

# Mat & Livsmedelsstrategin Blekinge

Rapport över beviljade projekt 2018



## Inledning

Syftet med en regional mat- och livsmedelsstrategi är att stärka utvecklingen för företagen inom näringen i Blekinge. Vi vill lyfta fram medvetenheten kring det som produceras, skapa förutsättningar att öka hållbar produktion och konsumtion av livsmedel producerade i länet samt använda vår lokala mat som en reseanledning. Livsmedelssystemet med förädling och lönsamhet är viktigt för att få fram hållbara och högkvalitativa varor. Vi vill stödja hela det cirkulära kretsloppet från produktion ut till konsument så fler arbetstillfällen, integration och regional tillväxt skapas i länet.

I vår framtida vision har Blekinges produktion av livsmedel en betydelsefull roll inte bara i länet utan även nationellt för att öka självförsörjningsgraden och minska sårbarheten. Utgångspunkten är det svenska miljömålssystemet och generationsmålet att lämna över ett samhälle till nästa generation där de stora miljöproblemen är lösta utan att exportera miljöproblem till omvärlden.

Vidare är visionen att produktionen i Blekinge är konkurrenskraftig och har uppnått stigande produktionsvärde samt är kostnadseffektiv och innovativ inom såväl primär- som övrig livsmedelsproduktion. Forskning och akademi har starkt bidragit till att höja kunskapen och stolta företag skapar sysselsättning. Det är enkelt att rekrytera arbetskraft med rätt kompetens. Reglerna kring livsmedelsproduktion upplevs som ändamålsenliga och företagen känner stöd från myndigheter som hjälper dem att göra rätt och bistår med kunskap. Mat och livsmedel från Blekinge är eftertraktade på marknaden och länet erbjuder attraktiva måltidsupplevelser både för det offentliga köket såväl som för inhemska och utländska besökare.

Det har inkommit ett stort antal projekt. Projektansökningarna har beretts av Region Blekinge i samråd med Länsstyrelsen i Blekinge samt Lantbrukarnas riksförbund Sydost.

Beslutade projekt		År 2018	Insatsområde
Projektnamn	Projektägare		
Fördjupad handlingsplan Mat & Livsmedelsstrategin	Länsstyrelsen i Blekinge	298 752 kr	1,2,3,4,5
De större livsmedelsföretagen i Blekinge	Olofströms Näringsliv	400 000 kr	1,5
De mindre företagen i Blekinge	NetPort	426 000 kr	1,5
Matlust och Växtkraft i Sveriges trädgård	Karlskrona kommun	92 575 kr	4
Testfiske smörbult	Kalmar kommun	20 000 kr	5
Arbetsmarknadsdag för gröna näringar	Hushållningsällskapet	100 000 kr	3
Höstglöd Blekinge	Blekingepärllorna	75 000 kr	4
Mer lokal mat vid evenemang i Blekinge	Blekinge idrottsförbund	50 000 kr	4
Landbaserad fiskodling	Regionförbundet kalmar	50 000 kr	2,5
Förstudie: Smakfesten 2019	Karlshamns kommun	71 000 kr	4
Förstudie kring exportutveckling till Island	Edgify	100 000 kr	2
Förädling av vilt	Blekinge Matakademi	100 000 kr	4
Samla	Länsstyrelsen i Blekinge	100 000 kr	1,2,3,4,5
Fördjupning de mindre livsmedelsföretagen	NetPort	100 000 kr	1,5
Samverkan Region Blekinge, Länsstyrelsen och LRF	Region Blekinge	135 000 kr	1,2,3,4,5
<b>Totalt</b>		<b>2 118 327 kr</b>	

### Insatsområden:

1. Ökad kunskap om Blekinges livsmedelsproduktion
2. Förädla mer livsmedel i Blekinge
3. Utöka hållbar produktion så fler arbetstillfällen och regional tillväxt skapas i Blekinge
4. Lyfta maten som en del i upplevelsen vid besök i Blekinge
5. Långsiktig hållbarhet med utgångspunkt i Agenda 2030

## Översikt av beviljade projekt 2018

### **Fördjupad handlingsplan Mat & Livsmedelsstrategin Blekinge** **Projektägare: Länsstyrelsen i Blekinge**

Sammanfattning: Länsstyrelsen i Blekinge har tillsammans med Region Blekinge och LRF Sydost tagit fram en Mat & Livsmedelsstrategi för Blekinge. Det här projektet syftar till att genomföra en fördjupning av mål och åtgärder med tydliga ägare av olika uppgifter samt en rimlig tidsplan för ett genomförande. Inom projektet har det även tagits fram en populärversion av strategin.

Medfinansiering: 298 752 kronor utbetalt 243 231 kronor

Resultat: Projektet har resulterat i en handlingsplan för Blekinges regionala Mat & Livsmedelsstrategi, med fördjupning av åtgärder kopplade till varje mål samt tidsplan. Strategin finns nu även som en populärversion i tryckt format som har distribuerats ut till aktörer i Blekinge och finns även som PDF på Länsstyrelsens hemsida. Handlingsplanen har presenterats för styrgruppen för Mat & livsmedelsstrategin i Blekinge.

### **De större livsmedelsföretagen i Blekinge** **Projektägare: Olofströms näringsliv**

Sammanfattning: I Blekinge finns 15 livsmedelsföretag med mer än 5 anställda. Projektet kommer bl.a. att redovisa dessa företags utvecklingspotential (möjligheter, behov och hinder), samverkansmöjligheter mellan olika led i livsmedelskedjan. Inom projektet kommer även förutsättningarna för synergier och möjlig samverkan med producenter av regionalt producerad råvara att genomföras

Medfinansiering: 400 000 kronor utbetalt 390 941 kronor

Resultat: I studien har elva djupintervjuer med livsmedelsföretag gjorts. De systematiska dialogerna har skett genom fysiska besök och samtal hos företagen. Livsmedelsföretagen har många likheter men också olikheter som beror på vilken fas företaget befinner sig i. Det som bl.a. framkommit är att det finns utmaningar och möjligheter för de större livsmedelsföretagen enligt följande.

#### Utmaningar

6. Kompetens- och personalbrist är ett tillväxthinder
7. Outnyttjad kapacitet (behövs fler kunder och produkter per kund)
8. Stor konkurrens (import och stordrift kan vara svårhanterligt)
9. Bristande samarbeten (mer samarbeten mellan företagen efterfrågas)
10. Fysisk placering av företag (många kunder i mellansverige)
11. Matturism (kan inte släppa in allmänhet i produktion p.g.a. säkerheten)

#### Möjligheter

12. Export (behövs fler kunder, mer kapital och resurser)
13. Arbetstillfällen (kommer att skapas många i regionen)
14. Förädling (inte bara mat utan även erbjödande)
15. Riktad kommunikation (att företagen får relevant information)
16. Samarbete (forskning- och universitetssamarbeten)
17. Innovation (ökad kunskap om utvecklingsarbe, gärna i samverkan)

## **De mindre livsmedelsföretagen i Blekinge**

### **Projektägare: NetPort Science Park**

Sammanfattning: Projekt kommer bl.a.

- Att identifiera och klassificera dessa som grund för proaktiva insatser för att öka samverkan mellan olika delar av livsmedelskedjan, öka samverkan och finna synergieffekter samt synliggöra livsmedelsföretagens verksamheter i olika delar av Blekinge.
- Att identifiera vilka företag som har utvecklingspotential och som bör få innovationsstöd eller delta i utvecklingsprocesser/genomförandeprojektet.
- Att engagera forsknings- och innovationsaktörer i regionen bl. a. CLUK och Krinova.

Medfinansiering: 426 000 kronor utbetalt 391 747 kronor

Resultat: Livsmedels- och dryckesindustrin i Blekinge sysselsätter idag kring 1 200 personer, sysselsättningsmultiplikatorn inom livsmedelsindustrin är 2,8 att jämföras med 1,54 för hela Sveriges ekonomi och 2,18 för industrisektorn. Detta innebär att framtida satsningar inom livsmedels- och dryckesindustrin accelererar tillväxten i högre grad än andra satsningar. Flera av företagen har potential att växa och bidra till en ökad sysselsättning. Genom stöd i produkt- och processutveckling kan fler högkvalitativa produkter förädlas av lokala råvaror och bidrar till tillväxt i flera led inom Blekinges livsmedelssektor

## **Matlust och Växtkraft i Sveriges trädgård**

### **Projektägare: Karlskrona kommun**

Sammanfattning: Under många år har Österlens konstrunda samlat många besökare. Konstrunda har genomförts på flera platser i landet, även i Blekinge, och alltid lockat ett stort antal besökare. Projektägaren, i samarbete med övriga kommuner i Blekinge, ska utveckla ett liknande koncept, men med fokus på gårdsbutiker och plantskolor. Det finns idag ett stort antal gårdsbutiker och plantskolor på landsbygden, och antalet ökar hela tiden. Projektets syfte är att gårdsbutiker och plantskolor i länet, har gemensamma öppettider under en helg. Aktörerna ska ha egna evenemang kopplade till sin gårdsbutik under denna helg, t.ex. besök av producenter utan gårdsbutik som säljer sina varor, för att erbjuda en fullskalig upplevelse.

Medfinansiering: 92 575 kronor utbetalt 84 727 kronor

Resultat: Inför helgen distribuerades en karta så att besökarna lätt skulle hitta till gårdsbutikerna. Evenemanget blev lyckat och man räknar med att flera tusen personer var ute och besökte butikerna. Ägarna till butikerna var mycket nöjda och såg gärna att evenemanget blev årligt. Evenemanget innebär även att gårdsbutikerna blev marknadsförda på ett bra sätt och nu har många personer fått upp ögonen på vilken resurs som finns ute på landsbygden. Ett annat positivt resultat är att butikerna har sett att det går att göra gemensam marknadsföring för att locka till sig kunder och därmed har de sett att genom att samarbeta kan de tillsammans skapa tillväxt. Evenemanget kommer att återkomma under år 2019.

## **Förstudie Testfiske Smörbult**

### **Projektägare: Kalmar kommun**

Sammanfattning: Smörbulten är invasiv art från Svarta havet och Kaspiska havet och har kommit till Östersjön i fartygens barlasttankar. Kalmar kommun vill nu se om smörbulten kan bli en fiskart som serveras på restauranger och i skolkök. Om projektet faller väl ut kommer fisken att tillredas i Kalmar kommuns storkök och serveras i bespisningar till elever och seniorer under år 2019.

Projektet syftar till att under 2018 maj-juni månad ska 500-1000 kg smörbult fångas i Blekinge skärgård. Därefter ska fångsten vägas, packas och frysas in lokalt inför hämtning. Kalmar kommun har ansvar för planering av all logistik från hämtning till längre tids förvaring av smörbulten i fryshus. Planen för fortsättningen är att testköra fisken till hösten i en specialbyggd maskin som kan filea den, ett samarbete med företaget SEAC AB i Färjestaden. Kalmar kommun har sökt pengar för detta från HaVs och vattenmyndigheten. SLU och Linnéuniversitetet kommer utvärdera näringsvärde och eventuella miljögifter i fisken.

Medfinansiering: 20 000 kronor utbetalt 4 280 kr

Resultat: Sammanlagt levererades 150 kg infryst fisk av fiskaren. Fiskarens bedömning var att resultatet kunde varit det fyrdubbla ifall fisket hade utförts under maj månad. Dels beroende på fiskarnas benägenhet att gå in i redskapen. De är som mest aktiva under lekperioden i maj och då ökar sannolikheten att de fångas. Rensningen gjordes av ett socialt företag inom livsmedelsbranschen i kommunens egen regi. Sedan varmröktes fiskarna av Änglamat Catering AB och serverades som lunch på ett möte om hållbart fiske på Regionförbundet i Kalmar den 19 september med ca 70 deltagare. Bedömning av fiskens smaklighet på lunchen i Kalmar var att den var god och påminde i smak om rökt abborre. Men besvärlig att äta, då köttet under rökningen fått en ”klistrig” konsistens som försvårade rensning. Rekommendation från branschen var att röka den under längre tid för mjukare konsistens, alternativt välja en annan beredningsmetod än rökning. Men det finns en potential i framtiden att fiskarna i Blekinge skärgård ska kunna dra nytta av smörbultens etablering och att den ska serveras på restauranger i Sverige.

Under mötet i Kalmar 19 september 2018 hölls en workshop om eventuell ansökan till EU angående ett framtida, internationellt smörbultprojekt. Vid workshop-pen deltog representanter från DTU Aqua, SLU, SEAC AB, Gulborgssund municipality, MSC, Kalmar kommun, Regionförbundet i Kalmar och Blomlöfs rökeri.

## **Arbetsmarknadsdag för gröna näringar**

### **Projektägare: Hushållningssällskapet i Kronoberg-Kalmar-Blekinge**

Sammanfattning: Projektägaren vill i samverkan med andra aktörer informera på bred front om de möjligheter som finns i Blekinge Län att arbeta inom de Gröna näringarna som inkluderar Livsmedel, Jordbruk, Skogsbruk, Trädgård och Träindustri. Inom projektet kommer det att synliggöras vilka företag och aktörer som finns, hur arbetsmarknaden ser ut, öka kunskapen om självhushåll, ekologisk odling, förädling inom livsmedel, skogsbruk, lantbruk och trädgård. Liknande aktiviteter kommer att genomföras i Kalmar och Kronoberg men anpassas för varje läns behov.

Projektets målgrupper är SYV-Studie- och Yrkesvägledare i hela Blekinge Län, Handläggare på Arbetsförmedlingen i Blekinge Län, Integrationsamordnare i alla kommuner i Blekinge Län, Lärare på skolorna i Blekinge Län med NO-inriktning, KAA-ansvariga (kommunernas aktivitetsansvar), Landsbygdsutvecklare, Näringslivs- chefer, Arbetsmarknadsenheter och arbetsgivare inom Gröna Näringar.

Medfinansiering: 100 000 kronor utbetalt 63 694 kronor

Resultat: Projektet samlade ihop flera tunga aktörer som är verksamma inom de Gröna näringarna och skapade ett gemensamt kunskaphöjande projekt om gröna näringar dvs Lantbruk, Skogsbruk, Livsmedelsindustrin, Träindustrin och Trädgård. Genom två fysiska projektmöten i Karlskrona och Ronneby knöt vi genom samverkan ihop en intressant och innehållsrik heldagskonferens för 83 deltagare med 15 korta föreläsningar på en och samma dag.

Genom det innehållsrika föreläsarprogrammet åstadkoms en heldag där deltagarna fick insyn och ny kunskap inom de gröna näringarna på det sätt som projektägaren hade hoppats. Kunskapen om att det finns arbete inom de gröna näringarna har spridits och förhoppningen är att kompetensbristen ska minska. En ny arbetsmarknadsdag planeras för år 2019 eftersom evenemanget var uppskattat.

### **Höstglöd Blekinge**

**Projektägare: Blekingepärlorna**

Sammanfattning: Höstglöd Blekinge är ett evenemang som äger rum på fyra gårdar i Blekinge mellan den 28-30 september 2018.

Äggaboden erbjuder lokalproducerad mat och dryck och där kommer det även att vara möten med lokala hantverkare för att sprida information om projektets aktiviteter. Björketorps gård som erbjuder lokalproducerad glass och andra mejeriprodukter. Under Höstglöd Blekinge kommer teaterföreställningar för barn och vuxna att kunna beskådas. I Susanne Demånes cafe kommer det att serveras kaffe, bröd och andra godsaker (tillverkade i Edestad och av andra lokala bagerier). Utöver konst och trädgård så blir det hästuppvisning med frihetsdressyr och historisk ridning. Johannishus Gods inviger sitt mikrobryggeri under evenemanget. Bryggeriet är inrymt i en av 1600-talslängorna och där kommer det att erbjudas visning och provsmakning av lokalproducerad mikrobrygd öl.

Ambitionen med projektet är att det ska bli ett årligt evenemang och där fler lokala hantverkare ska komma med i framtiden.

Medfinansiering: 75 000 kronor utbetalt 64 945 kronor

Resultat: Ett grafiskt manér med logotyp och broschyr togs fram och trycktes upp i 8000 exemplar. Broschyren delades ut under sommaren. En websida med detaljerat program togs fram och en facebooksida skapades för interaktion och löpande uppdateringar. Annonsering skedde i sociala medier och i lokaltidningen. Under helgen transporterade en buss besökare från tågstationen i Ronneby. Bussen var gratis för resenärerna och gick i skytteltrafik mellan de fyra gårdarna, samt hämtade och släppte av resenärer på tågstationen i Ronneby, detta för att skapa ett hållbart evenemang.

Aktörerna i projektet uppskattar att det var ca 3000-4000 besökare som rörde sig mellan gårdarna. Vissa besökare kom till alla gårdarna, några nöjde sig med 2-3 ställen. Aktörerna bakom Höstglöd Blekinge är mycket nöjda med evenemanget och avser att fortsätta att utveckla idén och planerar att genomföra något liknande evenemang motsvarande period nästa år. Då ska även fler aktörer finnas med.

### **Mer lokal mat vid evenemang i Blekinge** **Projektägare: Blekinge Idrottsförbund**

Sammanfattning: Idrottsrörelsens näst största möte - Riksidrottsforum - skall hållas på Blekinge Convention Center i Ronneby till hösten. Det är drygt 30 år sedan ett större idrottsmöte ägde rum i Blekinge (Riksidrottsmötet 1983) och det är dags att återigen samla idrottens beslutsfattare i Blekinge. Projektägaren räknar med 300-350 gäster och dessa utgörs av ledande personer i alla 71 specialidrotter.

I samband med detta evenemang så kommer det att ske en marknadsföring med koppling till Mat & Livsmedelsstrategin i Blekinge. Ett flertal aktörer inom livsmedelsbranschen kommer då att få möjlighet att leverera blekingsk mat till forumet samtidigt som de som levererar maten ska få möjlighet att prata om den mat som serveras. Målsättningen är att besökarna skall få en positiv bild av Blekinge och den blekingska maten så att de återkommer till Blekinge vid ett senare skede.

Medfinansiering: 50 000 kronor utbetalt 50 000 kronor.

Resultat: Under evenemanget serverades det blekingsk mat som blev mycket uppskattad. Deltagarna fick även information om mat & livsmedelsstrategin och givetvis varifrån maten som serverades kom ifrån. Att få aktörer att servera mat från Blekinge vid evenemang är en aktivitet som framkommit under framtagandet av strategin och handlingsplanen. Detta projekt visade att det går att samla aktörer i Blekinge för att få fram en njutbar middag vid konferenser eller andra evenemang.

### **Landbaserad fiskodling** **Projektägare: Regionförbundet i Kalmar**

Sammanfattning: Projektet kommer att underlätta för intresserade att starta och driva recirkulerande fiskodling (RAS). För att göra detta kommer ekonomiska kalkyler för RAS odling samt en handbok och kurs tas fram. Projektet fokuserar på odling i avställda djurstallar som fortfarande är i bra skick med odlingar på max 40 ton foder förbrukning per år.

Svenska konsumenter äter idag 9,5 kg fisk/capita och konsumenternas intresse är växande. 80 % av fisken importeras. Svenskodlad fisk är en liten bransch men globalt räknar man med att över 50 % av fisken är odlad. Hållbar odling av fisk bedöms vara en intressant framtidsbransch. Cirkulär fiskodling i tomma djurstallar kan ge nya företag eller en möjlighet till diversifiering i befintliga företag.

Medfinansiering: 50 000 kronor utbetalt 50 000 kronor

Resultat: Odlad fisk som livsmedel växer, men i Sverige är produktionen blygsam. Fokus har legat på så kallat recirkulerande vattenbruk, eller RAS (Recirculating Aquaculture Systems), vilket innebär att odlingsvattnet kan återanvändas i odlingen genom inbyggda mekaniska och biologiska filter i systemet. De näringsämnen som genereras kan med fördel användas till växthus eller växtbäddar. På så sätt skapas ett kretslopp. Det projektet har bidragit till är att öka kunskapen om en mer hållbar livsmedelsproduktion, då odlad fisk kräver lite energi för att växa. Fisk är dessutom otroligt bra på att omvandla foder till protein. Den fisk som lämpar sig för odling är delvis tropiska arter som clarias och tilapia, vilka vi inte ännu är vana vid att varken tillaga eller äta men det går också bra att odla mer traditionella arter som regnbåge och öring. Det är även viktigt att använda rätt foder. För att fisken ska nå de halter av Omega 3 som gör fisk så nyttig, krävs ett foder baserat på exempelvis fiskkött eller alger. En fisk som enbart lever på annat vegetabiliskt foder utvecklar inte ett Omega 3-rikt kött. Det pågår mycket forskning, både i Sverige och utomlands, för att hitta nya, mer hållbara foderalternativ till den växande fiskodlingsindustrin. För att fler personer ska starta fiskodling har en handbok tagits fram. Projektet har genomförts i samverkan med Kalmar och inom den närmaste tiden förhoppningen att fem fiskodlingar i sydöstra Sverige ska startas.

#### **Förstudie Smakfesten 2019**

**Projektägare: Karlshamns kommun**

Sammanfattning: Smakfesten är ett evenemang som ska stärka Blekinge genom att lyfta fram den blekingska maten och stärka Blekinge som ett besöksmål. Projekt är en förstudie inför evenemanget 2019.

Smakfesten 2019 ska ha fokus på hållbarhet, kvalitet och lärande - en mötesplats för matälskare, matnördar och mathantverkare där alla, oavsett ålder ska känna sig välkomna och kunna hitta inspiration. Smakfesten ska lyfta fram och stärka det Blekingska mathantverket och aktörer men också främja en internationell mångfald och bredd med gästspel från våra Baltiska grannländer och matkultur från nyinflyttade svenskar. Smakfesten ska också främja lokal och regional samverkan inom småskalig matproduktion och matfrågor och på sikt bli en stark plattform för lokala aktörer och stärka företagandet. Evenemanget 2019 ska bjuda på smakupplevelser från lokala och regionala matproducenter som sätter kvalitet och hållbarhet i fokus. Det ska erbjudas ett brett program med matinspiratörer, kockduell, underhållning och det tas upp det senaste inom mat, hälsa, livskvalitet & hållbarhet.

Medfinansiering: 71 000 kronor utbetalt 70 938 kronor

Resultat: Inom projektet har projektägaren analyserat och tittat på möjligheten att genomföra Smakfesten 2019. Utvärderingen visar att både besökare och utställare är nöjda men att det går att göra mer. En större samverkan mellan lokala producenter och en stor marknadsplats som ska knyta samman gårdsbutiken är en viktig del i framtiden. Här ska det även finnas plats för streetfoodkulturen att synas. Ett program för det kommande året har tagits fram och kontakter har tagits med matproducenter för att få fler lokala utställare på evenemanget. En annan viktig del är att locka yngre personer att bli intresserade av lokal mat. Ett inslag i festivalen kommer därför att bli en kocktävling för yngre lokala kocktalanger. Inom projektet har man även sett över hur sociala medier på ett bättre sätt ska kunna nyttjas för marknadsföring.



### **Förstudie kring exportutveckling till Island** **Projektägare: Edgify ekonomisk förening**

Sammanfattning: Projektet syftar till att göra en förstudie kring möjligheten att öka exporten av blekingska livsmedel till Island. Det finns en efterfråga och stor potential inom förädlade fiskprodukter och andra livsmedelsprodukter. Samarbete kommer att ske med det isländska näringslivet. Under projektet kommer det att ske en marknadsföring av ett urval av blekingska produkter som kommer att tillverkas under ett samlat märke som har en tydlig koppling till Blekinge. Kostnaderna i projektet består av resekostnader, externa tjänster. Ingen kostnad för produkter som serverades finns med.

Medfinansiering: 100 000 kronor utbetalt 100 000 kr

Resultat: Arbetet inleddes med undersökningar av den isländska livsmedelsmarknaden med syfte att hitta och etablera kontakter med representanter för den isländska food-serviceindustrin. Detta resulterade i ett engagemang med företaget Saxa som är en säljagent som mäklar livsmedelsvaror mellan producenter, både inhemska och utländska, och köpare på Island. Kontakt etablerades också med Sveriges ambassadör på Island, Håkan Juholt.

Under ett antal möten kom man fram till att hålla ett event på den svenska ambassaden i november månad där blekingsk mat skulle serveras. Totalt medverkade 34 gäster på evenemanget bl.a. inköpsdirektörer från de stora kedjorna, landets främsta kockar, First lady - presidentens fru Eliza Reid och andra nyckelpersoner. Under evenemanget serverades blekingska produkter såsom, inlagd sill, senap, kola, akvavit och kaffe rostat i Blekinge. Ett reportage om evenemanget fanns med i det stora julmagasinet som distribuerades till isländska invånare under december månad.

Därefter genomfördes kundbesök för att identifiera vilka produkter och varugrupper som kunde vara intressanta. Efter detta kunde det konstateras att det finns goda möjligheter att sälja blekingska livsmedel på Island och att modellen som testades i denna förstudie har stor potential. Genom att bygga relationer med nyckelpersoner via svenska representanter i ett land för att genomföra matevent kan man snabbt testa och få en indikator på marknadsintresset.

### **Förädling av vilt** **Projektägare: Blekinge Matakademi**

Sammanfattning: Syftet med projektet är att öka kunskapen hos Blekinge viltentreprenörer om vilthantering och därmed få till en ökad produktutveckling. Projektet gynnar de enskilda företagen inom branschen som då kan förbättra sin tillväxt. Genom denna utveckling finns möjlighet att lyfta vilt som en viktig del av den kulinariska upplevelsen i Blekinge.

Medfinansiering: 100 000 kronor utbetalt 0 kronor

Projektet återtogs då det visade sig att aktörerna inte hade möjlighet att resa till Polen vid denna tid på året. Vid en första förfrågan var det ett stort antal som var intresserade men sen när inbjudningar gick ut så insåg aktörerna att det inte fanns någon tid för en resa beroende på att det var en hektisk tid med allt arbete inför julen. Intresset

kvarstår dock och om det finns möjlighet senare så finns kommer resan att genomföras dock med andra medel.

## **SAMLA**

### **Projektägare: Länsstyrelsen Blekinge**

Sammanfattning: SAMLA Sverige samlar ihop den breda kunskap som finns i Sverige kring innovationsstöd till livsmedelsbranschens företag under ett tak. Organisationen tillgängliggör det arbete som görs av de medverkande organisationer och regioner så att fler har lättare att nå det som finns tillgängligt på annan plats.

Medfinansiering: 100 000 kronor utbetalt 100 000 kronor

Resultat: Projektet har gett Länsstyrelsen i Blekinge möjligheter att få tillgång till forskningresultat, infrastruktur, kompetens, verktyg och modeller inom hållbar tillväxt och utveckling inom livsmedelsbranschen. Detta medför att relevant information snabbt kan spridas till aktörer i Blekinge och därmed skapa bättre tillväxtpotentialer för företagen i Blekinge.

## **Fördjupning av de små livsmedelsföretagen**

### **Projektägare: NetPort Science Park**

Sammanfattning: I tidigare projekt har en kartläggning av Blekinges livsmedelsbransch genomförts. Av de 81 identifierade företagen som arbetar med förädling har hälften bedömts ha en högre innovationsgrad och/eller större marknad. Genom samarbete kan kompetensen tas tillvara och syftet med detta projekt är att undersöka möjligheten att bygga vidare på de kluster och nätverk som finns kring vissa verksamheter. Projektets aktiviteter består av undersökning av gemensamma utmaningar, klustring och klassificering av företag samt skriva fram en slutrapport.

Medfinansiering: 100 000 kronor utbetalt 100 000 kronor

Resultat: Den nationella bilden av många små företag som verkar i en bred bransch både i hela sektorn och i den förädlade industrin stämmer väl överens med Blekinge. Detta gör att det kan vara svårt att hitta samarbeten men flera fungerande nätverk finns redan idag. Projektet har undersökt om det finns möjlighet att bygga vidare på de samarbeten, nätverk och kluster som finns idag samt om det finns möjlighet att skapa nya.

Små och medelstora livsmedelsföretag har ofta ingen tillgång till tillräckliga stödfunktioner för omvärldsbevakning och omvärldskunskap, affärsutvecklings- och innovationsprocesser eller tillgång till offentliga och internationella marknader. Genom att arbeta tillsammans i nätverk och kluster kan ovanstående och andra gemensamma frågor lösas utan att affärshemligheter avslöjas.

Det finns idag flera nätverk och kluster dit företag kan lotsas beroende av vilka behov som avses. De mindre företagen med mathantverkare har ett nätverk via föreningen Smakupplevelse Blekinge. För större företag och företag med utvecklingspotential finns även klustret runt CLUK som möjligt nätverk. Bland annat via SAMLA har CLUK tillgång

till modeller, verktyg och workshops med kunskaper som enkelt kan överföras till de Blekingska företagen.

### **Samverkan mellan Region Blekinge, Länsstyrelsen Blekinge och LRF Sydost Projektägare: Region Blekinge**

**Sammanfattning:** Projektet syftar till att skapa en samverkan mellan de deltagande organisationerna för att få fram bra beslutsunderlag för de ansökningar som inkommit. I detta arbete ingår även rådgivning, uppföljning, utvärdering och medverkan på olika aktiviteter i de projekt som genomförts inom Mat & Livsmedelsstrategin. Arbetet med att bereda ansökningar och utbetalningar samt spridning av projektresultat ingår också i projektet.

**Medfinansiering:** 135 000 kronor utbetalt 130 644 kronor

**Resultat:** Varje ansökan som inkommit har tagits upp i arbetsgruppen för Mat & Livsmedelsstrategin och därefter beretts av Region Blekinge. Beslut upp till 100 000 kr har tagits av regiondirektören och för projekt över 100 000 kr har beslutats av Regionstyrelsens arbetsutskott.

Medverkan har skett på flera evenemang som drivits, möten har skett med aktörer för att sprida resultatet bl.a. vid regionstyrelsens arbetsutskott samt vid styrgruppens möten. Möten har även hållits med aktörer som var involverade i framskrivandet där arbetsgruppen även fick input till det fortsatta arbetet.

### **Sammanfattning**

Det har varit stor efterfråga på stödet men tyvärr var tiden knapp för att kunna få fram fler projekt. Projektägarna har påtalat att utan stöd hade de inte haft möjlighet att bedriva projekten. Det finns nu en större samverkan i Blekinge samtidigt som många har fått upp ögonen på vilken potential som finns inom mat- och livsmedelsbranschen. De två större projekten har inneburit att man kan se kopplingar mellan de små och större företagen och att det finns en stor möjlighet att få till en samverkan mellan olika aktörer och branscher inom livsmedelsstrategin.

Det är många nya aktörer som har uttryckt önskemål om att stödet ska fortsätta, ett år är en kort tid för att lyfta fram branschen. Nya samarbeten mellan de mindre aktörerna innebär att de tillsammans ser möjligheter till gemensam marknadsföring, samarbeten och därmed kunna skapa en större tillväxt och fler arbetstillfällen.

Livsmedelsbranschen är ett bra komplement till näringslivet i Blekinge där den traditionella industrin fortfarande dominerar. Det är viktigt för regionen att fortsätta stötta företag inom mat- och livsmedelsbranschen för att öka antalet företag, öka antalet arbetstillfällen och tillväxten inom området.

Det har även varit stort intresse från massmedia om resultaten för de insatser som gjorts och flera artiklar har skrivits om arbetet som utförts av aktörerna i Blekinge.

Två av projekten har genomförts tillsammans med Region Kalmar och Kalmar kommun.

En viktig del i satsningarna har varit att se till att de aktiviteter som fått stöd kan fortsätta med verksamheten i framtiden. Flera av de evenemang som genomförts under året kommer att fortsätta även kommande år. Ett projekt som rönt stor framgång är export till Island där det nu tillkommit fler företag som ska exportera och IKEA på Island har visat stort intresse på att få blekingska produkter till sitt sortiment. Här kan nämnas att Blekingekroppkakan har exporterat 40 000 kroppkakor till ett stort evenemang som IKEA på Island ska hålla under våren 2019.

## Beredning och samverkan

Beredning av ärenden har gjorts tillsammans med Länsstyrelsen i Blekinge samt LRF Sydost (arbetsgruppen).

Gången för ett projekt har varit att projektägaren har skickat in ett en kort beskrivning av sin idé. Därefter har det tagits upp i arbetsgruppen som diskuterat ärendet och hur det kopplar till Mat & Livsmedelsstrategin i Blekinge. Efter det har en fullständig ansökan inkommit som beretts vidare och därefter har ett förslag till beslut skrivits fram. Har ansökan varit på 100 000 kr eller lägre har regiondirektören tagit beslut och belopp däröver har Regionstyrelsens arbetsutskott tagit beslut.

När projektet är avslutat har projektägaren inkommit med en ekonomisk redovisning och en slutrapport. Den ekonomiska redovisningen har innehållit huvudbok och resultaträkning, fakturor och annat underlag för att kunna avgöra att kostnaderna har varit projektrelaterade. Slutrapporter har skickats till arbetsgruppen för information.

Ovan innebär att vi följer arbetsordningen som vi har för regionala tillväxtmedel.

Samverkan har skett med ett flertal aktörer i Blekinge förutom styrgruppen, vi har varit på olika möten och berättat om Mat & Livsmedelsstrategin och möjligheter att få stöd. Landsbygdsutvecklarna i Blekinges kommuner har varit behjälpliga och spridit information till sin målgrupp vilket resulterade i bl.a. projektet Matlust och växtkraft i Sveriges trädgård. Ett projekt som efterfrågades av aktörer på landsbygden.

Information om projekten har skett vid möte med landsbygdsaktörer, Regionstyrelsens arbetsutskott och för styrgruppen för Mat & Livsmedelsstrategin. Styrgruppen för Mat & Livsmedelsstrategin i Blekinge består av följande personer:

- Anna-Lena Cederström, Regiondirektör Region Blekinge
- Sten Nordin, Landshövding Länsstyrelsen i Blekinge
- Malin Engdahl, Regionchef LRF Sydost
- Hanna Bengtsson, Kostavdelningen Karlskrona Kommun
- Cissi Lingerud, CLUK (Centrum för livsmedelsutveckling Karlshamn)
- Christel Hammar-Malmgren, Matakademien Blekinge
- Cornelia Witthöft, Linnéuniversitetet
- Wiktor Olsson, Högskolan Kristianstad
- Camilla Quisingsö, Quisingsö gård
- Eva Wrobel, Karlskrona kommun

## Beslutade och utbetalda medel

Beslutade projekt		År 2018	Utbetalt
Projktnamn	Projektägare		
Fördjupad handlingsplan Mat	Länsstyrelsen i Blekinge	298 752 kr	243 231 kr
De större livsmedelsföretagen i Blekinge	Olofströms Näringsliv	400 000 kr	390 941 kr
De mindre företagen i Blekinge	NetPort	426 000 kr	391 747 kr
Matlust och Växtkraft i Sveriges trädgård	Karlskrona kommun	92 575 kr	84 727 kr
Testfiske smörbultSmörbult testfiske	Kalmar kommun	20 000 kr	4 280 kr
Arbetsmarknadsdag för gröna näringar	Hushållningssällskapet	100 000 kr	63 694 kr
Höstglöd Blekinge	Blekingepärlorna	75 000 kr	64 945 kr
Mer lokal mat vid evenemang i Blekinge	Blekinge idrottsförbund	50 000 kr	50 000 kr
Landbaserad fiskodling	Regionförbundet kalmar	50 000 kr	50 000 kr
Förstudie: Smakfesten 2019	Karlshamns kommun	71 000 kr	70 938 kr
Förstudie kring exportutveckling till Island	Edgify	100 000 kr	100 000 kr
Samla	Länsstyrelsen i Blekinge	100 000 kr	100 000 kr
Samverkan Region Blekinge, Länsstyrelsen och	Region Blekinge	135 000 kr	130 644 kr
Fördjupning mindre företagen i Blekinge	NetPort	100 000 kr	100 000 kr
Förädling av vilt (återtaget)	Blekinge Matakademi	100 000 kr	- kr
<b>Totalt</b>		<b>2 118 327 kr</b>	<b>1 845 147 kr</b>

Återföringar och återtagna projekt medförde att vi kunde ta beslut på mer än de 2 miljoner kronor som fanns till förfogande. Återstående medel 154 853 kr har återbetalats till Kammarkollegiet bankgiro 5052-5781.