

# Regional livsmedelsstrategi Jämtland Härjedalen



# Vägledande för ökad livsmedelsproduktion

Livsmedelsproduktionen har en väsentlig betydelse för Jämtland Härjedalen. Den bidrar inte bara till att mätta befolkningen och stärka den globala livsmedelsförsörjningen. Den är också en grund för människors försörjning, en viktig del av den regionala ekonomin och en stark bärare av lokal identitet.

Här brukas jord, skog, fjäll och vatten för att skapa förstklassiga råvaror. Mat och dryck från Jämtland Härjedalen kännetecknas av klimatsmart produktion, hög djurvälstånd och stor smakrikedom. Naturbaserade upplevelser, samisk matkultur, ett starkt mathantverk och lokal förädling är centrala delar i den gastronomiska profilen.

Trots goda förutsättningar – bördiga jordar, rent vatten, gynnsamt inlandsklimat och starkt lokalt engagemang – är försörjningsförmågan ändå otillräcklig. Förändrade omvärldsförhållanden – med klimatpåverkan, globala kriser och störda handelsflöden – ökar kraven på vår förmåga till självförsörjning och att bidra till Sveriges totala livsmedelsproduktion.

Goda exempel visar att det går att stärka länets livsmedelsförsörjning och många företag utvecklar lokalt förankrade livsmedel. Potentialen är stor – det finns plats för mer mat från Jämtland Härjedalen på våra tallrikar. För att lyckas krävs samarbete genom hela kedjan – från jord till bord – och ett robust livsmedelssystem som fungerar både i vardag och kris.

Livsmedelsstrategin vänder sig till hela livsmedelskedjan – myndigheter, kommuner, företag och organisationer i länet. Tillsammans tar vi ut riktningen för ökad produktion, förädling och konsumtion av hållbara, lokala livsmedel.

Med gemensamma satsningar stärker vi försörjningen, bidrar till levande landsbygder och en hållbar regional utveckling. Vi samverkar för att skapa ett starkt och kreativt företagsklimat och ett robust livsmedelssystem. Resultatet blir mer härproducerad, klimatsmart och välsmakande mat – som når våra skolor, restauranger, butiker och hem.

Marita Ljung, Landshövding  
Länsstyrelsen Jämtlands län

Jonas Andersson, Regionråd  
Region Jämtland Härjedalen

## Revideringen av livsmedelsstrategin

Den tidigare strategin togs fram gemensamt av Länsstyrelsen Jämtlands län och Region Jämtland Härjedalen 2017. Med anledning av den uppdaterade nationella livsmedelsstrategin 2.0 med nya fokusområden så fick Länsstyrelserna under 2025 i uppdrag av Regeringen att se över sina regionala livsmedelsstrategier, Regionerna uppmanades att göra detsamma.

Under 2024–2025 har arbetet med revidering genomförts gemensamt av Länsstyrelsen Jämtlands län och Region Jämtland Härjedalen genom Livsmedelsrådet och matpartnerskapet. Projektet "Utveckla Jämtland Härjedalens regionala livsmedelsstrategi" som finansierats av Tillväxtverket, har bidragit till revideringen (RUN/276/2025).

Processen har bland annat innefattat workshops, intervjuer, dialogmöten, kunskapssammanställningar och remiss till 41 aktörer inom livsmedelskedjan.



# Innehållsförteckning

<b>Vägledande för ökad livsmedelsproduktion-----</b>	<b>3</b>
Revideringen av livsmedelsstrategin -----	4
<b>1. Vision och mål-----</b>	<b>7</b>
1.1 Övergripande Mål -----	8
Mål 1: Utifrån Jämtland Härjedalens goda produktionsförutsättningar har livsmedelsproduktionen ökat i värde och volym -----	8
Mål 2: Mer mat från Jämtland Härjedalen på tallriken -----	8
1.2 Förväntade effekter -----	9
1.3 Samspel med andra mål och strategier -----	9
1.3.1 Agenda 2030 -----	9
1.3.2 Nationell livsmedelsstrategi-----	10
1.3.4 Regionala strategier och Smart specialisering-----	12
<b>2. Strategiska fokusområden -----</b>	<b>13</b>
2.1 Tryggare livsmedelsförsörjning -----	15
Utmaningar-----	15
Utvecklingen vi vill se -----	16
2.2 Ökad livsmedelsproduktion-----	18
Utmaningar-----	18
Utvecklingen vi vill se -----	19
2.3 Ledande gastronomi och hållbar konsumtion-----	22
Utmaningar-----	22
Utvecklingen vi vill se -----	23



2.4. Kunskap, kompetens och innovation -----	25
Utmaningar-----	25
Utvecklingen vi vill se -----	26
<b>3. Genomförande och samverkan – med företagen i fokus -----</b>	<b>27</b>
3.1 Samordning och ansvar -----	28
3.1.1 Livsmedelsrådet och partnerskapet -----	29
3.2 Handlingsplan -----	30
3.3 Uppföljning -----	30
<b>Bilaga 1. Nulägesfaktorer för Jämtland Härjedalen -----</b>	<b>32</b>

Regional livsmedelsstrategi Jämtlands län 2026-2035

Dnr RUN/XXX/2026

Handläggare

Namn Namnsson

Regional utveckling

Region Jämtland Härjedalen

Box 654, 831 27 Östersund

[www.regionjh.se](http://www.regionjh.se)



Foto: Fredrik Ludvigsson/Johnér

**Avsnitt 1**

# **Vision och mål**



# 1. Vision och mål

Vår regionala livsmedelsstrategi har sin utgångspunkt i den nationella strategin och ska fungera vägledande mot visionen som visar vår långsiktiga strävan:

*Tillsammans för en ledande, robust och kreativ matregion.*



## 1.1 Övergripande Mål

Målen visar det breda resultat vi vill uppnå med vårt gemensamma arbete och utgör grunden för delmål i handlingsplanen.

**Mål 1:** Utifrån Jämtland Härjedalens goda produktionsförutsättningar har livsmedelsproduktionen ökat i värde och volym

Målet handlar om att öka produktionen och förädlingen med hänsyn till miljö och ett förändrat klimat – samt länets glesa strukturer och nordliga förutsättningar.

Målet kräver:

- Ökad lönsamhet inom primärproduktion och förädling
- Stärkt möjlighet till investeringar
- Fler företag som totalt sett producerar mer
- Höjd innovation, fler som utbildas och arbetar inom livsmedelssektorn
- Bibehållen eller ökad andel mark som används för livsmedelsproduktion

**Mål 2:** Mer mat från Jämtland Härjedalen på tallriken

Målet handlar om att till 2035 öka andelen lokala råvaror och produkter i offentliga kök, på restauranger, på evenemang och i invånarnas matkassar.

Målet kräver:

- Ökad kännedom om våra lokala råvaror och produkter och dess mervärden
- Ökad kunskap om beredning och måltidsskapande av lokala råvaror och produkter
- Stärkt bild av Jämtland Härjedalen som attraktiv matregion

## 1.2 Förväntade effekter

Vår målsättning är att strategin tillsammans med åtgärder i den tillhörande handlingsplanen ska leda till de effekter vi vill se:

- **Mer lokalt producerad mat** – på ett hållbart sätt, med god lönsamhet och låg miljöpåverkan
- **Trygghet livsmedelsförsörjning** – för länets befolkning i vardag och kris
- **Stärkt värdekedja** – från primärproduktion till konsumtion
- **Engagemang och inkludering** – av livsmedelskedjans aktörer
- **Etablerat varumärke** – mat och dryck som en del av besöksanledningen i länet

## 1.3 Samspel med andra mål och strategier

Vår regionala livsmedelsstrategi ska samspela med mål och strategier på lokal, regional, nationell och internationell nivå. Detta då livsmedelskedjan påverkar och hänger nära samman med både klimat, miljö, tillväxt och hälsa.

### 1.3.1 Agenda 2030

För att mätta en växande befolkning utan att överskrida planetens gränser behöver vi förändra hur livsmedel produceras och konsumeras. Samtidigt kan maten rymma lösningar på flera av våra globala utmaningar. Genom en omställning kan vi bidra till att uppfylla FN:s globala mål för hållbar utveckling. Det kräver effektivare användning av resurser, minskad miljöbelastning och en bättre folkhälsa. Med innovation och förändringsvilja kan vi göra det enklare att



välja mat som är hälsosam, prisvärd och hållbar – mat som gör gott för både människor och planet.

### 1.3.2 Nationell livsmedelsstrategi

Målen i den regionala livsmedelsstrategin ska bidra till det övergripande målet för den nationella livsmedelsstrategin: En konkurrenskraftig livsmedelskedja där den totala livsmedelsproduktionen ökar, samtidigt som relevanta nationella miljömål nås, i syfte att skapa tillväxt och sysselsättning och bidra till hållbar utveckling i hela landet. Produktionsökningen, både konventionell och ekologisk, bör svara mot konsumenternas efterfrågan. En produktionsökning skulle kunna bidra till en ökad självförsörjningsgrad av livsmedel.

Den nationella livsmedelsstrategin samlar sig kring tre huvudområden;

- **Regler och villkor.** Att skapa goda förutsättningar för företag inom livsmedelskedjan.
- **Konsument och marknad.** Att göra det enklare för konsumenter att göra medvetna val och att öka efterfrågan på svensk mat.
- **Kunskap och innovation.** Att främja innovation, forskning och utveckling inom hela livsmedelssektorn.

Strategin har från och med 2025 stärkts med tre områdesöverskridande fokusområden:

- **Ökad robusthet i livsmedelskedjan**
- **Exportfrämjande,**
- **Svensk gastronomi och kvalitet**

Den nationella strategins huvudområden och fokusområden har brutits ned för att passa Jämtland Härjedalens förutsättningar. Genom en regional strategi som utgår från det lokala ges möjligheter att skapa en förändring som myndigheter, kommuner, företag och organisationer i vårt län har rådighet över. På så vis kan det regionala arbetet anpassas efter var behoven är som störst och där insatser kan göra mest nytta lokalt. Ett framgångsrikt regionalt arbete kan i sin tur bidra till uppfyllelsen av det nationella övergripande målet.

**Nationella**

**& regionala**

**livsmedelsmål**



Tryggare  
livsmedels-  
försörjning



Ökad  
produktion  
av livsmedel



Gastronomi &  
konsumtion av  
lokala råvaror



Kunskap,  
kompetens  
& innovation

Goda villkor  
& regler



Medvetna  
konsumenter



Kunskap  
& innovation



Ökad  
robusthet



Främjad  
export



Gastronomi  
& kvalitet





### 1.3.4 Regionala strategier och Smart specialisering

Den Regionala livsmedelsstrategin bidrar till uppfyllandet av **Regional utvecklingsstrategi Jämtlands läns** målbild 2050, att bli: En nytänkande och hållbar region att leva, verka och utvecklas i.

**Jämtlands läns energi- och klimatstrategi** innehåller fyra fokusområden, ett av dessa är Hållbar konsumtion och resurshushållning. Fokusområdet kopplar direkt mot livsmedelsstrategin. Hållbar konsumtion och resurshushållning handlar om minskat matsvinn i hela produktions-, försäljnings- och konsumtionskedjan för livsmedel. Ett annat tydligt fokus är att minska konsumtionen av importerade matvaror. Denna strategis fokusområden samspelar och stärker den regionala livsmedelsstrategin.

De gröna näringarna *Jord Skog Vatten* är ett utpekat styrkeområde och en så kallad **Smart specialisering** för Regionen, som lyfter naturtillgångar och entreprenörskap som länets största utvecklingspotential. Ett annat styrkeområde är *Upplevelser* som tydligt kopplar till gastronomi, matkultur och måltidsturism.



Avsnitt 2

# Strategiska fokusområden



Foto: Tommy Alén



## 2. Strategiska fokusområden

För att nå den utveckling vi vill se har vi i Jämtland Härjedalens livsmedelsstrategi samlat våra insatser kring fyra strategiska fokusområden. De ska ses som vår regionala tolkning av den nationella strategins genomförande. Områdena är valda för att lyfta fram viktiga delar i arbetet med att öka och trygga produktion, förädling och konsumtion av hållbara och lokalt producerade livsmedel.

För varje strategiskt fokusområde beskrivs dess utmaningar och den utveckling vi vill se. Alla områden är beroende av varandra, överlappar och hänger nära samman. För att nå strategins mål är arbete inom samtliga fokusområden nödvändigt.

**Tryggare  
livsmedelsförsörjning**



**Ökad  
livsmedelsproduktion**



**Ledande gastronomi  
& hållbar konsumtion**



**Höjd kunskap,  
kompetens & innovation**



Målsatta åtgärder för respektive område definieras i tillhörande handlingsplan där även ansvariga för respektive åtgärd anges. Handlingsplanen samordnas av Region Jämtland Härjedalen i nära samarbete med Länsstyrelsen Jämtlands län, Livsmedelsrådet och det regionala partnerskapet.







## 2.1 Tryggare livsmedelsförsörjning

Jämtland Härjedalen behöver stärka försörjningstryggheten och bygga upp en robust och hållbar livsmedelskedja – både i vardag och vid kris. Det här området ska ses som en integrerat fokus för övriga tre strategiska fokusområden.

Samhällsutvecklingen med ökad internationalisering, centralisering och teknikutveckling har skapat stora möjligheter men också gjort livsmedelskedjan mer komplex och sårbar. I takt med klimatförändringar och osäkra globala handelsflöden blir behovet av regional och lokal livsmedelsberedskap allt viktigare.

Fler och lönsamma företag är en förutsättning för att livsmedel alls ska kunna produceras. För att maten som produceras ska nå konsumenterna krävs att hela livsmedelskedjan - från jord och vatten till bord – fungerar. En tryggad livsmedelsproduktion bygger på livskraftiga ekosystem och hållbart nyttjade mark- och vattenresurser så att förmågan att producera livsmedel bibehålls.

Jordbruk, rennäring och fäbodbruk bidrar till både den biologiska mångfalden och ett öppet landskap. I tider av kris och störningar kan småskaliga producenter med korta distributionskedjor minska sårbarheten och samtidigt bidra till ökad livsmedelsberedskap.

### Utmaningar

- Tillgången till jordbruksmark minskar, samtidigt som behovet ökar.
- Exploatering, vattenkraft och vindkraft påverkar både rennäring, jordbruk och fiskens naturliga vandringsvägar.
- Sårbar livsmedelskedja. Hela livsmedelskedjan är beroende av faktorer som el, IT, personal och leveranser för att hålla igång system som betalning, kyla och beställningar. Handelsbranschen har små lager och är känslig för störningar i transporter som kräver bränsle och farbara vägar.
- Länets glesa struktur innebär långa avstånd och begränsade transportmöjligheter.
- Sverige är starkt beroende av import av insatsvaror och råvaror från hela världen.
- Få nödvändiga anläggningar för förädling och råvaruhantering, till exempel mejerier, slakterier, kvarnar och lagerlokaler.

## Utvecklingen vi vill se

- **Mark och planering**

- Vi vill se att andelen mark för livsmedelsproduktion, inklusive betesmarker och slåtterängar med hög biologisk mångfald, bibehålls eller ökar.
- Att kommuner och myndigheter planerar för att möjliggöra nyetablering av jordbruksföretag genom god tillgång till mark och anpassad planläggning.
- Att vi har ett aktivt jordbruk, rennärning och fäbobruk som bidrar till levande landskap och stärkt biologisk mångfald.

- **Strukturell robusthet**

- Vi vill se en mer robust och motståndskraftig livsmedelskedja som bygger på lokala och säkra distributionsvägar.
- Att vi har fler lokala slakterier och förädlingsenheter som ger en närmare och tryggare livsmedelsproduktion.
- Att det finns en väl utbyggd lagerinfrastruktur för livsmedel och en effektiv samordning av transporter, vilket minskar beroendet av externa logistiknav och stärker försörjningstryggheten.
- Att samarbetet med de nordliga stärks för klimatanpassad produktion med gemensamma satsningar på exempelvis lagring och förädling.

- **Krisberedskap**

- Vi vill se en stärkt krisberedskap i hela livsmedelssystemet.
- Att vi har en ökad lokal produktion av insatsvaror som foder och utsäde och att beredskapslager för livsmedel och viktiga insatsvaror finns etablerade i länet.
- Att länets livsmedelsaktörer vid en kris har tillgång till kritiska beroenden såsom energi, personal och varor.
- Att offentliga aktörer och producenter samverkar effektivt för att kunna hantera störningar och säkerställa livsmedelsförsörjningen även i kris.







## 2.2 Ökad livsmedelsproduktion

Jämtland Härjedalen behöver fler producenter som skapar mer livsmedel för såväl invånare som besökare. För en hållbar livsmedelsproduktion krävs lönsamma företag som har möjlighet att expandera och utveckla sin verksamhet samt nå ut med sina produkter.

En stor del av den fisk och det kött som konsumeras i Sverige, och länet, importeras. Det visar att det finns en tydlig potential att öka såväl vår lokala produktion och konsumtion av kött och fisk från länet. Jämtland Härjedalen har goda förutsättningar för ett hållbart jordbruk. Vi har tillgång till rent vatten, bördiga jordar, ett gynnsamt inlandsklimat och långa sommarkvar - förhållanden som gynnar vallodling och därmed både mjölk- och köttproduktion. Utöver nötkreatur finns även produktion av får, grisar och ägg. Spannmål odlas främst som foder även om utvecklingsmöjligheterna också är goda för odling till humankonsumtion samt även odling av andra sädeslag. Det finns även också odling av rotfrukter, bär och grönsaker. Jordbruksmarken är spridd över hela länet, men de mest bördiga områdena finns kring Storsjön och längs älvdalarna.

Den storslagna fjällmiljön med aktiv rennäring, fäbodbruk och produktiva fiskodlingar i delar av länet och jakt bidrar ytterligare till länets livsmedelsproduktion.

### Utmaningar

- Antalet mjölkproducenter och jordbrukare minskar kontinuerligt
- Medelåldern bland producenterna är hög - risk för kompetensgap vid generationsväxlingar.
- Investeringar inom livsmedelssektorn är ofta kostsamma och innebär ett risktagande - bromsar därmed produktion och försäljning.
- Lönsamheten är varierande och osäker, särskilt för småskaliga producenter. Stödsystemen är därtill inte alltid utformade utifrån förutsättningar i länet.
- Regler och villkor för livsmedelsproducenter är omfattande, tids- och resurskrävande.

- Begränsad tillgång till mark för ökad produktion
- Produktionsförluster inom rennäringen på grund av rovdjur
- Långa avstånd till dagligvaruhandeln och svårigheter att kunna leverera med mindre volymer och varierade produkter.
- Brist på lokal infrastruktur för slakt, förädling och distribution minskar möjligheten till värdeskapande lokalt.
- Brist på arbetskraft, särskilt säsongsarbetare inom trädgårdsodling och djurhållning.
- Klimatförändringar påverkar betesmark, vattenförsörjning och odlingssäsong.

## **Utvecklingen vi vill se**

- **Ökad mjölk- och animalieproduktion**
  - Vi vill se en hållbar och lönsam animalieproduktion i Jämtland Härjedalen, där kött från nöt, gris, lamm och fågel produceras under goda villkor. Att mjölkproduktionen ökar, med fler mjölkgårdar och fler kor som bidrar till regional livsmedelsförsörjning och öppna landskap.
  - Att rennäringen stärks genom förbättrade villkor för verksamma inom näringen, exempelvis med minskade och bättre kompenserade djurförluster.
  - Att älgkött och annat vilt i större utsträckning når marknaden genom mathantverk och lokal gastronomi.
  - Att den lokala infrastrukturen för slakt, styckning och vilthantering är väl utbyggd, vilket minskar beroendet av externa anläggningar.
  - Att generationsväxling och ägarskiftet inom lantbruk och rennäring bevarar och säkrar en långsiktig produktion.

- **Utvecklad blå näring**

- Vi vill se en stark och hållbar blå näring med ökad lokal förädling av fisk.
- Att fiskproduktion i högre grad bidrar till länets livsmedelförsörjning och skapar fler lokala arbetstillfällen.
- Att regioninvånarnas konsumtion och efterfrågan på lokalproducerad fisk ökar.
- Att fiskodlingar som etableras har låg miljöpåverkan och är i balans med ekosystemen.

- **Mer bär, frukt och grönt**

- Vi vill se en ökad produktion av frukt, bär och grönt och förädling av såväl odlade som vilda bär och växter – från skog och mark.
- Att marknadsinfrastrukturen stärkts genom fler gårdsbutiker, REKO-ringar och regionala grossister som underlättar försäljning av lokalt producerade grödor.

- **Förenkling för företag**

- Vi vill se ett företagsklimat där myndighetsutövningen är effektiv, tydlig och serviceinriktad, med nära dialog mellan företag och livsmedelsaktörer.
- Att regelverken utvecklas i takt med näringens behov, och att regionala initiativ samordnas till rätt instans vilket bidrar till ett gott och tryggt företagsklimat.







## 2.3 Ledande gastronomi och hållbar konsumtion

Jämtland Härjedalens behöver stärka sin position som matregion – en plats där mat och dryck inte bara är näring, utan också kultur, upplevelse och stolthet.

I den nationella livsmedelsstrategin 2.0 uttrycks att Sverige ska bli ett land där mat och dryck bidrar till både njutning och upplevelse. Mervärdena med svenska livsmedel ska framhävas och den småskaliga produktionen ska öka. Jämtland Härjedalen har redan en stark grund med sina traditioner inom samiska livsmedel, mathantverk, förädling och gastronomi. Ett kvitto på kvaliteten och de goda smakerna är utmärkelser inom flera områden - från mejeri och charkuteri till bageri och konfektyr. Dessutom finns Unesco-utmärkelse inom gastronomi, samt fäbodkulturens utnämning som immateriellt kulturarv tack vare sin betydelse för landskapet och den biologiska mångfalden.

En tydlig regional matprofilering kan stärka både näringslivet och länets attraktionskraft. Lokala restauranger, event och besöksmål som lyfter fram mat och dryck från länet bidrar till ökad måltidsturism, fler arbetstillfällen och större efterfrågan på lokala råvaror. En ökad efterfrågan där offentliga och privata aktörer väljer livsmedel från lokala producenter, stärker företagens förmåga till tryggad försörjning och därmed en robustare livsmedelsproduktion.

### Utmaningar

- Begränsad kännedom om Jämtland Härjedalens matprofil nationellt och internationellt, trots många framgångsrika producenter och kreatörer
- Låg exportmognad – få företag som vill eller kan exportera produkter
- Brist på försäljningskanaler som når såväl lokala som nationella marknader
- Svårigheter för småskaliga producenter att delta i offentlig upphandling
- Offentlig upphandling har ofta ett marknadsperspektiv som utelämnar värdet av att lära befintliga och framtida konsumenter om lokala värden
- Brist på utbildad arbetskraft inom restaurang, mathantverk och förädling
- Begränsad konsumentmedvetenhet om värdet av hållbar och lokal mat

## Utvecklingen vi vill se

- **Erkänd regional profil och känt varumärke**
  - Vi vill se Jämtland Härjedalen som en känd och ledande matregion, där internationella besök och export av matupplevelser stärker lokala företag inom livsmedel, restaurang och besöksnäring.
  - Att samisk matkultur och traditionella smaker stärker den regionala identiteten och lockar besökare.
  - Att lokal mat och dryck blir en tydlig del av länets evenemang och bidrar till nya affärsmöjligheter.
- **Mer lokalt inom restaurang, handel, evenemang och besöksnäring**
  - Vi vill se fler aktörer som väljer lokala råvaror och produkter och ett stärkt samarbete mellan restauranger, producenter, handlare och besöksnäring, där lokal mat och dryck är en självklar profil.
  - Att lokal mat och dryck är en självklar del i att skapa matupplevelser som förenar natur, kultur och hållbarhet.
  - Att konsumenter har ökad kunskap om och efterfrågar hållbar och lokalproducerade råvaror, mat och dryck.
- **Utvecklad offentlig mat och pedagogik**
  - Vi vill se att den offentliga maten blir en förebild för hållbarhet, hälsa och lokal utveckling.
  - Att offentliga kök använder lokala råvaror och produkter som en naturlig del av måltiderna, samt att måltider inom skola och omsorg används som verktyg för att främja hållbar konsumtion, bättre folkhälsa och en stärkt lokal identitet.
  - Att offentliga aktörer uppmuntra och underlättar för småskaliga leverantörer att delta i upphandlingar och därigenom bidra till en säkrare och tryggare produktion.
  - Att kommuner, producenter och utbildningsaktörer tillsammans utvecklar måltidskoncept med lokal profil, exempelvis samiska smaker och värden.







## 2.4. Kunskap, kompetens och innovation

Jämtland Härjedalen behöver stärka innovationsförmågan, utbildningssystemet och kompetensförsörjningen inom livsmedelssektorn.

För att Jämtland Härjedalen ska fortsätta utvecklas som matregion krävs ständig produktutveckling, forskning och innovation. Nya idéer, tekniker och arbetssätt behövs för att stärka konkurrenskraften och skapa hållbara lösningar längs hela livsmedelskedjan. Samtidigt krävs utbildning på alla nivåer – från yrkesutbildningar och lärlingsplatser till avancerad forskning. Det finns idag en tydlig efterfrågan på utbildad arbetskraft inom hela livsmedelskedjan – från primärproduktion och förädling till livsmedelshandel och logistik.

En stärkt utbildningskedja säkerställer att kompetensen möter framtidens behov och att fler ser möjligheter till en långsiktig karriär inom livsmedelssektorn.

Starka regionala nätverk är avgörande för att kompensera svaga marknadskrafter och möta branschens behov. Samarbete mellan producenter, förädlingsföretag, forskare och offentliga aktörer möjliggör kunskapsutbyte, gemensam problemlösning och nya affärsidéer.

### Utmaningar

- Mycket av den livsmedelsforskning som bedrivs i Sverige och EU utgår från sydligare förhållanden, vilket gör att norra Sverige missgynnas.
- De innovationsfrämjande systemen är inte alltid anpassade till livsmedelskedjans förutsättningar, med små och platsbundna verksamheter.
- Hög medelålder hos livsmedelsproducenter – risk för kompetensgap vid generationsväxling.
- Brist på utbildad arbetskraft inom jordbruk, förädling, livsmedelsindustri och restaurang.
- Låg status och begränsad attraktionskraft för flera yrken inom livsmedelskedjan.



## Utvecklingen vi vill se

- **Samverkan och utbildning**

- Vi vill se en stärkt samverkan mellan näring, akademi och utbildningsanordnare där kunskap, tradition och innovation möts, exempelvis genom fler mötesplatser för erfarenhetsutbyte.
- Att regionala utbildningscenter med inriktning på livsmedelsproduktion, mathantverk, gastronomi och hållbarhet utgör nav i kompetensförsörjningen.
- Att ungas möjligheter till arbete stärks genom praktik- och lärlingsprogram i nära samarbete med lokala företag.

- **Forskning och innovation**

- Vi vill se ökade satsningar på forskning och innovation längs hela livsmedelskedjan, med särskilt fokus på de nordliga förutsättningarna.
- Att forskning och utveckling utgår från och tar hänsyn till lokala behov och skillnader, där innovations- och företagsfrämjande aktörer fungerar som viktiga länkar mellan näringsliv och akademi.
- Att regionala innovationsplattformar för livsmedel stärks genom samverkan, vilket leder till nya lösningar och hållbara affärsmodeller.
- Att internationella samarbeten bidrar till ökad kunskap, innovation och hållbarhet – från jord till bord.

- **Attraktivitet och yrkesstatus**

- Vi vill att yrken inom livsmedelssektorn får högre status och lockar fler att utbilda sig och arbeta inom branschen och att karriärvägar tydliggörs, vilket stärker både rekrytering och stolthet inom yrkena.
- Att livsmedelssektorns bredd och framtidsmöjligheter synliggörs, vilket underlättar för fler grupper att komma in på arbetsmarknaden, till exempel utrikesfödda och unga.



### Avsnitt 3

# Genomförande och samverkan – med företagen i fokus

### 3. Genomförande och samverkan – med företagen i fokus

Den regionala livsmedelsstrategin visar riktningen för hur Jämtland Härjedalen ska stärka sin livsmedelsproduktion och utveckla hela livsmedelskedjan – från jord och vatten till bord. Strategin fungerar som ett vägledande och samlande dokument för länets aktörer och ska inspirera till gemensamma insatser som leder till ökad hållbarhet, konkurrenskraft och beredskap.

Strategin genomförs i bred samverkan. Det är tillsammans – producenter, företag, offentliga aktörer, forskningsmiljöer, organisationer och konsumenter – som vi kan skapa den utveckling vi vill se. Samtidigt är det företagen som utgör den drivande kraften. Det är där den största delen av utvecklingstiden investeras, de ekonomiska resurserna finns och riskerna tas. Det är också i företagen som tillväxten sker – genom ökad omsättning, fler arbetstillfällen och nya innovationer. Det kräver också ett arbetssätt som är lyhört och flexibelt med ett kontinuerligt lärande.

Offentliga stödinsatser och samverkansprojekt har en viktig roll i att stimulera och påskynda utveckling, men de kan aldrig ersätta företagets egna initiativ. För att insatserna ska ge verklig effekt krävs att stödssystemen är samordnade, långsiktiga och utgår från gemensamma mål – med företagets behov och förutsättningar i fokus.

#### 3.1 Samordning och ansvar

Utformning av strategin samordnas av Region Jämtland Härjedalen, i nära samarbete med Länsstyrelsen Jämtlands län, Livsmedelsrådet och partnerskapet.

Dessa aktörer har olika roller men ett gemensamt ansvar för att:

- samordna och följa upp arbetet,
- bidra till att strategin hålls aktuell,
- sprida kunskap och skapa engagemang,
- stödja utvecklingsinsatser och samverkan i länet



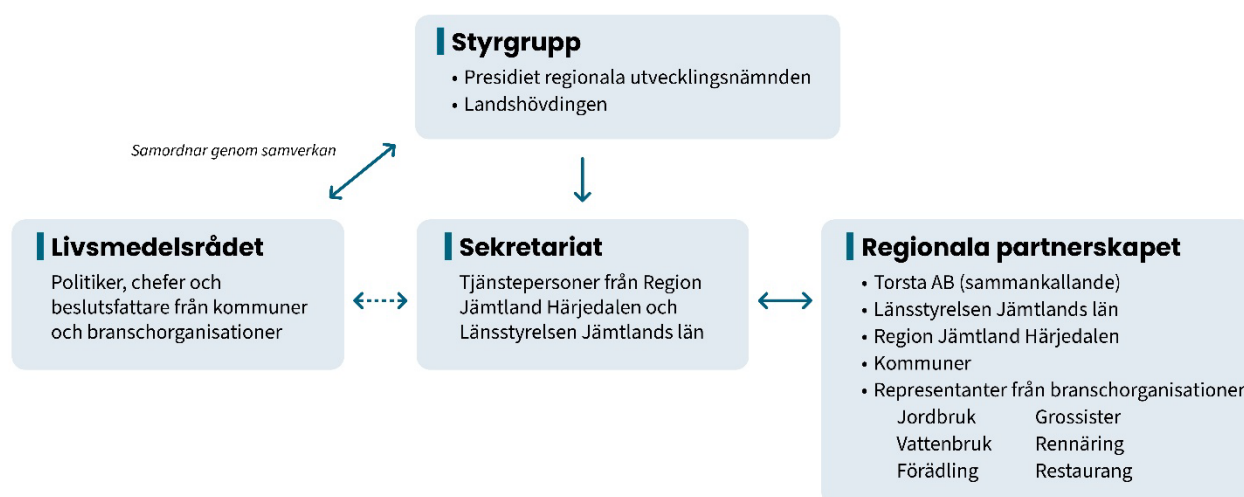
### 3.1.1 Livsmedelsrådet och partnerskapet

Genomförandet bygger på befintliga och utarbetade strukturer och relationer.

**Livsmedelsrådet** är en samlande kraft i länets arbete med livsmedelsfrågor. Rådet består av beslutsfattare från näringsliv, utbildning, forskning, myndigheter, kommuner och branschorganisationer. Tillsammans identifierar de utmaningar, samordnar initiativ och främjar samarbete mellan olika aktörer. Genom Livsmedelsrådet skapas en gemensam plattform för att stärka genomförande av strategin och konkreta resultat.

**Partnerskapet** fungerar som en mötesplats och motor för genomförande av åtgärder som krävs för livsmedelsstrategins måluppfyllelse. Partnerskapet består av representanter från näringsliv, utbildning, forskning, myndigheter, kommuner och branschorganisationer med möjlighet att driva arbete operativt utifrån handlingsplanen. Genom partnerskapet kan aktörer samverka kring projekt, marknadsföring, kompetensutveckling och innovationsfrågor.

För att strategin ska få genomslag krävs att alla medverkande aktörer tar ett aktivt ansvar – både inom sina egna organisationer och i samarbetet med andra.



## 3.2 Handlingsplan

Till strategin hör en handlingsplan som konkretiserar åtgärder som ska bidra till att skapa önskvärda effekter. Handlingsplanens innehåll utarbetas av partnerskapet.

I handlingsplanen beskrivs:

- prioriterade insatser inom varje fokusområde
- ansvariga aktörer för respektive åtgärd
- indikatorer och delmål

Handlingsplanen ses över årligen för att eventuellt kunna anpassas till nya förutsättningar, behov och möjligheter.

## 3.3 Uppföljning

Strategin följs upp i regionala utvecklingsnämnden och på livsmedels rådet. De övergripande målen utgår från ett nuvärde 2025. Strategins genomförande följs upp med hjälp av indikatorer som finns preciserade i handlingsplanen.



Läs mer om livsmedelsstrategin på:

→ **[regionjh.se/livsmedel](https://regionjh.se/livsmedel)**

→ **[lansstyrelsen.se/jamtland/XXX](https://lansstyrelsen.se/jamtland/XXX)**



## Bilaga 1. Nulägesfaktorer för Jämtland Härjedalen

### Primärproduktion

- 1 239 jordbruksföretag, främst vallodling, 51 415 ha jordbruksmark Cirka 400 renägare med 47 000 renar, 119 företag inom rennäring.
- Fiskodling: runt 40 % av Sveriges totala matfiskproduktion, främst röding och regnbåge odlas här (SVT 2024).
- Trädgårdsodling: 20 företag.
- Skogen är både en grund för investeringar inom lantbruk och en livsmiljö för vilt- och renkött.

### Förädling

- 130 livsmedelsföretag – mejeri, kött, ägg, mathantverk.
- Ett större mejeri i Östersund tar emot cirka 70 milj kg mjölk/år, tillverkar ost.
- Ett större äggpackeri hanterar cirka 90 ton ägg/vecka, cirka 20 % av hönsen finns i Jämtland.
- Mathantverk (cirka 100 företag)
- Småskalig slakt och styckning, särskilt inom rennäring och vilt.

### Konsumtion

- 200 livsmedelsbutiker, 450 restauranger och storkök, 1 700 sysselsatta.
- 27 000 offentliga måltider serveras dagligen.
- REKO-ringar, gårdsbutiker, direktförsäljning.
- Begränsad lagerinfrastruktur – beroende av vägtransporter.
- Upphandlingar med fokus på lokal mat, t.ex. i Strömsund och Härjedalen.



## Utbildning

- Mittuniversitetet – forskning och utbildning inom bla. gastronomi
- Kommunala och privata gymnasium med utbildning inom hotell- och restaurang, bageri samt lantbruk
- Kommunala och privata aktörer med eftergymnasial utbildning inom exempelvis fiskodling, växtodling och förädling
- Eldrimner – nationellt resurscentrum för mathantverk – utbildning i förädling

## Geografi och befolkning

- Jämtlands län täcker 12 % av Sveriges yta men har bara 1,4 % av befolkningen.
- Befolkningstäthet: 2,7 inv/km<sup>2</sup> (riket: 25,8).
- 40 % bor i Östersund – länets enda stad.
- Landarealen består av 1 % jordbruksmark, 70 % skogsmark, 11 % myrmark, 18 % kalvfjäll och övrig mark.
- Cirka 17 000 sjöar med en yta på 4 500 km<sup>2</sup> och 280 mil älvar och åar.

## Infrastruktur

- Tre järnvägar: Mittbanan, Inlandsbanan, Norra stambanan.
- Två europavägar: E14 (öst–väst) och E45 (nord–syd).
- Vägar har låg standard i vissa områden, särskilt under tjällossning.
- Transporter sker främst med lastbil.