

Landet lär #51 Hur tar vi vara på potentialen? - Om att producera mer svensk sjömat

Då tycker jag att vi kör igång och släpper invåra föreläsare. Säger Välkommen till Gunilla Rosenqvist och Lillemor Lindberg.

Tack så jättemycket! Ska vi se om vi får på Gunillas kamera också där ärså välkomna hit! Tack!

Lillemor du är ju innovations ledare inom maritima näringar på Innovatum Science Park och är professor och projektledare vid Blått Centrum Gotland vid Uppsala universitet. Ni är båda två involverade i den här satsningen Blå mat. Centrum för framtidens sjöfart och niska berätta lite om idag. Ni som tittar får gärna ställa era frågor i chatten och i eftermiddag så kommer jag skicka ut Lillemor och Gunillas presentation som en pdf. I samband med att ni också skickar länken till inspelningen av det här priset

då sa Om ni är redo så tycker jag att vi kör i gång.

Ja, ska jag ta och dela ett dokument så vi kan inte. Göra det. Här till det.

Så här ska vi se om det kommer upp något, om det är något ni ser nu? Det ser bra ut

och det här har vi ju egentligen redan introducerat. Och så skulle jag börja med att tacka för att vi fick vara med här och att vi får chansen och ha en interaktion med er som är där ute. Det är det som vi tycker är jätte viktigt. Kom gärna med lite chatt frågor och sådant under tiden.

Vi vill i alla fall med det här centrumet producera mer svensk sjömat kan vi konstatera. Ska se om vi kan dra fram här också. Men det var ju lite spännande att han inte går framåt.

Att det alltid ska vara någonting så där lite tycker jag om. Funkar intemed muspekaren heller där. Men kan man kan man tryck här. Med någon. Där nu, då får jag använda den. Det är jättebra. Blå mat i alla fall och centrum för framtidens sjömat. Vi var ju fantastiskt glada när vi fick beskedet från Formas som hade en utlysning att vi fick godkänt och vi har fått höra sedan efteråt att de är väldigt glada över vårt initiativ. Men det är alltså så att det här är en ganska stor satsning. Man säger fyra år och eventuellt ytterligare fyra år om vi sköter oss bra och vi har ett jättestort partnerskap som ska komma till sedan. Men vi

har också andra finansiärer med oss. Både Västra Götalandsregionen och Region Stockholm har gått in med litemedel och KTH som är lämpad för det här har också pytsat in lite ytterligare. Sedan har vi andra regioner som Region Gotland där Gunilla sitter i dag också eller är med från. Och även Skåne som är intresserade att framgent också stötta ytterligare. Sedan har vi ett jättestort partnerskap då

och de kan man visa här så vi har ju med oss alltifrån den lilla och stora aktörer som är medproducent hela vägen genom en bred nisch industri och ut mot handeln. Plus att vi har en otroligt stort nätverk av aktörer i olika branschorganisationer och annat som på något sätt stöttade oss. När vi gjorde den här ansökan så ringde vi upp väldigt många av de i Ville hänga på och vi fick så gott som ingen som sa nej. Så vi blev väldigt, väldigt många

och vi som ringde och skrev fram ansökan är vi som står längst ner här. Det var Chalmers, Göteborgs universitet. Jag kommer från Innovatum, vi eller KTH, precis som du och Uppsala universitet där Gunilla kommer ifrån.

Så vi är väl lite av is just nu och har mycket av möten nu för att sätta hela den här utbildningen och få fart på den. Det kommer jag komma till lite längre fram. Både jag gillar vad vi håller på med just nu.

Bra. Och nästa bild säger egentligen det här att

allt hela den här utlysningen behov var ju att nå, liksom industrin och försöka förstå vad är det de behöver utvecklas inom för att bli mer konkurrenskraftiga och få ut mer mat på bordet till konsumenter?

Så det var väldigt viktigt för oss att fråga

näringslivet också. Vad hade de för behov? Och det är de behoven som vi kan omhänderta i vårt centrum.

Sedan är det också väldigt mycket att vara bryggan mellan akademi och offentlig sektor och näringsliv, så att vi tycker att vi har fått ihop ett väldigt spännande partnerskap. Och vår ambition är ju att vi ska bli en ledande leverantör av attraktiv och hållbar producerad mat i Europa. Jag tror inte att någon av oss kanske tror att vi kommer att ha de största volymerna om vi jämför med andra länder runt omkring oss i Europa. Men just det här med att ha en attraktiv, hållbart producerad sjömat där tror vi faktiskt att vi skulle kunna sticka ut och ha en liten

större fana så att säga som vi skulle kunna driva framåt. Ambitionerna på tio års sikt är ganska rejäla tycker vi. Vi vill ha mycket fler odlade arter och mycket större volymerna som vi har i dag. I dag är det ju så att 72 procent

av den maten som vi äter i dag är sådant som vi importerar och det vill vi ändra på då vi vill ha mycket mer av den här pelagiska lilla fisken ska gå till mat, kommer att komma in lite mer på resan också och att alla vi svenskar som faktiskt Livsmedelsverket rekommenderar att vi äter mat två till tre gånger i veckan. Att vi verkligen gör det också. Förstår varför vi ska göra för att den är så hälsosam för oss och även bra utifrån miljö och klimatsynpunkt.

Och att vi också ska skapa fler arbetstillfällen, framför allt i kustområdena och på landsbygden. För det är där vi tycker att det ska finnas innovativa och spännande arbetstillfällen framöver i större grad. Bra nuskulle jag vilja lämna över till dig, Gunilla!

Eller ska jag ta den här bilden kan jag ta förresten

det här lite om. Vad är egentligen mat? Det är ju egentligen allt ifrån att de vill fånga fisk från hav och sjöar. Det kan vara odlat. Och det är också de här extra arterna musslor, ostron, sjöpungar och alger. Som vi ser kommer det mer och mer framöver. Det här är ju det som vi pratar om och vi har sett granskningen från det att vi landar, till exempel fisken.

Där liksom är det det som blommat också. Agera på dem nu. Gunilla ska ta fram nästa bild så får du lämna över dig. Så ja, och nu liksom lite också där. Vi har ju fiskar. Vi är väldigt breda i blå matta och det är tanken att vi ska samla hela havsbotten. För vi har ju i många år försökt satsa på mat i Sverige generellt, men det har inte kommit fram så. Det här är ju ett försök att samla hela matproduktionen från dem som gör alger, musslor, fisk och även det här också att få folk att vilja. Det kommer Lillemor in på lite mer sedan också. Man får folk att inse att det är att äta kött som är väldigt bra. Det är nyttigt och vi behöver det. Så

om vi också se på hur vi ska kunna försörja

världens befolkning med mat så ser vi här vad som kommer att ske. Vi blir ganska många fler så vi måste hitta på nya sätt att kunna få in näringsrik mat och ta nästa.

Så det har också det här med vattenbrist. När jag ser vattenbrist tänker jag på allt som händer med alger och ostron, men även musslor och fisk, både på land, i

havoch i älvar. Som ni ser här så kommervi behöva det. Vi kan inte med fisket bara liksom fåin allt det vi behöver för att konsumerasjöfart. Det tar nästa.

Det är bara som ett sådant exempel. För ersom inte tänker på vatten är ju väldigt mycket då. Det kan varaallt från småskaligt. Man kan ha varit på nivå där man odlar växteroch djur tillsammans. Man kan göra stora rasa anläggningarmed cirkulerande där man har fiskoch cirkulera vattnet så att det inte används.Mycket använder näring, kanske till åkrar, men det kan ju också vara

kräftor. Den delenoch mycket av det nya som kommer med det härmed att odla alger i sjön

så mycket. Det här är ju sånt som då är på gång och behöverutvecklas ännu mer och prata lite mer om det.Sedan med vad som sker på innovations sidan. En.

Men jag tänker också på det här som Lillemor kommer att komma in, attvi ska använda lite bättre. Det vi tar upp

och kanske använda mycket mer av det vi har till mattill oss och kanske inte så mycket till foder till djur.

Men har en bild till bara för attockså när vi pratar om hållbart vatten

så är det ju alla de här komponenterna som ska vara med och somvi jobbar med i blå mat. Både från det ekologiska attvi ska använda naturen på ett kloksätt. Vi ska inte överanvända den. Vi ska också varasocialt hållbart. Det betyder det härmed arbetstillfällen och acceptans som är väldigt viktigti det hela. Så måste det också vara ekonomiskt hållbart om det här skafortsätta. Det ska vara lönsamt och också det här att vi ska kunna minskaimporten av vattenbrist. Produkter är det vi serpå blå mat. Sedan är också en viktig del det här har attgöra med. Det etiska ska varagod hälsa och välfärd. Det här gäller ju både vatten,men givetvis också alla andra sätt när vi använder ossav fisk på andra sätt också.

Även om det tar nästan så servi i blå att vi har storamöjligheter. Vi har väldigt mycket underutnyttjadearter som braxeni den med flera. Mycket nya produkter somkommer från Gotland har varit en burgare, till exempel sillburgare. Det finns projekt med braxen

och det viktiga här är att det här är något som vi vill ha uti skolor och till äldre i de storaköken. Att det ska finnas produkter som inte är.

Dyra, utan det ska vara vanlig mat som vi kan äta ofta och klara det.

Och det här är ju sådant som är väldigt viktigt för mat. Ambitionen framöver att försöka se på det här nya roliga saker som Lillemorkan berättar om. Jättebra Gunilla.

Jag tycker också det här som du är inne på nu. Det här att vi ska få ut mer av olika produkter som har schematiskt sig. Det är ju de unga. Jag hade precis ett möte med en aktör idag och vi som är lite äldre än vi äter ganska mycket skön mat och har inga svårigheter att få i oss ganska mycket av den näringsmässigt. Men de unga behöver ju få med sig en smakpreferens i tidig ålder och att vi också är mer öppna för att förstå att äter man någonting som kanske smakar lite annorlunda. Men har man bara gjort det några gånger så är man ju senliksom. Då är man ju van vid att äta sill och alger och allt vad det kan vara i framtiden. Så det är ju den här tillverkningen som vi behöver inspirera till också. Några grader för de unga tycker jag. Men det här med 3D printade riskakor är ett sätt att göra detta. Här har man faktiskt gjort test ute på skolor där man tar till vara på egentligen mycket av den här fisken som blir kvar, som inte går till filén och annat. Den kan man ju ta ut idag via speciella metoder

och göra saker med och man kan även ge den här fisken lite extrabonus näringsämnen och man kan lägga till lite alger för få i sig och min axel och så där. Och då har man serverat det här till barn och de tycker de är jätte goda. Så det här är ju något som vi tror kommer och det är lite mer att man kanske kan till och med vara så för äldre att man precis äter det som jag hittat på, men att man faktiskt kan veta ungefär vilka näringsämnen och spårämnen och ytterligare saker som man faktiskt behöver för kroppen och faktiskt tillreder den här specifika fisk. Kakan som innehåller det kan ni tänka på i framtiden och vilken form ni vill ha. Den kan ni ju också bestämma själv om ni hellre har 3D printer eller om restaurangen har det.

Och som sagt så är det också så att om man jämför med andra delar så är det ju väldigt många delar på fisken som vi kan äta och i andra länder är man ganska bra på det. Man tar hand om mycket av det och det vill vi också bli bättre på så att när du går till fiskfisken så kanske du inte bara ska säga att du ska ha vilken fisk du ska ha, utan du kanske ska säga också vilken del av fisken du vill ha.

Det finns väldigt mycket nyttigheter i de olika delarna på fisken.

Ja, du får komplettera sedan om det är någonting som jag missar eller du ska ta med. Vi kommer också just nu. Vi är inne i en process att bygga upp det här utbildningen och nu under ett antal veckor så har det varit utannonserat för att

tillsätta fem doktorander och en postdoc. Några är fortfarande öppna, men vi börjar och vi har fått in väldigt många ansökningar. Så just nu är man inne i en period där man intervjuar. Jag tror du gjorde det igår. En del vi intervjuade hela dagen går för en position. Det var jättespännande och jättekul och mycket stort intresse som du säger. Ja, så här kommer vi också få igång ett antal områden som kommer att befolkas med doktorander.

Jag vet inte om man ska gå in specifikt på de här. Jag vet inte om du vill berätta om ert område. Men det jag tycker vi kan säga det som ni ser här är ju att vi försöker vara breda och vi försöker liksom att omfamna väldigt mycket av det som sjöman står för. Och det är ju hela tanken med centret att vi ska försöka få in tvärvetenskapliga. Vi ska jobba tillsammans och det är ju unikt i det här fallet. Det är jättekul. För lite kort. Och så vill vi ju ändå stimulera till det här protein skiftet och ha fokus både på det blå och gröna. Skulle jag säga att det finns jättemånga kombinationer som kan vara spännande framåt? Vi vill se till att det svenska vattentrycket expanderar. Vi vill förbättra mervärdet för de här fångsterna och sidor strömmarna.

Vi vill bidra till att efterfrågan ökar hos konsumenterna och förstå konsumentens beteende kring maten och maten specifikt. Och sedan att det blir en ökad hälsosam mat på marknaden. Men också att till slut att vi också har den här försäljningskapaciteten inom Sveriges gränser. Att vi var inne på förut kunde vara

bra och det här med kompetens. Här har vi dragit igång ett litet specifikt arbetsområde inom mat just nu och det är att vi haraktörer med oss som är väldigt intresserade av detta. Och en sak som vi kommer gå in på lite extra är att vi kommer att försöka få en ökad kompetens hos personalen i detaljhandeln.

Alltså de som finns i fisk, fisken och de som kanske är ute på fiskbitarna. Att de känner en entusiasm och en innovativ innovations tanke kring maten och att de kan berätta om maten har rätt fakta med sig så att kunden också förstår mervärdet med att handla mat.

Vi kommer också gå in lite mot den, så jag pratar om skolor och prata med hur vi kan få till lokalt odlade eller producerade sjömans produkter som kan gå in i arbetsbelastningen eller på äldreboende. Och att vi får ut det här på ett lite mer, kanske lite mindre volymer också för att de små och även de stora aktörerna ska kunna komma in och få detta att testas i skolor och annat där också. Vi jobbar ju också med en del av de här myterna som fortfarande finns kvar. Om fisk är giftigt eller inte giftigt och försöker få kunskap fram där också att det faktiskt är okej att äta fisk från Östersjön till exempel.

Och just sådana saker ligger i det här med att ökad kompetens också då är. Jättebra och sedan även restaurangpersonal och där vi även pratat om influenser och lite sådana kockar som kan profilera detta på ett bra sätt.

Så det här är ett arbete som vi dragit i gång sakta. Här var vi inne på det här med hur mycket av fisken som nyttjas. Idag är det faktiskt så att när man gör uträkningar så är det nästan bara 17 procent av fisken som hamnar på tallriken till slut. Det här ville vi ju verkligen ändra på och här är ett mål som vi har satt på 55 procent stället och det ska vi göra med hjälp av att ha processer som till exempel ta hand om slakt. Resterna med fenor och ryggrad och annat. Och att de här sidostömmarna också kan ha

värde. Höjningen i att man får ut det finns så kallade blåa raffinaderier som vi skulle kunna starta. Och då är det kanske så att de här restaurangerna kommer att vara än mer värdefulla än kanske själva fisken.

Det kan även vara laxvatten där man kan odla på och få ut lite spännande proteiner och dessa proteiner kan ju användas framför allt även till att bli mat, men också till att användas som foder på olika sätt

som har ett väldigt högt proteininnehåll och fina omega3 och omega6 oljor och så vidare. Och här ser vi också ett embryo som långt ut till höger här med de här 3D-printade kakorna som vi pratade om och även framtidens burgare eller annat som det kan vara med dagens och algerna. Alger har ju en förmåga också att om man blandar det ihop med fiskfärs kan man få den här härstamningen att stanna upp och inte bli lika snabb. Så det finns också fördelar att blanda in en del av de här råvarorna tillsammans.

Vill du komplettera något, Gunilla? Det är en sak som vi kanske inte har sagt så mycket om, men som vi också är medvetna om är ju det här med lagar och förordningar och regler och där kommer vi också att ha en del av det. Att det ska bli lättare att kunna starta en del av de här sakerna. Givetvis inte på bekostnad av naturen, men en del saker behöver förändras för att lagar och förordningar har inte riktigt hängit med i utvecklingen av ny produktion av sjöman, helt enkelt. Och sen kan man säga precis som vi ser den målbilden för en fisk så kan man ju se den målbilden även för en sjöpunger eller musslor eller en ostron. Likadant är att det finns väldigt mycket speciella och häftiga saker man kan göra då vi har bolag som redan är inne på det idag. Att få ut också ytterligare videostömmar som kan användas är bra.

Vi pratar ju både salt och sött,

liksom allt som finns där som går under begreppet material.

Det var faktiskt vår sista bild och vi skulle hålla på i 20 minuter. Jag tror vi vara ganska rakt på där. Ja, jag tror det faktiskt. Men ni får jättegärna kontakta oss. Men nu får vi se om det är några frågor till oss.

Tack så mycket för detta. Och stoppa det här. Det kändes som att jag skulle göra jättebra. Jätteintressant. Stort tack. Ni håller en exemplariskt med tiden också. Det gillar vi. Vi ska se här om det har kommit några frågor i chatten.

Ni får gärna fortsätta säga till dem som tittar och ställa frågor här i chatten under hela den här frågan. Vi har 20 minuter på oss, lite drygt för det.

Då ska vi se här. Om jag frågar Hans Olof står jag en spännande fråga där. Ja, precis. Skulle 3D printade kakor göras till och med? Till och med på ganska små printade utrustningareller med industriella maskiner som ska till.

Ja, det kan jag svara på. Det kan ju ske på både stora och små. Men det finns faktiskt även sådana små idag som du kan göra detta och jag tror att det är lite beroende på vilken målgrupp du har och hur flexibel du vill vara på platsen där det ska serveras. Men de här små, små tredje plantorna är nästan inte så mycket större än en. En mikrovågsugn skulle jag säga

att det finns allt idag att göra detta med och jag vet inte om detta hör till. Men jag tycker att det är lite spännande det här med nya innovationer och det här med precision. Äta. Jag har en idé. Vi har olika företag hos oss som tittar på det här med 3D printer. Vi har ett inkubator, en process hos oss där vi har startat miljö. Där har vi. Jag ska inte nämna namn, tror inte idag, men det finns i allafall två stycken bolag där jag gör det. Den ena heter Smart Juuri där du alltså kan mäta ditt urin och vad du har för behov och vad som saknas dig. De andra heter Gini, som också är de som kommer att kunna printa de här sakerna. Så tänk om du går till en restaurang? Du går på toaletten. Du får ett papper från toaletten där det står att jag har lite brist på det här. Det är kockensom för att få du en pyntad kaka som du med säkerhet kommer att komplettera just den bristen du har. Känn på den.

Nu är vi inne i framtiden. Men det. Är jättespännande. Det finns mycket intressant på gång i den här branschen. Jag tänkte på det här också. Vad ser ni för konkreta förändringar i matkedjan efter fyra år och ni får blicka lite.

Och det tänker du på på produkten eller tänker du på hur folk äter? Ja, lite båda kanske.

Men jag tror att det som vi kan se i alla fall är hur

personer tänker på sjöman på ett annat sätt. Det tror jag att man tar in det mer i sindagliga tanke att vi kan äta mat på olika sätt. Det tror jag definitivt att vi har fått en förändring. Just det att vi ska samarbeta med mycket kockar och sånt också som får folk att förändra sig. Jag tror också att vi kommer att se en förändring i det här med att mer, kanske fisk idag som går till fisk kommer att vara mer human. Att äta av människor helt enkelt. Det tror jag också vi kommer att se av olika skäl. Vad tänker du Lillemor om?

Jag tänker att jag. Kommer äta mycket mera, definitivt. Om vi tar det som ett exempel med koppling till värdekedjan så är det juganska många nu som börjar och antingen plocka eller odla alger.

Och det är klart att när de ska ut på marknaden så kan det vara så att värdekedjan så kanske det saknas mellanled. Ett därifrån av en bred industri till exempel idag. Så ja, vi har ju försökt att ha lite olika workshoppar där man ska försöka se. Vad kan vi behöva bygga på för att de här volymerna ska bli behandlade på rätt sätt och att de då kommer till nästa led på ett rätt sätt så att de sedan når kunden. Så det är klart att en del nya råvaror kommer vi se här som kommer att behövas, omhändertas och bearbetas och tänkas igenom. Hur det sedan ska ske till exempel.

I mitten av boken tar till exempel till det när vi pratar om burgare och burgare och när de nu börjar med detta så börjar man på Urban Deli med braxen. Börjar i Stockholm för att ha en lagom volym. Men det klart, vi skulle gärna vilja sprida det till fler i Sverige. Det är klart att då kan man också fundera på vad är nästa steg och vilka är de liksom? Detta kan vi bearbeta inom mat eftersom vi har mycket av aktörerna med oss och faktiskt har den här diskussionen om hur vi kan bygga värdekedjan på bästa sätt.

Jättebra! Tack för det. Vi går vidare med en fråga från Henrik. Hur stor andel av de siffror som ni har visat är från svenska vatten eller inkluderat importerad sjöfart? Under han.

Nu ska vi se. Om vi tänker på det så mycket som försvinner. Så är väl det. Men det får du svara på. Lillemor Jag anser att det är taget utifrån den fisken som vi landar i Sverige,

alltså den svenska fisken. Den lilla svenska fisken är den.

Tänkar kring vad. Vi får se? Henrik Jag vill komplettera frågan om något annat. Ska vi gå vidare med en annan fråga? Hur ser utvecklingen kring sjöman ut i övriga Europa och vad talar för att Sverige skulle kunna bli ledande på den frågan?

Det är väl lite blandat också där. Det är ju intressant om man tänker på Östersjön. Till exempel så har vi ju intresse från flera länder och fleraländer som ligger före oss i Sverige när det gäller framför allt att använda det som vi kallar outnyttjade fiskar, då i Sverige som används mycket mer där. Däremot så tror jag vi har en väldigt stor potential i Sverige

på många sätt att kunna bli ledande på det eftersom. Det finns mycket kunskap, men den är litespridd så jag ser fördelen med det här sättet att vi kan få ihop och få. Det är ju många gånger ekonomin som styr. Men många behöver gå ihop och många behöver ha. Liksom när man ska gradera upp. Det är oftast därsom det ekonomiska säger att det finns potential i Sverige att kunna göra det med samarbete. Ett bra tack för det.

En till fråga. Här finns det potential för småskalig odling av sjögräs i mindre sjöar.

Det är en bra fråga och det är väl en del som några i gruppen är intresserade av att se på om det går och om man ska använda det till. Jag har inget svar i dag, men det är en väldigt intressant fråga om man kan odla sötvatten, alger eller sötvatten

sjögräs i det här så att vi får återkomma. Om fyra år får vi se vad vi har kommit fram till. Ses vi här igen?

Jonas har en fråga hur ser intresset ut? För mycket mat eller möjligheten att påverka efterfrågan, det vill säga rörande sammansatta tillsatser? Rika E-nummer. Rika produkter i förhållande till efterfrågan på mer rena, tydliga råvaror. Frågar ni mig på vad han menar? Ja, där tror jag att vi kompletterar med om jag har fel. Men jag tror att det där är nog väldigt beroende på hur det presenteras och liksom.

Och. Intresse som kommer att bli från kockar och affärer tror jag. Eller också skolbesök, visningar och sånt. Vad tror du, Lillemor? Det är lite sånt som vi har pratat om. Absolut. Men sedan är jag. Nu ska jag ge mig in i denna fråga. Jag bara hört detta från en av våra deltagare i blommat.

Vissa E-nummer är ju inte så lätt att säga. Det finns många E-nummer som vi absolut vill bli av med, men sedan finns det vissa E-nummer som är på gränsen till naturliga så att det där är en ganska stor djungel på hur man skatänka kring E-nummer också. Ibland kan det vara så att någon bara säger jag ska inte ha inga E-nummer, men man kan ju också förstå. Vad är det man får med vissa E-nummer som faktiskt är mer naturliga så att man inte går miste om den förmågan som den naturliga E-nummer har.

Inte om det var bra att säga så, men det är något jag har hört i alla falldiskuterat. En del om att gå ut och titta på näringsinnehållet och spårämnen. Den delen som är väldigt mycket viktigare än man tror när man pratar om allafall, typ spårämnen och vitaminer och sådana saker.

Jättebra! Tack för det. Vi går vidare med en fråga från Malin. Hur ser ni på riskerna med att öka efterfrågan efter produkter av liten pelagisk fiski förhållande till den pågående trenden med minskade tillstånd i Östersjön och potentiellt utfiskning?

Det är ju en av de frågeställningarna. Om man kan gå från ordet fisk, till exempel till human, så kanske man kan få mer betalt för den fisken som man använder. Och det är ju det som vi måste se till att fisket också

får finnas kvar. Vi är väldigt beroende av fisket och den både när det gäller mat, men också för de personer som så självklart har den sysselsättningen. Det är en viktig näringsgren i det hela. Så då får man ju se på den möjligheten att kunna få bättre betalt för det man tar upp. Och så blir det diskussionen också om hur stora kvoter man kan ha och den delen. Det är ju en diskussion som pågår på olika nivåer.

Jättebra att vi går vidare med en fråga från Hans Olof. Hur tänker ni arbeta för att balansera informationen och opinionen kring fisk från Östersjön?

Ja, det där är ju vi som gör på Gotland. Vi vet ju hur den kommunikationen har gått på många olika sätt och på gott och ont. Och där är det ju att jobba med kommunikation helt enkelt. Det är ju det vi får jobba med. De myndigheter som står för en del av den här kommunikationen också,

så det är ju en del i det här arbetet. Vi har väldigt, väldigt, men vi har i alla fall en stor del i blå matsom är med kommunikation och för att utveckla riktiga kunskaper. Så det kommer ju att ligga under den delen.

Har du något att tillägga där? Lillemor Jag tycker det var jättebra.

Du känner mest till det som är Östersjön medan jag som är på västkusten måste jag erkänna också. Här har vi en geografisk uppdelning här.

Och där och vi kan ju säga att det är ju det.

Det är ju ett av styrkan att vi faktiskt har med både västkusten och Östersjön. Vi har med Norrland och med insjöarna. Och det är ju det att vi ska få fram sjöfart på ett bra sätt i Sverige så måste vi samarbeta och då måste vi allihopa

jobba på den saken tillsammans. Det är ju den styrkan vi har att vi har med allihopa i det här nu och att vi har så himla många stamkunder. Alltså folk som är intresserade att vara med för de är, precis som Lillemor sverkligen från den lilla

lilla butiken nästan till den stora

producenten av mat. Så det är jättekul och det är jättemycket för vi ser ju också hur

olika om man tänker så att det är en viktig del att försöka få gå mot samma mål. Om vi jag ska lägga in en liten sak därockså. Jag kommer ju egentligen från fordonsbranschen och byggbranschen bakgrunden, så jag har inte varit i jättemånga år i den blåa branschen så att säga. Men jag kan ju också se att

tack vare blå mat nu när vi har samlat så många olika aktörer att vi också kan bli varandras ambassadörer och att vi gemensamt trycker på vikten av att vi ska göra rätt inom den blåa sektorn.

Hållbarhet mässigt, men även att vi tänker långsiktigt utifrån cirkulära affärsmodeller och annat som vi nu ser skulle kunna finnas. Jättemycket spännande att få ut inom det här området

för jag tycker att det finns en möjlighet för oss att trycka på och beskriva potentialen här uppe, kanske mot näringsdepartementet och annat så att de också får en förståelse för att vi har bra förutsättningar i hela Sverige.

Jättebra! Tack för det. Vi hastar vidare till en fråga från Kristian. Vem ska man prata med för att få stöd för utveckling av industriell produktion av europeisk ostron på västkusten?

När man tar den frågan. Jag funderar på en europeisk ostron. Är den redan odlad i Sverige då eller? Eller är det den invasiva arten vi pratar om? Det var lite otydligt. För om du vill utveckla din verksamhet inom Sveriges gränser så finns det ju en enorm massa innovationsstöd, aktörer och finansiärer. Så är det någonting du vill producera inom Sveriges gränser så finns det väldigt många att vända sig till. Men framför allt skulle jag säga att Jordbruksverket

i det här fallet. SVT fick ett förtydligande av det europeiska ostronet, inte de japanska. Och det. Är någonting

vi får återkomma med om det är någon ny fråga där

Christian. Svarar och Lillemor att.

Det finns. Det finns ju något som heter verksamt. Punkt, se. För det kan vi väl göra lite reklam för idag också så att ni kan gå in där. Där finns väldigt mycket guidning och hjälp.

Och bra tips. Henrik har en fråga om hållbarhet inkluderar i din livscykelanalyser och tittar på användningen av till exempel fossila bränslen för transporter och plast utrustning i utvecklingen av ny sjöfart. Är tanken att jag ska vara med i denna så att det blir en hel

cirkulär, tänker jag. Bra. Vi går vidare med en fråga från Malin. Kan aktörer till exempel från industrin som inte är med i projektet från start ändå delta i aktiviteter och processer inom projektet?

Ja, det kan jag svara på. Vi har ju nu fått ett partnerskap så att säga med en viss budget och annat. Men såfort vi skulle göra någon slags aktivitet eller nånting där vi bjuder in stort så är det absolut alla välkomna och lyssna in och ta del av det vi gör och så vidare.

Men kanske kan man vara så att om man vill bli en tydlig part i form av att man går in med medfinansiering eller vad man nu vill göra, så är ju den här budgetramen satt just nu. Så då kanske det blir att diskutera de här fyra åren så tar vi in ytterligare parter så det är ju öppet att medverka. Men formatet har ju ändå styrt upp det med att det finns en speciell projektbolaget just nu för de kommande fyra åren. Och om det svarar på frågan. Vi har ett exempel där vi har dragit igång ett projekt nu som kommer att liggas kopplat till schemat. Och det gäller just digitalisering av ras odlingar där vi ser att det finns en potential att lyfta in forskningskompetens och göra någonting för det området. Och där har vi redan nu varit ute och pratat med ytterligare aktörer utanför de ramarna som är med idag.

Och hur gör man då om man vill vara med i snurren?

Kontakta mig Gunilla! Så vi ska vara så öppet som möjligt för alla och komma in. Och vi har gjort en speciell process där vi har möte varje vecka med en lite mindre grupp operativgrupp och sedan har vi styrelsemöten vart tredje vecka och där kan vi ta med oss ärenden in och diskutera och då har vi både representanter från akademien och näringslivet och andra i den gruppen.

Det är precis som Lillemor säger, det är väldigt viktigt att tänkadet här är ett livsmedel, ett centrum för hela Sverige. Så vi ska ju försöka. Och all kunskap och allt det vi kommer utmed ska ju vara öppet för alla att kunna ta del av. Och sånt som det är brist på hoppas vi ju att man får reda på så att vi kan ta med oss det in i gruppen och sedan se om vi kan utveckla, om det behövs kurser eller om

de behöver få påtryckningar eller vad det nu kan varaför någonting. Så det är ju tanken med centret så att sägafrån vår sida och forma sidan. Bra har vi rett ut det också.

Hans Olof har en fråga vad ser ni som de största orsakerna till att ganska lite av vissa fiskarter går till humankonsumtion? Så det är ju en del av helaarbetet nu att försöka se till att det inte är så. Men vad ska vi ge? En sak är väl också hur konsumenten efterfrågar att man vill ha fisk. Filmen tänker jag och att man inte frågar efter torsk, kinderna eller fenor för soppa eller vad det nu kan vara.

Det andra är väl att vi inte har det här blåakaffet. Jag tänker att vi måste få till ett blått bio som faktiskt med en viss process kan ta hand om det här råvarorna som kommer, som blir kvar efter slakt och annat och även brackvatten eller vad det kan vara som finns i de olika processerna. Så där tycker jag att vi ska höja handeln och försöka få till lite investeringar så tror jag att vi hade väldigt nytta av att få ett blått biograf i Sverige.

Om det var svaret på frågan. Men ett försök i alla fall.

Vi får se om du vill lägga till. Det vi vet idag är att väldigt stort del av det som fiskas går till foder. Det är ju

60-70 procent, kanske ännu mer faktiskt.

Vi får se om det var svar på hans förfrågan. Vi har fått en fråga för att få tillstånd stora förändringar inom den blåsektorn kan det behövas tuffa politiska beslut. På vilket sätt arbetar ni med politiken?

Ja, där är ju tanken att vi ska jobba mer med det och vi. Eftersom vi nu är så breda och harså många som lillebrorsan förut med som partneri det här så hoppas vi ju att vi där ska kunna vara uttryckande. Men att vi också ska kunna komma med den.

Att styrkan är att vi kan komma med riktiga fakta och riktiga data och säga så här är det och ska vi komma hit så måste vi göra så här och ta fram den diskussionsunderlag. Det är ju det som är en styrka som vi har, hoppas vi i allafall kunna göra. Jättebra. Nu ser jag att tiden börjar rinna iväg för oss. Det var faktiskt de frågorna vi hann med den här gången.

Om du som tittare känner att du inte har fått svar på din fråga eller om du vill ställa en ny så går det såklart bra att höra av sig direkt till Gunilla eller Lillemor och deras mejladress som finns i presentationen. Och så kommer

också komma upp i bild alldeles strax när vi har avslutat seminariet. Då sa jag stort tack till Lillemor och Gunilla. För att ni kom till oss i landet.

Kan du vara med och presentera blomman. Och jag tycker det var jätteroligt att det kom så mycket frågor.

Det uppskattas verkligen att det finns ett sådant intresse.

Att man är med aktiva deltagare här. Jag.