



södertälje rullen

Framtidens hållbara livsmedel i en rulle

Södertäljerullen



Framtidens hållbara livsmedel

Oansenlig på utsidan, men inuti rymmer den en försmak av framtidens hållbara livsmedel.

Mästerkocken Mathias Dahlgren har komponerat Södertäljerullen i samarbete mellan MatLust.

Södertäljerullen lanseras i samband med Södertälje Science Parks framtidssatsning på skolan den 27-29 september, 2017. 27 000 personer kommer att äta Södertäljerullen som serveras i skolmatsalar och på lunchrestauranger runt om i Södertälje.

Södertäljerullen innehåller nya innovativa livsmedel som kombinerar svenska råvaror med influenser av invandrade matkulturer. Gräartsfalafel, hönsfärssouvlaki och Södertäljepitan är några av produkterna som ingår.

De är framtagna i MatLusts testbädd i Södertälje, där livsmedelsföretag samarbetar med skolkockar för att utveckla nya hållbara produkter som passar för storkök.

Södertäljerullen är ett koncentrat av hur MatLust – praktiskt och strategiskt – arbetar för att främja en hållbar livsmedelsnäring. Utgångspunkten är konceptet "Diet for a Green Planet" och ambitionen är att genom samarbeten skapa ett hållbart flöde längs hela livsmedelskedjan.

Södertäljerullen är ett unikt samarbete mellan MatLust, livsmedelsentreprenörer, mästerkocken Mathias Dahlgren, Södertälje kommun, Martin och Servera, Eurest, Tom Tits Experiment, Telge Återvinning och Södertälje Science Park.



Svenska råvaror möter invandrad matkultur

Produkterna som ingår i Södertäljerullen görs på svenska råvaror. Det gynnar både miljön och svensk livsmedelsnäring.

Hönsfärssouvlakin är gjord av ekologiskt kött från hönor som normalt sett bränns efter värpning – hönan har länge setts som en restprodukt vid äggproduktion. Hönsfärsen är ett sätt att minska resursslöseriet och utgör ett alternativ till ohållbart massproducerad kyckling.

Gråärtsfalafeln är det vegetariska alternativet. Falafeln är baserad på den gamla proteinrika baljväxten gråärt. Den är god, nyttig, hälsosam och kan odlas lokalt, vilket gör den till ett mer hållbart alternativ än den importerade kikärtn.

Södertäljepitan är ett helt nytt hållbart pitabröd som är gjort på surdeg och de svenskodlade spannmålen, dinkel, råg och korn istället för jäst och vetemjöl.

Södertäljesalsan à la Mathias Dahlgren är gjord på gröna grönsaker och salsan är speciellt framtagen till Södertäljerullen.

Grönsaker i säsong: grillad paprika, morötter, sallad, picklad lök. Smaksättare är citron, koriander och chiliflakes.



Vetenskaplig grund

Grunden för de produkter som utvecklas inom MatLust finns i konceptet Diet for a Green Planet (Östersjövänlig Mat) som är utvecklat mot en forskningsmässig bakgrund i EU-projekten BERAS (2003-06) och BERAS Implementation (2010-13). Det innehåller kriterier som bidrar till en mer hållbar och mindre miljöbelastande livsmedelsproduktion:

- *God och hälsosam*
- *Ekologiskt odlad*
- *Mindre kött, mer grönsaker, baljväxter och fullkorn*
- *Lokalt producerat i säsong*
- *Minskat svinn*

Södertälje kommun har – med starkt politiskt stöd – arbetat enligt Diet for a Green Planet-konceptet i många år, vilket etablerat kommunen som ledande i landet när det gäller hållbarhet i de offentliga måltiderna. Bland annat har Södertälje kommun fått ett flertal utmärkelser av White Guide Junior.

Läs mer om konceptet Diet for a Green Planet här: http://matlust.eu/wp-content/uploads/2017/08/%C3%96stersj%C3%B6v%C3%A4nlig_Mat.pdf.



Södertälje – en förebild

Södertälje har en unik möjlighet att bli en förebild för hållbar matproduktion och konsumtion. Ett bra geografiskt läge, det framsynta politiska ledarskapet, en rik livsmedelsproduktion med många primärproducenter, förädlande och handlande företag samt den långa forskningstraditionen kring livsmedel bidrar till Södertäljes starka position.

Samverkan för en hållbar livsmedelsnäring

MatLust drivs av Södertälje kommun med målen att bidra till att utveckla en hållbar livsmedelsnäring i Stockholmsregionen och etablera Södertälje som kunskapscentrum och mötesplats för mat och hållbarhet.

MatLust är ett EU-projekt som pågår 2015-2020. Flera partnerorganisationer, som KTH, Södertälje Science Park, Saltå Kvarn och forskningsparken Acturum Biovation är knutna till projektet. MatLust erbjuder små och medelstora livsmedelsföretag stöd för att stimulera tillväxt och hållbarhet, såsom utvecklingsprogram, temanätverk och produktutveckling genom testbädd och utvecklingskök.



MatLusts testbädd sker i samverkan med Södertälje kommuns måltidsverksamhet med ca 90 kök som serverar ca 20 000 måltider dagligen. Södertälje har genom sitt systematiska och mångåriga hållbarhetsarbete i de offentliga måltiderna skapat en plattform för hållbara livsmedel.

I testbädden samarbetar livsmedelsföretag med skolköckar för att utveckla nya produkter som fungerar i storköksmiljö och som uppskattas av eleverna.

Det är ett unikt samarbete där det offentliga samverkar med näringslivet för att bidra till en hållbar livsmedelsnäring. Genom strategiska samarbeten längs hela livsmedelskedjan skapar MatLust möjligheter för hållbara produkter att nå en bred marknad.

Läs mer om MatLusts testbädd här:

<http://matlust.eu/testbadd/>

Läs mer om MatLusts utvecklingsstöd till små och medelstora livsmedelsföretag här:

<http://matlust.eu/utvecklingsprogram/>



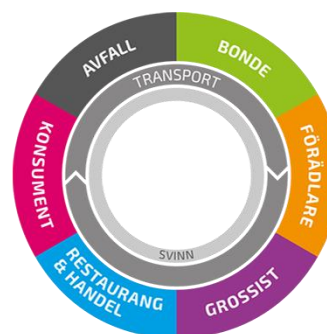
Utbildningsmaterial som når tusentals elever

Tolvtusen elever i Södertäljes grundskolor och gymnasieskolor serveras Södertäljerullen. I samband med detta erbjuder MatLust skolorna ett utbildningsmaterial ("Framtidens Planetskötare") som är kopplat till de Globala Målen (www.globalamalen.se) och som beskriver en hållbar livsmedelskedja.



Utbildningsmaterialet är framtaget tillsammans med miljökommunikatörer och pedagoger och är direkt kopplat till läroplanen (Lgr 11) och syftar till att stärka elevernas kunskap och ge dem nya perspektiv på matens roll för miljön samt deras egen roll som framtida planetskötare.

Utöver utbildningsmaterialet finns en inspirationsfilm ("Spelar roll?") samt tävlingen "Bygg din egen Södertäljerulle".



Företagen bakom råvarorna i Södertäljerullen

Nordisk Råvara: Har tillsammans med kockarna i MatLusts utvecklingskök utvecklat gråärtsfalafeln. Nordisk Råvara levererar gråärtorna till företaget Sevan som tillverkar själva falafeln.

Gråärtsfalafeln kombinerar det bästa av vår svenska mathistoria med modern matkultur och tillgängliggör gamla svenska kulturgrödor för en ung målgrupp.

Saltå Kvarn: Har tillsammans med Il forno della Pita utvecklat det helt nya pitabrödet som består av dinkel, råg och korn. Brödet har ett högt näringsvärde då det är långtidsjäst med surdeg och bakat med svenskt kulturspannmål.

Il forno della Pita: Stockholms största pitabageri finns i Södertälje och bakar traditionella pitabröd. Tillsammans med Saltå Kvarn har de tagit fram ett unikt bröd som förenar mellanösterns brödkultur med svenska råvaror.

Grekiska Kolgrillsbaren: Södertäljebaserade Grekiska Kolgrillsbaren producerar såväl hönsfärssouvlakin som Södertäljesalsan utifrån Mathias Dahlgrens recept.

Mer information:

Projekt MatLust: matlust.eu

Södertäljerullen: matlust.eu/sodertaljerullen

Södertälje Science Park: sscp.se

Science Week Skolan: scienceweek.se