegrering och rehabilitering. De senare finansieras av Arbetsförmedlingen och Södertälje kommun. Målsättningen är att grönsaksförsäljningen ska stå för 50 procent av intäkterna.

Samarbetet med kommunen har enligt Adim varit avgörande för att skapa en stabil verksamhet. Han ser en möjlighet för varje kommun att stimulera och



stödja liknande initiativ genom rådgivning om odling och företagande. En kartläggning av den stadsnära marken, för att se om det finns fler ytor som kan användas för odling, skulle också underlätta. Just att få tillgång till mark har varit en av utmaningarna.

”Mycket mark som finns i Södertälje, Stockholm och Sverige är outnyttjad, men man kan förvandla den till lokala paradis!” säger Adim.

Att ge möjlighet för fler att odla lokalt är dessutom en bra investering för att säkra tillgången på grönsaker och frukt i Sverige.



Eko-odlarna i Telje fick tillgång till marken i Gärtuna vinter 2015. Foto: Adim Mizban



Första våren 2015. Foto: Adim Mizban Vårsådd. Foto: Adim Mizban



Adim Mizban med nyskördade grönsaker. Foto: Janne Naess

<https://www.lt.se/artikel/sodertalje/sodertaljeforetag-fick-eko-pris-mojligt-for-bademanniskor-och-natur-att-vaxa-pa-ett-hallbart-satt>



Från hage till mage och minskat matsvinn

Varför säljer en mataffär produkter från lokala bönder, anordnar bussresor till sina leverantörer, och arbetar aktivt för att minska butikens matsvinn? Producenterna behövs för bygden och för landskapet, men också för att de gör riktigt bra produkter, säger Tommy Larsson på ICA Flygfyren. Och matsvinnet är både resursmässigt och företagsekonomiskt helt fel.

Arrangemanget som kallas *Från hage till mage* startades i samband med ICA-koncernens hundraårsjubileum 2017, och initiativet kom från en av de anställda. Som ett sätt att öka konsumenternas förståelse för matproduktion och förmedla mervärdet i lokala produkter anordnar butiken två turer per år till lokala matproducenter. Kunderna är nyfikna på hur maten produceras och personalen behöver utbildas för att kunna vara bra ambassadörer för produkterna.

En av de tidigare resorna började med besök hos Vaddö Gårdsmejeri, ett KRAV-certifierad mejeri som gör ost och glass. Bussen gick vidare till Senneby Trädgård som odlar KRAV-grönsaker och avslutades hos Roslagskött som har grisuppfödning.

I affären lyfts de lokala producenterna fram genom fördelaktiga hyllplaceringar, i reklamfilmer och på sociala medier. Producenterna bjuds även in till butiken för att demonstrera sina matvaror. På dessa vis kan bönderna lättare nå ut med information om sina produkter och hur de framställs, direkt till konsument. Att ta in varor från många mindre leverantörer innebär extra administration, men kunderna uppskattar matvaror med lokal anknytning och bygdens småföretagare får tillgång till stabila försäljningskanaler.

Bakom alla livsmedel finns massvis med arbete och att slänga eller sälja för underpris är slöseri med resurser, poängterar Tommy Larsson. I butiksköket finns möjlighet att förädla maten till nya produkter och på så vis ge maten en andra chans. Gårdagens butiksbakade bröd som inte gått åt, kan blandas i degen till butikens egna specialbröd och köttfärs som närmar sig sista förbrukningsdag kan förädlas i dagens rätt. Utförsäljning av matvaror som närmar sig utgångsdatum underlättas av att vara en stor ICA-butik med hög omsättning och många kunder som passerar dagligen.

Tommy menar dock att den långsiktiga lösningen inte är att rea ut mat. Butikerna behöver ta sitt ansvar i livsmedelskedjan och se över vilka produkter som ofta ger matsvinn och hur det kan minska. Grundprincipen är densamma oavsett butikens storlek och omsättning: det gäller att beställa rätt produkter och mängder och att hitta knep för att ta hand om varor med kort datum. Tommy tipsar andra butiker att hellre ta emot flera små leveranser än ett fåtal stora för att undvika felbedömningar och brist i hyllorna. Om svinnet kan minskas får det även positiv effekt på lönsamheten.



Såväl våra ägare som kunder brinner för dessa frågor, och som stor aktör är det särskilt viktigt att ta ansvar, säger Tommy.

ICA Kvantum Flygfyren

Ägare: Claes-Göran Sylvén, som även är ordförande för ICA-gruppen. Magnus Aronsson är VD.

Anställda: Cirka 200.

För vidare information:
tommy.larsson@kvantum.ica.se

Lokala leverantörer:

Roslagsägg, Väddö Gårdsmejeri, Fogdö lax, Senneby Trädgård, Musko Rökeri, Roslagskött, Anjous Potatis & Grönsaker, Billinge Gårdsmjök, Rotängens lantbruk, Roslagsfisk, Västergården Bryggeri, Jesses Såser, Lövsta Kött, Roslagsmjök, Roslagens Musteri.



Foto: Ica Kvantum Flygfyren



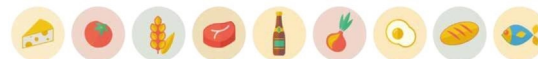
Foto: Maria Folkesson, Ica Kvantum Flygfyren



Foto: Maria Folkesson, Ica Kvantum Flygfyren



Foto: Maria Folkesson, Ica Kvantum Flygfyren



Smakriket Säby – Besöksnäring, mathantverk och lantbruk i samverkan

På Ingarö i Stockholms skärgård ligger *Smakriket Säby*. Där har fem grannföretag gått samman och erbjuder besökare på plats förädlade livsmedel, framställda av råvaror som till stor del kommer från området runt Säby.

– Mat och dryck använder alla i sin vardag, men hur blir den till? Malin Skjernov på Värmdö Musteri berättar att det finns ett stort intresse för detta, men att kunskapen gått förlorad under senare generationer. Hon tror att det är den största anledningen till att människor i alla åldrar vill komma till Smakriket Säby. Besökarna har mängder av frågor när de kommer: Hur gör man äppelmust och vilka äppelsorter finns? Vad betyder pastörisering? Hur ser rapsblomman ut och varför skiljer sig smaken mellan olika rapssorter?

Inom samma område kan besökare smaka på kallpressad rapsolja, lära sig om hur man mustar äpplen och gör sylt, provsmaka öl och plocka potatis direkt från åkern. Vill man förlänga vistelsen går det att övernatta på Säby Säteri, som även serverar platsens smaker i sin restaurang.

Företagen i Smakriket Säby samarbetar dels rent praktiskt med allt från leveranser till att sälja varandras produkter på marknader, och genom att prata med och inspirera varandra. Att samverka bidrar till att arbetet blir effektivare och roligare.

”Som liten mathantverkare ska man kunna allt: göra snygga och goda saker, marknadsföring, ekonomi, hållbarhet och så vidare. Det är svårt och kostsamt att hinna med och vara expert på allt, men då har vi stor nytta av varandra” säger Malin.

Idén om att börja samarbeta växte fram naturligt eftersom de alla var mathantverkare. Sedan 2013 samverkar de under namnet Smakriket Säby. Företagen har olika förutsättningar och vill satsa på olika saker, men grunden är att finnas på samma plats och stötta varandra. Malin berättar att när det går det bra för alla och alla är lönsamma är det inget problem, och när någon blir sjuk eller om exempelvis skörden är dålig kan de stötta varandra och hjälpas åt att komma vidare. Det är värdefullt. Genom att samlas kring de gemensamma nämnarna fungerar samarbetet också bra. Trots att vi är olika företag, är det en gemensam arbetsplats och därför är det jätteviktigt att trivas ihop, avslutar hon.

Om tio år tror Malin att det kommer finnas fler mathantverkare i Smakriket Säby: men det är säkert några som kommit och gått också. För det är en tuff bransch, och då blir det så. Om fler företag ska ingå i samarbetet är det viktigt att de delar tankarna kring att använda svenskt så långt det går och jobba med de bästa råvarorna – det vill säga ett mathantverk med väldigt hög kvalitet.



Vilka ingår i Smakrikt Säby?

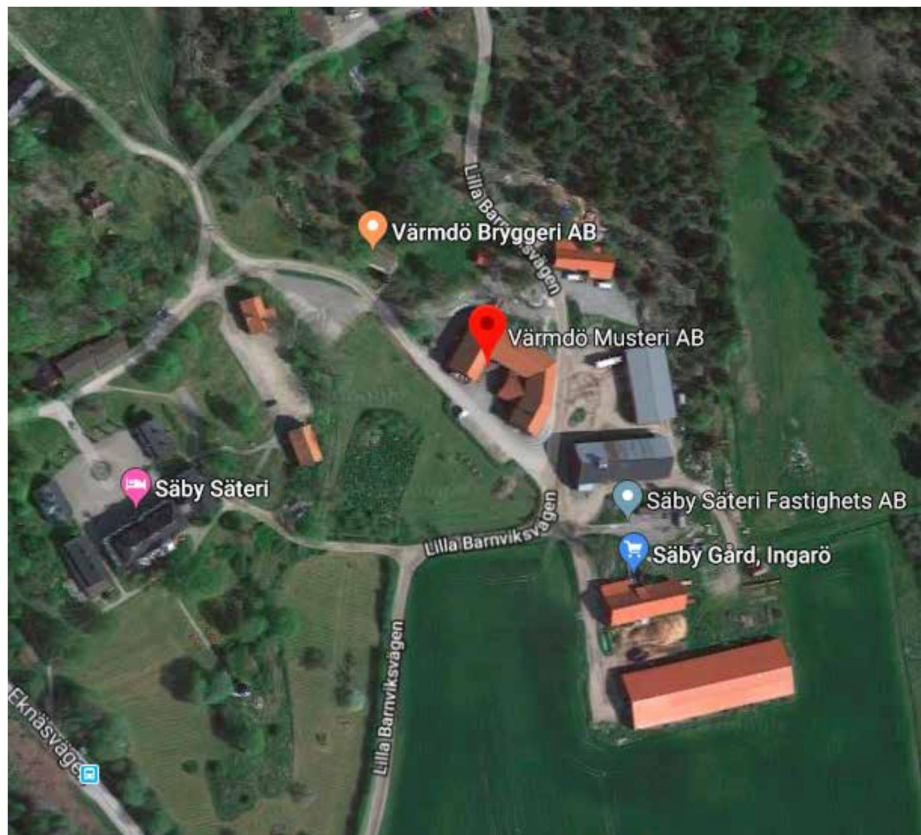
Säby gård – drivs av Åsa Levén och Mikael Windahl. Mikael är tredje generationens bonde på gården och odlar spannmål, potatis och raps på sammanlagt 320 hektar. Spannmålen blir till både brödsäd och djurfoder. I samband med potatisskörden erbjuds självplock då kunderna får plocka nyskördad potatis direkt från åkern. Sedan 2012 förädlar Åsa rapsen till kallpressad rapsolja i gårdens egna presseri.

Värmdö Musteri – drivs av Malin och Nikolaj Skjernov. Musteriet startade som ett hobbyprojekt år 2009 där tanken var att andra kunde komma och musta sina äpplen. Intresset var stort och redan nästa år flyttade de till större lokaler i Säby. Sedan 2011 har de etablerat en egen äppelodling med 3000 träd. Åtta personer arbetar heltid med mustning, men även syltning och saftning av svenska bär.

Värmdö Bränneri – drivs av Malin och Nikolaj Skjernov. Bränneriet startades 2012 eftersom paret ville utöka förädlingen av äpplen. Här tillverkas cider, snaps och Pomme de Vie. Cidern görs på råmust och jäses på traditionellt vis, utan tillsatser som socker, jäst eller sulfiter. Pomme de Vie tillverkas genom att bränna cidern till sprit som sedan lagras på ekfat i tre till fem år.

Värmdö Bryggeri – drivs av Stefan Slätt. Bryggeriet grundades 2013 av Stefan Slätt och Joakim Tillman. I sortimentet finns alkoholfri lager, lättöl, folköl, och olika typer av starköl.

Säby Säteri – ägs av Kjell Nilsson. Säby Säteri har hotell- och konferensverksamhet med närhet till levande jordbruk, ångar, skog och havsvikar. I restaurangen serveras mat som ofta består av lokala råvaror.



Bildtext till karta. Värmdö Musteri ligger vägg i vägg med Värmdö Bränneri och Värmdö Bryggeri. Tvärs över vägen ligger Säby Gård med sitt rapspresseri. Hundra meter bort ligger Säby Säteri.



Landskapsmodellen – En hållbar diet formar ett hållbart landskap

”Landskapsmodellen handlar om att förstå att det vi äter och lägger på tallriken formar ett helt landskap.” Det säger Elin Rydström på Lovö Prästgård.

För några år sedan höll Elin en kurs på gården tillsammans med en dietist. Hon kom då på idén om landskapsmodellen som ett alternativ till tallriksmodellen. Tallriksmodellen används ofta för att pedagogiskt visa vilka proportioner av kolhydrater, proteiner och fibrer/mineraler som utgör basen för en hälsosam kost. Landskapsmodellen handlar om att visa på kopplingen mellan en hälsosam kost och ett välmående landskap, och därmed öka förståelsen för att det vi lägger på tallriken formar ett helt landskap. Har man en ensidig kost blir landskapet enformigt, men äter vi varierat så formar vi landskapet därefter.

Lovö Prästgård ligger i Lovö naturreservat på Lovön i Mälaren, knappt 1,5 mil från Stockholm central. Det är ett ekologiskt blandjordbruk som brukas av Elin Rydström med familj. Elins föräldrar flyttade till gården 1985 som arrendebönder men sedan två år tillbaka ägs gården av Elin och hennes man Karel.

På gården finns 35 mjölkkor, 25 tackor och 40 höns. Huvuddelen av mjölken levereras till Arla. En mindre mängd säljs till ett gårdsmejeri på Lidingö, i den egna gårdsbutiken och till Elins bror som är kock. Det mesta som odlas används som foder till djuren men det blir också brödsäd och grönsaker till gårdsbutiken och till restauranger. Köttet säljs direkt till konsument i form av köttlådor. Elin förklarar att ”Vi utvecklar och tar det vi har här på gården, och försöker förvalta det på bästa sätt.”

Att vara ett storstadsnära lantbruk möjliggör en relativt stor besöksverksamhet. Sedan tjugo år tillbaka kommer elever från skolor runt om Stockholm till gården för att lära sig om hur mat blir till. Eftersom det är ett Arla-samarbete är det särskilt fokus på mjölken. Förutom skolklasser välkomnas också politiker och företag som vill lära sig mer om matproduktion. Även bönder från andra länder kommer på besök.

Hur ser då en hållbar diet från ett hållbart landskap ut? Det beror på platsens förutsättningar, men Elin lyfter fram stora möjligheter att äta en väl sammansatt kost från Mälardalens landskap. Bara på Lovön kan skogen, betet, åkrarna och vattnet erbjuda allt från vilt, bär, svamp, mjölk och kött från naturbetesdjur, spannmål, grönsaker och fisk. Även människors psykiska hälsa kan påverkas positivt av ett landskap som på detta sätt har ett varierat utbud av livsmedel.



Lovö Prästgård är ett tydligt exempel på vilka betydelser lantbruk nära staden kan ha och Elin lyfter fram konsumtionens påverkan på lantbrukets inriktning.



En av möjligheterna med att vara stadsnära är närheten till människor. Gården fungerar som en kontaktyta mellan stad och landsbygd där besökare kan lära om hur mat blir till. Foto: Kristina Hansén

Lovö Prästgård, Drottningholm

Ägare: Elin Rydström och Karel Leesment

Areal: Äger 140 hektar, varav 80 är skog, runt 50 åker, 10 bete. Sköter ytterligare 20–30 hektar betesmark.

Produktionsinriktning: Mjölk, kött, spannmål, grönsaker

Övrig verksamhet: Besöksnäring, gårdsbutik, direktförsäljning.

Ligger i Lovö naturreservat



Grönsaker och kor i ett varierat landskap. Foto: Elin Rydström



Frilandsodling, bovete, halmbalar, bete och skog. Foto: Elin Rydström



Exempel på Stockholms läns behov och produktion av livsmedel

Om 2,3 miljoner stockholmare...	... varje dag äter/dricker...	... motsvarar det produktionen från...	I länet finns...	Kommentar
	1 äpple 	4 750 ha äppelodling 	9 ha äppelodling 	Ett svenskt Ingrid Marie äpple om dagen motsvarar 839 500 000 äpplen per år. Det är skörden från 4 750 hektar äppelodling ett bra äppelår. I länet fanns år 2018 cirka 9 hektar kommersiell äppelodling. År 2017 fanns drygt 1 500 ha kommersiell äppelodling totalt i Sverige.
	1 glas mjölk 	18 865 mjölkcor 	2 900 mjölkcor 	1 stort glas (2 dl) mjölk om dagen (svenskens medelkonsumtion) som motsvarar 167 900 000 liter mjölk per år. Det är den mjölk 18 865 kor i genomsnitt producerar per år. I länet fanns år 2018 knappt 2 900 kor. Dessutom behövs mjölk till övriga mejeriprodukter, exempelvis ost, fil och glass.
	1 skiva bröd 	9 400 ha spannmålsodling 	30 000 ha spannmålsodling 	1 skiva mjukt bröd (45 g) per dag förbrukar 38 000 000 kg mjöl per år. Ett normalt väderår motsvarar det skörden från cirka 9 400 hektar odling av spannmål. I länet odlades år 2018 spannmål på nästan 30 000 hektar. Dessutom behövs det spannmål till öl, pasta, bakverk, gröt, hårt bröd, djurfoder m.m.



Länsstyrelsen arbetar för att
Stockholmsregionen ska vara
attraktiv att leva, studera, arbeta
och utveckla företag i.

*Mer information kan du få av
Länsstyrelsens enhet för landsbygdsutveckling
Tfn: 010-223 10 00*

*Rapporten hittar du på vår webbplats
www.lansstyrelsen.se/stockholm*