

Huvudtalare

Ulf Sonesson

Möjligheter med ny teknik, kunskap och sätt att agera



Ulf Sonesson, forskningschef vid RISE, menar att vi måste vara öppna för nya sätt att producera och konsumera mat, och att ny teknik erbjuder många lösningar. Han kommer bland annat beskriva hur ett digitaliserat och automatiserat jordbruk kan öka den biologiska mångfalden.

Ulf är teknikagronom, doktor i miljösystemanalys och docent i livsmedelsvetenskap. Ulfs forskning inom miljömässig hållbarhet har rört sig över hela livsmedelssystemet från avfallshantering, jordbruk, livsmedelskedjan till nutrition, med livscykelanalys som en gemensam nämnare. Sedan 20 år är han verksam vid RISE Jordbruk och Livsmedel (tidigare, SIK och SP) där han är ansvarig för FoI-området "Hållbara system i livsmedelskedjan".

Line Gordon

På spaning efter framtidens livsmedelssystem



Line Gordon, forskare och chef för Stockholm Resilience Centre, ger exempel på trender inom livsmedelssektorn som bidrar till att skapa matsystem inom de planetära gränserna. Vad blir lyx respektive vardagsmat i våra nya matvanor och hur kommer våra gamla vanor fortleva eller förändras med nya verktyg?

Line Gordon är förutom chef för Stockholm Resilience Centre vid Stockholms universitet också docent i systemekologi. Line har ett särskilt intresse för tvärdisciplinär forskning och hur vi kan förbättra planetens hälsa till gagn för mänskligheten. Hennes forskningsområden är vattenresurser, matproduktion och ekosystemtjänster ur ett social-ekologiskt resiliensperspektiv. Line är även styrelsemedlem i EAT Foundation, en forskningsbaserad global plattform för transformation av livsmedelssystemen.

Odd-Gunnar Wikmark

GMO och genredigering - risker och möjligheter



Odd-Gunnar Wikmark, forskare vid GenØk – Senter for biosikkerhet i Tromsø, Norge, kommer förklara skillnaden mellan olika typer av genetiskt modifierade organismer (GMO). Odd-Gunnar går också igenom riskbedömningar av GMO och varför många hävdar att dessa inte behövs för nya tekniker som genredigering (t.ex. CRISPR). Vilken betydelse kan GMO ha i framtiden för ett hållbart jordbruk?

Odd-Gunnar har i över 10 år arbetat på GenØk – Senter for Biosikkerhet i Tromsø, Norge med problemställningar kopplade till trygg användning av bioteknologi i matproduktion. Odd-Gunnar har en bakgrund inom biologi, speciellt molekylärbiologi och mikrobiologi från UiT – Norges Arktiske Universitet. Han har jobbat med forskning på oförutsedda effekter av genmodifierade växter och eventuella miljöeffekter av dessa i flera år. Han har också jobbat med genöverföringar i bakterier, och är speciellt engagerad i antibiotikaresistenta bakterier och plastföroreningar i miljön.

Anna Lehrman

Växtbioteknik för miljö och hälsa – exempel från svensk forskning



Anna Lehrman, biträdande programchef i Mistra Biotech vid Sveriges lantbruksuniversitet, ger exempel på växtförädlingsprojekt som forskarna i programmet arbetar med – hållbar och hälsosam potatis, och en helt ny oljegröda.

Anna Lehrman har, förutom att vara biträdande programchef och kommunikationsansvarig på Mistra Biotech, en filosofie magister i biologi vid Lunds universitet, och är doktor i entomologi vid SLU (Sveriges lantbruksuniversitet). Därefter gick Anna över till att arbeta med forskningskommunikation, bland annat som redaktör för Växtskyddsnotiser och Faktablad om växtskydd - jordbruk. Sedan 2012 arbetar Anna inom forskningsprogrammet Mistra Biotech. Tillsammans med Lisa Beste gör hon också podden Shaping our food - om växtförädling och djuravel.

Aktörerna med lösningarna

Roberto Rufo Gonzalez, Consupedia

Consupedia - värderingsstyrd konsumtion



Consupedia är ett digitalt beteendeförändringsverktyg till för att hjälpa samhället att ställa om till ett mer hållbart beteende. Det är en webb- och mobilapplikation som på ett ögonblick ger information om alla dagligvaror på marknaden. Consupedia omsätter forskningsresultat till tjänster för relevanta intressenter, som privatpersoner, offentligheten samt den privata sektorn.

Roberto Rufo Gonzalez är projektledare och initiativtagare. Växtbaserad entreprenör, forskare och i grunden ingenjör med en omättlig hunger efter sanningen.

Elisabet Brock, KosterAlg

KosterAlg – algodling, livskraft i havet



Rebecka Milestad, KTH

Ekologisk produktion – en tillämpbar lösning här och nu



Rebecka Milestad tar upp hur rörelsen för ekologisk produktion och konsumtion utvecklats till att bli en institutionaliserad del av jordbrukspolitiken (på gott och ont), att det är ett paket av lösningar som finns färdiga att använda för den som vill göra något redan nu, att det finns ett antal tydliga mervärden (men även utmaningar) och vad ekologiskt kan bidra med i framtiden.

Rebecka Milestad är agronom och forskare på KTH i Stockholm. Hennes forskning kretsar bland annat kring hållbara och resilienta livsmedelssystem, lokal och ekologisk produktion och konsumtion, mångfunktionellt lantbruk och stadsodling.

Algodling - den mest hållbara blå näringen. Vår produktion och marknad i Sverige samt möjligheter!

Elisabet Brock är algforskare som tillsammans med 5 kollegor startat KosterAlg, ett bolag som utgår från flera stora forskningsprojekt.

Elin Aronsen Beis, Foodloopz

Goodloopz – räddat kaffe för Zero Waste



Foodloopz och kaffeföretaget Johan & Nyström samarbetar sen 2019 i ett innovativt projekt med syfte att minska svinn från rosteriets produktion och skapa något nytt. Resultatet är ett Splendid Surprise Blend Coffee där varje batch blir en unik blandning av alla möjliga kaffesorter som det råkar finnas svinn av vid varje tillfälle.

Elin är en matsvinnkonsult med fokus på att hjälpa företag minska eget svinn på kreativa sätt, eller hjälpa företag att affärsutveckla med andras svinn. Kreativitet, samarbete och förtroende är ledord.

Anja Leissner, Noquo Foods

Utmana status quo med nästa generationen ost



Noquo Foods tar sig an utmaningen att utveckla och producera goda,

näringsriktiga och hållbara alternativ till mjölkprodukter med växtriket till hjälp.

Anja Leissner är engagerad livsmedelsingenjör som flyttat från Malmö till Stockholm för att utveckla framtidens ost som kommer göra gott för både dig och naturen.

Helena Nordlund, Projekt MatLust

Kostkonceptet som revolutionerat Södertäljes offentliga mat



Det forskningsbaserade konceptet Diet for a Green Planet bygger på helhetstänk och kreativitet, med fem enkla kriterier som gör detaljberäkningar överflödiga.

Helena Nordlund är projektledare för MatLust och har jobbat i Södertälje kommun sedan 2011 med livsmedelsrelaterade projekt. Hon har medverkat till framtagning av Södertälje kommuns odlingsstrategi och är huvudansvarig för den nu påbörjade livsmedelsstrategin. Helena har tidigare arbetat med ekologiskt jordbruk, ekonomi och småföretag och har 20 års erfarenhet av internationella utvecklingsprojekt.

**Magnus Naess,
Globala gymnasiet/
Vegolyftet/EcoGusto**
Vegovågen



Hur lyckas man få barn och unga att digga vego, och hur misslyckas man? Magnus reder ut begreppen.

Kocken Magnus Naess gjorde Globala gymnasiet vegetariska skolmat rikskänd. Nu reser han landet runt och håller workshops med den prisbelönta kokboken "Vegolyftet- för skola och storkök" i ryggen, samt föreläser och jobbar med vego/ skolmatsfrågan både i Sverige och internationellt.

**Johan Fagerlund,
Telge Återvinning AB**
Biokol på Telge Återvinning



**Magdalena Hermelin, Hermelins
grönsaker**

*Grönsaksodlaren som skippat
mellanleden och jobbar lika mycket
med försäljning som med odling*



Vem får betalt för mervärdena i bra mat. (För 50 år sedan lade vi 30% av vår inkomst på mat. Idag är siffran nere på 11%. Bra mat och bra matproduktion måste ses ur ett helhetsperspektiv)

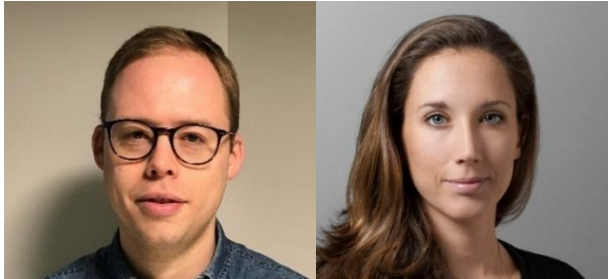
Magdalena är en ekologisk grönsaksodlare som tror på färgglad mat och gröna siffror. Det finns inget svart och vitt, sanningen ligger i det nyanserade grå.

Biokol för att ta tillvara resurser och skapa kolsänkor. Södertälje kommun satsar på en biokolsanläggning som förväntas vara i drift i slutet av 2020.

Johan är projektledare på Telge Återvinning. Han jobbade tidigare som Avdelningschef för Behandling & Produktion på Telge Återvinning. Hans bakgrund är inom produktion av läkemedel och betalkort.

Andrea Giesecke, Axfoundation & Jonatan Fogel, Länsstyrelsen i Stockholms län

Resursfisk – underutnyttjade fiskarter



Resursfisk är ett projekt som vill synliggöra underutnyttjade arters potential genom att göra näringsrika och attraktiv mat på dem.

Jonatan Fogel kock som blev agronom som nu jobbar som projektledare för Resursfisk på Länsstyrelsen Stockholm

Andrea Giesecke är miljövetare i grunden och jobbar som projektledare på Axfoundation inom programområdet Framtidens mat med fokus på sjömat.

Bettina Schütz, Hempster

Hempster - Heads up on hemp!



Bettina Schütz, medgrundare av innovativa livsmedelsföretaget Hempster Sweden, är ekonom och projektledare och kommer att ge en inblick i sitt företag och varför hampa är både ett superfood och en viktig gröda för ett klimatanpassat samhälle.

Annette Granéli, RISE

Rubizmo – hur man lyckas med sitt innovativa landsbygdsföretag?



Rubizmo är ett EU-finansierat projekt som studerar innovativa landsbygdsföretag och innovativa affärsmodeller. Projektet presenterar och erbjuder nya verktyg som används i företagsutveckling i landsbygdsföretag.

Annette Granéli är senior projektledare på RISE och avdelningen för jordbruk och livsmedel där hon arbetar med innovation och företagsutveckling.

Alice Davies & Ida Abrahamsson, Örebro universitet

Hur kan vi utnyttja kunskapen som finns och förnya de tekniker som glömts bort?



Studenter vid Örebro Universitet vill visa på matens kraft ur ett måltidsekologiskt perspektiv.

Seminarieledare

Odd-Gunnar Wikmark, Anna Lehrman och Rebecka Milestad presenteras ovan som talare

Johanna Björklund, Örebro Universitet



Johanna Björklund är docent i miljövetenskap och programansvarig för Måltidsekologprogrammet vid Örebro universitet som drivs av institutionen för naturvetenskap och teknik i samarbete med Restaurang- och hotellhögskolan. Johannas forskning har fokus på hållbar mat med en tvärvetenskaplig ansats i syfte att bidra till kunskap för en hållbar samhällsförändring. Johanna har arbetat i båda ändarna av livsmedelssystemet, med systemansats för att studera och utveckla hållbara sätt att producera livsmedel i deltagardrivna forskningsprojekt och som följeforskare i utvecklingsprojekt kring miljö- och klimatanpassning av mat i offentliga storkök. Johanna undervisar också i kurser kring mat, miljö och hållbarhet.

Karin Saler & Jenny Salmson, Odlas Ihop



Jenny Salmson och Karin Saler grundade föreningen Odlas Ihop 2016. De visar hur omställningen går att göra här och nu, hur klivet från att vara kontorsarbetande storstadsbo till att skapa en ny grönskande ätbar framtid tillsammans är möjligt och lustfyllt.