

Omvärldsbrev med trender, nyheter och forskning – med fokus på livsmedel

Förändringens vindar blåser i branschen och det pratas om hållbarhet på flera plan. En helt färsk rapport om biologisk mångfald kopplad till vår mat har släppts, Livsmedelsverket har nya kostråd ute på förslag, lokala företag hyllas och innovativa lösningar dyker upp. Vi har även glädjen att presentera två nya medarbetare och ett nytt livsmedelsprojekt på IUC Kalmar Län. Låt dig inspireras!

Aktuella spaningar och händelser i detta brev:

- HEJ från två nya medarbetare och ett nytt livsmedelsprojekt på IUC i Kalmar Län!
- Ny rapport Den biologiska mångfalden och maten vi äter, SLU
- Svenska Ironic Biotech utvecklar en ny form av lättupptagligt järn
- Mylla tar hem Livsmedelspriset 2024
- Livsmedelsverket- Förslag till uppdaterade kostråd
- Nu kan livsmedelsföretagare delta gratis i Livsmedelsverkets utbildningar
- Förslag till riksdagsbeslut: En handlingsplan för växtbaserade livsmedel
- Rådslag 2024: Livsmedel Kalmar län genomförs den 6 mars 2025
- Flera pris till Kalmar län från Smålands och Ölands gastronomiska akademi

HEJ från två nya medarbetare och nya livsmedelsprojektet på IUC i Kalmar Län!

Karin Malm och Sofie Florå är nya medarbetare på IUC i Kalmar Län. Vi arbetar för utveckling och innovation för livsmedelsnäringen och vänder oss till dig som är verksam inom livsmedelsproduktion, restaurang och handel i Kalmar län. Vårt nya projekt heter GODARE – för tallriken, kroppen och klotet och ska främja innovation inom växtbaserade och alternativa proteiner. Projektet kommer erbjuda små och medelstora företag kunskap, inspiration och samverkan för att öka intresset för produktutveckling av svenskproducerade växtbaserade livsmedel.

Varmt välkommen att kontakta oss!

Karin Malm, karin.malm@iuc-kalmar.se

Sofie Florå, sofie.flora@iuc-kalmar.se



Ny rapport Den biologiska mångfalden och maten vi äter, SLU

SLU har gett ut en ny rapport som tar upp den starka kopplingen mellan biologisk mångfald och vår mat. Vad vi väljer att äta och hur vi producerar maten har stor inverkan på den biologiska mångfalden, samtidigt som biologisk mångfald och ekosystemtjänster är grundförutsättningen för vår livsmedelsproduktion. Våra landskap har formats av många generationers matproduktion, och på samma sätt påverkas också vårt framtida landskap av vilken mat som vi producerar och konsumerar och de val och beslut vi tar idag.

Läs mer: [Den biologiska mångfalden och maten vi äter \(SLU\)](#)



Svenska Ironic Biotech utvecklar en ny form av lättupptagligt järn

En ny form av lättupptagligt järn utvecklas av Svenska [Ironic Biotech](#)®. Denna kan komma att bli den första kommersiellt tillgängliga järnprodukten för att berika livsmedel – utan att de härsknar eller får en skarp järnsmak. Produkten uppges vara optimal för kroppen, den är smaklös och absorberas lättare, vilket minskar risken för biverkningar. Innovationen baseras på forskning vid Lunds universitet.

Läs mer: [Innovativ järnprodukt för berikning av livsmedel \(livsmedelsnyheter.se\)](#)



Mylla tar hem Livsmedelspriset 2024

Mylla i Skåne säljer närproducerad mat online från svenska bönder. De vill revolutionera det svenska livsmedelssystemet genom att kapa mellanhänder och ge småskaliga matproducenter vettigt betalt. Nu vinner uppstickaren årets upplaga av Livsmedelspriset, ett av branschens finaste priser som delas ut att Livsmedel i fokus – för 60:e året i rad.

Läs mer: [Mylla vinner Livsmedelspriset 2024 - Dagligvarunytt](#)



Förslag till uppdaterade kostråd från Livsmedelsverket

Livsmedelsverket har gett ut förslag till uppdaterade kostråd. De färdiga kostråden presenteras i början av 2025. Så här ser några förändringarna ut jämfört med tidigare kostråd från 2015: Den rekommenderade mängden frukt och grönt höjs något. Det beror på att baljväxter inte längre ingår i rekommendationen om minst 500 gram frukt och grönt per dag, utan finns i ett separat råd. Baljväxter lyfts i ett eget råd med rekommendationen att äta baljväxter ofta, gärna varje dag. Rekommendationen om rött kött sänks, från högst 500 gram per vecka till 350 gram – av hälsoskäl och i linje med aktuell forskning. Endast en liten del bör vara charkprodukter.

Läs mer: [Nu välkomnas synpunkter på förslag till kommande kostråd \(livsmedelsverket.se\)](#)



Nu kan livsmedelsföretagare delta gratis i Livsmedelsverkets utbildningar

Vill du fortbilda dig inom till exempel livsmedelstillatser, temperaturmätning eller listeria? Livsmedelsverket erbjuder ett femtontal e-utbildningar. Tidigare var några av kurserna avgiftsbelagda, men från i höst är alla kurser gratis att gå. Det enda du behöver göra är att skapa ett användarkonto, vilket till exempel gör att du kan pausa och återuppta en kurs när du vill. Efter avslutad kurs kan du ladda ner ett kursintyg.

Läs mer: [Nu kan livsmedelsföretagare delta gratis i Livsmedelsverkets utbildningar](#)

Förslag till riksdagsbeslut: En handlingsplan för växtbaserade livsmedel

Riksdagen ställer sig bakom motionen om att upprätta en handlingsplan för växtbaserade livsmedel och meddelar detta till regeringen.

Det svenska jordbruket är avgörande för att vi ska få klimatsmart svensk och sund mat. Vårt jordbruk är en förutsättning för en levande landsbygd, öppna landskap och vår biologiska mångfald. Ett sätt att öka den svenska livsmedelskedjans konkurrenskraft och den svenska matproduktionen är att satsa på växtbaserade livsmedel. För att främja växtbaserade livsmedel bör regeringen prioritera växtproduktion för humankonsumtion i kommande uppdatering av Livsmedelsstrategin, menar motionen.

Läs mer: [En handlingsplan för växtbaserade livsmedel \(Motion\) | Sveriges riksdag](#)



Rådslag 2024: Livsmedel Kalmar län genomförs den 6 mars 2025

Mot bakgrund av att lanseringen av den nationella livsmedelsstrategin har skjutits upp så skjuts även Rådslaget för livsmedelsstrategi Kalmar län fram. Nytt datum blir torsdagen den 6 mars. Boka gärna dagen i kalendern redan nu för att ta del av hur länets livsmedelsbransch kan växa, långsiktigt och hållbart! Lyssna till föreläsningar i ämnet och bidra i gruppdiskussioner om hur vi arbetar vidare i Kalmar län.

Läs mer: [Rådslag 2025: Livsmedel Kalmar län | IUC Kalmar Län](#)



Flera pris till Kalmar län från Smålands och Ölands gastronomiska akademi

Smålands och Ölands gastronomiska akademi delar varje år ut diplom för att uppmärksamma företag, personer och organisationer som har gjort betydelsefulla insatser inom det gastronomiska området. Vid en prisceremoni på residenset i Jönköping den 3 oktober delade akademien ut sitt stora pris samt diplom i fem kategorier. Från Kalmar län uppmärksammades:

- **Främjande av lokal förädling och konsumtion** - Veronica och Mikael Thernström, Stenladan, Algutsrum, Öland
- **Främjande av lokal primärproduktion** - Mark Geuze, Stackvallen Lantgård, Kristdala (bilden).
- **Destinations och landsbygdsutveckling genom måltidsutveckling** - Johannes Persson, Restaurang Postgatan, Kalmar
- **Yngre förmågor inom matkultur** - Elias Kvarnbäck och Kalle Köster, Bönland, Öland



Stort grattis till alla vinnare! Läs mer om priserna och nomineringarna här: www.sogak.se/arets-pristagare

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 här](#).

Vill du få information och nyhetsbrev från Livsmedelsutveckling Sydost? Maila oss på livsmedelsutveckling@iuc-kalmar.se så lägger vi till dig på listan.

*Vill du **inte** få information från Livsmedelsutveckling Sydost framöver? Svara på detta mejl med "**nej tack**" så noterar vi det.*

Med vänlig hälsning

Anna Carin Pålsson, Karin Malm och Sofie Florå
Livsmedelsutveckling Sydost - IUC Kalmar

IUC i Kalmar Län AB | Flygplatsvägen 32 | 392 41 Kalmar
0730-89 90 40 annacarin.palsson@iuc-kalmar.se
www.iuc-kalmar.se Följ oss på [Facebook](#)

