

Sökandens namn	Webbplats	Projektets namn	Kort projektbeskrivning	Stöd 2012
SIK	www.sik.se	Utvärdering av hållbarhetsstandarder för sojaproduktion	Målet är att analysera och utvärdera internationella miljö- och kvalitetstandarder vad gäller hantering av och användning av bekämpningsmedel samt dess toxiska effekter i Brasiliens sojaodling.	172 000 kr
SIK	www.sik.se	Minskat matsvinn i livsmedelskedjan - ett helhetsbegrepp	Kartläggning och inventering av mängden svinn, bakomliggande orsaker och effektiva åtgärder för ett antal produktgrupper i livsmedelsbranschen.	377 000 kr
SIK	www.sik.se	Miljöanpassade måltider inom offentlig sektor - ett verktyg med miljönytta för många	Ta fram checklistor till den dagliga offentliga verksamheten på miljövänligheten hos ett antal varor för att stötta användandet av ekologiska och klimatvänliga varor.	73 924 kr
SIK	www.sik.se	Ultraljudsmätning i process för effektiv & miljövänlig produktion	Få ut och sprida en ny innovativ ultraljudsteknik för slutna rörsystem inom svensk livsmedelsindustri för att optimera processer, minska ställtid och svinn och i effekt minska påfrestning på miljö- och klimat.	395 982 kr
SIK	www.sik.se	Goda frukost- och mellanmålsprodukter till äldre med speciella behov	Syftet är att energi- och näringsrika frukost- och mellanmålsprodukter i kombination med konsistensanpassning, hela tiden med smakupplevelsen i fokus.	178 500 kr

Karolinska Institutet	www.ki.se	SkolmatSverige - på väg mot det nya skolmatlandet II	Att ta fram en IT-plattform med webbverktyg för bedömning av skolmat för dokumentering och uppföljning mot den nya skolmatslagen.	889 230 kr
SIK	www.sik.se	Småskalig produktutveckling i Sverige - det nya matlandet	Skapa möjligheter för små- till medelstora livsmedelsföretag att arbeta med produktutveckling tillsammans med SIKs kompetens.	363 851 kr
Restaurangakademien AB	www.restaurangakademien.se	Fler kvinnliga tävlingskockar	Att få fler kvinnliga kockar att tävla i Sverige och internationellt genom analys av nuläget och skapandet av mentorskap för aspirerande kvinnliga kockar.	699 740 kr
Djupfrysingsbyrån Service i Stockholm AB	www.djupfrysingsbyran.se	Du kan vinna på att låta svinnet försvinna - projektår nr 2 2012	Sammanställa befintlig kunskap om orsaker till livsmedelssvinn i värdekedjan för att kunna peka på förbättringspotential i form av praktiska råd till aktörer i de olika delarna i kedjan. Belysa skillnader mellan råvaror samt förmedla kunskap och ge vägledning.	270 000 kr
SIK	www.sik.se	Hållbara produktutvecklings och produktionsprocesser Green Lean	Öka konkurrenskraften hos svenska livsmedelsföretag genom förbättringar av utveckling och produktion för hög leveranssäkerhet och miljöeffektivitet. Kompetensutveckling genom nätverk och workshops.	863 513 kr
SIK	www.sik.se	Frysta bröd och degar	Ta fram en metod för att ge frysta bröd och degar samma egenskaper som färsk bakat bröd efter upptining, industriell forskning.	686 979 kr
SIK	www.sik.se	Miljövänlig rengöring/desinfektionsteknik i livsmedelsindustrin	Ta fram torrare rengörings och desinfektionsmetoder för att spara på klimat och miljö.	422 936 kr

SIK	www.sik.se	Rätt packad - optimering av förpackningslösningar	Optimera förpackningslösningar för syrekänsliga livsmedel för att eliminera kostnader och miljöbelastningar. Forskning och utvecklingsarbete inriktat på förpackningar.	498 037 kr
Djupfrysingsbyrån Service i Stockholm AB	www.djupfrysingsbyran.se	Statistiklyftet Fisk och Skaldjur i Foodservice 2012	Syftet är att skapa en tillförlitlig och halvårsvis uppdaterad branschstatistik på basis av inrapporterad statistik över försäljning av färsk, kyld och fryst fisk och skaldjur till Foodservicesektorn dvs. restauranger på både den privata och offentliga sektorn.	120 000 kr
Köttbranschens Service AB	www.kcf.se	Mästarnas mästare	Ta fram och genomföra på pilotbasis en vidareutbildning för charkuterister för att förbereda inför mästarprov. Idag finns ingen formaliserad helhetsutbildning efter gymnasiet.	305 500 kr
SIK	www.sik.se	Ökad kunskap om saltreduktion för stärkt konkurrensförmåga hos svenska företag	Att höja kunskapsnivån i svensk livsmedelsindustri, restaurangnäringen och handel när det gäller salt: dess olika funktioner och betydelse för olika kvalitetsegenskaper, betydelsen för folkhälsan av ett högt saltintag och behovet att minska saltinnehållet.	489 277 kr
Hushållningssällskapens Service AB	www.hushallningssallskapet.se	Fokus Matglädje	Kompetensutveckling riktad mot den offentliga sektorn i form av beslutsfattare och representanter för kommunernas måltidsverksamhet i 20 kommuner.	1 000 000 kr
Livsmedelsföreningen	www.livsmedelsforeningen.se	Innovationstävling för studenter "Sverige - det nya matlandet"	Stimulera till fler innovationer inom livsmedelsbranschen i Sverige. Uppdraget i tävlingen är att göra "Årets idé" inom visionen "Sverige - det nya matlandet". Uppdraget är att fokusera på de styrkor som Sverige som matland redan har och som kan utvecklas.	227 500 kr

Svensk Ekologisk Matfågel Ideell förening	www.bosarpkyckling.se	Ekologisk Kyckling - stärkt produktionen, utveckla marknaden och processutveckling för ökad konkurrens	Stärka produktionen av ekologisk kyckling genom styrning, samordning, effektivisering av processer och samarbete i värdekedjan.	450 000 kr
Vara Kommun	www.vara.se	Måltidsutbildare	Syftet är att höja kompetensen inom storkök/offentliga kök genom att upprätta en infrastruktur för kunskapsöverföring till storkök/offentliga kök. Vidareutveckla måltiden i det offentliga köket.	317 500 kr
Föreningen Miljöresurs Linné	www.miljoresurslinne.se	Miljösmart - klimatsmart gastronomiskt i offentlig sektor	Olika utbildnings- och utvecklingsåtgärder som syftar till att öka konsumtionen och efterfrågan på ekologiska och närproducerade produkter/råvaror. Öka kunskapen om köttkonsumtionens betydelse i en miljösmart kost.	1 435 150 kr
Föreningen Miljöresurs Linné	www.miljoresurslinne.se	Ekoligan - benchmarking för mer eko i restauranger	Öka användningen av ekologiska livsmedel i restaurangbranschen, benchmarking för att i näringslivet lyfta fram särskilt ekologiska kommuner och regioner/län, utmana restauranger inom privat sektor att följa offentlig sektors framgångsrika omställning.	579 180 kr
LRF Riks	www.lrf.se	Skolkock möter bonde	Höja skolmåltidpersonalens kunskap om råvaror och hur de produceras. Ge råd om hur kunskaperna kan vidareförmedlas till gästerna. Ge bönderna kvalitativ och beprövad modell för att ta emot besök av skolmåltidspersonal.	372 000 kr

Årets Kock AB	www.aretskock.se	Entreprenörskap i restaurangvärlden	Syftet är att ökat intresse för och ökad kompetens inom svensk mat, matkultur och gastronomi. Utveckla entreprenörskapet inom branschen, öka branschens attraktionskraft hos nya entreprenörer, bidra till etablering av restauranger, ökad sysselsättning mm.	1 000 000 kr
SurströmmingsAkademien	www.surstromming.se	Ansökan om Skyddad Ursprungsbeteckning för Surströmming	Att utforma ansökan och utveckla godkänd Skyddad Ursprungsbeteckning för Surströmming i enlighet med EU:s regler. Sprida kunskap och information om surströmming som mathantverk och dess historiska, kulturella och kulinariska värden.	264 350 kr
Årets Kock AB	www.aretskock.se	Kreativa Möten	Genomföra kreativa möten mellan råvaruproducenter och kockar/krögare, bidra till kvalitetshöjningen av måltidupplevelser på restauranger genom kreativa, nya produkter och användningsområden; ökad potential i branschen, ökad användningen av ekologiskt och närproducerat.	1 091 920 kr
SLU	www.slu.se	Livsmedel: en attraktiv bransch - <i>Inspiration för ungdomar</i>	Höja kunskapen och attraktiviteten till livsmedelsbranschen särskilt för ungdomar. Genom att presentera utbildnings- och karriärmöjligheter i en modern och tilltalande inblick i livsmedelskedjan ska ungdomar intresseras för livsmedelsbranschen.	122 990 kr
Stockholm Environment Institute	www.sei-international.org	Mer eko i storkök och i butikshyllorna	Driva på och underlätta ökad användning av ekologiska livsmedel i storkök samt höja kompetens hos nyckelpersoner, ex. politiker, kostchefer och måltidspersonal	509 000 kr

Svenska Kockars Förening, genom Sveriges Kökschefers Service AB	www.svenskakockarsforening.se	Gör Sverige Godare	Att med kocklandslaget som förebild utbilda och inspirera kockar, kockar i utbildning och andra inom måltidssektorn i gastronomisk och ansvarig matlagning med fokus på ekologiska och småskaligt producerade råvaror samt med klimat och miljö i tanken.	500 000 kr
SIK	www.sik.se	Energieffektiv bakning i pilotskala	Fortsättning från forskning finansierad av Jordbruksverket, där resultaten prövas i pilotskala hos bagerier. En optimering av processen förväntas minska energiåtgången.	861 038 kr
SIK	www.sik.se	Energieffektiv, skonsam och snabb värmning av livsmedel	För ett urval av produkter ge underlag för att förbättra och vidareutveckla värmningsprocessen av livsmedel.	947 085 kr
Li Service AB	www.li.se	Identifiera, konkretisera framgångsfaktorer för svenska livsmedel	Identifiera 10-20 viktiga områden som kan bidra till en positiv värdetillväxt av svenska livsmedel, skapa sysselsättning och konkurrenskraft. Informera om framgångsexempel genom seminarium och kommunikation	180 000 kr
EkoMatCentrum	www.ekomatcentrum.se	Ökad Svensk ekoproduktion genom benchmarkning, aktörsamverkan och marknadskompetens	På grund av bristande produktion av eko.varor ökar importen. Vi vill belysa vilka produkter som saknas, öka insynen på den svenska ekomarknaden för producenter och få aktörer på marknaden att arbeta för att öka den svenska produktionen av ekologiska produkter.	412 800 kr
HS Väst	www.hushallningssallskapet.se	Ekoledarskap för grön framgång	Ge stöd till ett starkt ledarskap och ett ökat engagemang när det gäller att öka produktionen och konsumtionen av eko.mat. Utbildning, strategier, nätverk, kompetensstöd samt kunskapsutbyte.	1 237 811 kr

Svenskt Kött i Sverige AB	www.svenskktott.se	Gris by Sweden	Kampanja för användandet av svensk griskött i Bocuse d'Or 2013 med många olika aktiviteter på vägen i form av pr, produktutveckling och kvalitetsstärkning av befintlig gris.	600 000 kr
SIK	www.sik.se	Mikrobiologisk riskbedömning - grönsakskedjan	Ge aktörer i grönsaksbranschen fördjupad kunskap om hälsofarliga mikroorganismer och hur dessa kan hanteras längs produktionskedjan från odling till färdig produkt.	294 840 kr
SIK	www.sik.se	Minska överproduktionen i storköken	Mat till gäster - inte kompost/fjärrvärme. Uppnå bestående förbättringar inom skolmatssektorns resursutnyttjande genom att utveckla och införa nya arbetsätt som bygger på att kombinera styrkan i Lean, studier av konsumentbeteende och ett gediget engagemang.	315 400 kr
SIK	www.sik.se	Den Svenska skolmaten - en gastronomisk måltidsupplevelse	Att tillsammans med personal och ätandes inom offentlig sektor ta fram en användbar forskningsbaserad tankemodell för att skapa bättre måltidsupplevelser i svenska skolmatsalar.	450 000 kr
Svenska Miljöstyrelsen	www.msr.se	Den offentliga maten i matlandet sverige	Förvalta och vidareutveckla det arbete som inleddes 2010. Syftet är att fortsätta höja kunskapsnivån, förbättra informationen, bidra till berörda aktörers samordning, ta fram klimat- & miljövärden i livsmedelsområdet mm.	1 500 000 kr
Jägareförbundet Västmanland	www.jagareforbundet.se/vastmanland	Viltmat Sverige - från skogen till tallriken	Skapa en hållbar affärskedja för viltkött, från skog till tallrik. Etablera ett cluster/nätverk för handel och information om viltkött, generera nya turismmöjligheter i samband med detta samt genomföra nationell vildsvins- respektive älgvecka.	600 000 kr

Föreningen för ekologisk fjäderfäproduktion	www.ekoagg.se	Traditionell mat i modern tappning	Öka efterfrågan på ekologiska ägg med mervärden. Innovativ vidareutveckling av användning av hönskött.	193 500 kr
Jordbruksverket	www.jordbruksverket.se	Matverk 2012	Projektet syftar till att, med hjälp av matlandetambassadörerna som finns i alla landskap, skapa intresse för gastronomi på regional bas. Lag om 2-3 pers. som representerar olika roller i det gastronomiska utvecklingsarbetet (odlare/uppfödare, förädlare m.fl.) samarbetar kring att ta fram en förädlad produkt som präglas av svensk gastronomi.	1 000 000 kr
EkoMatCentrum	www.ekomatcentrum.se	Klimatsmart och ekologisk mat i offentlig sektor - rådgivning, kompetensutveckling och benchmarking	Öka kunskapen om ekologiska livsmedel och dess koppling till klimatet. Bidra till en ökad användning av ekologiskt i offentlig sektor och verka för att livsmedel blir mer klimatsmarta.	765 210 kr
Föreningen Sverige Vinodlare	www.svenskavinodlare.se	Utbilda Sverige Vinodlare	Höja kunskapsnivån hos Sverige vinodlare för att de vin som produceras ska uppfylla konsumenternas krav. Utbildningar som ska tas fram är: Odlas grundutbildning och fortsättning, Vinifieras grundutbildning och fortsättningskurs.	310 000 kr