

Beviljade projekt inom livsmedelsstrategin 2010



Projekt med ekologisk inriktning

Sökandens namn	Projektets namn	Kort projektbeskrivning	Projektid	Stöd 2010
KRAV ekonomisk förening	Ekologisk grundkurs	Utbilda elever på naturbruksgymnasier och restaurangskolor inom ekologins grunder. Utbildningen ska också visa på de marknadsmässiga fördelarna med ekologisk produktion.	2010	536 500 kr
KRAV ekonomisk förening	Mat som sammanhållande tema i undervisningen	Utveckla verktyg som gör det enkelt att upphandla och avropa ekologiska livsmedel av hög kvalitet och göra bra skolmat som uppskattas med pedagogiskt. Undervisning om bättre mat och upphandling av sådan ska prövas vid en pilotskola.	2010	612 500 kr
Föreningen Miljöresurs Linné	Klimatsmart ekomat - för offentlig och privat sektor	Öka konsumtionen av ekologiska livsmedel inom privat och offentlig sektor. Detta ska ske genom att genomföra utbildningar samt anordna tävlingarna Unga ekokockar och Grönare krögare.	2010	607 260 kr
Ekologiska Lantbrukarna	Så klarar det ekologiska lantbruket energi- och klimatomställningen	Stärka ekologiska livsmedels ställning som ett miljö- och klimatsmart konsumentval. Visa på praktiska möjligheter på befintliga gårdar och öka medvetenheten om ekologiska råvarors samband med klimatet.	2010	252 000 kr

Ekologiska Lantbrukarna	Bondens ekoråd - ett mentorskapsprogram	Bidra till företagsutveckling och ökad lönsamhet för svenska lantbrukare. Visa på goda exempel från framgångsrika ekologiska lantbrukare.	2010	490 000 kr
HS Väst	Ekokompetens för beslutsfattare	Fortsättning på pågående projekt. Projektet ska ge stöd till ett tydligare ledarskap när det gäller att öka volymerna av ekologisk mat. Genom dialogseminarier med politiker och beslutsfattare inom offentlig sektor öka kunskapen om och engagemanget för eko	2010	963 100 kr
HS Väst	Ekooökningar i skola och omsorg	Fortsättning på pågående projekt. Samordna kunskapsprocesser och stärka banden mellan kostpersonal, vårdpersonal och pedagogisk personal för att driva ekomatsfrågan framåt på ett effektivt sätt.	2010	772 880 kr
Kungliga Skogs- och lantbruksakademien	Aktörssamverkan för en ökad ekologisk konsumtion och produktion	Skapa forum och nätverk för nyckelpersoner om ekologisk produktion. Stimulera produktionen och öka tillgången på certifierade råvaror inom primärproduktion, den uppsamlade handeln och förädlingsindustrin. Genomförande av två temadagar samt två seminarier	2010	115 250 kr
Föreningen för ekologisk fjäderfäproduktion	Ekologisk fjäderfäproduktion	Arbete med flaskhalsar i miljö- och klimathänseende. Stimulera produktion, tillväxt och förädling av fjäderfäproduktionen inkl. miljö och klimathänseende genom mentorskop, konsumentkontakt och studiebesök samt marknadsanalys.	2010	300 000 kr

Skaraborgs läns Hushållningssällskap	Ekowebs Marknadsbilaga	Producera en bilaga som ska gå ut med en av de största jordbruksbladerna som ATL eller Land. Syftet är att sprida info om den ekologiska marknaden och öka den produktion av ekologiskt.	2010	299 865 kr
EkoMatCentrum	Matland Sverige med klimatsmart mat i privata restauranger	Att sprida kunskap om ekologiska produkter, inriktade mot anställda och företagsledare i restaurangbranschen. Uppnås genom kompetensutveckling, rådgivning och utgivandet av guiden "Smaka svenskt"	2010	500 420 kr
EkoMatCentrum	Klimatsmart mat i offentlig sektor 2010	Öka kunskap i offentlig sektor om ekolivsmedel med klimatkoppling genom informationspridning. Huvudsakligen genom marknadsföring och kurser som arrangeras för intresserad skolmatspersonal under sportlovet och uppföljning med rådgivning/benchmarking hos in	2010	721 440 kr
Svenska Kockars Förening, gnm, Sveriges Kökschefers Service AB	Gör Sverige Godare	Inspirera kockar och kockar i utbildning samt food service-sektorn att arbeta mer ekologiskt, småskaligt och lokalproducerat.	2010	500 000 kr
Ekocentrum	Ekologisk och klimatsmart mat - gärna närproducerad	Anordna politikerseminarier för att stimulera kommuner och landsting att öka sina inköp av ekologisk mat.	2010	620 890 kr

Projekt på området offentlig mat

Sökandens namn	Projektets namn	Kort projektbeskrivning	Projektid	Stöd 2010
----------------	-----------------	-------------------------	-----------	-----------

Hushållningssällskapens Förbund	Bättre mat och måltider inom offentlig förvaltning!	Att erbjuda utbildningar där kostnader och måltidspersonal utifrån sina specifika behov kan väljas kompetensfördjupning. Målet är också att skapa samordning mellan kommuner för att få en utveckling av skolornas måltidsverksamhet och kunskapsförmedling om mat.	2010-2012	1 671 000 kr
AWI Mat & Media AB	Skolmatsforum	Skapa en kanal för spridning av erfarenheter, goda idéer och recept inom skolmåltider över hela landet. Hemsidan blir en resurs i målgruppernas förbättringsarbete.	2010	500 000 kr

Övriga projekt

Sökandens namn	Projektets namn	Kort projektbeskrivning	Projektid	Stöd 2010
SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik, Göteborg	Utbildning	Pågående projekt. Ett kurspaket med flera delar. Kurser i bland annat livsmedels-säkerhet, för charkpersonal, företagsanpassad kurs i produktutveckling, Men det kan även handla om mögelsvampar, kurser för att förstå analysresultat med mera.	2008-2010	1 969 748 kr
SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik, Göteborg	Nätverk	Pågående projekt. Olika nätverksråden; hur möter vi hälsotrenden, lean production för livsmedelsindustrin, mat och klimat, akrylamid i maten, riskanalys och matsäkerhet, pulvernätverk med mera.	2008-2010	1 691 578 kr
SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik, Göteborg	Förenklad metod för klimat/GWP beräkningar	Pågående projekt. Uppbyggnad av kunskap och en stor databas. Kartläggande studier och projekt inom enskilda steg i produkternas livscykel. Utveckling av en förenklad metod för beräkning av livsmedelsprodukters klimatpåverkan.	2008-2010	1 160 537 kr

SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik, Göteborg	Nya hälsosamma glutenfria bröd	Pågående projekt. Att utveckla nya bröd baserad på glutenfria ceralier som är goda, nyttiga och lättillgängliga. Riktat sig till små och medelstora bagerier.	2008-2010	310 724 kr
SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik, Göteborg	Metoder för bestämning av fetters kristallisations-egenskaper	Pågående projekt. En ny ultraljudsbas har utvecklats på SIK för att mäta kristallisationshastighet. Ta fram metoder som kan användas i produktionen vid exempelvis fettkristallisation, diskning och produktbyte.	2008-2010	633 211 kr
SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik, Göteborg	Livsmedel utan farliga bakterier	Pågående projekt. Projekten "Livsmedel utan listeria monocytogenes" och "Säker kallrökt korv" har slagits samman till ett projekt under nytt namn. Projektets syfte är att förhindra tillväxt av och bekämpa förekomst av sjukdomsframkallande bakterier.	2008-2010	358 113 kr
SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik, Göteborg	Lång hållbarhet utan mögel	Pågående projekt. Projektets mål är att förhindra att produkter med lång hållbarhet möglar. Detta kan resultera i minskat svinn och ett ökat konsumentförtroende.	2008-2010	265 855 kr
SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik, Göteborg	Smakliga rätter för ökad konsumtion av nyttiga vegetabilier	Pågående projekt. Utveckla nya, nyttiga och goda färdiglagade rätter av bär, frukt eller grönsaker.	2008-2010	532 545 kr
SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik, Göteborg	Hälsosammare och klimatsmarta charkprodukter	Pågående projekt. Genom att förmedla kunskap och genomföra praktiska försök, ge företagen bättre förutsättningar att själva utveckla nya hälsosamma och klimatsmarta charkprodukter.	2008-2010	685 502 kr

SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik, Göteborg	Energieffektiv och innovativ tillverkning av livsmedelsprodukter	Pågående projekt. Bedöma möjligheten att med förkortad processid och högre verkningsgrad öka kapaciteten och samtidigt förbättra kvaliteten på kontinuerligt värmda produkter utan att försämra hållbarheten.	2008-2010	451 437 kr
SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik, Göteborg	Säker och miljöeffektiv livsmedelslogistik	Öka kunskapen hos aktörerna i livsmedelskedjan kring hur man kan förbättra logistiken i livsmedelskedjan genom att transportera en mångfald livsmedel på ett säkert och miljöeffektivt sätt. Ett flertal workshops hålls.	2009-2010	228 288 kr
SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik AB	Energieffektiv bakningsprocess	Raffinering av bakningsprocessen och efterföljande frysning för att optimera produktkvalitet och energiförbrukning med hjälp av en programvara som utvecklas.	2010	595 132 kr
Livsmedelsföretagen, Li	Kompetensregistreringsverktyg för livsmedelsbranschen	Fortsättning på tidigare projekt. Kompetensregistreringsverktyg som lyfter arbetet med kompetensutveckling till en konkurrenskraftig nivå. Företag ska bland annat kunna redovisa hur man säkrar att personalen har rätt kompetens för sitt område.	2008-2010	400 000 kr
SLU, meNY	Utveckling av kvalitetssigill och attraktivitet i livsmedelsbranschen	Fortsättning på tidigare projekt. Vidareutveckla kvalitetskonceptet Renlycka med en manual. Implementera konceptet hos förädlingsföretagare/renägare.	2009-2010	517 350 kr
SLU	Kompetensstöd för studentprojekt	Fortsättning på tidigare projekt. Identifiera skarpa projekt inom livsmedelsindustrin och hitta intresserade studenter från olika lärosäten. Skolning och anpassning till livsmedelsmiljö/ kompetens för studenterna. Målet är ett långsiktigt kompetenscentrum.	2009-2010	126 275 kr

ITM Worldwide Foundation	Yrkesutbildning i Export för mathantverkare och livsmedel SME	Öka exportkompetensen i och samverkan mellan små och medelstora livsmedelsföretag i syfte att skapa tillväxt i dessa företag genom export.	2010	675 150 kr
Djupfrysingsbyrå	Kompetenslyftet i djupfrost och kylkedjan 2010	Fortsättning på tidigare projekt. Öka kunskapen hos anställda i kyl- och fryskedjan om vad som sker vid tillverkning, nedkyllning, infrysning, upptining, transport, lagring kopplat till kvalitet. Ett utbildningsmaterial togs fram 2009 som ska användas av handledare vid utbildningarna 2010.	2009-2010	148 150 kr
Djupfrysingsbyrå	Djupfrysingsbyråns Glaseringsprojekt 2010	Skapa branschriktlinjer och kontrollorgan för glasering av djupfryssta varor, därigenom stärka leverantörernas ställning och minska kundens svinn. Glasering är den process där nyligen fryssta varor sprejas med ett skyddande lager av vatten som fryser till is. Med ökat förtroende för djupfryssta varors vikt kan konsumtion av djupfrost öka och bli säkrare.	2010	139 500 kr
Krinova Science Park	Svensk vinakademi - innovativ metod att utveckla matlandet	Ta fram en metodik för att utveckla och kvalitetssäkra vinbranschen. Detta ska genom att studera vinets möjligheter, identifiera hur olika vinproducenter ska kunna differentiera sig gentemot konkurrenter och kvalitetssäkra det svenska vinets smak och egenskaper.	2010	467 250 kr

Sveriges bagare & konditorer AB	Kvalitet, miljö och ekologi för bageribranschen	Utilda små och medelstora bagerier inom ekologi, hälsa, tillsatser och klimatfrågor för förbättrade kunskapsunderlag till utveckling och kundkontakt. Sker främst genom material för självstudier, och utbildning/föreläsningar vid mässor och träffar.	2010	193 000 kr
Svenska Ekoturismföreningen	Vildmarkskockar och utomhusmatlagning	Stärka och utveckla kunskapen om utomhusmatlagning bland naturturismföretagare. Höja profilen för vildmarksmatlagning.	2010	594 000 kr
Tacoma Media AB	Livemat i TV	Producera ett TV program i 8-12 avsnitt som på ett underhållande sätt gör TV tittarna medvetna om var maten de äter kommer ifrån. Öka deras kunskap om hur mat hänger ihop med miljö, ekologi, och näroproduktion. "Infotainment"-program med kocken Rune Kalif-Hansen.	2010	1 450 000 kr
Piratenskolans Föräldraförening i Kivik	Barnens Bästa Bord	Kartlägga och undersöka barns önskemål och viljor kring den svenska matsituationen, genom heltäckande undersökningar (enkäter, intervjuer, workshops). Mynna ut i recept och menyer för serveringar ur ett barnperspektiv för bättre mat för barn.	2010	145 000 kr
Svenska Kockars Förening, gnm, Sveriges Kökschefers Service AB	Food Scout	Utveckla nya produkter med hjälp av kocklandslaget genom att aktivt söka efter producenter med mervärde, kvalitetssäkra, ha regionala dagar, utveckla recept och slussa ut i grossistsystemet.	2010-2011	525 000 kr
Restaurangakademien AB	Gastronomi i nya matlandet	Fortsättning på "Gastronomi i det nya matlandet" från 2009. Höja den gastronomiska nivån med hjälp av fortsatt rätt kompetensutveckling och bredare spridning.	2010	1 132 500 kr

Örebro Universitet	Ambassadkock - Måltidsinnovatör och livsmedelskommunikatör	Utbildning för ambassad- och diplomatkockar på utrikes offentliga inrättningar för att exponera svensk mat mot offentliga tillställningar. Genomförs som pilotprojekt i form av en 7,5 poängs universitetskurs.	2010-2011	169 963 kr
Svensk Fågel Service AB	Djurvänlig och kontrollerad matfågeluppfödning	Uppdatering av Svensk Fågels djuromsorgsprogram för att bemöta nya regler och förordningar.	2010	637 298 kr