

## Beviljade projekt 2013

Sökandens namn	Projektets namn	Kort projektbeskrivning	Sökt belopp
Vara Kommun	Projekt Måltidsutbildare - fortsättning	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.	311 100 kr
AB Svenska Miljöstyrningsrådet	Den offentliga maten i matlandet Svergie	Syftet med projektet är att förvalta och vidareutveckla det arbete som inleddes 2010 inom ramen för Regeringens satsning på "Svergie - det nya matlandet". Detta projekt går nu in i sitt praktiska skede med att anpassa upphandlingsmanualer för både beställare och leverantörer med bland annat checklistor.	1 383 000 kr
SIK	Den Svenska skolmaten	I projektet vill man ta fram en användbar forskningsbaserad tankemodell för att skapa bättre måltidsupplevelser i svenska matsalar.	600 000 kr
Föreningen Miljöresurs Linné	Ekoligan - framtidensmatlagning.nu	Målet i projektet är att öka användning av ekologiska livsmedel i restaurangbranschen. Man vill utmana restauranger inom privat sektor att följa offentlig sektors framgångsrika omställning de senaste 5 åren.	400 000 kr
SIK	Energieffektiv bakning i pilotskala	Projektet syftar till att föra ut kunskap om bakkingsprocesser om hur de kan styras och utformas. Forskarna vill även testa och utvärdera kombinationer av nya och befintliga bakkningstekniker i pilotskala för att minska energiåtgång.	573 451 kr
SIK	Energieffektiv, snabb och skonsam värmning av livsmedel	I projektet vill man ge underlag för att bedöma möjligheten att med förkortad processtid och hög energiverkningsgrad öka kapaciteten och samtidigt förbättra kvaliteten på kontinuerligt värmda produkter, utan att försämra hållbarheten.	967 357 kr
Årets kock AB	Entreprenörskap i restaurangvärlden	Projektet handlar om att utveckla entreprenörskapet i restaurangbranschen i samverkan mellan råvaruproducenter, förädlare och restauranger, samt att försöka minska hinder för kvinnliga tävlingskockar.	970 000 kr
Svenskt kött i Svergie AB	Ett svenskt system för kvalitetsklassificering av nötkött	Projektet skall öka tillgången på svenskt nötkött med hög kvalitet genom att nötkött med hög marmorering kan skiljas ut samt skapa förutsättningar för en ökad produktion av marmorerat svenskt nötkött.	456 670 kr
Lantbrukarnas ekonomi	Exeptionella råvaror	Syftet med projektet är att sätta råvaruproducenten, matbonden, i fokus. Att inspirera fler bönder att ta fram kvalitetsråvaror av exceptionell klass. Att visa redan existerande potentialen för inköp av råvaror hos den bästa gruppen restauranger.	1 050 000 kr
Hushållningssällskapens Förbund /HS Service AB	Fokus Matglädje i skolans pedagogiska verksamhet	Syftet är att öka kunskaperna om mat från produktion till måltid hos elever och personal i skolan samt involvera maten i skolans pedagogiska arbete. Genom utbildningar och workshops stimulera till samarbete mellan skolmåltiderna och den pedagogiska verksamheten.	1 000 000 kr
SIK	Frysta bröd och degar	Projektet syftar till att finna en meto och en receptur som ger frysta bröd, "part-baked" bröd och/eller frysta bröddegar, samma egenskaper efter upptining/färdig bakning som färskbakat bröd.	677 431 kr
Restaurangakademin AB	Från svensk landsbygd till utländska matturister	Stärka utvecklingen av den svenska landsbygden genom ökad matturism. Stimulera efterfrågan genom ökat intresse för svenska råvaror och svensk matkultur.	700 000 kr
Köttbranschens service AB	Först på plan	Syftete med projektet är att på ett längre sikt bidra till höjd kompetensnivå inom slakt, styckning och charkuteri samt därigenom också öka yrkets status och attraktivitet.	557 000 kr
Ideon Agro Food	Förädling av svenskodlad sojaböna för livsmedelsändamål	Projektet handlar om att visa hur man med en icke traditionell svensk råvara uppfyller de kvalitetskrav som krävs för att åstadkomma fullvärdiga livsmedelsprodukter för för den svenska marknaden.	275 000 kr
Lantbrukarnas ekonomi	Gastronomiska regioner	Utifrån befintlig kunskap om hur andra länder arbetar med gastronomiska regioner och utifrån existerande strukturer och erfarenheter i Sverige producera ett välförankrat förslag för hur gastronomiska regioner ska byggas i Sverige.	515 500 kr
SIK	Goda frukost och mellanmålsprodukter till äldre	Projektets syfte är att energi- och näringsberika frukost- och mellanmålsprodukter i kombination med konsistensanpassning med smakupplevelsen i fokus.	190 771 kr
Svenskt kött i Sverige AB	Gris by Sweden	Skall ge internationell och nationell PR för svenskt griskött, intern stolthet bland uppfödarna. Aktivitet är att få med svensk kött på Bocuse d'Or.	681 000 kr
Sveriges Gårdsmejerister	Gårdsflora utan Listera	Syftet är att ta fram ett kunskapsunderlag om hur man idag arbetar med gårdsfloror och hur man kan minimera risken för spridning och tillväxt av Listeria i hård och mjukost framställd i en småskalig produktion.	135 625 kr

SIK	Hållbara produktutv produktionproc Green Leen	Syftet är att genom analys och spridning av kunskap via workshops och seminarier stötta svensk livsmedelsindustri för ökad konkurrenskraft och minskad miljöpåverkan.	818 020 kr
SEA-U Ekonomisk Förening	Hållbart fiske från båt till bord	Etablera en ny modell för lokal försäljning och distribution av färsk fisk. Syftet är att öka värdet på fångsten för fiskaren och så att konsumenten får en hög kvalitets produkt. Projektet är en förstudiefas. Målgruppen är kustnära yrkesfiskare i Sverige.	286 100 kr
Ekomatcentrum	Klimatsmart och ekologisk mat i offentlig sektor	Öka kunskapen i offentlig sektor om ekologiska livsmedel och dess koppling till klimatet.	780 580 kr
Ny Nordisk mat och Ålands landskapsregering	Matlandet och nordiska nätverk	Skapa nordiska nätverk mellan projekt/personer i Norden som arbetar med samma uppgifter. Finns stort behov enligt undersökningar.	650 000 kr
Ekologiskt Forum	Mer eko i storkök och butikshyllorna	Syfte att driva på och underlätta en ökad användning av ekologiska livsmedel inom storkök samt inom privat konsumtion. Stimulera en ökad omläggning till ekologisk produktion och ökad förädling av ekologiska livsmedel och höja kompetensen.	538 000 kr
SIK	Mikrobiologisk riskbedömning - grönsakskedjan	Ge aktörer i grönsaksbranschen fördjupad kunskap om hälsofarliga mikroorganismer och hur dessa kan hanteras längs produktionskedjan från odling till färdig produkt. Lathundar och checklistor skall göras för olika aktörer.	184 290 kr
Föreningen Miljöresurs Linné	Miljösmart mat - klimatsmart och god mat	Syftet är att öka kunskapen och intresset i offentliga sektorn för miljösmart och god mat. Ett annat led i detta arbete är att möjliggöra möten mellan personal inom offentliga sektorn och ekoproducenter, för att öka förståelse för produktionen av livsmedel.	600 000 kr
SIK	Miljövänlig rengöring/desinfektion i livsmedelsindustrin	Syftet är att inom livsmedelsindustrin använda torrare rengöringstekniker med minskad vatten-kemikalieanvändning och utvärdera tekniker. Detta skulle vara miljömässigt fördelaktigt.	84 080 kr
SIK	Minska överproduktion i storköken	Laga mat till gästen inte till komposten eller fjärrvärmeverket. Vill uppnå bestående förbättringar inom skolmatssektorn resursutnyttjande. Projektet består av gemensamma möte, workshops, observationer och sammanställningar av andra studier.	632 600 kr
SIK	Minskat svinn i livsm.kedjan - ett helhetsgrepp	Det är stor miljöbelastning av svinn. Projektet skall kartlägga och inventera mängden svinn, samt identifiera åtgärder. Projektet fokuserar på ett antal produktgrupper.	214 000 kr
Krinova AB	Måltidspeagogik	Öka barna intresse för mat på ett lustfyllt enkelt och praktiskt sätt och därmed lägga grund för en bättre svensk folkhälsa. Konferenser i syfte att understödja samhällets aktiva involvering i och intresse för barns måltidssituation.	195 000 kr
SIK	Rätt packad - optimering av förpackningslösningar	Optimera förpackningslösningar för syrekänsliga livsmedel för att eliminera de onödiga kostnader och miljöbelastningar som på grund av bristande kunskap ofta uppstår vid valet av förpackningar.	124 509 kr
LRF	Skolkock möter bonde år 2	Höja skolmåltidspersonalens kunskaper om råvaror och hur de produceras. Ge råd om hur man kan förmedla kunskapen vidare till matgästerna. Målgrupp är kommunala kostchefer, kökschefer och bönder.	268 000 kr
Centrum för epidemiologi och samhällsmedicin	SkolmatSverige - för samverkan i skolmatlandet	Tillhandahålla SkolmatSverige verktyget och verka för att landets alla grundskolor ansluter sig till systemet. Genom att bidra konkret och praktiskt till samverkan såväl på kommun-, region- och riksnivå möjliggörs en kraftsamling kring svenska skolmåltider.	888 800 kr
SIK	Småskalig produktutveckling i Sverige - det nya matlandet	Detta projekt avser att skapa möjligheter för charkuteri, mejeri, bageri, fisk, och skaldjursföretag till praktisk produktutveckling tillsammans med SIK. Praktiska försök skall göras, antingen hos företagen eller hos SIK.	242 083 kr
Visit Sweden AB	Try Swedish! My Swedish kitchen 2013	Nation branding & destinationsmarknadsföring i ett Tv-program, Sverigeresan i 5 orter, Månadstidning med Expressen, internationell lansering i London.	1 900 000 kr
Föreningen Sveriges vinodlare	Vidareutbilda Sveriges vinodlare 2013	Det finns få utbildningar inom detta område, och kunskap krävs. I projektet vill man öka kunskapen i ämnena odling, vinifiering och skötsel av en producerande vingård.	352 250 kr
Jägarförbundet västmanland	Viltmat Sverige - från skogen till tallriken	Skapa en hållbar affärskedja för viltkött. Projektet ska informera, sammanföra och skapa ett svenskt nätverk för handel med viltkött, informera och utbilda jägare i förvaltning och försäljning av vilt och viltkött.	600 000 kr
Göteborg & CO	World Food Travel Summit	Syftet är att i nationell samverkan stärka positionen för matlandet Sverige. Detta genom att skapa en nationell plattform och modell för globala kongresser med mat i fokus.	365 000 kr
Gastronomigruppen i Norden AB	Äpplandet Sverige Årgång 2012	Målet med projektet är att skapa en årgångslista för berörda socknar och kommuner i östra, -västra och södra Skåne samt västra, -mellan och östra Sörmland. Skapa en väl dokumenterad beskrivning om äppelns årgång med fokus på 2012.	200 000 kr
Lantbrukarnas ekonomi	Ökad innovationskraft med Lean i lantbruket	Syftet är att med Lean som arbetssätt utveckla lantbruks och landbygdsföretagen så att de får större utrymme att fokusera på innovationer och affärsutveckling på livsmedelsområdet.	2 000 000 kr
SIK	Ökad kunskap om saltreduktion för stärkt konkurrensförmåga	I projektet vill man höja kunskapsnivån i svensk livsmedelsindustri, industrinäringen och handeln när det gäller salt, dess olika funktioner och betydelse samt vilka strategier som står till buds för att sänka saltinnehållet i olika typer av livsmedel.	199 580 kr