

MAT

5–12 september 2026



KONFERENSEN
ÄR KOSTNADSFRI MEN
ANMÄLAN KRÄVS.
MER INFO FINNS PÅ
MATSMALAND.SE

MAT 15 ÅR

Kunskapsdagarna MAT2026

I september samlas vi kring det som berör oss alla – maten. Kunskapsdagarna den 9–12 september är en mötesplats för kunskap, inspiration och samverkan för dig som arbetar med mat, hälsa, hållbarhet och beredskap.

Tillsammans utforskar vi hur kunskap, engagemang och konkret handling kan bidra till ett livsmedelssystem som är hållbart, hälsosamt och robust – för både dagen och morgondagens generationer.

Anmälan sker via QR-koden på sista sidan eller via [Kunskapsdagarna | Mat i Småland](#)

Upphandling som drivkraft - för hållbara måltider och lokala matsystem

Hur kan offentlig upphandling bidra till hållbara måltider, stärka lokala företag och öka livsmedelsförsörjningens robusthet? Under denna förmiddag utforskar vi hur produktion, upphandling och entreprenörskap kan samverka för att utveckla hållbara lokala matsystem.

Hur maten produceras, upphandlas och når den offentliga marknaden hänger tätt ihop. Vi belyser hur regenerativ produktion kan stärka ekosystem, lönsamhet och värdekedjor. Vi lyfter också hur upphandling och nya affärsformer kan skapa fler möjligheter för småskaliga livsmedelsföretag och bidra till landsbygdsutveckling.

Den här förmiddagen är för dig som arbetar med offentliga måltider, upphandling och inköp, livsmedelsförsörjning, hållbarhet, beredskap, näringsliv eller lokal och regional utveckling – och dig som är livsmedelsproducent eller livsmedelsföretagare och är nyfiken på den offentliga marknaden.

RÅSHULTSSALEN,
RESIDENSET
Ingång från
Kronobergsgatan,
Växjö

NÄR?
11 september
09.00–12.00

Program



MODERATOR

Kajsa Asp Jonsson är legitimerad dietist, föreläsare och författare. Med lång erfarenhet av att kommunicera kunskap om mat och hälsa modererar hon programmet samtals.



FRÅN JORD TILL OFFENTLIG MÅLTID – VAD KAN REGENERATIV PRODUKTION BIDRA MED?

Vad innebär egentligen regenerativt lantbruk och vilken skillnad kan produktionssättet göra för våra ekosystem, lantbruk och lokala livsmedelssystem?

Gunnar Thelin är lantbrukare med dikor i Vederslöv och rådgivare och lärare inom regenerativt lantbruk och naturnära skogsbruk. Han är växtekolog med bakgrund som forskare inom mark-växtrelationer och som entreprenör och innovatör inom kretsloppsteknik.

Föreläsare: Gunnar Thelin, vice ordförande Regenerativt Sverige



UPPHANDLING SOM MÖJLIGGÖRARE – HUR LÅNGT KAN VI GÅ?

Hur kan offentlig upphandling användas för att driva utvecklingen mot hållbara måltider och stärkt livsmedelsförsörjning? Vilka möjligheter finns i kravställningen och vad behöver vi känna till när regelverk och förutsättningar förändras?

Monica Sihlén ger ett upphandlingsperspektiv på möjligheterna med upphandling för att nå fler mål med våra livsmedelsinköp och offentliga måltider.

Föreläsare: Monica Sihlén, Upphandlingsmyndigheten



NÄR SMÅSKALIGT MÖTER OFFENTLIGT – KAN NYA FORMER AV UPPHANDLING ÖPPNA DÖRRAR?

Hur skapar vi bättre förutsättningar för småskaliga livsmedelsföretag att bidra till lokal och regional utveckling och vilken roll kan offentlig upphandling spela?

Wilhelm Skoglund undervisar inom entreprenörskap och platsutveckling med fokus på glesbygd och forskar inom närliggande områden, bland annat om gastronomi och småskalig livsmedelsproduktion. Med utgångspunkt i entreprenörskap och glesbygdsutveckling lyfter Wilhelm småskaliga livsmedelsentreprenörer och hur nya former av upphandling kan skapa möjligheter för både företag och plats.

Föreläsare: Wilhelm Skoglund, docent i företagsekonomi, ETOUR forskningscentrum, Mittuniversitetet

*Föreläsningen anordnas
i samarbete med*

Familjen Kamprads stiftelse

Förmiddagen avslutas med ett gemensamt samtal där föreläsarnas perspektiv möter erfarenheter från producenter och andra aktörer. I samtalet medverkar bland annat Per Henriksson, biodlare, som bidrar med producentperspektivet och visar på biodlingens möjligheter att stärka svensk livsmedelsförsörjning.

FÖRELÄSNINGAR UNDER KUNSKAPSDAGARNA

MAT FÖR FRAMTIDEN

(onsdag 9/9 – kl. 16.00 – 17.30, PM & Vänner, Växjö)

IDÉRESAN – TILLSAMMANS FÖR FRAMTIDENS MATMILJÖER

(torsdag 10/9 – kl. 9.00 – 12.00 eller kl. 13.00 – 16.00, Hofs lifs, Växjö)

UPPHANDLING SOM DRIVKRAFT - FÖR HÅLLBARA MÅLTIDER OCH LOKALA MATSYSTEM

(torsdag 10/9 – kl. 9.00 – 12.00, Råshultssalen, Residenset, Växjö)

FRÅN ÅKER TILL ÅTERVÄXT – MARKENS FÖRVANDLING, VATTNETS VILLKOR OCH VARFÖR SVENSK MAT BETYDER BEREDSKAP

(torsdag 10/9 – kl. 13.30 – 15.30, Hofs lifs, Växjö)

MÅLTIDER SOM FOLKHÄLSOMARKÖR – STRATEGIER FÖR HÅLLBAR HÄLSA EFTER 65

(torsdag 10/9 – kl. 9.00 – 12.00, Utvandarnas hus, Växjö)

MÅLTIDER FÖR HÄLSA OCH VÄLBEFINNANDE – INSPIRATION OCH UTVECKLING FÖR ÄLDREOMSORGENS SÄRSKILDA BOENDEN

(torsdag 10/9 – kl. 13.00 – 16.30, Utvandarnas hus, Växjö)

MATMILJÖER I IDROTTEN – FRÅN KUNSKAP TILL LOKAL HANDLING

(torsdag 10/9 – kl. 13.30 – 16.00, Tipshallen, Växjö)

MATEN, MÄNNISKORNA OCH MÖJLIGHETERNA

(torsdag 10/9, kl. 17.00 – 19.00, Hofs lifs, Växjö)

SKOLMÅLTIDER SOM GÖR SKILLNAD

(fredag 11/9, kl. 9 – 12.00, Utvandarnas hus, Växjö)

MATBÄRANDE VÄXTER I SAMHÄLLSMILJÖER – FÖR LEVANDE OCH HÅLLBARA PLATSER

(fredag 11/9, kl. 12.30 – 15.00, Växjö)

MATBAROMETERN

(fredag 11/9, kl. 17.00 – 18.00, Ekobacken & Picknick de luxe, Växjö)

Anmäl dig här:



Fler föreläsningar och aktiviteter hittar du på matsmaland.se