



LÄNSSTYRELSEN
I STOCKHOLMS LÄN

Nr 2 – maj 2013

Landsbygd i Centrum

Tema: Nära mat



Foto: Erika Stenlund

Länsstyrelsen i Stockholms län
Hantverkargatan 29
Box 22067
104 22 Stockholm

Tfn: 08-785 40 00 (vxl)
Fax: 08-785 40 01
Besök oss gärna på
www.lansstyrelsen.se/stockholm

Redaktion: Hanna Williamsson,
Mette Kjöbek Petersen, Ylva Berry,
Ulrika Geber (ansvarig utgivare)

Tryckeri: Lenanders Grafiska

I detta nummer kan du bland annat läsa om:

Gastronomisk destination

Stockholms fiskmarknad

Samarbeten som skapar möjligheter

Ystningen blev ett yrke

Stöd till landsbygden

Fyra sidor annonser med kompetensutveckling

Lantbruksledaren

Så släppte vintern äntligen sitt tag om oss och is och snö försvann i rask takt. Sista ansökningsdag för jordbrukarstöden är passerat och vi har fått in i stort sett lika många SAM-ansökningar som förra året, knappt 2000 stycken.

Temat för detta nummer av Landsbygd i Centrum är Nära mat och handlar om den lokala matens produktion och konsumtion. Lokal mat brukar definieras som mat som huvudsakligen produceras med lokala råvaror inom ett visst geografiskt område. Även avsättningen är ofta lokal. Regional mat däremot har ofta ett starkt lokalt varumärke, men avsättningen kan vara nationell eller internationell. Temat kunde lika gärna vara samverkan för lokal mat, eftersom vi just nu med glädje och förundran ser ett intensivt nätverksbyggande och ökat samarbete mellan olika matföretagare. Primärproducenter och förädlare samarbetar, ibland även med kocken och restaurangägaren. Samverkan sker både längs produktionskedjan, från mjölkproduktion till ost och café men också kring speciella produkter, som till exempel rabarber. Det kan också vara så att företagarna helt enkelt väljer att ligga nära varandra, som på Säby där rapsolja, musteri, bränneri och bryggeri samsas på samma gårdsplan. Utgångspunkten är att alla vinner på samverkan och att många idéer föds och utvecklas, samtidigt som företagande blir roligare och kanske också mer hållbart i längden.

Regeringen stora satsning på Sverige – det nya Matlandet har nyligen utvärderats. En del kritik har riktats mot satsningen, bland annat att det varit oklart om den leder till konkreta resultat. Utvärderingen visar trots allt att fler små och medelstora företag vinner kontrakt i offentlig upphandling och att förädlingsföretag ökat både produktion och lönsamhet. Utvärderarna efterfrågar dock en bättre analys av hindren att uppnå visionen om Matlandet, men också mer strategiska satsningar och bättre samverkan mellan olika myndigheter på nationell och regional nivå.

I dagsläget utgår vi ifrån att de nya Landsbygdsprogrammet och Havs- och fiskeriprogrammet kommer att starta under början av 2014. De gäller i så fall inte för de nya miljöersättningarna som då startar samtidigt med det nya gårdsstödet 2015. Detta innebär att det kan bli en del övergångsregler för miljöersättningarna. Länsstyrelsen tar nu fram statistik och andra underlag för att kunna göra en bra analys av nuläget för landsbygden i länet. Ett partnerskapsmöte genomförs i maj för att diskutera analysen och våra utmaningar att utveckla landsbygden. Under hösten fortsätter arbetet med att utforma en genomförandestrategi för länet.

Ulrika Geber
Lantbruksdirektör

Om Landsbygd i Centrum

Tidningen Landsbygd i Centrum ges ut av enheten för lantbruksfrågor på Länsstyrelsen i Stockholms län. Den vänder sig till lantbrukare och andra företagare på landsbygden i länet och kommer ut med fyra nummer per år. Varje nummer innehåller temaartiklar, information om stöd till landsbygden och annonser till olika typer av kompetensutveckling.



Foto: Ylva Berry

Hur vill du läsa Landsbygd i Centrum?

Du som inte håller tidningen i din hand, utan läser den på din datorskärm, vet att tidningen också finns som elektroniskt nyhetsbrev. Du som helst läser Landsbygd i Centrum på din dator men ändå får den i din brevlåda kan avsäga dig papperstidningen genom att skicka ett e-postmeddelande till oss: lantbruk.stockholm@lansstyrelsen.se.

Du som varken fått tidningen i din brevlåda eller till din e-postadress men vill vara säker på att inte missa nästa nummer, teckna en prenumeration på det elektroniska nyhetsbrevet redan idag. Det gör du genom att uppge din e-postadress på vår webbsida, www.lansstyrelsen.se/stockholm/lic. Då får du, förutom de fyra numren av tidningen, också nyheter och inbjudningar till kompetensutveckling.

Nästa nummer kommer med posten den 20 september. Du som prenumererar elektroniskt kan se fram emot att få läsa den redan den 16 september!

Gastronomiska regioner -ett verktyg för utveckling

Landsbygdsminister Eskil Erlandsson lanserade under 2012 gastronomiska regioner som ett viktigt verktyg för att uppnå sysselsättnings- och tillväxtmålen i satsningen Sverige - det nya Matlandet. Men vad är en gastronomisk region? Och hur kan det gynna den enskilda företagaren?

Unika möjligheter

En gastronomisk region är en plattform inom vilken man koordinerar resurser och insatser för att hjälpa regionens livsmedelsproducenter att skilja ut sig på sin marknad, främja regionens turism och öka intäkterna åt den offentliga sektorn. Ett gemensamt drag för gastronomiska regioner är att de har sin utgångspunkt i regionens historiska matarv.

Stockholms Län har unika möjligheter att skapa en ledande gastronomisk region i Sverige. Med omedelbar närhet till Sveriges största marknad och med en fot i Södermanland och den andra i Uppland har vårt län ett särpräglat kulinariskt kulturarv som bygger på unika livsmedel som Waxholmströmming, rabarber, åkeröpple, ekeröpotatis, öl och brännvin och mycket mera. Men för att snabbt kunna hoppa på tåget som skall föra oss till matlandet version två-punkt-noll kan det vara av värde att kika på hur andra som har lyckats har gjort.

Jämtland ett relevant exempel

Det finns flera utländska exempel som vi skulle kunna lära av, Österrike är ett bra sådant exempel, men även på hemmaplan har vi viktiga och relevanta exempel. Det närmaste vi i Sverige kommer till en gastronomisk region är Jämtlands län. Där startade insatserna för att främja gårdsförädling och diversifiering av landsbygdsföretagande redan i slutet av 1970-talet. Den första stora satsningen var moderniseringen av den traditionella getostproduktionen. Receptet

var tämligen enkelt – att genom utbildning och stöd utveckla sortimentet och förbättra produktkvaliteten. Satsningen kompletterades med uppstarten av Jämtspira Ekonomisk Förening, ett kooperativ med det uttalade syftet att sätta den jämtländska osten på den nationella kartan – och de lyckades!

På en världsmarknad

Av Jämtlands 28 gårdsmejerier är flera mycket framgångsrika. Enligt mejeristerna själva är samarbetet nyckeln till framgång. En ensam producent kan inte mobilisera de resurser som krävs för att bygga ett tillräckligt starkt varumärke och etablera en ny produkt på den nationella marknaden. Och de ekonomiska vinsterna är inte den enda förtjänsten. Att sälja en god och uppskattad produkt som blir en symbol för sin region ger personlig tillfredsställelse och ökar självkänslan. Om detta vittnar även Håkan Nilsson, LRF ordförande i Jämtlands län, som menar att den uppskattning som lantbrukaren får för de unika lokala produkterna är extra värdefullt i en tid då varje bonde konkurrerar på en världsmarknad.

*Paulina Rytönen, FD, Docent
Områdesansvarig Måltidskunskap
Södertörns högskola, 08-608 41 09
paulina.rytonen@sh.se*

Kontakta gärna Paulina om du vill veta mer om hur andra bygger gastronomiska regioner eller bidra med synpunkter och idéer om hur Sverige kan bygga gastronomiska regioner. Du kan även kontakta henne på Facebook via sidan Mat med historia.

Informationsdag om Gastronomiska regioner

Du som är landsbygdsföretagare i Stockholms län är välkommen till Länsstyrelsen den 14 oktober. Paulina Rytönen kommer då att ge en fördjupad presentation av vad en gastronomisk region är och vad du som företagare kan vinna på detta. Studien *Gastronomiska regioner – ett verktyg för att främja tillväxten i lands- och glesbygder* som hon genomför i samarbete med LRF presenteras också. Magnus Svensson, kreativ ledare vid Restaurangakademien, initiativtagare till Gastronomiska regioner blir dagens huvudtalare och inspiratör.

Anmäl dig via Länsstyrelsens kalender på webben. Vid frågor om evenemanget kontakta Mette Kjörbek Petersen



Foto: Paulina Rytönen

Stockholms Fiskmarknad

I Stockholm finns ett stort matintresse och en efterfrågan på lokala råvaror. Under 2011 drog Länsstyrelsen i Stockholms län igång projektet Stockholms Fiskmarknad som pågick fram till och med 2012. Målet var en fysisk marknadsplats för regionalt fångad fisk, centralt belägen i Stockholm. Genomförandet har haft stort fokus på kartering av fisk och fiskare för att säkra råvarutillgången.

Tynande tillvaro

Stockholm är den snabbast växande regionen i landet. Landsbygden runt Stockholm, och i synnerhet Stockholms skärgård, är en del av regionens identitet. En fungerande landsbygd kräver en fastboende befolkning med möjlighet till försörjning. Fiske och näringar som har koppling till fiske har lång tradition längs ostkusten och i Mälardalen. Fisket har dock, liksom all livsmedelsproduktion, genomgått stora förändringar som lett till storskalighet i både produktion och handel. Förändringarna gör att det småskaliga fisket längs ostkusten för en tynande tillvaro och både flottan och marknaden har genomgått en allt högre koncentration till västkusten. Om ingenting förändras kommer stora delar av fisket längs ostkusten vara borta i en inte alls avlägsen framtid.

Efterfrågan och betalningsvilja

Samtidigt finns ett ökande intresse för mat och matlagning. Svensarna köper kokböcker för 300 miljoner kronor per år och när det gäller utgivna kokböcker per capita är vi världsledande. Ett antal olika matlagningsprogram med höga tittarsiffror sänds också i tv. Och för en stad som Stockholm är ett brett restaurangutbud av hög klass en självklarhet. Tillgången på bra råvaror är naturligtvis central, för både hemmatlagare och restaurangkockar.

Ulrika Geber är lantbruksdirektör i Stockholms län. Så här säger hon om förutsättningarna för lokala

matmarknader i Stockholm:

- Råvarans kvalitet rör ofta tekniska kvaliteten men även andra aspekter, som på vilket sätt råvaran producerats och vilka positiva och negativa effekter det för med sig. Allt fler konsumenter vill påverka utvecklingen och uttrycka sina värderingar genom sättet att konsumera lokalt producerad mat. Det kan handla om att värna det småskaliga fisket eller ett öppet jordbrukslandskap. Det finns en vilja att också betala för denna kvalitet. För producenten ökar det möjligheterna att ta betalt för att också leverera dessa tjänster. Dessutom minskar antalet mellanhänder. Förutom certifiering som garanterar och kommunicerar på vilket sätt varan producerats kan också producenten vara en viktig kommunikatör att förmedla andra värden direkt till konsumenterna. Det kan gälla ren information om råvaran och hur den bäst kan tillagas, men också under vilka förhållanden lantbrukaren eller fiskaren lever. Exempel på sådana marknader och mötesplatser är Bondens egen Marknad, gårdsbutiker eller lådprenumeration av mat direkt från en eller flera producenter. En fiskmarknad skulle också vara ett sådant exempel, säger Ulrika.

Fisk från skärgården och Mälardalen

Trots både efterfrågan och betalningsvilja är det idag svårt att hitta fisk från skärgården och Mälardalen i Stockholm. Därför initierades projektet Stockholms fiskmarknad. Projektet ville dels bekräfta antagandena om tillgång och efterfrågan, dels lansera idén för producenter och konsumenter. Länsstyrelsens bedömning var att det därigenom skulle skapas starka marknadsmässiga incitament för en marknad där producenter och konsumenter kan mötas och ge upphov till en lönsam verksamhet.

Kartering av fisk och fiskare

Fisken och fiskaren har varit i fokus under hela



Foto: Hanna Williamsson

Nyfiken?

Läs mer om Stockholms Fiskmarknad på webben, www.stockholmsfiskmarknad.se, eller följ fortsättningen av projektet på Facebook: www.facebook.com/stockholmsfiskmarknad

projektet. Länsstyrelsen bedömde redan från början att fiskproduktionen var för liten i Stockholms län för att skapa ett tillräckligt starkt ekonomiskt incitament för en marknadsplats. Istället valdes att jobba med samma definition av lokal råvara som använts inom konceptet Bondens egen Marknad, det vill säga 25 mil. För Stockholms innerstad innebär det ett upptagningsområde som sträcker sig längs kusten från ungefär Söderhamn till Västervik inklusive Gotland och områdena runt Hjälmaren och Mälaren.

Karteringen har genomförts genom personliga intervjuer med ett stort antal fiskare. I området finns cirka 190 yrkesfiskare. De besöktes, hemma eller i sjöboden, och målet var att träffa dem en och en. Syftet var att fånga upp deras egna uppfattningar om den egna verksamheten. Projektet har sedan återkopplat och löpande förankrat resultatet från intervjuerna. Vid behov har innehållet reviderats för att anpassa det till fiskets uppfattningar om projektet. Fiskarens synpunkter kom därmed att redan från början påverka slutresultatet.

Undersökningen visade att det inom 25-milsradien finns ett 80-tal fiskare som är intresserade av att leverera fisk till Stockholm och den totala mängden uppgår till cirka 800 ton per år. Viktiga arter är torsk, strömming, sik, gös, abborre och plattfisk. Många fiskare är även intresserade av att delta i kringevenemang och marknadsföring av fisken. Flera är exempelvis intresserade av att ta emot gäster och visa sitt fiske i praktiken. Det kan då skapas ett mervärde i fisket.

En fysisk marknadsplats för fisk

En förutsättning för en fiskmarknad är dels att det finns fisk, dels att det finns intresserade köpare av fisken. Fisken är det väsentliga och huvudfokus i projektet har legat där. Men det är även av stor betydelse att skapa en identitet för produkten för att underlätta kommunikation till konsument och eventuella

investorare och entreprenörer.

Den fortsatta dialogen med fisket och andra intressenter genomfördes genom workshops där målsättningen var att formulera regelverk, kravspecifikation och underlagsmaterial för samarbetsavtal mellan fiskare och en tänkt Stockholms Fiskmarknad. Dessa workshops genomfördes i tre steg med ambitionen att återkoppla till samtliga intresserade fiskare. Deltagare från fisket valdes med utgångspunkt från geografisk hemvist och intresse för projektet.

Som viktiga delar i projektet togs kommunikationsstrategi och kommunikationsplattform fram. En webbplats skapades också. Och att det nu finns en Facebooksida kopplad till Stockholms Fiskmarknad kan vara av värde för framtida kommunikation och marknadsföring.

Lansering

Projektet lanserades den 21 november 2012. Detta gjordes genom en pressträff på Sture Hof, följt av en temporär fiskmarknad på Stureplan och vid Nytorget. Lanseringen var en succé och genomslaget i media blev mycket stort. På de temporära fiskmarknaderna såldes cirka 700 kilo fisk slut på ett par timmar. På Stureplan ringlade kön flera hundra meter och entusiasmen hos kunderna var stor.

Länsstyrelsens projekt avslutades 2012 och resultatet och varumärket ägs idag av föreningen Stockholms Fiskmarknad. Föreningen utgörs av fiskare som finns inom 25-milsradien. De arbetar idag för att hitta såväl lokal som entreprenörer och investerar för själva driften. I dagsläget finns ingenting klart men det finns god förhoppning om att en fysisk marknadsplats för regionalt fångad fisk – Stockholms Fiskmarknad – ska bli verklighet.

Henrik C Andersson

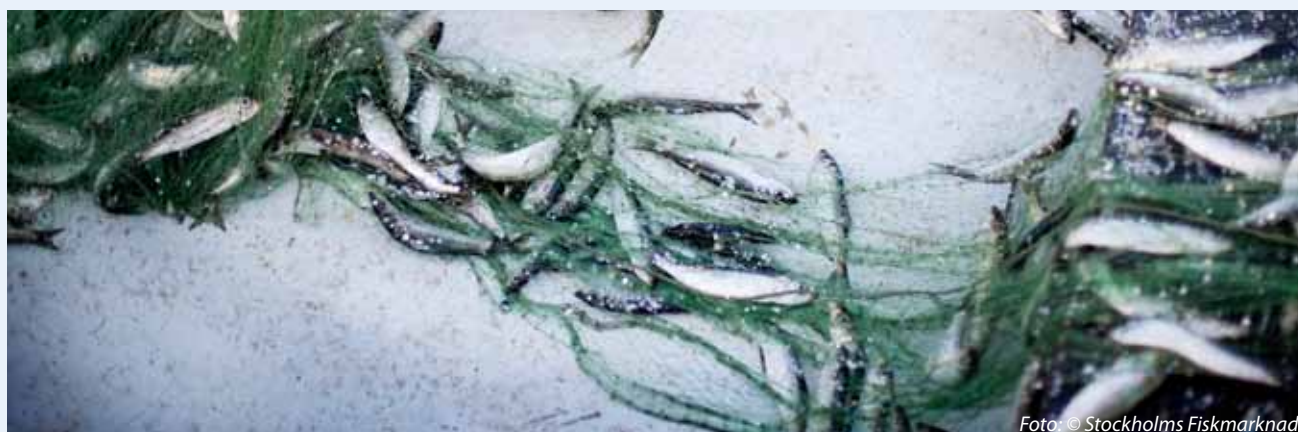


Foto: © Stockholms Fiskmarknad

Samarbeten som skapar möjligheter

När fler företagare vill verka på den växande marknaden med närproducerade livsmedel och lokalt mathantverk, uppstår spännande och givande samarbeten på lokal och regional nivå. Här presenteras en rabarberfestival, en rapsoljaproducent med "goda" grannar och en lantbrukare med engagemang i råvarorna ända till tallriken.

Rabarberfestival skapar intresse och efterfrågan

Rabarberfestivalen i Södermanland är ett återkommande arrangemang som vuxit i omfattning och popularitet för varje år sedan starten 2003. Festivalen har betytt mycket för att öka intresset för rabarber och efterfrågan på rabarberprodukter, berättar Carina Dalunde, en av dem som var med och startade föreningen Rheum som arrangerar festivalen.

- Nu kan man till exempel hitta flera olika sorters rabarber i plantskolan. Så var det inte när jag började odla rabarber, berättar hon. Rheum är en ekonomisk förening bestående av åtta företag i Södermanland. Rheum är det latinska namnet för rabarber och rabarber var det som man samlades kring när föreningen startade för 15 år sedan.

- Rabarber och Södermanland hör ihop. Det var ju hit den kom först när den kom till Sverige, berättar Carina. Hon bor och verkar på Norra Stene gård mellan Gnesta och Vagnhärad, precis på Stockholmsidan av länsgränsen. I företaget Norra Stene Skafferi producerar hon bland annat rapsolja, örtekryddor, vinäger, sylt, äppelmos, marmelad och chutney.

- Numera odlar vi inte rabarber själva på gården, men jag förädlar och säljer rabarberprodukter, till exempel sylt, marmelad och chutney av rabarber från odlare inom Rheum, berättar Carina.

Ett ansikte på personen bakom

Hon beskriver Rheum som viktigt på många olika sätt.

-Dels rent praktiskt och ekonomiskt, till exempel genom att vi kan samordna transporter, men också i allra högsta grad socialt. Som ensamföretagare behövs ett nätverk där vi kan stötta och inspirera varandra. Numera samarbetar Rheum kring många olika produkter, inte bara rabarber. De producerar, förädlar och säljer bland annat kött, grönsaker, frukt och rapsolja till lokala livsmedelsbutiker och storkök, men också till Stockholmsbutiken Cajsa Warg och på Bondens egen Marknad. Att Rheum är en förening med lokal förankring beskriver Carina som viktigt.

- En samhörighet mellan konsument och producent och ett ansikte på personen bakom det man köper uppskattas mycket, avslutar Carina som ofta är med på Bondens egen Marknad.



Foto: cyclonebill@flickr

Ett litet matkluster på Ingarö

Åsa Levén driver sedan 2012 Säby Gårdsprodukter AB som producerar och säljer rapsolja. Säby Gård ligger på Ingarö i Värmdö kommun och tillhör Säby Säteri som driver en konferensanläggning. Lantbruket arrenderas av Åsas sambo Micke Windahl, som odlar stora arealer spannmål i kommunen.

På gårdsplanen på Säby finns inte bara presseriet. Där finns också Värmdö musteri som producerar

Tips!

Läs mer om Norra Stene Skafferi på Carinas blogg: www.norrasteneskafferi.blogspot.com eller på Rheums hemsida, www.rheum.se.

Intresserad av rabarberfestivalen? Den går av stapeln vecka 21 och har en egen hemsida, www.rabarberfestival.se

Se hur rapsoljan blir till på Säby Gårds hemsida, www.sabygardingaro.se

Du kan också följa Säby Gård på Facebook, www.facebook.com/SabyGard.Ingaro

och säljer äppelmust och dit många privatpersoner kommer med egna äpplen under hösten för att göra must. Som en vidareutveckling av den verksamheten har ett bränneri just etablerats, som också ska ha äpple som råvara. Även Värmdö bryggeri är en nystartad verksamhet som liksom mustieriet och bränneriet hyr sina lokaler av Säby Säteri. De har nu två ölsorter på Systembolaget och fler är på väg. Tillsammans utgör dessa förädlingsföretag ett litet matkluster.

Åsa bekräftar Carinas bild av att det finns ett sug efter bra, närproducerade varor där konsumenten vet vem man handlar av och varifrån råvaran kommer.

- Att rapsen vi odlar pressas till olja på gården innebär att vi har full kontroll på alla delar i produktionen, från sådd till färdig produkt. Varje oljeflaska kan spåras tillbaka till åkern, berättar Åsa. Det skapar ett förtroende, det har hon märkt när hon står i butik för att demonstrera produkten. Hon arbetar också aktivt med företagets hemsida och i sociala medier för att visa upp gården och företaget och på så sätt bygga upp varumärket och förtroendet för produkten.

Trångt men trevligt

- Vi har fått en bra start, säger Åsa och berättar att pressningen drog igång i månadsskiftet september-oktober och att de första flaskorna var klara för försäljning i början av november. Pressen går för fullt och redan har hon 28 återförsäljare och en restauranggrossist.

- Vi har fått jättefina recensioner från kockar som använder vår olja. Den låg också i varukorgen vid tävlingen Årets kock, vilket såklart gav ett stort genomslag, säger Åsa stolt.

- Jag hade såklart kunnat producera och sälja min olja även utan de andra förädlingsföretagen på gården, men visst finns det fördelar med att vara lokaliserade tillsammans. Många kunder hittar vår olja när de besöker mustieriets butik och självklart visar vi upp varandras produkter, berättar Åsa. Fast hon medger

också att det ibland är lite opraktiskt med så många besökare på gårdsplanen när man bedriver ett aktivt lantbruk med traktorer som behöver ta sig fram bland parkerade bilar.

- Visst sporrar och inspirerar vi varandra. Mustieriet/bränneriet är på gång med en äppelvinäger, vilket såklart kommer att passa perfekt ihop med oljan för den som vill göra dressing, berättar Åsa.

Ett annat möjligt samarbete, som ännu är i planeringsstadiet men som skulle kunna bli verklighet tack vare företagets närhet till varandra, är en biogas-anläggning. Lantbruket är energiintensivt, inte minst när rapsen ska torkas, och både bryggeriet och mustieriet har restprodukter från sin produktion som som skulle kunna passa för biogasproduktion.

- Restprodukten från våran produktion, rapskakan, har vi däremot redan avsättning för. Den säljs som djurfoder till Åva Gård i Tyresö, berättar Åsa avslutningsvis.

Mer stannar i närområdet

- Åva Gård ligger i Tyresta naturreservat, berättar lantbrukare Fredrik Segerberg som tillsammans med sin fru Malin Östlingsson arrenderar gården av Stockholms stad sedan 2006. Här finns 40 tackor, 60 mjölkkor, och därtill egen rekrytering. Att Fredrik väljer raps från grannkommunen till sina mjölkkor är ingen slump. Inte heller att de utfodras med drav, det vill säga restprodukter från ölbryggningen, från tre lokala bryggerier.

- Vi tänker lite mer hela tiden, säger Fredrik. Han tycker det är mer sport att försöka producera lika mycket mjölk på foder han kan hitta nära som han kunde gjort på soja som åkt runt halva jordklotet.

- Jag vägrar att bara göra som alla andra, eller som man brukar göra, utan att ifrågasätta. Jag och Malin vill hela tiden försöka hitta smartare, bättre och mer hållbara lösningar, säger han. Därför skickas inte



Foto: Åsa Levén

Rapsolja pressas och buteljeras på Säby Gård.



Foto: Åsa Levén

all mjölk till Arla och alla djur som ska slaktas till Scan, även om det vore enklast. Istället är de del i två samarbetsprojekt där mer stannar i närområdet. Det ena är med Sanda Gårdsmejeri som varje vecka hämtar mjölk på Åva.

- Den här veckan har de varit här två gånger och hämtat 400 liter per gång. Det är kul och det känns bra att skicka mjölk dit och också se vad det blir av den. Och någon dålig affär är det inte, avslöjar Fredrik. När Arla betalar 2,80 får de 4 kronor från det lilla mejeriet som du kan läsa mer om i nästa artikel.

Från gården till gourmetrestaurangen

Även när det gäller slakt tillämpas närhetsprincipen, så länge slaktpiserna tillåter. På det lilla slakteriet Ö-slakt på Värmdö slaktar gården sina lamm. De gör återtag på en del av köttet och är mycket nöjda med kvaliteten på det arbete som slakteriet gör. Genom Ö-slakts arbete med att erbjuda kvalitetskött till restauranger har Fredrik också varit med i ett samarbete längs hela produktionskedjan, från gården till gourmetrestaurangen. Anledningen är att Åvas tjurkalvar sålts vidare till granngården Hammarby där de fötts upp som stutar på ett sätt som gett ett osedvanligt bra kött.

- Att få vara med och följa djuren på det sättet är intressant, och även om det handlar om vanliga mjölkkraskalvar får man väl säga att vi har lyckats bra med vårt avelsarbete, säger Fredrik som ser ljus på möjligheterna för gården att utvecklas. De vill gå sin egen väg och utveckla gården på ett sätt som de verkligen tror på. Och för att kunna gå sin egen väg får man se till att ingå de samarbeten som gör det möjligt.

Hanna Williamsson



Fredrik Segerberg, Åva gård

Ystningen blev ett yrke

Steget från arbetet som kemist i en forskargrupp till småskalig mejerist i Haninge tycker inte Inger Wallin var så långt. Det är lika viktigt att vara drivande, noggrann och dokumentera allt som görs i mejeriet som inom forskningen. Det nya i livet som landsbygdsföretagare inom lokal matförädling handlar mer om att redan från start involvera flera familjemedlemmar i företaget och att bygga lokala nätverk för framtiden.

Slump och hemlighetsmakeri

Att det blev ystning var mer en slump berättar Inger Wallin. På mitt förra jobb som analytisk kemist på Apoteksbolaget fanns en personalförmån att man kunde få hyra en stuga eller gå en kurs.

- Jag valde att prova på ystning på ett utbildningsmejeri i Jämtland. Just då hade jag absolut ingen annan tanke än att det verkade roligt och spännande. Väl på kursen märkte jag hur intresserad jag blev. Det här skulle jag kunna hålla på med! Jag sög i mig allt som sades under den där veckan, berättar Inger. Fast kanske fanns det ändå i bakhuvudet att apoteksmonopolet skulle avskaffas. Och hon är trots allt uppvuxen på lantbruk med en pappa som var mjölkbonde. Så helt osannolikt var det kanske ändå inte, att tycke för ystning uppstod.

I tysthet höll Inger på något år och hobbyystade i en stor kastrull i köket ett par helger i månaden innan någon fick ta del av hennes planer. Genom sin svärson som arbetade på Åva Gård fick hon kontakt med Fredrik Segerberg och Malin Östlingsson som bedriver mjölkproduktion där. De var väldigt intresserade av Ingers affärsidé och ville gärna leverera mjölk och hjälpa till att få till stånd ett mejeri på eller i närheten av Åva Gård som ägs av Stockholms stad. Ett par år senare hade Inger emellertid fått nej på flera olika alternativa lösningar för en mejerilokal. Men då hade hon också hunnit ta fram både ritningar och

Om du vill starta...

...gårdsmejeri

- Kontakta din kommun för mer information och godkännande av mejeri samt Länsstyrelsen för mer information och registrering av mjölkproduktion.
- Svensk Mjolk har information och bra tips när det gäller mejeri på sin webbplats. Där hittar du också branschriktlinjerna, www.svenskmjolk.se.
- Från Sveriges Lantbruksuniversitet, SLU, kan du ladda ner broschyren "Gårdsmejeri och gårdsbutik", www.slu.se.

affärsplaner för att starta osttillverkningen. Anna-Lena Karlsson och Peter Jonsson på Sanda Hönseri hörde talas om Ingers planer och var intresserade av att samla fler livsmedelsförädlare när en av deras lokaler blev ledig.

Starkt familjenätverk

Banklån och ett företagsstöd från Landsbygdsprogrammet möjliggjorde investeringen och mejeriet stod klar i maj 2012. Inger hade redan fyllt 60 år, så det var viktigt med ett starkt familjenätverk. Svärsonen Ben var med från början och sköter numera transporten av mjölk två till tre gånger i veckan. Numera tas mjölk både från Åva Gård och från Åse och Anders Borg på gården Stegsholm, som också ligger i närheten. Inger sköter ystning och marknadsföring medan dottern Tove hjälper till med ystning och har huvudansvaret för butiken som har öppet två dagar i veckan. Maken Bengt sköter bokföring vid sidan av sitt vanliga jobb. När de har försäljning på marknader hjälper även yngsta dottern Åsa till. Just nu arbetar de ungefär en och en halv årsarbetskraft i företaget, men räknar med att de så småningom ska komma upp i två årsarbetskrafter och 6000 kilo ost vid full kapacitet.

Inger betalar ett merpris för mjölken eftersom hon tycker att det är skamligt vad mjölkbönderna annars får betalt idag. 400 liter mjölk går åt till varje ystning, så det blir maximalt 1200 liter mjölk i veckan som köps in.

- Även om det är en liten del av gårdarnas mjölkproduktion som går till Sanda mejeri, ger det ett mervärde för dem både vad gäller priset och genom att de kan visa upp osten från deras mjölk i olika sammanhang. På Stegsholm finns till exempel bageri och café som köper in ostarna från mig, berättar Inger.

Lokalt är kärnan

Inger ystar ganska många olika sorters ostar, numera även hårdost. Men grundstommen är fyra sorter:

en blåmögel, en kittost och två vitmögelostar. Det är viktigt att alltid kunna leverera samma sorter till konferensanläggningar och restauranger.

- Att mjölken är lokalt producerad och bara transporterats några kilometer är själva kärnan i marknadsföringen av osten, säger Inger. Avsättningen är också ganska lokal med fokus på Södertörn och Stockholm. Försäljningen i den egna butiken har varit över förväntan. I övrigt levereras knappt en tredjedel till restauranger och konferensanläggningar och resten till detaljhandel och marknader. Inger har varit restriktiv med stormarknader, men har börjat sälja till ICA i Västerhaninge som ligger på några kilometers avstånd från mejeriet. Kontakter har även tagits med några andra butiker.

Inger tycker att hennes förmåga att vara drivande och kunna planera varit bra egenskaper när hon startade mejeriet.

- I själva osttillverkningen är noggrannhet en stor fördel och från mitt tidigare arbete som kemist i en forskargrupp har jag lärt mig att arbeta systematiskt och att dokumentera allt. Detta är också grunden för att kunna förbättra sin ostproduktion hela tiden, avslöjar Inger.

För framtiden finns många idéer. Samarbetet med Åva och Stegsholm är väldigt positivt. Även närheten till grannarna Peter och Anna-Lena i Sanda Hönseri ger extra energi och de kan alla dra nytta av varandra genom att förmedla kontakter och kunna erbjuda flera olika produkter tillsammans. I framtiden tycker Inger att det vore roligt att producera ännu fler produkter, som yoghurt och helmjölk. Men då behövs det ytterligare en lokal. Allt fler småskaliga mathantverksproducenter i närheten har kontakt med varandra och kanske kan ett helt mathantverkskluster utvecklas på Sanda.

Ulrika Geber

...gårdsbutik, gårdscafé eller förädling av livsmedel:

- Kommunen är din kontrollmyndighet, kontakta dem för mer information och registrering av din verksamhet.

...livsmedelsverksamhet med primärproduktion:

- Gå in på Länsstyrelsens webbplats för mer information: www.lansstyrelsen.se/stockholm
- Glöm inte att registrera din primärproduktion hos Länsstyrelsen.



Foto: Ulrika Geber

Mer om Inger Wallin och hennes ostar finns på www.gardsmejerietsanda.se

Stutarnas stall slutbesiktigas

Det är en tidig och ganska kylig aprilmorgon när Landsbygd i Centrum beger sig till Rådmansö för att vara med vid slutbesiktningen av en ligghall. Landsbygdsprogrammet är inne på sitt sista år och allt fler företag och föreningar ansöker om slututbetalning för olika typer av företags- och projektstöd, men också för miljöinvesteringar. Många av dessa kommer att få besök av Länsstyrelsen för en slutbesiktning.

Från gräsklippare till affärer

Företaget som ska besökas är Lågarö Stall och Entreprenad på Rådmansö. Det drivs av Kerstin Jakobsson Persson och Mikael Persson. Kerstin jobbar också halvtid utanför gården och Mikael

driver även entreprenadverksamhet.

Gården är ärvd på Kerstins mors sida och på 80-talet hade Kerstin hästverksamhet i stallet. Idag är hästarna utbytta mot Hereford dikor och deras kalvar. Fyra dräktiga kor köptes in när hästarna hade varit försvunna en tid, och Kerstin och Mikael ville hålla betesmarkerna öppna.

För ett par år sedan bestämde de sig för att ge lantbruket på gården en ytterligare chans och satsa på att bygga upp en småskalig köttproduktion. De har redan börjat sälja köttlådor och efterfrågan överskrider än så länge tillgången. De vill gärna kunna stå även för förädling framöver. För att kunna utöka sin besättning till omkring tio dikor behövde de bygga en ny större ligghall som låg mer rationellt till vid gårdscentrum och som fungerade bra att jobba i. Då skickade de in sin ansökan om stöd för modernisering och fick beslut om stöd i december 2011. Nu när byggnaden är klar är det dags för slutbesiktning.

Flera utbetalningar och besiktningar

Det är Lars Carlsson, handläggare av företags- och projektstöd på Länsstyrelsen i Stockholm, som ska göra besiktningen. I bilen på väg norrut berättar han att företaget vid ett tidigare tillfälle ansökt om utbetalning av en del av stödet. Enligt regelverket hålls de sista tio procenten av stödet inne, tills slutbesiktningen är klar.

Han berättar också att han stämt av med en kollega från enheten för länsveterinärer. Eftersom det är en nybyggnation av en ligghall för nöt har företaget skickat in en ansökan om förprovning till enheten för länsveterinärer. De har sedan granskat ritningarna så att de följer djurskyddslagen, och gjort en besiktning av byggnaden när den var klar.

Dagens besiktning går ut på att kontrollera att de investeringar som företaget har ansökt om stöd för är på plats och används enligt planerna.



Foto: Sofia Ståhle

Nöjd med den nya ligghallen

Redovisa rätt!

När en investering som fått stöd inom Landsbygdsprogrammet är slutförd är det slutbesiktning och slututbetalning som återstår. Slututbetalningen gäller även dem som sökt projektstöd eller stöd inom Leader. Gör rätt när du söker utbetalning genom att följa anvisningarna du fick i samband med beslutet. Då går det fortare att få dina pengar.

Har du frågor om din slututbetalning?

Kontakta Clara Fägerlind, 08-785 49 09 eller Anders Larsson, 08-785 49 14.



Foto: Sofia Ståhle

Skylten är på plats

Vi kommer fram strax före klockan åtta och möts av Mikael på gårdsplanen. Ligghallen står precis bredvid och fyra små stutar tittar ut genom öppningen. Skylten är uppsatt på fasaden och syns tydligt.

- Det viktigaste av allt, säger Lars med glimten i ögat. De som gör investeringar över ett visst belopp, med stöd från Landsbygdsprogrammet, ska sätta upp en skylt som säger att EU investerar i Landsbygden. Det beloppet ligger för närvarande på 50 000 euro.

- Det är väldigt roligt och inspirerande att komma ut och besöka företagare i länet, säger Lars som är inne på sitt tjugosjunde år med detta jobb. Han känner de flesta vid det här laget.

- Det är väldigt intressant att stå på gårdsplanen och höra hur läget är och hur planerna framåt ser ut. Det betyder faktiskt mycket för oss på Länsstyrelsen, fortsätter han.



Lars blir inspirerad av att träffa företagare

Foto: Sofia Ståhle

Allt enligt plan

Så börjar Mikael's föreläsning under stutarnas nyfikna blickar. Lars har beslutet med sig och kontrollerar byggnaden utefter vad som står i det. Besiktningen dokumenteras i ett protokoll. Om något inte har blivit som det var tänkt så anger man företagarens förklaring till det i besiktningsprotokollet. Då har stödmottagaren

oftast redan hört av sig till Länsstyrelsen, eftersom regelverket kräver att man ska anmäla sådana ändrade planer. I annat fall kan de ändrade planerna göra att man får en anmärkning vid besiktningen som kan påverka stödbeloppet.

Vid besiktningen granskas också ett antal original-fakturor. Det som skickas som underlag när man ansöker om utbetalning är bara kopior på fakturor, därför granskas nu ett stickprov av originalen. Många företag använder redovisningsbyråer och det är vanligt att fakturorna förvaras där. Det är inget problem, bara fakturorna finns tillgängliga för granskning vid slutbesiktningen. Om fakturakopiorna inte stämmer med originalen är det också en avvikelse som kan leda till konsekvenser för stödet.

Inga avvikelser förekommer här, allt har gått enligt planerna. Mikael Persson är nöjd och glad. Det verkar även stutarna vara. Lars Carlsson tackar för sig och Landsbygd i Centrum gratulerar till en väl genomförd investering.

Sofia Ståhle



Foto: Sofia Ståhle

Mikael verkar glad över att slutbesiktningen gick bra och stutarna kommer ivrigt fram för att få uppmärksamhet och godbitar

Kom-ihåg-lista:

- Skriv ut blanketterna "ansökan om utbetalning" och "kostnadssammanställning" från Jordbruksverkets webbplats.
- Numrera alla fakturor och för in dem i kostnads-sammanställningen i samma ordning. Tänk på om moms ingår eller ej.
- Se till att alla ordersedlar, följesedlar, offerter etc. som fakturan hänvisar till finns med.
- Skriv ut betalunderlag. Där ska framgå avsändarkonto, mottagarkonto (samma som på fakturan) och att transaktionen är utförd.
- Om kvitton redovisas ska bokföring som visar posten bifogas.
- Lägg betalunderlaget bakom fakturan.
- Summan från kostnadssammanställningen förs över till ansökan om utbetalning
- Om begagnad utrustning har köpts ska ett så kallat begagnatintyg bifogas. Det finns också på Jordbruksverkets webbplats.
- Vid slututbetalning ska även en slutrapport skickas med.
- Skriv under, bifoga underlag, skicka!

Viktiga datum för SAM 2013

Den 15 juni...

... ska du ha rätt att använda den mark du söker gårdsstöd för och du ska ansvara för driften.

Den 17 juni...

... är sista dag att:

- komma in till Länsstyrelsen med underskriftssidan till SAM-ansökan för dig som inte har använt e-signering.
- ändra uppgifter i din SAM-ansökan.
- föra över stödrätter, förutsatt att personen som ska överta stödrätterna hade minst 4 hektar jordbruksmark med stödrätter den 18 april.
- ansöka om att överta delar av ett jordbruksföretag. Du som övertar delar av ett jordbruksföretag måste senast den 18 april själv ha skickat in en SAM-ansökan omfattande minst 4 hektar jordbruksmark med stödrätter för att få gårdsstöd för den mark som du tar över. Om ansökan gäller överföring av ett helt jordbruksföretag måste ansökan ha kommit

in till Länsstyrelsen innan vi har fattat beslut om utbetalning för de stöd som ingår i överlåtarens SAM-ansökan.

Efter den 17 juni...

... kan du fortfarande dra tillbaka delar av din SAM-ansökan under förutsättning att du inte blivit aviserad om kontroll. Om du redan haft kontroll eller inventering av dina marker kan du bara dra tillbaka de delar som är godkända.

Den 30 juni...

... är sista datum för sådd om du har åtagande för miljöersättning på din åkermark.

Den 1 juli...

... är sista dag då växtodlingsplanen ska vara inne hos Länsstyrelsen om du har åtagande för miljöskyddsåtgärder.

Viveka Appeltoft

Fältkontrollerna har börjat

Djurkontroller och tvärvillkorskontroller har redan dragit igång och snart börjar även de arealbaserade kontrollerna. Fältkontrollsäsongen fortsätter sedan året ut.

Extra många tvärvillkorskontroller

Precis som i fjol kommer Länsstyrelsen att genomföra extra många tvärvillkorskontroller inom nitratdirektivet, se artikel på nästa sida.

Utifrån fjolårets resultat väntar vi oss även i år färre och mindre arealavvikelser i fält än för ett par år sedan. Detta tack vare blockinventeringen och SAM Internet. Skötselavvikelser såsom igenväxta betesmarker, för dåligt betade betesmarker och dåliga vallar hittade vi desto mer av under förra säsongen. Dessutom fanns ett behov hos många av att lära sig

mer om den dokumentation som krävs inom vissa stöd. Om du har frågor om de stöd du sökt, tveka inte att kontakta Länsstyrelsen.

Aviserade och oaviserade besök

Ett önskemål som ibland framkommer är att Länsstyrelsen bör ringa och meddela att vi kommer i god tid före kontrollbesöket. I den mån regelverket tillåter detta så gör kontrollanten också det. En del djurbaserade kontroller och vissa tvärvillkorskontroller måste dock ske utan avisering eller med avisering kort före besöket.

Johannes Tykesson

Kom ihåg underskriftssidan!

Du måste skicka in underskriftssida även när du gör ändringar via SAM Internet om du inte har e-legitimation.

Adressen är:

Länsstyrelsen i Stockholms län

FE 12

839 81 Östersund.



Foto: Anna Rönnow

Ko kontrollerar kontrollant

Håll koll på gödseln!

Hela Stockholms län är klassat som känsligt område eller känsligt kustområde. Därför finns många tvärvillkor som gäller för dig som hanterar någon form av gödsel. Antalet kontroller av gödselhantering i länet har ökat de senaste åren, eftersom så många avvikelser upptäckts vid kontroll. Sådana tvärvillkorsavvikelser kan ge avdrag på dina stöd.

Lagring av stallgödsel

Om du hanterar stallgödsel på din gård ska du ha kapacitet att lagra gödseln under sex, åtta eller tio månader, beroende på vilket område du bor i och vilka djur du har. Kravet på lagringkapacitet gäller alla som har mer än två djurenheter och det ska finnas en dokumenterad beräkning av lagringsvolymen. Till lagringsutrymmen räknas till exempel gödselplatta, djupströbädd och container, men lagring i stuka direkt på marken får inte räknas in.

Spridningsareal för stallgödsel

Man får inte sprida stallgödsel så att det överskrider 22 kilo fosfor per hektar och år, fördelat under en femårsperiod. Detta gäller alla som har mer än 10 djurenheter och alla som tar emot stallgödsel eller andra organiska gödselmedel från ett annat företag.

Från och med i år är det inte längre tillåtet att beräkna behovet av spridningsareal utifrån de gamla djurtäthetsbestämmelserna. Du kan därför komma att behöva en större spridningsareal än tidigare. Nu måste man utgå ifrån hur mycket fosfor djuren utsöndrar. Ta hjälp av schablonvärden och tabeller för att räkna ut hur mycket spridningsareal du behöver.

Till spridningsarealen räknas tillgänglig åkermark. En del mark får inte räknas in, till exempel mark som ligger nära vattentäkt, har ett åtagande för skyddszon eller ligger i träda. Generellt är det inte tillåtet att sprida gödsel på betesmarker, men betesmarkerna kan teoretiskt räknas med i spridningsarealen om det

finns betesdjur på företaget. Betesmarken får då utgöra så stor del av spridningsarealen som betet utgör av djurens foder under året.

Om ditt företag tar emot stallgödsel eller andra organiska gödselmedel ska det finnas dokumentation där det framgår vilket slags gödsel det är, mängd gödsel, mängd totalfosfor, leverensdatum, samt vem gödseln kommer från. Om du lämnar ifrån dig stallgödsel och har mer än 10 djurenheter, ska du dokumentera det på samma sätt.

Balanserad kvävegödsling

Det finns regler kring hur man får tillföra kväve på sina marker. Dessa gäller alla som hanterar gödsel som innehåller kväve. Det ska finnas en växtodlingsplan med beräkning av gödslingsbehov. Behovet ska vara beräknat med hänsyn till förväntad skördenivå, stallgödselns långtidseffekt, förfruktseffekt, mulljord samt tillförsel av stallgödsel och andra organiska gödselmedel. Du får inte sprida gödsel då marken är frusen, snötäckt, vattenmättad eller översvämmad. Gödselmedel får inte spridas närmare än två meter från vattendrag eller sjö.

Inom känsliga områden får man inte tillföra stallgödsel i större mängd än vad som motsvarar 170 kilo totalkväve per hektar och år. På höstsådda oljeväxter får man högst sprida 60 kilo lättillgängligt kväve per hektar och vid annan höstsådd högst 40 kilo.

Inom känsliga områden får inga gödselmedel spridas under tiden 1 november till 28 februari. I de känsliga kustområdena och i känsliga områden kring Mälaren är spridning av stallgödsel och andra organiska gödselmedel under tiden 1 augusti till 31 oktober bara tillåten i växande gröda eller inför höstsådd, med undantag för fastgödsel. Fastgödsel som sprids på obevuxen mark under oktober ska brukas ned inom 12 timmar.

Paulina Liljander



Foto: Paulina Liljander

En container är ett bra sätt att lagra gödsel

Vilka tvärvillkor gäller mig?

Genom att utnyttja den elektroniska tjänsten Miljöhusensyn kan du få koll på alla tvärvillkor som gäller för dig och din verksamhet. Den kostar inget att använda och du hittar den på adressen:

www.miljohusesyn.nu

Du kan även boka in en individuell tvärvillkorsrådgivning av Hushållningssällskapet. Se under aktiviteter på sidan 17.



Miljöhusensyn finns också som broschyr

Anmäl din foderanläggning

För att kunna garantera folkhälsa, djurhälsa och konsumenters trygghet genom god livsmedels- och fodersäkerhet måste alla foderanläggningar registreras hos Jordbruksverket. Registret gör det möjligt att lättare kunna spåra och hindra spridning av smitta eller förorening.

Du som producerar foder eller hanterar foder till livsmedelsproducerande djur ska anmäla din foderanläggning till Jordbruksverkets foderanläggningsregister.

Har ni gjort brukarskifte på gården kan den nye brukaren behöva anmäla sig till registret. Även du som är

ny jordbruksföretagare måste tänka på att anmäla dig.

Vid kontroll av tvärvillkor upptäcks det alltför ofta att lantbrukare missat att anmäla sitt jordbruksföretag.

Du kan på ett snabbt och enkelt sätt göra anmälan via Jordbruksverkets e-tjänst ”mina sidor”. Du kan även kontakta någon handläggare på enheten för lantbruksfrågor.

Läs mer om foderföretagare på Jordbruksverkets webbplats www.jordbruksverket.se under e-tjänster och foderföretagare.

Rose-Mari Åkerström

Tvärvillkorselement

I stödområde 9 (se karta nedan) omfattas landskapselementen öppna diken, stenmurar, solitärträd och småvatten av regeln om skydd av landskapselement på åkermark som är ett tvärvillkor.

De olika tvärvillkorselementen är enligt definitionen följande:

- Stenmurar och öppna diken som ligger på åkermark eller mellan åkermarksblock som ligger intill varandra.
- Öppna diken som är minst 0,5 meter breda och 0,3 meter djupa, mätt vid släntkanten. De behöver inte vara vattenförande året runt.
- Solitärträd (träd som står ensamma) och småvatten som är helt omgivna av åkermark (ett undantag är när de gränsar mot ett dike eller en stenmur som har åkermark på andra sidan). Det ska också finnas en minst två meter bred skyddszon kring dem. Skyddszonen räknas från trädstammens yta eller småvattnets gräns mot åkermarken. Inom skyddszonen får du inte plöja eller jordbearbeta marken på annat sätt. Solitärträd är lövträd med

en kronvidd om minst 5 meter. Småvatten har en yta om max 0,10 hektar, inklusive den omgivande slänten. Det är förbjudet att tippa sten eller massor vid småvatten.

De ytor som dessa tvärvillkorselement utgör är stödberättigande, det vill säga arealen får ingå i blockarealen. Jordbruksverket har nu lagt in tvärvillkorselementen så att de ingår i jordbruksblocken, du kan därför se dem på kartan i SAM Internet.

Om du skadar, förstör eller tar bort något av landskapselementen kan du, förutom böter eller andra påföljder, även få avdrag på dina stöd. Om du upptäcker felaktigheter, till exempel felinritade tvärvillkorselement eller att du har tvärvillkorselement som inte finns inlagda i dina jordbruksblock, ska du kontakta Jordbruksverket. I SAM Internet kan du själv rita in tvärvillkorselement som saknas eller lämna synpunkter på dem som redan är inritade.

Viveka Appelftofft



Foto: Kristina Nigell

När goda råd blir lite mindre dyra

Företagare på landsbygden har möjlighet att söka finansiering för rådgivning som kan utveckla företaget genom en så kallad rådgivningscheck. En av dem som utnyttjat den möjligheten är Malin Virhage som driver företaget Naturvårdarna Södertörn. Hon tog hjälp av rådgivare Sofia Äng från HS Konsult för att utveckla en idé som hade legat och grott ett tag.

Malin har fastnat för får

Malin Virhage och hennes familj finns på Berga gård i Sorunda, Nynäshamns kommun. Där har de omkring 30 tackor och säljer lammlådor, skinn och naturvårdstjänster. Detta kombinerar Malin med en anställning som djurskötare på två mjölkgårdar i närheten.

Hon flyttade från Nacka till gården i Sorunda efter sin lantbruksexamen på Vreta Yrkeshögskola. Då hade hon fastnat helt för fårhållning.

- Men från början var det hundar jag höll på med. Jag gick på hundgymnasium och kom så småningom in på Boarder Collie. Det var när jag gjorde praktik på fårgårdar med mina hundar som jag fick kontakt med färbäringen. Då upptäckte jag att fåren kändes nästan ännu roligare, berättar Malin.

Att komma vidare

- När jag kom till Sorunda såg jag att det var ganska igenväxt på kommunens marker. Det gav mig idén om att mitt företag skulle kunna erbjuda naturvårdstjänster. När jag var föräldraledig funderade jag vidare på min idé om hur företaget skulle utvecklas, säger Malin.

Hon gjorde som man gör när man inte vet hur man ska komma vidare med något, nämligen surfade och sökte på nätet. Så hittade hon Hushållningssällskapet och Sofia Äng som är husdjursrådgivare där. Det var Sofia som tipsade Malin om att hon kunde finansiera ett rådgivningsbesök genom att ansöka om en rådgivningscheck hos Länsstyrelsen.

- De som utnyttjar rådgivningschecken hos oss gör det för att testa en idé de har för sitt företag. Då får de en utomstående rådgivares perspektiv på hur idén kan fungera på marknaden. Vi räknar på den och tittar på förutsättningar runt omkring. Det är viktigt att prata igenom sin idé innan man förverkligar den, säger Sofia Äng som gärna tipsar om rådgivningschecken.

- Rådgivningen var jätteintressant! Sofia kom hit och jag berättade om mina idéer kring fårhållning och naturvårdstjänster, berättar Malin. Tillsammans tittade de på markerna och byggnaden. Olika möjligheter och begränsningar diskuterades. De pratade om areal, antal djur och ekonomi. De tittade också på en foderanalys som Malin just fått svar på. Rådgivningen följdes upp med både telefonsamtal och ett rådgivningsbrev.

- Utifrån alla mina tankar och idéer håller jag på att utveckla ett koncept som inte är helt vanligt, så jag tror att Sofia fick lite att bita i, säger Malin. Hon tycker att en rådgivningscheck på 5 000 kronor räcker för att komma en bit på väg.

- Även om det inte täckte hela arvodet för rådgivningen, så var det ändå avgörande för att jag skulle ta chansen och anlita en rådgivare, säger hon.

Om att ta betalt

Malin tycker att det som gav mest var det som handlade om prissättning, hur mycket man ska ta betalt och varför. Helt enkelt hur man argumenterar för det pris man tar, vad som kostar och varför det kostar som det kostar.

- Det kunde Sofia ge mig argument för, både vad gäller betestjänsterna och lammlådorna. Det var viktigt för mig för att komma vidare i mina diskussioner som jag har med kommande uppdragsgivare, berättar Malin och avslöjar att hon just nu för en dialog med kommunen i Nynäshamn som är intresserade av ett samarbete.

Sofia Ståhle

Ansök om en rådgivningscheck...

...om du är landsbygdsföretagare och vill testa en ny affärsidé! Landsbygdsprogrammet kan ge dig möjlighet att anlita en rådgivare eller genomföra ett studiebesök hos dina förebilder. Rådgivaren kan vara ett bollplank när du håller på att utveckla en ny affärsidé och du väljer själv vilken rådgivare du vill anlita. Rådgivningen får dock inte vara ett led i att söka ekonomiska stöd eller finansiera byggprojektering/ritningar.

Kontakta Sofia Ståhle, 08-785 47 31, eller Åsa Pettersson 08-785 49 32 för att få mer information.



Malin Virhages företagsidé är att kombinera sitt intresse för får med naturvård
Foto: Malin Virhage



LÄNSSTYRELSEN
I STOCKHOLMS LÄN

Aktiviteter maj–september 2013



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

Om aktiviteterna

Här kan du se ett urval av aktuellt kursutbud och vilken rådgivning som erbjuds. För mer detaljerad information hänvisar vi till Länsstyrelsens webbplats och till vårt elektroniska nyhetsbrev. Där kan du också hitta fler aktiviteter.

Aktiviteter som annonseras här genomförs av olika aktörer men bekostas alla helt eller delvis genom Landsbygdsprogrammet 2007-2013 som finansieras av EU och svenska staten. För en del aktiviteter tas en deltagaravgift ut. Eventuell deltagaravgift anges i annonsen. OBS! Efter sista anmälningssdag är anmälan bindande.

Har du önskemål om andra aktiviteter än dem som annonseras här? Kontakta då Mette Kjöbek Petersen, 08-785 41 97 eller mette.kjobekpetersen@lansstyrelsen.se

Elektroniska nyheter

I det elektroniska nyhetsbrevet Landsbygd i Centrum får du löpande, direkt till din e-post, information om aktuell kompetensutveckling. Bli prenumerant på det elektroniska nyhetsbrevet på www.lansstyrelsen.se/stockholm/lic

Kalendariet på webben

I kalendern på vår webbplats finns alla aktiviteter. Den uppdateras löpande, så där kan du även hitta aktiviteter som inte hinner annonseras i de fyra tryckta numren av Landsbygd i Centrum. Du hittar kalendern på Länsstyrelsens webbplats, längst ner på startsidan, www.lansstyrelsen.se/stockholm.

Rådgivningscheck

Känner du ett behov av att diskutera utvecklingsidéerna för ditt företag med en rådgivare? Om dina utvecklingsplaner är förenliga med Landsbygdsprogrammet för Sverige 2007-2013 finns chansen att få en rådgivningscheck. Anmäl intresse och rekvirera blankett från Länsstyrelsen.

Kontakt: Sofia Ståhle 08-785 47 31, sofia.stahle@lansstyrelsen.se eller Åsa Pettersson 08-785 49 32, asa.pettersson@lansstyrelsen.se

Bygdecheck

Föreningar och utvecklingsgrupper på landsbygden i Stockholms län som vill träffa en annan utvecklingsgrupp i en annan bygd eller förort i Sverige kan ansöka om en bygdecheck om 5 000 kronor.

Kontakt: Sofia Ståhle 08-785 47 31, sofia.stahle@lansstyrelsen.se

Slätter och slätterängar

Är du nyfiken på vad som gör slätterängar så intressanta och bevarandevärda? Eller har du en äng och vill lära dig slå med lie? Här presenteras två aktiviteter på temat ängar och lieslätter.

Ängsfältvandring

Packa kaffekorgen och besök en riktig slätteräng när den blommar som bäst! Mats Nordin, enheten för naturvård och Hanna Williamsson, enheten för lantbruksfrågor visar och berättar om ängens värden och historia.

Tid och plats: Väsby hage, Munsö den 29 maj eller Karlbergs slätteräng, Rånäs den 30 maj. Kurstid 18-20.

Deltagaravgift: Kostnadsfri för deltagaren.

Anmälan och kontakt: senast 22 maj via kalendern på Länsstyrelsens webbplats eller till Hanna Williamsson, 08-785 49 13 alternativt hanna.williamsson@lansstyrelsen.se

Arrangör: Länsstyrelsen i Stockholms län

Slätterkurs

Lär dig om liar och lieslätter och öva på att slå själv under ledning av Kjell Gustafsson, lärare, pedagog och erfaren slätterkarl.

Tid och plats: Samma kurs ges två dagar i rad, den 5 och 6 augusti i Bergianska trädgården i Stockholm.

Deltagaravgift: Kostnadsfri för deltagaren.

Anmälan och kontakt: senast 21 juli till gunvor@bergianska.se.

Arrangör: Bergianska trädgården.

Fältvandring – Våtmarkerna på Skilleby Gård i Järna

Wijnand Koker på Associera Lantbruksrådgivning guidar oss till de tre våtmarker som anlagts på Skilleby Gård i Järna. Våtmarkerna är anlagda som mindre dammar intill Skillebyån och har som syfte att minska transporten av näringsämnen till ån. Den ena är också en av få våtmarker i vårt län där man kontinuerligt gör mätningar och där man alltså kan se vilken nytta våtmarken gör! Medverkar gör också Pia Stålnacke från Länsstyrelsen som går igenom hur Landsbygdsprogrammet kan bidra till våtmarker. Vi avrundar kvällen med att fika tillsammans vid våtmarken, så ta med fikakorgen!

Tid och plats: Tisdag den 11 juni, 18.30 – 20.30 på Skilleby Gård i Järna

Anmälan: Senast fredag den 7 juni via kalendariet på Länsstyrelsens webbplats.

Kontakt: Pia Stålnacke, pia.stalnacke@lansstyrelsen.se eller 08-785 49 31

Arrangör: Länsstyrelsen i Stockholms län

Greppa Näringen



Greppa Näringen erbjuder kostnadsfri individuell rådgivning som både lantbrukare och miljön tjänar på. Målen är minskad övergödning, säker användning av växtskyddsmedel och minskade utsläpp av klimatgaser.

Du som har mer än 50 hektar åkermark och/eller mer än 25 djurenheter är välkommen att bli medlem. Du erbjuds då till exempel växtnäringsbalanser, kväve- och fosforstrategier, växtskyddshantering, kontroll av foderstater, markpackning och mycket mer inom flera olika rådgivningsmoduler anpassat efter gårdens produktion. Greppa Näringen är en samordnad satsning mellan Jordbruksverket och länsstyrelserna med stöd av LRF. Läs mer om vilken rådgivning som erbjuds på Greppa Näringens webbplats, www.greppa.nu.

Hitta din rådgivare!

Alla rådgivare i Stockholms län finns presenterade på Länsstyrelsens webbplats, www.lansstyrelsen.se/Stockholm/lantbruk. Kontaktperson på Länsstyrelsen är Cecilia Norén, 08-785 49 11.

L lyckas med lamm och landskap

Vill du lyckas vårda värdefulla betesmarker med fin flora och samtidigt ha välmående får och lamm med bra slaktvikter? Vi går igenom fåråret, betesplanering och värdet i naturbetesmarker, slaktmognadsbedömning, djurhälsa och parasitbekämpning.

Tid och plats: 10 juni, 9.00-15.00 i Ö-märkts lokal på Värmdö.

Anmälan: Via kalendariet på Länsstyrelsens webbplats.

Kontakt: Kursen anordnas i första hand för fårägare, men andra deltagare är välkomna i mån av plats. Gör i så fall en intresseanmälan till Åsa Pettersson via e-post asa.pettersson@lansstyrelsen.se

Deltagaravgift: kostnadsfritt för deltagarna, men kostnad för lunch och kaffe tillkommer.

Arrangör: Länsstyrelsen i Stockholms län.

Fråga kon

Fråga kon är en rådgivningstjänst för mjölkgårdar som tagits fram av Svensk Mjölks och som syftar till att ge praktisk rådgivning för förbättring av djurhållningen och djurhälsan. Djurbaserade mått för kor, kalvar och ungdjur och bedöms av kalibrerade bedömare.

Anmälan och kontakt: Martin Odensten, husdjursrådgivare 021-17 77 23 eller 070-338 50 10.

Deltagaravgift: Kostnad 4 000 kronor exklusive moms.

Arrangör: HS Konsult.

Erbjudande! Tvärvillkor + Miljöhusesyn!

Boka en individuell tvärvillkorsrådgivning hos Hushållningssällskapet och få en kostnadsfri genomgång av Miljöhusesynen. Du betalar endast för tvärvillkorsgenomgången, Miljöhusesynen bekostas med EU-medel. Du får:

- en fullständig genomgång av tvärvillkoren och övrig relevant lagstiftning i Miljöhusesyn gjord via webben samt utdrag av dessa i pappersformat/digitalt.
- en åtgärdslista för förbättringar.
- konto med lösenord på den webbaserade Miljöhusesynen för fortsatt användning och en genomgång hur du använder den.

Anmälan och kontakt: Boka rådgivningen med Kikki Fors, 070-222 25 52, eller kikki.fors@hushallningssallskapet.se.

Deltagaravgift: Tvärvillkorsmodul för enbart växtodling kostar 2 200 kronor exklusive moms, för både djur och växtodling kostar modulen 3 300 kronor exklusive moms.

Arrangör: HS Konsult.

Sparsam körning hemma hos dig?

Är ni några stycken som vill gå kurs i sparsam körning med traktor? Hushållningssällskapet kommer gärna och håller kursen hemma hos er. En förutsättning är att vi får samla ihop ett tiotal förare samtidigt. Det är också en fördel om det på gården eller i närheten finns ett par traktorer med common-rail-motor, något som krävs för att kunna koppla in våra elektroniska bränslemätare. Kursen innehåller både teoretiska och praktiska moment. Deltagarna får ett intyg att presentera för till exempel KRAV.

Deltagaravgift: 450 kronor per förare exklusive moms.

Kontakt: Gunnar Hadders, energirådgivare, 018-56 04 12, 070-556 40 66 eller gunnar.hadders@hushallningssallskapet.se. Naturligtvis är även du som inte vill ha kursen hemma hos dig välkommen att anmäla ditt intresse.

Arrangör: HS Konsult



Foto: Sofia Ång

Introduktionskurs i ekologisk odling av äpplen – dag 3

Närproducerade och ekologiskt odlade äpplen efterfrågas ständigt. Länsstyrelsen har ordnat två kursdagar för att lära dig om förutsättningar, möjligheter, fallgropar och lösningar. Nu är det dags för ett besök på Äppelfabriken på Färingsö i Stockholms län. Vi kommer både att se en alldeles nyplanterad odling samt exempel på hur gamla träd fortfarande kan vara till nytta, hur äldre tiders äppelträdgård kan förnyas och hur förädling, butik, trädgård och café kan byggas upp kring temat äpplen.

Tid och plats: 30 maj i Stockholms län.

Anmälan: Senast den 21 maj via kalendariet på Länsstyrelsens webbplats.

Kontakt: Kursen anordnas för landsbygdsföretagare i Mälardalenregionen. Andra deltagare är välkomna i mån av plats, gör i så fall en intresseanmälan till Mette Kjöbek Petersen via e-post mette.kjobekpetersen@lansstyrelsen.se

Deltagaravgift: kostnadsfritt för besöket. Förtäring betalas på plats av den enskilda deltagaren.

Arrangör: Länsstyrelsen i Stockholms län.

Fältvandring bland frukt och bär

Sommarens fältvandringar i Västergötland har temat gammalt och nytt inom yrkesmässig odling av frukt och bär:

Besök Kinnekulles enda, äldsta och samtidigt yngsta fruktodling av päron och äpple med satsningar på biologisk mångfald som underlättar den ekologiska odlingen.

Tid och plats: den 5 juni kl. 18-21 på Brattefors Gård vid Husaby.

Anmälan: senast den 3 juni kl. 12 till www.kompass.lrf.se, utbudskod 19014. Ta med egen fikakorg.

Besök Västergötlands äldsta och yngsta odlingar av jätteblåbär. Hör om växtskydd och gödsling i odling av jätteblåbär, samt storskalig ogräsbekämpning med tidningar.

Tid och plats: den 13 juni kl. 13.30-17.00 på Blåbärgården och Fröjereds Gård vid Tidaholm

Anmälan: senast den 10 juni kl. 12 till www.kompass.lrf.se, utbudskod 19015. Blåbärgården bjuder på fika till alla som anmäler sig i tid!

Kontakt: Kirsten Jensen, tel: 070-571 53 51

Rådgivning om frukt, bär, sparris och rabarber

För dig som yrkesmässigt odlar eller tänker lägga om till ekologisk odling av frukt, bär, sparris eller rabarber finns möjlighet till enskild rådgivning. Anmäl intresse för rådgivning snarast!

Kontakt: Kirsten Jensen, Länsstyrelsen i Västra Götalands län, 070-571 53 51 eller kirsten.jensen@lansstyrelsen.se.

Rådgivning om ekologisk grönsaksodling

Det finns möjlighet till rådgivning om yrkesmässig odling av grönsaker på friland.

Kontakt: Elisabeth Ögren, Länsstyrelsen i Västmanland, 070-325 38 12.

Rådgivningsträff om ekologisk grisproduktion

Hushållningssällskapet har en grupp för ekologiska grisproducenter som vill utveckla sin produktion. Nu är det dags för en ny träff då vi kommer att ta upp Ekoforskningsprojektet om behållning och problematiken kring avväpningsdiarré.

Kontakt: Stina Stabo, 018-56 04 19 alternativt 070-399 11 89.

Tid och plats: 18/6 och på SLU Funbo-Lövsta utanför Uppsala

Anmälan: stina.stabo@hushallningssallskapet.se

Deltagaravgift: 1900 kr exkl. moms faktureras för årets 5 heldagsträffar (den första har redan varit)

Rådgivning om ekologisk fjäderfäproduktion

För dig som tänker utöka den ekologiska produktionen eller lägga om till ekologisk fjäderfäproduktion finns möjlighet till rådgivning.

Kontakt: Åsa Odelros, 070-697 66 11 eller 0291-610 41.

Trädgårdsrådgivning

Det finns möjlighet till kostnadsfri rådgivning om minskad användning och säkrare hantering av bekämpningsmedel samt optimerad användning av växtnäring riktad till odlare av kruk- och utplanteringsväxter.

Kontakt: Monica Konsult, Monica Borg Ohlson, 0220 - 408 18 eller 070-645 59 98.

Förverkliga din dröm

Har du en affärsidé, vill starta eget företag men vet inte hur? Du som är eller vill bli landsbygdsföretagare i Stockholms eller Södermanlands län har nu möjlighet att anlita en erfaren affärsrådgivare som kan lotsa dig framåt, vara ett bollplank för dina tankar och idéer och hjälpa dig att strukturera din vision till en handlingsplan.

Deltagaravgift: 500 kronor per timme exklusive moms.

Kontakt: Helle Reeder, 073-849 00 02.

Arrangör: LRF Konsult.

Seminarium om småskalig turism, företagande & jämställd tillväxt

Hur kan företagare och innovatörer få hjälp att utveckla sina företag och idéer inom EntrepreneurSTHLM? Hur får vi fler besökare att hitta våra småskaliga turismprodukter? Dessa frågor diskuteras på seminariet där också "Heroiska män, pålästa kvinnor – en studie av det företagsfrämjande systemet i Stockholms län" presenteras. Gunilla Sterner och Elsmari Fjällström från Länsstyrelsen och Margareta Lindbäck, företagaren med erfarenheter av kulturmiljöturism i Jämtland, deltar.

Tid och plats: 21 maj kl. 13:00-16:30 på Campus Roslagen, i NKV:s lokaler på Astrid Lindgrens gata 2, Norrtälje.

Anmälan och kontakt: Anmälan senast 17 maj via www.balticfem.com eller till Sofia Händel, sofia@balticfem.com.

För frågor kontakta Sofia Händel, 070-477 06 06.

Deltagaravgift: Aktiviteten är kostnadsfri. Fika serveras.

Arrangör: BalticFem inom ramen för projektet Cykla i Roslagen.

Satsa på småskalig livsmedelsförädling

Funderar du på att börja med småskalig livsmedelsförädling? Eller är du redan igång och vill utöka eller bygga nya lokaler, slakteri, mejeri, tillverkning av marmelad, gårdsbutik eller bara sälja varor direkt till kund? HS Konsult AB erbjuder viss kostnadsfri rådgivning runt din affärsplan/ekonomi/produktionsupplägg, livsmedelslagstiftning eller byggnation av livsmedelsgodkända lokaler.

Kontakt: Agneta Pettersson, 019-603 27 23 eller Karin Bergkvist, 018-56 04 25.

Grönsaksresa till England

Åk på en studieresa till England med inriktning på ekologisk grönsaksodling i tunnlar, på friland och i växthus. Vi besöker bland annat Ian Tolhurst, en ikon inom ekologisk grönsaksodling. Vi kommer också till Wight Salads, på Isle of Wight. Med sina 26 hektar växthus producerar de mer än hälften av Storbritanniens ekologiska tomater. Mer information kommer senare.

Datum: 11-15 augusti

För anmälan eller information: Johan Ascard, [johan.ascard@jordbruksverket.se](mailto:jascard@jordbruksverket.se).

Arrangör: Rådgivningsenheten Söder, Jordbruksverket



Svampresa till Västerbotten

Åk med till goliatmusseronens hemtrakter och hälsa på den framgångsrika ekonomiska föreningen Svamp i Norr! Följ med svampplockare i fält, hör om japanernas kvalitetskrav och följ kedjan av olika svampar från skog till försäljning. På bussresan hålls föreläsningar av Coompanion och Hushållningssällskapet. Resan består av gemensam bussresa från Uppsala (ev. från Västerås), tre övernattningsnätter, studiebesök och föreläsningar.

Datum: 28-31 augusti 2013

Deltagaravgift: 600 kr exkl. moms. Kostnad för logi och mat tillkommer.

Anmälan: 1 augusti till hskonsult@hushallningssallskapet.se

Mer information: Kikki Fors, 070-222 2552

www.hushallningssallskapet.se/hskonsult

Arrangör: HS Konsult



Bekämpning av jätteloka

Jätteloka är en korgblommig växt med stora vita blommor som kan bli upp till fyra meter hög. Som fastighetsägare eller arrendator av mark har du ansvaret för att ta bort jätteloka. Dess växtsaft är giftig och kan bland annat orsaka svåra brännskador, så tänk på att skydda huden och ögonen. Den kan bekämpas mekaniskt eller kemiskt genom punktbehandling. Börja gärna redan nu när de är små. Viktigt är att växten inte går upp i blom och fröar av sig. Man kan behöva bekämpa flera gånger per säsong och återkomma flera år i rad för att den ska försvinna. Samarbete mellan markägare underlättar bekämpningen eftersom jätteloka lätt sprider sig.

Mer information kan du hitta på Jordbruksverkets webbplats www.jordbruksverket.se. Om du har frågor om bekämpning kontakta din kommun eller Länsstyrelsen.



Foto: Anders Tranberg

Landsbygd i Centrum ges ut inom Landsbygdsprogrammet för Sverige år 2007-2013

Enheten för lantbruksfrågor:

Geber Ulrika	Lantbruksdirektör	785 49 07
Alfredius Hanna	Fältkontroller	785 49 18
Andersson Henrik C	Länsfiskekonsulent, fiske- och skärgårdsfrågor	785 40 55
Appeltoft Viveka	Ansvarig för gårdsstöd, samordnare av SAM	785 49 33
Berry Ylva	Fältkontroller, SAM-handläggning, Landsbygd i Centrum	785 42 93
Carlsson Cathrine	Återkrav	785 49 44
Carlsson Lars	Företagsstöd, projektstöd, startstöd, fastighetsfrågor	785 49 28
Dahlberg Gunilla	Administratör, administration bitillsyn	785 43 54
Fjäder Matilda	Fältkontroller	785 49 24
Florman Anna-Karin	SAM-handläggning, husdjur	785 42 37
Fägerlind Clara	Utbetalning av företags- och projektstöd, bredband	785 49 09
Hammarbäck Peter	Betesmarker: Åtagandeplaner, restaureringsstöd, utvald miljö, ängs- och betesmarksinventering	785 49 01
Joelsson Karin	Fältkontroller, Utvald miljö: kulturmiljö	785 49 29
Johansson Claes	Kartläggning av bredband	785 49 17
Kjöbek Petersen Mette	Ansvarig för kompetensutveckling, Landsbygd i Centrum	785 41 97
Larsson Anders C	Ansvarig för företagsstöd, projektstöd, startstöd och Leader, fastighetsfrågor	785 49 14
Lennmo Emma	Föräldraledig	
Liljander Paulina	Fältkontroller, flyghavre, Utvald miljö: mångfaldsträda, kartfrågor,	785 53 21
Lindqvist Carina	Fältkontroller, återkrav	785 49 40
Nigell Richter Kristina	SAM-handläggning, jänstledig	785 49 19
Norén Cecilia	Åtagandeplaner betesmark, stallgödselfrågor, biodlingsfrågor, ängs- och betesmarksinventering	785 49 11
Olsson Karin	Föräldraledig	
Pettersson Åsa	Kompetensutveckling, företagsstöd, projektstöd, rovdjursstängsel	785 49 32
Sjöberg Niklas	Fiske- och skärgårdsfrågor	785 45 55
Skagerberg Frida	Fältkontroller	785 49 24
Strömberg Maria	Ansvarig för återkrav	785 49 38
Stähle Sofia	Ansökan och utbetalningar projektstöd, utbetalning inom Leader	785 47 31
Stålnacke Pia	Vattenhushållning, Utvald miljö: våtmarker och växtnäring	785 49 31
Tykesson Johannes	Kontrollansvarig	785 49 20
Williamsson Hanna	Redaktör Landsbygd i Centrum, Utvald miljö: betesmarker	785 49 13
Åkerström Rose-Mari	Ansvarig för miljöersättningar, SAM-handläggning, tvärvillkor	785 49 37

E-postadress: lantbruk.stockholm@lansstyrelsen.se