

Sökandens namn	Projektets namn	Kort projektbeskrivning	Sökt belopp
SIK	Minskad överproduktion i storköken	Projektet handlar om att höja kompetensen inom storkök. Målet är att upprätta en struktur för kunskapsöverföring till storkök genom att måltidsutbildare får praktisk erfarenhet utifrån sin teoretiska utbildning.	639 500
SIK	Den Svenska skolmaten - en gastronomisk upplevelse	Ta fram en användbar forskningsbaserad tankemodell för att skapa bättre måltidsupplevelser i svenska matsalar.	429 200
Gastronomigruppen i Norden AB	Njutbart - Körbart. Svensk äppelmust till måltiden	Skapa en större marknad för svensk äppelmust och höja kunskapen kring produkten.	257 820
SEA-U Ekonomisk Förening	Öresundsfisk - samverkan för ökat värde	Syftet med projektet är att utveckla ett långsiktigt hållbart kustnära yrkesfiske genom samverkan, innovation och förädling.	483 269
Strukturum i Jokkmokk AB	Jokkmokk Årets Matlandethuvudstad 2014	Syftet är att genom utmärkelsen Årets Matlandethuvudstad 2014 ta tillvara på möjligheten att lyfta råvaror, företag och redan påbörjade samarbeten som finns i Jokkmokk för att tillgängliggöra detta för övriga Sverige.	500 000
SIK	Beslutsunderlag för att reducera onödig försämring av produktkvalitet vid sterilisering och pastörisering av flytande livsmedel.	Ta fram beslutsunderlag för säkerhetsmarginaler vid sterilisering och pastörisering i livsmedelsindustrin.	667 000
SIK	Hållbara produktutvecklings- och produktionsprocesser, Green Lean	Projektet handlar om att utbilda och stötta svensk livsmedelsindustri för dels ökad konkurrenskraft genom Green Lean och minskad miljöpåverkan genom minskat svinn och minskad energiåtgång. Det kommer att genomföras workshops och nätverksträffar, genom dessa ska man sprida kunskap och inspiration.	696 072
Centrum för epidemiologi och samhällsmedicin	SkolmatSverige - för ökad samverkan i skolmatlandet	Syftet med projektet är att bidra till ökat samarbete och samverka på alla samhällsnivåer samt utveckla, kartlägga, marknadsföra och säkerställa hög kvalitet på svenska skolmåltider.	553 328

Svenskt Kött i Sverige AB	Implementering av kvalitetsklassificering på nötkött	I projektet vill Svenskt Kött öka tillgången på svenskt kvalitetskött genom att arrangera utbildning för slakteripersonal i klassificering av marmorering samt implementera modellen.	234 000
Vara Kommun	Måltidspedagogik i förskolan	Projektet handlar om ta fram en utbildning för handledare i måltidspedagogik för att främja en hälsosam livsstil.	473 800
Svenska Jägareförbundet	Viltlab för handeln	I projektet vill Svenska Jägareförbundet öka intresset för viltkött hos konsumenten och kunskapen om viltkött hos handeln.	725 000
Sotenäs Kompetenscentrum	Alger som mat	Tillsammans med restauranger, produktutvecklare samt andra intressenter vill man skapa förutsättningar för att utveckla och marknadsföra nya matprodukter med alger som bas.	284 000
Svensk Skaldjursodling Producentorganisation	Unika möjligheter med svenska musslor	I projektet vill man ta fram ett faktabaserat material som lyfter fördelarna med svenska musslor.	202 500
SIK	Ökad kunskap om saltreduktion för stärkt konkurrensförmåga hos svenska företag	Syftet med projektet är att öka kunskapen hos svenska företag som tillverkar, säljer eller serverar mat, kring behovet att minska saltinnehållet samt erbjuda konsumenterna goda och säkra produkter med mindre salt.	329 000
SIK	Frysta bröd och degar	Projektet handlar om att hitta bakmetoder som gör att färskbakat bröds egenskaper bibehålls även efter fryslagring.	208 976
SIK	Småskalig produktutveckling i Sverige - det nya Matlandet	Hjälpa små och medelstora livsmedelsföretag att få kvalificerad hjälp med produktutveckling.	427 600
Lantbrukarnas ekonomi	Skogsgris på tallriken	I projektet vill Lantbrukarnas Ekonomi utveckla nya produkter och få skogsgrisen att bli en efterfrågad produkt.	573 300
VisitSweden	Mötesplats Måltidsupplevelse 2	Syftet med projektet är att skapa förutsättningar för utveckling av lönsam måltidsturism utifrån ett internationellt perspektiv.	300 000

Chalmers Tekniska högskola AB	Nya svenska vegetabiliska proteinstrukturer	Målet är att skapa unika produkter genom ny extrareduceringsteknik med förbättrade sensoriska, kvalitativa och hälsomässiga egenskaper.	430 000
Svenskt kött i Sverige AB	Fråga mig om charkuterier	Utbilda personal i deli- och charkuteriavdelningar och ge ökad kunskap om vad charkuterier är, tillverkning, innehåll och resursklok hantering.	1 347 800
Måltidsriket	Måltiden som kreativ mötesplats - en upplevelse i världsklass! - steg 1	Projektet handlar om att ta fram ett nytt koncept för Nobelmuseet utifrån upplevelser kring måltid, vetenskap och kreativitet.	284 000
SIK	Från bärhandel till bärförädling	Syftet är att genom utbildning skapa fler företag i Sverige som tar tillvara och förädlar skogens bär.	150 000
SIK	Smakliga livsmedel	Målet med projektet är att ta fram specifikationer för smak hos smakråvaror och färdiga livsmedel.	887 200
SIK	Mikrobiologiska risker i grönsakskedjan - sprida kunskap och föra diskussionen vidare	Sprida kunskap för att effektivare minska risken att bladgrönsaker orsakar matförgiftning.	31 774
SIK	Hot-spots i kylkedjan	Syftet är att analysera konsekvenser av brott i kylkedjans olika led.	380 000
SIK	Torrare rengöringsteknik för Fisk- och skaldjursbranschen	Syftet med projektet är att öka användningen av torrare rengöringstekniker.	283 600
Karolinska Universitetssjukhuset	Måltidsansvarig vid vårdavdelning	Ta fram en måltidsansvarig för att på bästa sätt kunna hantera mat och måltider på sjukhus.	655 000
Föreningen Barntillåtet	Barnens smakdagar	I projektet vill föreningen Barntillåtet organisera mataktiviteter för barn och förskolor för att öka barns matintresse.	150 000
Föreningen för ekologisk fjäderfäproduktion	Ekologisk mathöna - en resurs	Ta fram informationsmaterial för att få fart och efterfrågan på ekologiskt hönskött.	87 500

SIK	Snabb, skonsam och effektiv värmning av pumpbara livsmedel	Vidareutveckla och testa en innovativ teknik för att förbättra kvalitet hos värmebehandlade livsmedel.	972 749
SIK	Skonsam och snabb temperering och tining av frysta livsmedelsråvaror med mikrovågor vid lägre frekvens	Utvärdera en innovativ teknik för snabb och skonsam temperering av frysta råvaror/livsmedel för en förbättrad kvalitet på livsmedlet och ökad flexibilitet.	917 516
Ekomatcentrum	Hållbar mat i offentlig sektor Samverkan, rådgivning, kompetensutveckling och benchmarking	I projektet vill Ekomatcentrum bidra till att offentlig sektors små och stora kök ska satsa på ökade inköp av hållbart producerad mat, bl.a. ekologiskt.	945 930
Ekomatcentrum	Hållbara matvanor för stor och liten	Öka konsumtionen av klimatsmart mat genom att öka kunskapen om klimatsmarta matvanor och huvuddelen av måltiden ska bestå av vegetabilier som kolhydrater och frukt och grönt.	395 789
Lantbrukarnas ekonomi	Bonden i skolan	Syftet är att väcka intresse för och öka barns och lärares kunskaper om de gröna näringarna, svensk mat- och energiproduktion.	1 700 000
Ekologiska Lantbrukarna i Sverige	Företagande över gränserna	I projektet vill Ekologiska Lantbrukarna i Sverige inspirera och utbilda kring nya former av företagande på landsbygden, nya innovativa produktionsformer och nya sätt att sälja och distribuera sina varor.	560 000
Gastronomiska samtal ideell förening	Matverksinkubator - vägen till ett större regionalt skafferier	Skapa en modell för att öka antalet tävlande produkter i produktutvecklingstävlingen Gastronomiska Matverk.	497 500
Svensk Potatis Svept AB	Potatis i storhushåll - bara möjligheter	Syftet med projektet är att skapa, samla och förmedla kunskap om användning och beredning av potatis i storhushåll.	756 500
Qvånum Mat & Malt AB	Svenska drycker och Matlandet	Med projektet vill Qvånum Mat & Malt AB profilera de svenska dryckerna som en viktig del i satsningen på Sverige det nya Matlandet.	298 000
Föreningen Sveriges Oberoende Småbryggerier	Branschriktlinjer för föreningens 30 medlemsbryggerier	Syftet är att främja kunskapsöverföring och information om forsknings- och utvecklingsarbete eller för spridning av marknadsinformation.	193 250

Lantbrukarnas ekonomi	Exceptionell råvara 2014	Tillsammans med utvecklingsintresserade bönder och odlare utveckla svenska exceptionella råvaror, som ger mervärde till bonden och till restaurangmarknaden.	900 000
Miljöstyrningsrådet	Den offentliga maten i Sverige - det nya matlandet	I projektet vill Miljöstyrningsrådet förvalta och vidareutveckla kunskapsnivån och bidra med hållbarhetsinformation inom livsmedel.	1 309 800
Svensk Fågel	Kompetensutveckling, svenska mervärden - samverkansprojekt inom matfågel	I projektet kommer Svensk Fågel arbeta med att informera om svenska mervärden, genomföra utbildningar och branschmöten samt öka kompetensen hos livsmedelsföretagen.	450 000