



SCIENCE AND
EDUCATION **FOR**
SUSTAINABLE
LIFE

Välkomna

Hur får vi bönan till bordet?
Om svenskodlade baljväxter till livsmedel.
Workshop vid SLU Alnarp 2023 11 30

An aerial photograph showing the SLU Alnarp campus in the foreground, surrounded by green fields and forests. In the background, a large body of water (the Baltic Sea) is visible, along with a city skyline and a tall tower. A semi-transparent dark grey box is overlaid on the center of the image, containing white text.

SLU Partnerskap Alnarp

Håkan Schroeder, verksamhetsledare

Program

09.00 Välkomna!

Håkan, Schroeder, Georg Carlsson, Lisa Blix Germundsson, SLU

09.15 LoBa

Annika Jönsson och Nina Frank, HS Skåne

09.30 Livsmedelskedjans olika aktörers inspel på ökad konsumtion av svenskodlade baljväxter

- Ny kartläggning "Produkter baserade på proteinrika grödor – behov och möjligheter". Helena Persson Hovmalm, SLU.
- Att odla och sälja till många olika. Per Modig, HIR Skåne.
- Så kan kommuner köpa mer svenska baljväxter. Maria Ivansson, Klimatkommunerna.

10.15 Bensträckare, kaffe.

10.30 Vad hindrar uppskalning av volymer från fält till bord?

Presentation av workshop grupparbete. Jonas Bååth och Annie Drottberger, SLU.

11.45 Avslut av gruppdiskussionerna. Lunch baserad på baljväxter, Alnarpsrestaurangen



Program

13.00 Rapportering och slutsatser av vad grupperna kom fram till. Jonas Bååth och Annie Drottberger.

13.30 Livsmedelskedjans olika aktörers inspel på ökad konsumtion av svenskodlade baljväxter.

- Konserverade bönor – enkelt men unikt. Elias Kvarnbäck, Bönland.
- Bärtha idag och framåt. Pia Qvarnström, Bärtha.
- Nordisk Råvara om förädling och utsikt. Thomas Erlandsson, Nordisk råvara.
- Bönor - så odlar jag och säljer dem. Tony Åhlund, lantbrukare på södra Öland.
- Grönskörd av sojaböna. Helena Persson-Hovmalm och Lotta Nordmark, SLU.

14.45 Sammanfattning av dagen och hur vi går vidare. Avslut och tack.

15.00 Kaffe och bönchokladkaka.



Tack för idag

