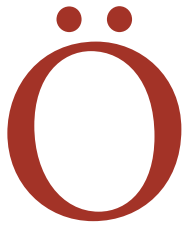


GODA EXEMPEL FÖR MER ÖSTGÖTSK MAT

- SÅ NÅR VI MÅLEN I ÖSTERGÖTLANDS LIVSMEDELSSTRATEGI





Östergötland har goda förutsättningar för matproduktion och förädling av mat. I vårt län producerar vi mat på ett hållbart sätt som är bra för både folkhälsan och djurhälsan.

Våra lantbruk och vår livsmedelsindustri är inte bara viktiga ur ett hållbarhetsperspektiv och för att vi ska ha bra, närodlad mat på våra bord.

De betyder också mycket för Östergötlands tillväxt och sysselsättning. Och de är avgörande för att trygga vår livsmedelsförsörjning även vid olika typer av kriser.

Därför är det viktigt att vi har en god konkurrenskraft i de gröna näringarna i Östergötland, med starka, välmående företag. Vi behöver en stabil produktion och en god efterfrågan på lokalt producerade livsmedel. Då säkrar vi en hållbar, lokal matproduktion och vi driver på Östergötlands tillväxt samtidigt som vi tryggar vår livsmedelsförsörjning även i svårare tider.

Den regionala livsmedelsstrategin är ett viktigt fundament för att nå dit. Strategin ska driva på konsumtionen av lokal mat i Östergötland och bidra till att produktionen av livsmedel ökar. Den är en gemensam färdriktning för hur vi i Östergötlands län ska ta tillvara branschens utvecklings- och tillväxtpotential och bidra till en positiv utveckling i länet.

Länsstyrelsen i Östergötland och Region Östergötland ansvarar gemensamt för den regionala livsmedelsstrategin, och Region Östergötland har gett Vreta Kluster uppdraget att koordinera det operativa genomförandet. Men för att målen ska kunna uppnås krävs att ett stort antal aktörer i livsmedelskedjans olika delar medverkar i arbetet. Det är en av styrkorna med det pågående arbetet. Många företag, organisationer och enskilda agerare och fler är på gång. Ingen enskild aktör kan göra allt, men alla kan bidra med något och sammantaget blir effekten stor.

I denna skrift presenteras ett antal goda exempel på vad som åstadkommit så här långt. Vi står väl rustade att både möta utmaningar och tillvarata möjligheter, och ser fram emot fortsättningen!



JULIE TRAN (C)
Ordförande trafik- och samhällsplaneringsnämnden,
Region Östergötland



CARL FREDRIK GRAF
Landshövding



En strategi för ett livskraftigt Östergötland

Med ökad innovation och en stark utveckling i livsmedelssektorn blir Östergötland mer livskraftigt. Den regionala livsmedelsstrategin ska driva på konsumtionen av lokal mat i Östergötland och bidra till att produktionen av livsmedel ökar.



Helene Oscarsson

Östergötlands livsmedelsstrategi är uppdelad i fyra fokusområden – kund och konsument, konkurrenskraft, offentlig upphandling och trygghet. Varje fokusområde har tre mål som ligger till grund för alla insatser och sammantaget ska insatserna leda till en starkare livsmedelsproduktion i Östergötland.

– För att underlätta genomförandet har vi skapat en löst sammansatt organisation med temaledare inom respektive fokusområde, som alla är experter

inom sina olika områden, säger Helene Oscarsson, vd vid Vreta Kluster.

Temaledarnas uppdrag är att skapa event, nätverk, utbildningar och projekt som involverar fler aktörer och som alla leder mot de uppsatta målen.

– Ambitionen är att växla upp de medel vi har med nya utvecklingsprojekt, finansierade av andra källor. På så sätt skaffar vi mer utvecklingsresurser till utveckling i livsmedelskedjan i Östergötland.

FYRA FOKUSOMRÅDEN

KUND- OCH KONSUMENT

Ökad medvetenhet om svenska mervärden genom att skapa dialog mellan producent, grossist, detaljhandel, restaurangbranschen och konsument.

MÅL

- Öka kunskapen om svenska mervärden genom utbildning till handeln, besöksnäringen, restauratören och konsumenten
- Öka utbudet av svensk- och lokalproducerade livsmedel i handeln, på restaurangen och genom grossisten
- Öka informationsflödet i värdekedjan från tallrik till produktion

KONKURRENSKRAFT

2030 är livsmedelssektorn i Östergötland ett ekonomiskt draglok genom produktion av både volym- och nischprodukter.

MÅL

- Samtliga aktörer med koppling till livsmedelssektorn i Östergötland har ett tydligt tillväxtfokus
- Livsmedelssektorn är en attraktiv och välkänd näring i Östergötland
- Vreta Kluster är ett kunskapscentrum för affärsutveckling inom de gröna näringarna

OFFENTLIG UPPHANDLING

I Östergötland serveras Sveriges bästa offentliga måltider på svenska och lokala råvaror.

MÅL

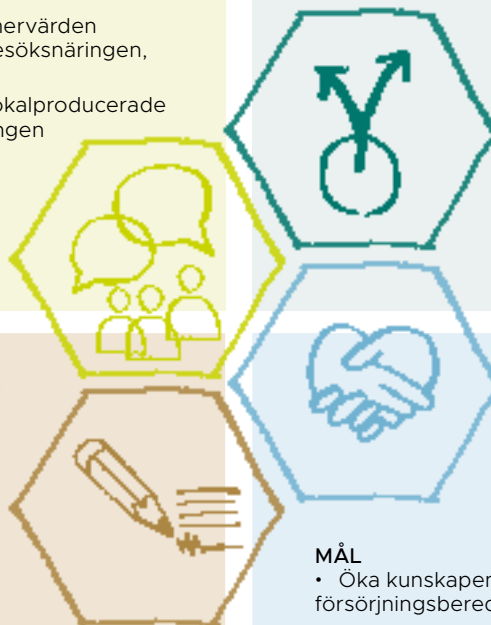
- Region och kommuner har en antagen och kontinuerligt uppdaterad kost- måltidspolicy eller motsvarande
- Till år 2025 upphandlas mer än 80 procent livsmedel som är producerade i Sverige med delmål att till år 2020 upphandlas mer än 60 procent livsmedel som är producerade i Sverige
- Till år 2025 upphandlas mer än 50 procent lokalproducerade livsmedel med delmål att till år 2020 upphandlas mer än 30 procent lokalproducerade livsmedel

TRYGGHET

Tryggad produktionskapacitet och robusta produktionssystem för minskad sårbarhet.

MÅL

- Öka kunskapen om behovet av försörjningsberedskap
- Minska användningen av fossil energi i livsmedelskedjan
- Öka konsumtionen av livsmedel producerade med minimal användning av antibiotika



Med tillväxt i fokus



Elisabet Ström

Jesper Lindström
Foto: Annika Wetter

Om tio år ska livsmedelssektorn i Östergötland vara det ekonomiska dragloket. Det siktar livsmedelsstrategins fokusområde Konkurrenskraft mot.

– För att nå dit stöttar vi företag i deras affärsutveckling för att ge dem förutsättningar att växa, säger Elisabet Ström, en av de ansvariga för fokusområdet.

I februari förra året drog Vreta Kluster igång en aktivitet för att stödja företag i länet som arbetar med funktionella livsmedel, det vill säga livsmedel som tillför mer än att bara mätta. Aktiviteten ska pågå ett år och ingår i projektet Växtzon som finansieras av Tillväxtverket. Och det är ett tydligt exempel på vad Vreta Kluster genomför i livsmedelsstrategins fokusområde Konkurrenskraft.

- Vi stöttar de här företagen i deras vilja att växa, säger Elisabet Ström.
- Alla arbetar med funktionella livsmedel vilket också innebär att de brottas med liknande frågor och problem i sin tillväxtresa, kopplade till just deras bransch.
- Deras livsmedel ska vara hälsofrämjande för den som äter eller dricker. Men vad får man och vad får man inte säga i marknadsföringen? Juridiska frågor och att tyda olika regelverk är en av många delar som vi fokuserat på i seminarieföreläsning, säger Jesper Lindström som är temaledare Mat på Vreta Kluster och leder arbetet kring funktionella livsmedel.

De sju företagen som ingår i aktiviteten träffas i grupp med jämna mellanrum. Träffarna har olika teman, men det är också meningen att företagen ska byta erfarenheter och därmed lära av varandra samtidigt som deras nätverk i branschen stärks.



Deltagare i gruppen av företag som arbetar med funktionella livsmedel.

– Ett möjligt sätt att växa är också att skapa möjlighet till samarbeten med andra i samma nisch, säger Elisabet Ström.

När det kommer till digitalisering och innovation har arbetet med livsmedelsstrategin inriktats på både tillväxtsupport och innovationssupport. Ett gott exempel är ett företag inom djur och fritidsnäringen, som med hjälp av ett digitalt system ville hjälpa sina kunder att effektivisera sin verksamhet. Företaget fick hjälp med teknisk rådgivning och beställarkompetens, vilket hjälpte dem att välja bland många olika lösningar och upphandla utvecklingsarbetet till ett bra pris.

” **Digitalisering och innovation är en tydlig del inom livsmedelsproduktionen. Vår tillväxtsupport och sakkunskap ger effekt för företagen som utvecklar digitala system och tjänster.**

Fredrik Stark, ansvarig för digitalisering och innovation inom fokusområde Konkurrenskraft.

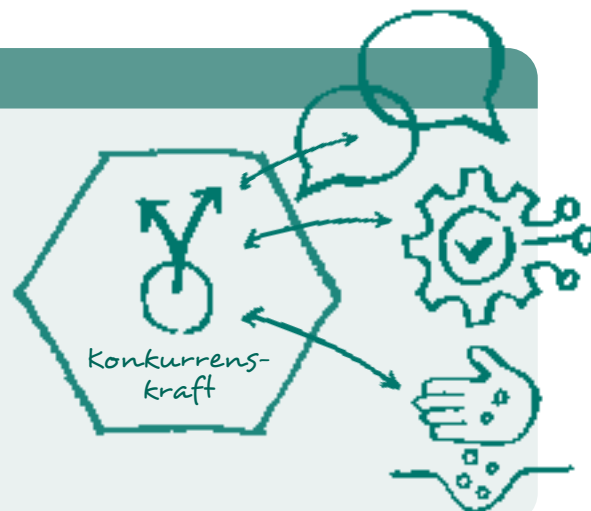
NÅGRA EXEMPEL PÅ AKTIVITETER

PROJEKT/FÖRSTUDIER:

- DIGI - digital plattform för handel med biprodukter från livsmedelsindustrin
- SAMLA - nätverk inom livsmedelsutveckling för att stötta små och medelstora företag
- Swedish Scaleups - projekt för att stötta företag som vill skala upp sin verksamhet
- Företagscase ny teknik - exempelvis robotar för ogrärensning, tankning av biodiesel med app och digital teknik i fårnäringen

EVENT:

- Kapitaldag om nya investeringsmöjligheter i gröna näringar
- Utbildning i småskalig slakt



DE VILL SÄTTA NY GURKA PÅ MARKNADEN

Kinda Gurka, den saltade primören från det lilla företaget på Östgötaslätten, är populär både i och utanför länet. För att öka konkurrenskraften ytterligare satsar nu vd Maria Ström på ännu en produkt, inom nischen funktionella livsmedel.

– Vi är mitt i planeringen av den nya produkten som, om allt går enligt plan ska bli ytterligare ett ben för företaget att stå på, säger Maria Ström.

Till sin hjälp har Maria Vreta Kluster och samverkansprojektet Swedish Scaleups.

– Som liten livsmedelsproducent har man inte all expertkompetens i det egna bolaget. Det är lätt att känna sig ensam och att en tanke och dröm därför fastnar och inte blir mer än just en dröm, säger hon.

Nu vill Maria alltså utöka företagets tillverkning med en produkt som hon hoppas ska vara nyttig för kunderna.

– Men vad gäller? säger hon. Vilka hälsopåståenden får man använda i marknadsföringen, vad får sägas och inte sägas? Sådana frågor hade varit svåra att reda ut utan hjälp från experterna i Vreta Klusters och Swedish Scaleups nätverk.

Nu känner Maria att hon har fått en trygg plattform att stå på.

– Utan den här hjälpen så hade vi inte vetat hur vi skulle angripa vår idé och låta den ta form. Vi har ett nätverk av kunniga personer att diskutera med och ta hjälp av och – viktigast av allt – vi känner att andra personer, som kan det här, tror på vår idé. Det stärker oss!

Maria Ström är vd för Kinda Gurka. Nu står hon och personalen beredda att lansera en ny produkt i nischen funktionella livsmedel. Bild: Privat.

Viktig dialog med konsumenten



Louise Ridderström

En stark lokal matproduktion kräver en nära dialog med kunder och konsumenter.

- Vi måste möta efterfrågan och göra valet lätt för konsumenterna, säger Louise Ridderström, en av de ansvariga inom fokusområdet kund och konsument.

Fokusområdet kund och konsument handlar om att öka medvetenheten om svenska mervärden genom att skapa en dialog mellan konsument och producent.

- Vi måste berätta för konsumenterna vilka mervärden lokal produktion innebär. Och vi måste lyssna på vad kunderna efterfrågar, säger Louise Ridderström. Ett exempel är de som vill äta mindre kött. De är ofta hänvisade till importerade produkter, eftersom det finns så få lokalt förädlade.

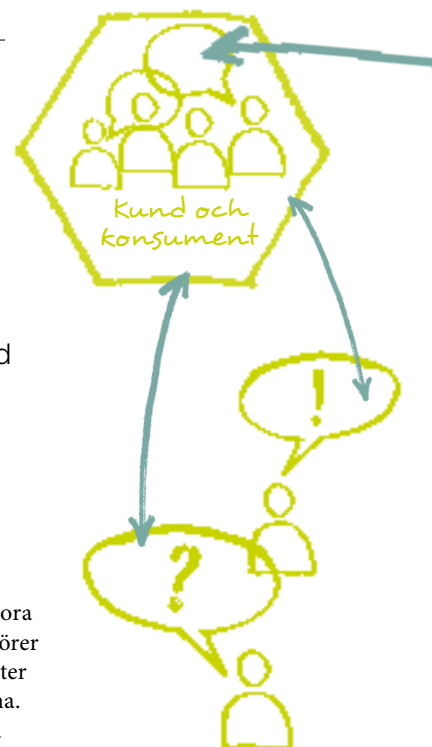
- En insats i den riktningen är ett projekt för att utveckla åkerbönan som livsmedel. Den är ett bra proteinalternativ till sojabönan.

För att stärka medvetenheten om lokal matproduktion har fokusområde kund och konsument arbetat med olika informationsinsatser.

- Vi har deltagit vid besök på Vreta Kluster för att prata med politiker och tjänstemän, vi har träffat kockar och vi har utbildat kockar i grön matlagning.

- För att informera allmänheten om lokal mat har vi bland annat arrangerat seminarier och serverat vildsvinsburgare under Vätternrundan och O-Ringen. Ett annat arbete var en informationstidning för allmänheten, för att lyfta mervärdet i svensk djurhållning och livsmedelsproduktion.

Louise Ridderström har arbetat med lokal mat i många år och har sett intresset bland konsumenterna öka starkt de senaste åren.



- Det märks överallt, säger hon. De stora kedjorna får köpa in från lokala leverantörer på ett annat sätt i dag och fler konsumenter vill handla mer direkt från producenterna. Bondens egen marknad har aldrig sålt så bra som i år.



Jeanette Blackert, Blackerts Gårdsgris, Skänninge. Foto: Åke Karlsson.

NÅGRA EXEMPEL PÅ AKTIVITETER

PROJEKT:

- Naturbeteskött - arbete för en gemensam regional ursprungsmärkning av köttdjur som gått på naturbete
- Projekt för att bygga upp webbförsäljning direkt från producent

EVENT:

- Kock- och producentträffar
- Maten som gör din hälsa och världen lite bättre - seminarium för allmänheten
- Inspirationsdagar för kockar
- Deltagande vid Årets kock, där elever från Dackeskolan bjöd på bland annat åkerböna.
- Informationsbilaga i Corren/NT
- Information om mervärden av att äta lokal mat, under evenen Vätternrundan och O-ringen



GODA SAMTAL OM MAT PÅ VÄTTERNRUNDAN

Erika Jarlesäter från LRF:s regionstyrelse delade ut ett förkläde i pris till en glad besökare i monter.



Ett sätt att öka konsumenternas medvetenhet om lokal mat är att ta sig ut på stora event. LRF har satsat på Vätternrundan och O-Ringen för att prata bra mat från svenska bönder.

Vätternrundans olika lopp lockar varje år 35 000 cyklister och lika många medföljande – aktiva motionärer som ofta har ett starkt engagemang i kost och mat. Under 2019 valde LRF att finnas på plats i start- och målområdet i Motala under hela Cykelveckan med en monter som bemannades av lokalproducenter, odlare och uppfödare. I monter såldes också lammburgare, vildsvinskebab och vegetariska alternativ.

Flera lantbrukare fanns på plats för att berätta hur de arbetar och hur ett modernt, hållbart lantbruk fungerar. En av dem var Jeanette Blackert från Skänninge.

– Att vara ute på idrottsevenemang är viktigt, säger hon. Där möter vi medvetna människor som behöver äta bra, hållbar mat. Och det producerar vi i Östergötland och Sverige.

– På Vätternrundan, och även O-Ringen, fick vi en chans att prata med många som vi inte hade träffat annars. Inte minst många barnfamiljer.

Montern på Vätternrundan gästades dessutom av Östgotakocken Thomas Collin, som lagade inspirerande mat med lokala råvaror. Han bjöd på smakprover av östgötsk ostkaka, skinkrullar med hummus på äkerböna och kall gazpacho på östgötska grönsaker.

– Det är viktigt att komma ut så här och roligt att möta besökare från hela landet som kan få upp ögonen för östgötsk mat, säger han. Vi har ju hela bredden i Östergötland, från havet till skogen, och det är kul att kunna visa upp det.



Livsmedelsbranschen är den tredje största branschen i Sverige och en förutsättning för en levande landsbygd – det är på tiden att branschen får den uppmärksamhet den förtjänar.

Jesper Lindström,
temaledare Mat på Vreta Kluster



Mer lokal mat i offentliga köken

Kostcheferna runt om i länets kommuner spelar en allt större roll när det kommer till offentlig upphandling av livsmedel. Att köpa lokalt producerade råvaror är viktigt av flera anledningar, inte minst ur ett näringslivsperspektiv. Mer närproducerad mat i kommunernas storkök är ett av målen i livsmedelsstrategins fokusområde Offentlig upphandling.



Christina Enudd Nordström

– Vårt uppdrag är att förmedla vad som krävs för att öka andelen lokala råvaror i de offentliga köken, säger Christina Enudd Nordström, ansvarig inom fokusområde Offentlig upphandling.

Eftersom lagar och regler kan innebära en flaskhals när det kommer till lokalproducerad mat gäller det för upphandlarna att vara innovativa och se till att dels underlätta för de lokala producenterna och dels formulera de kriterier som visar varans mervärde i upphandlingsunderlaget. En lösning som har provats i bland annat Vadstena och Ödeshög är att dela upp upphandlingen så att den till exempel handlar om bara charkuteri eller grönsaker.

Ytterligare ett mål inom ramarna för Offentlig upphandling är att efterfråga råvaror som innebär att fler producenter kan öka eller diversifiera sin produktion.

– Vi besökte några lokala lantbrukare tidigare i år, tillsammans med flera av kockarna i kommunernas storkök. Vid ett senare tillfälle fick kockarna prova att laga mat av lite annorlunda råvaror. Bland annat fick vi smaka färs av tacka istället för av lamm. Det blev jättegott, säger Christina.

– På det här sättet skapar vi en debatt om vad vi kan äta och hur vi undviker matsvinn. Vi kan byta ris mot lokalt matvete, öka andelen bönor och linser i måltiderna och öka kunskapen i valet av rätt kött, till exempel välja mer naturbeteskött som bidrar till biologisk mångfald.



”

Att säkerställa var maten kommer ifrån och att djuren har det bra är viktigt för mig. I upphandlingen lägger vi stor vikt vid att involvera våra producenter i närområdet, samt vid det pedagogiska arbetet i skolan. Eleverna ska lära sig hur maten odlas och tillagas.

Espen Rognstad, kostchef Ödeshögs kommun

NÅGRA EXEMPEL PÅ AKTIVITETER

- Food for life - ett projekt i skolan där måltiden är en pedagogisk resurs.
- Äldreomsorg med guldkant - värdeskapande måltider inom äldreomsorg och sjukvård för att förhöja vardagen för de äldre, genom bland annat primörfester och besök på lantbruk
- Kock och producentträffar
- Gårdsbesök för kockar i offentliga kök med efterföljande matlagning där nya råvaror provas



NÄRA DIALOG MED REGIONENS LEVERANTÖRER

För att öka andelen lokalproducerad mat på sjukhusen har Region Östergötland en nära dialog med leverantörerna av måltidstjänster.

– Vreta Kluster har hjälpt oss göra en kartläggning av lokala leverantörer, berättar Helena Dalgard, som jobbar vid Inköp, service och logistik på Region Östergötland.

Region Östergötland upphandlar måltidsservice där inköp av livsmedel ingår som en del, och regionen upphandlar därför inte själva livsmedlen. Men avtalet säger att måltidsleverantörerna ska bidra till att livsmedel köps in så att man uppfyller intentionerna i livsmedelsstrategin.

– Enligt lagen om offentlig upphandling kan vi i upphandlingar inte ställa krav på närodlade livsmedel, och större måltidsleverantörer har egna livsmedelavtal. Men jag upplever att det finns ett starkt intresse hos leverantörerna för att servera lokala produkter.

Ett exempel är en lokal dag som Region Östergötlands största leverantör Sodexo arrangerade på Vrinnevi-

sjukhuset. Där serverades det lunch med bland annat färs och glass från Vikbolandet och potatis från Norrköping. Motala kommun, som levererar sjukhusmaten till Lasarettet i Motala, satsade på en hel vecka med lokal mat.

Med Sodexo har Region Östergötland en nära dialog om fler lokala leverantörer. Utgångspunkten har varit en marknadskartläggning som Vreta Kluster har gjort över utbud, aktörer och volymer.

– Det är ett bra exempel på hur man kan jobba i riktning mot livsmedelsstrategin, säger Helena Dalgard. Vårt fokus är att våra leverantörer ska uppmärksamma och tillvarata de möjligheter som finns lokalt.



”

Vi för löpande en diskussion om vilka livsmedel som finns i närområdet och hur de matchar våra behov. Dessutom försöker vi samordna distributionen, så att en leverantör distribuerar varor för flera lokala producenter, på så vis underlättas administration och transporter.

Jenny Pettersson, kostschef Åtvidabergs kommun

Många led för ökad självförsörjning



Kristian Petersson

En viktig strategisk fråga inom livsmedelsområdet är att minska sårbarheten i händelse av en kris.

– Vi har legat på 80 procents försörjningsgrad av livsmedel vissa årtionden, säger Kristian Petersson, på LRF. Nu är vi nere på drygt 50 procent.

Fokusområdet Trygghet i livsmedelsstrategin handlar om en trygg, lokal livsmedelsproduktion som kan försörja befolkningen även vid en kris. Den svenska självförsörjningsgraden av livsmedel har sjunkit och är i dag ungefär 50 procent.

– Det räcker att det blir en kris någonstans i världen så står vi stilla, säger Kristian Petersson, regionansvarig förnybar energi vid LRF och en av dem som arbetar med fokusområdet Trygghet.

För att öka kunskapen om samhällets sårbarhet när det gäller livsmedelsförsörjning har Länsstyrelsen i Östergötland bland annat arrangerat en totalförsvarskonferens och seminarier med kommunerna i länet, där även producenter och handeln deltog. En viktig del i att minska sårbarheten är också att verka för mindre användning av fossil energi, både i lantbruket och i transportsystemet.

– Vi behöver hållbara sätt att producera, transportera och leverera livsmedel, säger Kristian Petersson. Mindre fossil energi skulle minska vår sårbarhet och öka vår självförsörjning.

– LRF arbetar för att 50 procent av våra företagsmedlemmar ska använda 50 procent förnybara drivmedel till utgången av 2020. Det är en viktig åtgärd i den riktningen.

Under arbetet med livsmedelsstrategin har också flera seminarier arrangerats på temat fossilfria drivmedel, av aktörer som Cleantech Östergötland. Ytterligare en del i fokusområdet Trygghet handlar om att minska risken för livsmedelssmitta och antibiotikaresistens. Där drivs det regionala arbetet genom förebyggande djurhälsovård och sjukdomsbekämpning, som leder till mindre behov av att använda antibiotika. Sverige har idag den i särklass lägsta antibiotikanvändningen inom EU.



” Det breda engagemanget är oerhört viktigt för att vi ska gå mot en ökad fossilfrihet. Och medvetenheten om de här frågorna har blivit betydligt större.

Johan Rydberg, vd Cleantech Östergötland

NÅGRA EXEMPEL PÅ AKTIVITETER

KOMMUNIKATION:

- Informationsinsatser för att lyfta fram invånarnas hemberedskap
- Påverkansarbete för ökade politiska styrmedel mot fossilfrihet

PROJEKT:

- Fysiska platser som kan fungera som testbädd för nya produkter inom biomassa och innovation
- Innovativa åtgärder för att minska koldioxidanvändningen och öka skördarna i lantbruket, men också utnyttja den kolinlagring som lantbruket bidrar med
- Nya arbetsmetoder för att förena en ökad livsmedelsproduktion med städers ambitioner om att växa, eftersom byggnation på värdefull åkermark försämrar beredskapen.

KONTINUERLIGT ARBETE:

- Daglig tillsyn av betesdjur för att upprätthålla en god djurhälsa och därmed minska behovet av antibiotika
- Översyn av krisberedskapen på livsmedelssidan i flera kommuner i länet

”

Vi har ett bra djurhälsoläge, vilket medför mindre behov av att använda antibiotika.

Anita Jonasson, Gård & Djurhälsan

BOXHOLM ÄR RUSTAT FÖR EN KRIS

En god relation består i både nöd och lust. Så resonerar Eva-Lott Blixt, tidigare kostchef i Boxholm och numera i Söderköping, i sin relation med lokala matproducenter.

– Om kommunen handlar av dem till vardags, ställer de säkert upp om vi skulle hamna i en krissituation, säger hon.

Samarbetet med de lokala livsmedelsleverantörerna är viktigt av flera anledningar. Inom livsmedelsstrategins fokusområde Trygghet läggs extra tyngd vid krisberedskap. Kommunen i varje ort har ansvar för att det finns mat, framför allt i äldreomsorgen, under en viss tid i händelse av en kris.

Där spelar samarbetet med lokala leverantörer stor roll, menar Eva-Lott Blixt.

– Om vi skulle hamna i någon form av kris och vi redan har ett bra utvecklat samarbete med våra matproducenter i närheten så är sannolikheten stor att de fortsätter ställa upp, säger hon. Det kan handla om spannmål, mjölk, potatis och rotfrukter till exempel.

Dessutom är det viktigt att vända på resonemanget, fortsätter Eva-Lott.

– Om kommunen handlar av lokala producenter så vågar de satsa. Om vi däremot inte skulle köpa deras produkter så kommer de snart inte att finnas kvar och då har vi heller ingen hjälp i kristider.

En annan viktig del i krisberedskap är tillagning av maten. I Boxholm byggs just nu ett äldreboende vars kök ska bli krisberedningskök.

– Där kommer det att finnas extra reservkraft och extra stora förråd där kommunen kan bunkra torrvaror och konserver, säger Eva-Lott.

– Det har till och med funnits tankar på att göra en meny så att man vet vad som gäller dag för dag.

Fotnot: Arbetet i Boxholm drivs vidare av kostchefen Anna Lundstedt.



Eva-Lott Blixt

I dag har fler politiker, tjänstemän och näringsidkare kunskap om risker och sårbarheter inom livsmedelsförsörjningen. Det leder förhoppningsvis till en insikt om vad som behöver förändras för att öka beredskapen.

Andreas Lundberg, enhetschef och biträdande försvarsdirektör, enheten för civil beredskap och räddningstjänst, Länsstyrelsen i Östergötland

SÅ GÅR ARBETET VIDARE

Arbetet med den regionala livsmedelsstrategin i Östergötland går vidare, genom de projekt och aktiviteter som redan är igång och genom ett ständigt flöde av nya utvecklingsidéer och projekt.

Du kan följa arbetet med den regionala livsmedelsstrategin på www.vretakluster.se, där du också kan prenumerera på vårt nyhetsbrev. Ta gärna kontakt med oss om du har idéer som bidrar till strategins mål om att öka produktionen och konsumtionen av livsmedel producerade i Östergötland!



För tillväxt i de gröna näringarna



 **Vreta Kluster**

www.vretakluster.se

Klustervägen 11, 590 76 VRETA KLOSTER