

# Matsystem i förändring:

## NY TEKNIK ELLER BETEENDEFÖRÄNDRINGAR?

### PROGRAM 30 JANUARI



TID	PROGRAM
08.30	<b>Registrering och frukost</b>
09.00	<b>Välkommen</b> Sara Jervfors, projektchef MatLust / kostchef, Södertälje kommun & Gnesta kommun
09.15	KEYNOTE <b>Möjligheter med ny teknik, kunskap och sätt att agera</b> Ulf Sonesson, forskningschef vid RISE
09.35	<b>Matsystemets mosaik – inspel av aktörerna med lösningarna</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Roberto Rufo Gonzalez, Consupedia: <i>Consupedia – värderingsstyrd konsumtion</i></li><li>Rebecka Milestad, KTH &amp; EPOK: <i>Ekologisk produktion – en tillämpbar lösning här och nu</i></li><li>Elisabet Brock, KosterAlg: <i>KosterAlg – algodling, livskraft i havet</i></li></ul>
09.50	KEYNOTE <b>På spaning efter framtidens livsmedelssystem</b> Line Gordon, forskare och chef för Stockholm Resilience Centre
10.05	<b>Matsystemets mosaik – inspel av aktörerna med lösningarna</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Elin Aronsen Beis, Foodloopz: <i>Goodloopz – räddat kaffe för Zero Waste</i></li><li>Anja Leissner, Noquo Foods: <i>Utmana status quo med nästa generationen ost</i></li></ul>
10.20	<b>Utställningar &amp; mingel</b>
11.30	KEYNOTE <b>GMO och genredigering – risker och möjligheter</b> Odd-Gunnar Wikmark, forskare vid GenØk – Senter for biosikkerhet i Tromsø, Norge

Fortsättning på nästa sida »

# PROGRAM 30 JANUARI (FORTS.)

TID	PROGRAM
11.50	<p>KEYNOTE</p> <p><b>Växtbioteknik för miljö och hälsa – exempel från svensk forskning</b></p> <p>Anna Lehrman, biträdande programchef i Mistra Biotech vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU)</p>
12.00	<p><b>Matsystemets mosaik – inspel av aktörerna med lösningarna</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Helena Nordlund, projekt MatLust: <i>Kostkonceptet som revolutionerat Södertäljes offentliga mat</i></li><li>• Magnus Naess, Globala gymnasiet/Vegolyftet/EcoGusto: <i>Vegovågen – hur lyckas man få barn och unga att digga vego, och hur misslyckas man?</i></li></ul>
12.20	<p><b>Lunch</b></p>
13.15	<p>FYRA PARALLELLA SEMINARIER</p> <p><b>GMO och genredigering</b> (KTH-lokal C37 plan 4)</p> <p>Fördjupning från förmiddagens presentationer. Med Odd-Gunnar Wikmark, forskare vid GenØk – Senter for biosikkerhet och Anna Lehrman, biträdande programchef i Mistra Biotech vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU).</p> <p><b>Närproducerat och/eller ekologiskt – vad ska vi välja?</b> (KTH-lokal C43 plan 4)</p> <p>Rebecka Milestad från KTH och EPOK vid SLU presenterar vad närodlat kan betyda, hur/om det kan bidra till hållbar utveckling av livsmedelssystemet och hur det relaterar till ekologisk produktion och konsumtion.</p> <p><b>Hållbara måltider i offentliga kök: vad kan vi lära av varandra och finns behov av att samarbeta?</b> (Lokal Black Box)</p> <p>Samtal kring erfarenheter och syn på hållbarhetsarbete i storkök. Leds av Johanna Björklund, forskare vid Örebro universitet som bl.a. arbetar med att utveckla pedagogiska verktyg kopplat till skolmåltiden.</p> <p><b>Beteendeförändring i praktiken – det är nu det gäller</b> (Lokal SSCP Work)</p> <p>Workshop kring beteendeförändringar i praktiken. Här tas den konkreta förändringspotentialen hos deltagarna tillvara – och styrkan i att göra okända saker ihop. Leds av Karin Saler och Jenny Salmson från Odlå Ihop.</p>
14.30	<p><b>Bensträckare</b></p>
14.45	<p><b>Fika &amp; Matsystemets mosaik – inspel av aktörerna med lösningarna</b> (Lokal Black Box)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Magdalena Hermelin, Hermelins grönsaker: <i>Grönsaksodlaren som skippat mellanleden och jobbar lika mycket med försäljning som med odling</i></li><li>• Johan Fagerlund, Telge Återvinning AB: <i>Biokol på Telge Återvinning</i></li><li>• Andrea Giesecke, Axfoundation &amp; Jonatan Fogel, Länsstyrelsen i Stockholms län: <i>Resursfisk – underutnyttjade fiskarter</i></li><li>• Bettina Schütz, Hempster: <i>Heads up on hemp!</i></li><li>• Annette Granéli, RISE: <i>Rubizmo – hur man lyckas med sitt innovativa landsbygdsföretag</i></li><li>• Alice Davies &amp; Ida Abrahamsson, studenter Måltidsekologiska programmet vid Örebro universitet: <i>Hur kan vi utnyttja kunskapen som finns och förnya de tekniker som glömts bort?</i></li></ul>
16.00	<p><b>Slut</b></p>

## BESKRIVNING AV SEMINARIER KL. 13:15-14:30

### > **GMO och genredigering** (KTH-lokal C37 plan 4)

Fördjupning från förmiddagens presentationer för dem som vill veta mer och få möjlighet att ställa sina frågor. Med **Odd-Gunnar Wikmark**, forskare vid GenØk – Senter for biosikkerhet och **Anna Lehrman**, biträdande programchef i Mistra Biotech vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU).

### > **Närproducerat och/eller ekologiskt – vad ska vi välja?** (KTH-lokal C43 plan 4)

Lokal mat är en samlingsterm utan tydlig definition som används i olika sammanhang för att antyda en mer hållbar produktion. Ibland ställs "lokalt" mot ekologiskt, under antagandet att de båda produktionsformerna konkurrerar om samma konsumenter och har olika svar på hållbarhetsutmaningarna inom livsmedelsproduktionen.

Men detta synsätt leder fel! I detta seminarium presenterar **Rebecka Milestad** från KTH och EPOK vid SLU vad närodlat kan betyda, hur/om det kan bidra till hållbar utveckling av livsmedelssystemet och hur det relaterar till ekologisk produktion och konsumtion.

### > **Hållbara måltider i offentliga kök: vad kan vi lära av varandra och finns behov av att samarbeta?** (Lokal Black Box)

Under det här seminariet ges alla deltagare möjlighet att dela med sig av sina erfarenheter och ge sin syn på hållbarhetsarbete i storkök. Vi ser gärna att de deltagare som arbetar med ett specifikt måltids- eller kostkoncept berättar om det och vi vill undersöka frågor som: vad har hållbarhetsarbetet i storkök för målsättningar, vad kan vi lära av varandra och behöver vi mer samverkan för att nå längre?

Samtalet leds av **Johanna Björklund**, forskare vid Örebro universitet som bl a arbetar med att utveckla pedagogiska verktyg kopplat till skolmåltiden.

### > **Beteendeförändring i praktiken – det är nu det gäller** (Lokal SSCP Work)

Vad skulle du kunna förändra i ditt arbete som skulle göra skillnad? Varför gör du det inte? Vilka effekter skulle det kunna få och vilka risker skulle det innebära för dig? Vilka risker ligger i att INTE göra förändringen? Vad behöver du för att våga ta steget?

Vi är mitt i en ekologisk kris som gör att vi faktiskt inte vet om vi kan existera inom en rätt snar framtid. Vi ställer den värsta tänkbara konsekvensen av den förändring vi vill göra i den bransch vi är mot bakgrund av det. Vi gör en handlingsplan som vi delar med varandra och sedan ger vi möjlighet att dela utvecklingen och resultaten med varandra i ett forum där vi stöttar varandra när vi tar steget.

Workshopen leds av **Karin Saler & Jenny Salmson** från Odlas Ihop.