

Framsteg i utvecklingen av Halland som mat-region

Arbetet med det halländska Livsmedelsprogrammet går vidare. I januari 2017 gjordes ett handslag för en stark livsmedelssektor i Halland. Mycket har hänt sedan dess och i mitten av mars samlades ett 70-tal engagerade krögare, matproducenter, tjänstemän och politiker till inspiration och lagarbete på Tjolöholms slott. Samtalet handlade om de många steg framåt som redan har tagits och om hur utvecklingen av Halland som matregion ska gå vidare.

I Slottskyrkan hälsade Kristin Ovik, Länsstyrelsen Halland och Hans Bergsten från Region Halland deltagarna välkomna och konstaterade att det är många som bidrar och gör sitt allra bästa för att arbetet med Livsmedelsprogrammet ska bli framgångsrikt.

Fyra fokusområden

Under en eftermiddag med många engagerade samtal och diskussioner fick deltagarna bland annat höra om vad som gjorts på de fyra fokusområden som arbetet med Livsmedelsprogrammet inriktats på.

Från vara eller tjänst till konsument

Anna-Maria Spaniol och Monica Ledel berättade om arbetet med jättesatsningen Hallands Matgille. Visionen är att Halland ska bli Sveriges mest levande matlän. Nu finns de ekonomiska resurserna för att göra skillnad på riktigt och verkligen lyfta branschen och företagen.

Niklas Svenmyr, Olsegårdens Partiaffär i Tvååker, berättade om utvecklingen av Taste of Halland och arbetet med att knyta samman och lösa logistiken mellan lokala producenter och kunder genom nya digitala lösningar.

Offentlig sektor som kund och lokala producenter som leverantörer

Eva Ahlgren är upphandlare i Laholms kommun. Hon berättade att tre nätverk arbetar parallellt, bland annat med att se vad som kan göras för att mindre, lokala producenter ska ha möjlighet att vara med i offentliga upphandlingar på matområdet. Hon lyfte också frågan om det är möjligt att ha en gemensam livsmedelspolicy som kan vägleda det offentliga Halland i hur man ska förhålla sig till exempel när det gäller närproducerade och ekologiska varor.

Måltidsturism

Nadja Leek talade om arbetet med att utveckla måltidsturismen i Halland. Det handlar om att ta vara på den stora potentialen som finns i måltidsturismen. En större grupp med representation från olika delar av besöks- och matnäringen har arbetat med att utveckla måltidsturismen. Att förmedla inspiration, hitta nya mötesplatser för aktörer och konsumenter, nya gemensamma marknadsföringskoncept och gemensam exponering av allt det goda halländska har stått på agendan.

Kompetens

Maria Norshammar, rektor på Movant i Halmstad, berättade om arbetet med att säkra kompetensen inom branschen. Vem ska producera morgondagens livsmedel? Inom detta område har man diskuterat allt från att på olika sätt intressera barn och unga för mat och natur till att samarbeta kring och utveckla gymnasieutbildningar och

vuxenutbildningar inom naturbruk och restaurang och att säkra fortbildning och kompetensutveckling för till exempel företagare inom matsektorn.

Intressant forskning

Professor Christel Cederberg på Chalmers forskar om mat, klimat och miljö.

Hon beskrev hur komplext det är när man diskuterar matproduktion och -konsumtion.

– Maten, från produktion till konsumtion, greppar över olika områden, värderingar och intressekonflikter. Det finns inga enkla naturvetenskapliga svar på hur vi ska göra och vi måste kunna hålla 15 tankar i huvudet samtidigt när vi pratar om maten.

Christel Cederberg berättade också om ny forskning som ska göra det möjligt att mäta vilka avtryck vår svenska konsumtion gör i övriga världen. Vad ger det till exempel för utsläpp i Kina när vi handlar en massa saker därifrån?

Hon gav flera exempel på hur vår konsumtion av kött, frukt och grönt orsakar betydligt större negativ miljöpåverkan i andra länder än här hemma i Sverige, på grund av att vi importerar så mycket.

– Vi måste producera mer frukt och grönt här hemma och skapa ett landskap där det produceras bra mat och där människor och djur trivs, var hennes uppmaning till konferensdeltagarna.

Matupplevelser i vildmarken

Flemming Hansen har, tillsammans med Mette Helbæk, lämnat det hektiska kroglivet i Köpenhamn för att skapa nya matupplevelser i det halländska inlandet på den annorlunda restaurangen Stedsans in the woods. Där lagar han och hans medarbetare mat över öppen eld och erbjuder övernattning i tält mitt inne i skogen. Utan el och rinnande vatten lockar de gäster från hela världen. I matlagningen använder Flemming mycket grönsaker.

– Vi tar dem direkt ur jorden och hettar upp och serverar. Naturens skönhet ska synas på tallriken och har man tillgång till så fantastiska råvaror är det enkelt att laga bra mat, menade Flemming Hansen som gillar det samarbete som finns i branschen och ordet ”konkullegor” som han stött på i Halland.

– Hallands inland ligger fantastiskt till. Exotisk vildmark några timmars resa från flygplatser och Köpenhamns centrum. Det finns goda förutsättningar för att Halland ska kunna sätta en ny mattrend och locka en stor internationell publik, sa han.

Sorlet var intensivt och samtalen engagerade under det mingel som följde efter en promenad till slottet. Där visade olika matproducenter upp sig och bjöd på smakprov.

Mötesdeltagarna arbetade sedan i olika, tematiska arbetsgrupper. Frågor som diskuterades var bland annat vad mer som behöver göras för att komma vidare med utvecklingen av Halland som matregion. Konferensen avslutades med en gemensam middag.

Dag Hultefors, ordförande i regionstyrelsens tillväxtutskott, var mycket nöjd med mötet:

– Det är jätteroligt att vi nu har kommit igång på allvar i arbetet med det halländska Livsmedelsprogrammet. Vi har haft många inspirerande diskussioner och fått ett bra underlag under de tidigare fyra träffarna. Vi har i dag fått höra om att utvecklingsåtgärder finns på många olika håll. Dagens träff handlade om att fylla på underlaget med inriktning på hur vi nu ska göra arbetet ännu bättre.

Dokumentation: KommuniMera



Flemming Hansen berättade om sitt Stedsans in the Woods där långväga gäster får sova i tält och äta gourmetmat tillagad över öppen eld.



Christel Cederberg forskar om mat, klimat och miljö. Hon talade bland annat om de miljöavtryck som vår svenska konsumtion gör i övriga världen.



Det fördes många intensiva och intressanta samtal när ett 70-tal aktörer inom den halländska mat- och besöksnäringen möttes på Tjolöholms slott för att prata om de framsteg som görs i utvecklingen av Halland som matregion.



I mindre grupper pratade deltagarna om vad som behöver göras för att fortsätta den goda utvecklingen av mat- och besöksnäringen i Halland.