

## Trender, nyheter och forskning – med fokus på livsmedel

I detta omvärldsbrev presenteras ett flertal tillfällen för dig som vill hålla dig uppdaterad om vad som händer inom livsmedelsområdet i form av webinarium, kurser och poddar. Livsmedelsutveckling Sydost fortsätter att spana under hösten och fyller på med möjligheter att ta till sig det senaste inom forskningsområdet i kommande omvärldsbrev. Varsågod!

Aktuella spaningar och händelser:

- Hållbar sjömat – vad innebär det? *Webbinarium!*
- Inspirationskurs för restauranger i Småland och södra Sverige - för positiv påverkan på matsystemet
- Framtidens mat - fyra tillfällen under hösten *Webbinarium!*
- Nya nordiska näringsrekommendationer *Webbinarium!*
- Kött v.s. växtbaserat *Webbinarium!*
- Introduktion till sensorik *Digital kurs!*
- Feeding your mind – SLU Future Food *Pod!*
- Branschråd kompetensförsörjning Livsmedel *Regional aktivitet Småland, Öland & Gotland!*
- Rådslag 2023 den 15 november i Kalmar
- Behov av frysrum eller tillagningskök?

### Hållbar sjömat – vad innebär det? 29 augusti

MatLust arrangerar i samarbete med RISE ett digitalt seminarium med temat Hållbar Sjömat den 29 augusti. Sara Hornborg, forskare på RISE ger en allmän orientering kring konsumtion och produktion av sjömat i Sverige med fokus bland annat på miljömässig hållbarhet, nutrition, utvecklingstrender, utmaningar och framtida möjligheter.

[Hållbar sjömat – vad innebär det? - MatLust](#)



### Inspirationskurs för restauranger i Småland och södra Sverige 4 september & 2 oktober

Reformaten arrangerar en inspirationskurs för restauranger anpassad till Småland och södra Sverige med PM&Vänner som lokal samarbetspartner. Kursen riktar sig till kökschefer, restaurangägare, restaurangchefer och kockar och består av två kursdagar där föreläsningar och workshops varvas i syfte att skapa en *positiv påverkan på matsystemet*. [Kurser ▶ Reformaten](#)

Kursen baseras på måltidskonceptet Diet for a Green Planet [Hem – Diet for a Green Planet](#)



### Framtidens mat start 12 september

LRF och AGFO samarbetar i en webbsänd seminarieserie med halvtimmeslånga energiinjektioner om fram-tidens mat. Inget kan med säkerhet säga hur framtiden ser ut men säkert är att de som är öppna för förändringar har ett stort försprång. Se sändningarna live eller i efterhand. Den 12 september fokuserar man på *insekter* därefter blir det *robotar, framtidens grödor* och *landbaserad fiskodling*.

[Framtidens bonde - LRF](#)



### Nya nordiska näringsrekommendationer 25 september

Ingen har väl missat att de nya nordiska näringsrekommendationerna som lanserades i juni för första gången väver in både hälsa och miljö. Är du nyfiken på vad det innebär samt hur det har gått till samt vad som händer nu? Livsmedelsverket informerar via ett webinarium den 25 september. Detaljerat program kommer.

[Save the date! Webbinarium 25/9: Nya nordiska näringsrekommendationer – vad innebär de och vad händer nu? \(livsmedelsverket.se\)](#)



### Seminarium kött v.s. växtbaserat 27 september

Ett snabbt ögonkast ut i omvärlden gör tydligt att racet mot framtidens mat sker i ett högt tempo. Är du nyfiken på transformationen av matsystemet och särskilt kring de hälsomässiga aspekterna i ett proteinskifte så har du möjlighet att ta del av det senaste från forskarvärlden när AGFO lanserar en ny seminariereserie tillsammans med RISE den 27 september. Totalt utlovas fyra seminarier där det djupdyks i fyra först ut är *mat och hälsa, med ett särskilt fokus på rött kött och de växtbaserade köttanaloger*. Läs mer/anmälan till det kostnadsfria hybrideventet [27/9: AGFO Transformation, del 1 \(confetti.events\)](https://confetti.events)



### Introduktion till sensorik 11-12 oktober

För dig som ska börja arbeta med sensorik eller har en viss erfarenhet finns möjlighet att delta på en digital kurs. Kursen arrangeras ges på engelska och går av stapeln i oktober.

[Introduktion till sensorik | RISE](#)



### Feeding your mind – en pod om framtidens mat

Om du inte redan upptäckt SLU Future Foods pod "Feeding your mind" så hittar du den via länken nedan. Vetenskapsjournalisten Ylva Carlqvist Warnborg intervjuar olika experter inom en bredd av områden inom livsmedelssystemet bland annat om matsvinn, om mjölk, om priset på mat och akvakultur. Samtliga avsnitt hittar du här:

[Feeding your mind - en podcast om framtidens mat | Externwebben \(slu.se\)](#)



### Branschråd kompetensförsörjning Livsmedel 17 oktober i Vetlanda

Den 17 oktober kommer ett branschforum för livsmedelsnäringen att genomföras i Vetlanda. Fokus för dagen är *kompetensförsörjning*. Företag i hela livsmedelskedjan i sydost är välkomna att delta. Arrangemanget är initierat av Region Jönköping som har bjudit in Kalmar län, Kronobergs län och Gotland att samverka i detta. Det blir information, inspiration och diskussioner om hur vi möter framtiden. Hur skapar vi attraktivitet för näringen?

[Branschforum Livsmedel med fokus på kompetensförsörjning-Utveckling i Jönköpings län \(rjl.se\)](#)



### Rådslag 2023 den 15 november i Kalmar

Inom det regionala livsmedelsstrategiarbetet i Kalmar län genomförs årligen ett rådslag där representanter från hela livsmedelskedjan är välkomna att delta. Året som gått summeras och därefter blickar vi tillsammans framåt genom föreläsningar och diskussioner. I fokus i år är *Nationell livsmedelsstrategi 2.0* samt *Matsvinn – i hela kedjan*. [Rådslag om länets livsmedelsbransch - Regional utveckling Kalmar län \(regionkalmar.se\)](#)  
*Ett tips!* Vill du redan nu ha inspiration om matsvinn så finns bra material för restauranger, handeln och offentliga kök på sidan Resvinn. [Resvinn – Mindre svinn. Mera mat.](#)



### Behov av frysrum eller tillagningskök?

- På Östersjöfabriken (tidigare Fiskfabriken) i Västervik finns frysutrymmen att hyra. Kontakta Camilla Günesli på [camilla@apotea.se](mailto:camilla@apotea.se) om du är intresserad.
- På Torslunda försöksstation i Skogsby har Hushållningssällskapet ett godkänt livsmedelsklassat tillagningskök som de söker en hyresgäst till. Kontakta Paul Robertson [paul.robertson@hushallningssallskapet.se](mailto:paul.robertson@hushallningssallskapet.se) eller på 070-524 27 02.



*Materialet i dessa brev är sammanställt av Livsmedelsutveckling Sydost. Ange oss som källa om du skickar materialet vidare eller refererar till det. Följ gärna Livsmedelsutveckling Sydost på Facebook. **Vill du inte få information** från Livsmedelsutveckling Sydost framöver? Svara på detta mejl med "**nej tack**" så noterar vi det.*

Livsmedelsutveckling Sydost [www.iuc-kalmar.se](http://www.iuc-kalmar.se)