



SFEntre

Omskolning och stärkande av kulinariska entreprenörer mot företag som är inriktade på slow food-rörelsen

Erasmus+: KA220-VET – Samarbetspartnerskap inom yrkesutbildning (KA220-VET)

Arbetspaket 2: SFEntre Guide och kompetensbedömning

Leveransens namn: Leverans av SFEntre Guide

Utvecklad av

OMNIA

Juni 2025



**Co-funded by
the European Union**

Detta projekt har fått finansiering från Europeiska unionens Erasmus + -program enligt bidragsavtal nr 2024-1-ES01-KA220-VET-000254548

Information om SFEntre

Projektets akronym: SFEntre

Projektets titel: Omskolning och bemyndigande av kulinariska entreprenörer mot företag som är anpassade till slow food-rörelsen

Projektnummer: 2024-1-ES01-KA220-VET-000254548

Projektets varaktighet: 01/11/2024 till 31/10/2026

Projektets webbplats: <https://sfentre.eu>

Samarbetspartner: Cámara Oficial de Comercio e Industria de Teruel (Spanien), FORMACION Y ASESORES EN SELECCION Y EMPLEO, SL (Spanien), YET AMKE (Grekland), Centro Formativo Provincial G. Zanardelli (Italien), STRATEGIC OMNIA RESEARCH AND TECHNOLOGY DEVELOPMENT LTD (Cypern), IRIS Sustainable Development (Sverige)

Innehållsförteckning

Inledande ord	5
1. Definition av Slow Food och dess principer	6
Definition av Slow Food-rörelsen	6
Begreppet Slow Food-entreprenörskap	6
Grundprinciperna för Slow Food-rörelsen och entreprenörskap	7
2. Slow Food-relaterade EU-prioriteringar och förordningar	8
Politiskt ramverk för livsmedel 2030	9
Den gemensamma jordbrukspolitiken	11
Geografiska beteckningar (GI)	12
Lagstiftning om hållbara livsmedelssystem	14
3. Slow Food-relaterade nationella prioriteringar och förordningar	15
Slow Food-relaterade nationella prioriteringar och förordningar: Spanien	16
Slow Food-relaterade nationella prioriteringar och förordningar: Sverige	19
Slow Food-relaterade nationella prioriteringar och förordningar: Italien	21
Slow Food-relaterade nationella prioriteringar och bestämmelser: Grekland	23
Slow Food-relaterade nationella prioriteringar och förordningar: Cypern	
4. Slow Food-entreprenörskap	27
Typer av nystartade företag eller företag som kan klassificeras som Slow Food-entreprenörskap	28
Bästa praxis - projekt och initiativ	29
Bästa praxis - projekt och initiativ: Spanien	30
Bästa praxis - Projekt och initiativ: Sverige	31
Bästa praxis - Projekt och initiativ: Italien	35
Bästa praxis - Projekt och initiativ: Grekland	38
Bästa praxis - Projekt och initiativ: Cypern	45
5. Utbildningsbehov hos blivande och praktiserande entreprenörer och yrkesverksamma	47
Huvudsakliga utmaningar för entreprenörskap och affärsutveckling av Slow Food-initiativ	49
Framväxande behov av färdigheter	50
6. Rekommendationer för utveckling av utbildningsplaner	50
Mål för utbildningsplanen	51
Föreslagna viktiga moduler för utbildningsplanen	51
Föreslagen programstruktur och leveranssätt	53
Slutsatser	53
Bilagor (Nationella undersökningsrapporter - WP2 Bedömning av kompetensbehov)	54
1. Nationell undersökningsanalys - Spanien	54
2. Analys av nationella undersökningar - Sverige	60
3. Nationell undersökningsanalys - Italien	66

4. Analys av nationella undersökningar - Grekland	73
5. Nationell undersökningsanalys - Cypern	82
Referenser	88

Inledning

I en tid som präglas av snabb konsumtion och industrialiserade livsmedelssystem håller en växande global rörelse i tysthet på att omforma vårt sätt att producera, äta och tänka på mat. Slow Food-rörelsen, som har sina rötter i principerna om god, ren och rättvis mat, erbjuder ett kraftfullt motnarrativ – ett som förespråkar biologisk mångfald, traditionella metoder, lokala ekonomier och gastronomins kulturella rikedom.

Den här guiden är en omfattande genomgång av Slow Food-rörelsen och fokuserar inte bara på dess filosofiska grunder utan också på dess roll i utvecklingen av hållbart entreprenörskap. Vi fördjupar oss i hur slow food-principerna omsätts i livskraftiga affärsmodeller som prioriterar etiska inköp, ekologiskt ansvar och samhällets motståndskraft. Särskild uppmärksamhet ägnas åt det europeiska sammanhanget, där politiska ramverk, gräsrotsinnovation och institutionellt stöd bidrar till att integrera slow food-ideal inom jordbruk, turism, utbildning och gastronomi.

Från EU-finansierade initiativ och regional livsmedelspolitik till framväxten av Slow Food-entreprenörer och sociala företag, beskriver denna guide det dynamiska samspelet mellan tradition och innovation. Den lyfter fram framgångsrika fallstudier, regelverk, finansieringsmöjligheter och utmaningar som entreprenörer och aktivister står inför när de arbetar för att förändra livsmedelssystemen från grunden.

Oavsett om du är beslutsfattare, livsmedelsentreprenör, forskare eller helt enkelt en medveten konsument ger den här guiden värdefulla insikter om hur Slow Food-rörelsen inte bara är ett kulturellt val utan en kraftfull katalysator för systemförändringar i och utanför Europa.

1. Definition av Slow Food och dess principer

Slow Food-rörelsen växte fram som en motreaktion på den snabba, industrialiserade matkulturen som prioriterar snabbhet och bekvämlighet framför kvalitet och hållbarhet. Slow Food grundades i Italien 1986 av Carlo Petrini och har sedan dess utvecklats till en global rörelse som främjar lokala matkulturer, biologisk mångfald och hållbara jordbruksmetoder (Petrini, 2007). I det här kapitlet ges en akademisk översikt över Slow Food-rörelsen, inklusive dess definition, begreppet Slow Food-entreprenörskap och dess grundläggande principer.

Definition av Slow Food-rörelsen

Slow Food-rörelsen kan definieras som ett initiativ som strävar efter att bevara traditionella och regionala rätter samtidigt som man stöder hållbar livsmedelsproduktion och främjar djupare kopplingar mellan mat, kultur och samhälle. Rörelsen betonar värdet av mat som ett kulturellt och ekologiskt arv och utmanar det industriella livsmedelssystemets negativa externa effekter, såsom miljöförstöring och förlust av livsmedelsmångfald (Jones et al., 2016).

En viktig aspekt av Slow Food-filosofin är begreppet "god, ren och rättvis" mat. Enligt Slow Food International ska maten vara

-God: Hög kvalitet, smakrik och kulturellt betydelsefull.

-Ren: Producerad på ett sätt som respekterar miljön och främjar biologisk mångfald.

-Rättvis: Tillgänglig och producerad under förhållanden som säkerställer rättvis ersättning till producenterna (Slow Food International, 2021).

Rörelsens gräsrotsstrategi gör det möjligt för samhällen att återta kontrollen över sina livsmedelssystem, främja etisk konsumtion och lokala livsmedelsnätverk (Kummer, 2012). Dessa värden står i direkt motsats till globaliseringens homogeniserande effekter på livsmedelsproduktion och konsumtionsmönster.

Konceptet Slow Food-entreprenörskap

Slow Food-entreprenörskap ligger i linje med rörelsens grundläggande principer. Det avser affärsmetoder och innovationer som följer värdena hållbarhet, lokalism och kulturellt bevarande samtidigt som de ägnar sig åt etisk livsmedelsproduktion och distribution. Entreprenörer inom denna sfär prioriterar ofta relationer framför vinster och betonar öppenhet och samarbete inom lokala livsmedelsnätverk (Stolze et al., 2021).

Till skillnad från konventionellt livsmedelsentreprenörskap omfattar Slow Food-entreprenörskap ett flerdimensionellt tillvägagångssätt för värdeskapande. Man strävar inte bara efter ekonomisk vinst utan också efter att uppnå miljömässiga och sociala mål genom att stödja småskaliga jordbrukare, bevara hotade mattraditioner och främja livsmedelskunskap bland konsumenterna (van Bommel & Spicer, 2011). Många Slow Food-anslutna företag använder sig till exempel av "från jord till bord"-metoder som förbättrar spårbarheten och minskar koldioxidavtrycket, vilket stärker den ekologiska balansen (Fonte, 2013).

Kärnprinciperna i Slow Food-rörelsen och entreprenörskap

Kärnan i Slow Food-rörelsen och dess entreprenörsföretag är flera viktiga principer:

I. Hållbarhet

Hållbarhet utgör ryggraden i Slow Foods ideologi. Denna princip innebär att man använder metoder som minimerar miljöskador, bevarar naturresurser och främjar biologisk mångfald. Jordbrukstekniker som ekologiskt jordbruk och agroekologi integreras ofta i Slow Food-system för att mildra effekterna av klimatförändringarna (Cacciolatti & Lee, 2016). Slow Food-entreprenörskap betonar i synnerhet hållbara leveranskedjor och resurseffektiva affärsmodeller.

II. Kulturellt bevarande

Slow Food-rörelsen erkänner den kulturella betydelsen av mat och dess roll i att forma identiteter och traditioner. Genom att förespråka skydd av utrotningshotade livsmedelsprodukter, såsom kulturarvsgrödor och hantverksmässiga tekniker, skyddar rörelsen den kulinariska mångfalden. Initiativ som Ark of Taste-katalogen är ett utmärkt exempel på insatser för att dokumentera och bevara ett hotat matarv (Slow Food International, 2021). Entreprenörer inom detta område hyllar ofta regional unikhet genom att införliva traditionella recept i sina erbjudanden.

III. Social rättvisa

Social rättvisa är en viktig dimension av Slow Food. Rörelsen förespråkar rättvisa löner, etiska arbetsvillkor och rättvis tillgång till mat. Genom att stödja småskaliga producenter och motsätta sig exploaterande arbetsmetoder bidrar Slow Food-entreprenörer till rättvisare livsmedelssystem. Denna princip sträcker sig till att säkerställa att konsumenterna på alla socioekonomiska nivåer kan få tillgång till näringsrika och kulturellt meningsfulla livsmedel (Goodman et al., 2012).

IV. Gemenskap och lokalism

Lokalism är centralt i Slow Foods uppdrag och uppmuntrar konsumenterna att ta kontakt med lokala producenter och minska beroendet av globaliserade leveranskedjor. Denna princip stöder inte bara lokala ekonomier utan minskar också de miljökostnader som är förknippade med långväga transporter (Smith & MacKinnon, 2008). Samhällsengagemang främjar motståndskraftiga livsmedelsnätverk och främjar relationerna mellan producenter och konsumenter.

V. Utbildning och medvetenhet

En sista princip som ligger till grund för Slow Food-rörelsen är främjandet av matkunskap och medvetenhet. Rörelsen strävar efter att utbilda individer om konsekvenserna av deras kostval, inklusive hälso-, miljö- och sociala effekter. Workshops, bondemarknader och utbildningskampanjer är vanliga verktyg som används för att ge människor möjlighet att fatta välgrundade beslut om livsmedelskonsumtion (Leitch, 2003).

2. Slow Food-relaterade EU-prioriteringar och förordningar

Slow Food är en global rörelse som främjar hållbart jordbruk, bevarande av biologisk mångfald och fokus på lokala, traditionella livsmedelssystem. Den ligger nära flera av EU:s prioriteringar, särskilt de som är kopplade till miljömässig hållbarhet, klimatåtgärder och landsbygdsutveckling. Inom ramen för den europeiska gröna given och strategin "Från jord till bord" har EU betonat vikten av hållbar livsmedelsproduktion och konsumtion, i linje med Slow Foods principer om god, ren och rättvis mat. Dessa initiativ syftar till att minska jordbrukets miljöpåverkan, främja ekologiskt jordbruk och säkerställa rättvisa försörjningsmöjligheter för

småskaliga producenter (Europeiska kommissionen, 2020). Dessutom prioriterar EU:s politik bevarandet av traditionella jordbruksmetoder och lokala matkulturer, eftersom man erkänner deras värde för att främja motståndskraften mot klimatförändringar och förlust av biologisk mångfald (Pe'er et al., 2020).

Regelverk som den gemensamma jordbrukspolitiken (CAP) stöder ytterligare Slow Food-relaterade mål genom åtgärder som miljöprogram för jordbruket, subventioner för ekologiskt jordbruk och incitament för att upprätthålla höga djurskyddsstandarder. De senaste reformerna av CAP för 2023–2027 betonar klimatreiliens, hållbar livsmedelsproduktion och landsbygdsutveckling, vilket ligger i linje med Slow Foods förespråkande av småbrukare och lokala livsmedelsekonomier (Nazzaro & Marotta, 2016). Dessutom spelar EU:s system för skyddade ursprungsbeteckningar (SUB) och skyddade geografiska beteckningar (SGB) en avgörande roll för att skydda traditionella livsmedelsprodukter och deras kulturarv. Dessa policyer understryker EU:s åtagande att integrera Slow Food-principerna i sin bredare agenda för hållbar utveckling och främjande av hälsosamma, miljövänliga livsmedelssystem (Europeiska kommissionen, 2023).

Från jord till bord-strategin

Från jord till bord-strategin är en grundläggande del av den europeiska gröna given, som lanserades av EU-kommissionen 2020 för att skapa ett rättvist, hälsosamt och miljömässigt hållbart livsmedelssystem. Denna policy tar itu med de sammankopplade utmaningarna med klimatförändringar, livsmedelssäkerhet, förlust av biologisk mångfald och folkhälsa, och säkerställer att livsmedelsproduktion och konsumtion överensstämmer med långsiktiga hållbarhetsmål. Genom att förändra hela livsmedelsförsörjningskedjan – från jordbruk till konsumentbeteende – syftar Farm to Fork-strategin till att minska miljöpåverkan, främja rättvis ekonomisk avkastning för jordbrukare och uppmuntra hälsosammare livsmedelsval för konsumenterna (Europeiska kommissionen, 2020).

Ett av de främsta målen med Farm to Fork-strategin är att minimera livsmedelsproduktionens miljöpåverkan. EU-kommissionen har satt upp ambitiösa mål för att minska utsläppen av växthusgaser från jordbruket, främja kolbindning i marken och minska beroendet av kemiska bekämpningsmedel och gödningsmedel. Strategin innebär att användningen av bekämpningsmedel ska minska med 50 procent och användningen av gödningsmedel med 20 procent fram till 2030 för att skydda ekosystemen och människors hälsa. Dessutom uppmuntrar strategin till hållbara jordbruksmetoder och ekologiskt jordbruk, med målet att utöka det ekologiska jordbruket till minst 25 procent av EU:s totala jordbruksmark till 2030 (Europeiska kommissionen, 2021). Dessa åtgärder bidrar till en mer motståndskraftig och klimatvänlig jordbrukssektor samtidigt som den biologiska mångfalden skyddas.

Från jord till bord-strategin syftar också till att öka livsmedelstryggheten och samtidigt säkerställa hållbara konsumtionsmönster. Genom att ta itu med matsvinn, överproduktion och ineffektiv distribution främjar policyn en cirkulär ekonomi som prioriterar livsmedelsåtervinning, omfördelning och ansvarsfull resurshantering. EU-kommissionen har åtagit sig att halvera

matsvinnet per capita i detaljhandels- och konsumentledet fram till 2030, i linje med FN:s mål 12.3 för hållbar utveckling (FAO, 2021). Dessutom främjar policyn hälsosamma kostvanor genom att uppmuntra till konsumtion av lokalt producerade, säsongsbetonade och växtbaserade livsmedel, som har ett lägre miljöavtryck än kraftigt bearbetade eller industriellt odlade produkter.

En av grundpelarna i Farm to Fork-strategin är att se till att jordbrukare och livsmedelsproducenter får rättvis ersättning för sitt arbete samtidigt som de övergår till mer hållbara metoder. Strategin erkänner att småskaliga och ekologiska jordbrukare ofta kämpar för att konkurrera med industriella jordbruksmodeller och föreslår därför ekonomiska incitament, subventioner och förbättrad marknadstillgång för hållbara livsmedelsproducenter. Reformen av den gemensamma jordbrukspolitiken (CAP) är nära kopplad till dessa mål och säkerställer att EU:s finansiering stöder miljövänliga jordbruksmetoder samtidigt som försörjningsmöjligheterna på landsbygden upprätthålls (Europaparlamentet, 2022). Politiken betonar också kortare leveranskedjor och lokala livsmedelsnätverk, vilket förbättrar de ekonomiska möjligheterna för regionala jordbrukare och minskar beroendet av långväga transporter, vilket ytterligare minskar koldioxidutsläppen.

Från jord till bord-strategin innebär en omfattande förändring av livsmedelspolitiken, där miljömässig hållbarhet, folkhälsa och ekonomisk motståndskraft integreras i ett enhetligt ramverk. Genom att minska livsmedelsproduktionens miljöpåverkan, uppmuntra till hållbar konsumtion och stödja jordbrukare banar policyn väg för ett mer motståndskraftigt och etiskt livsmedelssystem. Ett framgångsrikt genomförande kommer dock att kräva samordnade åtgärder från regeringar, företag och konsumenter för att säkerställa att hållbarhetsmålen för livsmedel uppnås på ett rättvist och praktiskt sätt. I takt med att klimatförändringarna och de globala livsmedelsutmaningarna intensifieras står strategin från jord till bord som en modell för att förändra livsmedelssystemen i hela världen (Europeiska kommissionen, 2021).

Policyramverket Food 2030

Policyramverket Food 2030, som initierades av Europeiska unionen, representerar ett holistiskt tillvägagångssätt för att ta itu med kritiska utmaningar i livsmedelssystemet genom forskning, innovation och politisk anpassning. "Food 2030 är EU:s forsknings- och innovationspolitik som stöder övergången till hållbara, hälsosamma och inkluderande livsmedelssystem som respekterar planetens gränser" (Europeiska kommissionen, u.å.).

Policyn lanserades efter världsutställningen i Milano 2015 och är ett svar på den senaste tidens internationella politiska utveckling, inklusive målen för hållbar utveckling och COP21-åtagandena. Genom att fokusera på hållbarhet, motståndskraft och inkludering syftar Food 2030 till att förändra livsmedelssystemen för att möta 2000-talets krav och samtidigt anpassa sig till SDG:erna.

Food 2030 tar upp fyra viktiga utmaningar inom livsmedelssystemet:

Näring och hälsa: Ramverket prioriterar att säkerställa tillgång till säker, näringsrik och högkvalitativ mat för alla, samtidigt som man tar itu med kostrelaterade sjukdomar som fetma och undernäring.

Klimat och hållbarhet: Ett betydande fokus ligger på att minska miljöpåverkan från livsmedelsproduktion och konsumtion, främja hållbara jordbruksmetoder och anpassa sig till klimatförändringarna.

Cirkulär ekonomi: Främja resurseffektiva metoder som minimerar avfall och uppmuntrar till återvinning inom livsmedelssystemen.

Innovation och inkludering: Driva på tekniska framsteg, främja rättvis tillgång till resurser och stödja motståndskraftiga livsmedelssystem som gynnar alla intressenter.

Policyramverket Food 2030 har flera betydande styrkor. Det integrerar flera dimensioner av livsmedelssystem, från produktion och konsumtion till avfallshantering, vilket säkerställer en sammanhängande och holistisk strategi. Ramverkets direkta anpassning till globala mål som målen för hållbar utveckling, särskilt mål 2 (Ingen hunger), mål 12 (Ansvarsfull konsumtion och produktion) och mål 13 (Bekämpa klimatförändringen), förstärker dess globala relevans (Europeiska kommissionen, 2020). Food 2030:s stöd till innovation främjar hållbara lösningar, inklusive precisionsjordbruk, alternativa proteiner och digitaliserade livsmedelskedjor. Dessutom betonar ramverket motståndskraft genom att främja lokala och adaptiva livsmedelssystem som minskar beroendet av globala leveranskedjor och stärker livsmedelssäkerheten under kriser. Slutligen är intressenternas engagemang en viktig styrka, eftersom ramverket prioriterar samarbete mellan regeringar, näringslivet, den akademiska världen och civilsamhället, vilket säkerställer olika perspektiv och inkluderande policyutveckling (Sanz & van Nuenen, 2017).

Genomförandet av Food 2030 står inför flera utmaningar. Att uppmuntra teknisk innovation är visserligen fördelaktigt, men kan oavsiktligt prioritera industriella lösningar framför hantverksmässiga och lågteknologiska metoder, vilket kan leda till att småskaliga producenter hamnar i skymundan. Att uppnå en konsekvent och effektiv politisk integration i de olika nationella kontexterna i EU:s medlemsländer är ett annat betydande hinder. Att balansera ekonomisk tillväxt med miljömässig hållbarhet och social inkludering innebär dessutom att man måste navigera mellan olika intressenters motstridiga intressen. Resursfördelningen utgör en utmaning, eftersom tillräcklig finansiering och resurser är avgörande för att driva på forskning och innovation, vilket kan vara svårt i regioner med budgetbegränsningar. Slutligen kräver främjande av beteendeförändringar för att uppnå hållbara konsumtionsmönster omfattande utbildning, medvetenhetskampanjer och incitament för att effektivt förändra konsumenternas vanor.

Ramverket ger många möjligheter att förbättra livsmedelssystemen. Samarbete med gräsrotsrörelser som Slow Food-rörelsen kan stärka samhällsbaserade strategier för hållbarhet genom att betona lokala, hållbara och kulturellt rika livsmedelssystem. Genom att utnyttja digitala verktyg som dataanalys och blockkedjor kan man öka transparensen och effektiviteten i livsmedelskedjorna, vilket ligger i linje med ramverkets mål (FIT4FOOD 2030, u.å.). Att stödja agroekologiska metoder och bevara den biologiska mångfalden ligger i linje med

hållbarhetsmålen och ökar miljöns motståndskraft. Genom att främja innovationer inom cirkulär ekonomi, t.ex. teknik för att minska matsvinnet och främja "från jord till bord"-strategier, kan man dessutom skapa mer resurseffektiva system och avsevärt minska avfallet.

Sammanfattningsvis är Food 2030 Policy Framework ett framåtblickande initiativ som syftar till att ta itu med angelägna utmaningar i globala livsmedelssystem genom en integrerad och samarbetsinriktad strategi. Även om initiativet erbjuder en betydande potential för positiv förändring, är dess framgång beroende av att man tar itu med utmaningarna i samband med genomförandet, säkerställer att intressenterna är överens och främjar partnerskap med kompletterande initiativ. Genom att prioritera hållbarhet, hälsa och innovation kan Food 2030 bana väg för en motståndskraftig och rättvis livsmedelsframtid (FIT4FOOD 2030, u.å.; Healthy Diet for Healthy Life, 2023).

Den gemensamma jordbrukspolitiken

Den gemensamma jordbrukspolitiken (CAP) är en av de mest långlivade och inflytelserika politikområdena inom Europeiska unionen (EU) och inrättades på 1960-talet i syfte att trygga livsmedelsförsörjningen, stabilisera jordbrukarnas inkomster och främja landsbygdsutvecklingen (Buckwell, 1999). Under årens lopp har den gemensamma jordbrukspolitiken utvecklats avsevärt och anpassats till nya utmaningar och prioriteringar som miljömässig hållbarhet, klimatförändringar och rättvis fördelning av ekonomiskt stöd (Nazzaro & Marotta, 2016). Inledningsvis var den gemensamma jordbrukspolitiken i hög grad beroende av marknadsinterventioner och prisstöd, som utformades för att skydda europeiska jordbrukare från marknadsvolatilitet och främja en stabil jordbruksproduktion (Buckwell, 1999). I takt med att oron för samhället och miljön ökade reformerades dock politiken och fokus flyttades till direkt inkomststöd till jordbrukare och initiativ för landsbygdsutveckling, samtidigt som åtgärder för att hantera miljö- och klimatfrågor integrerades (Pe'er m.fl., 2019).

Moderna versioner av den gemensamma jordbrukspolitiken, särskilt de som genomfördes mellan 2014–2020 och 2023–2027, har försökt balansera ekonomiska och miljömässiga mål (Nazzaro & Marotta, 2016). Betoningen på att främja hållbara jordbruksmetoder, förbättra jordbrukssektorns konkurrenskraft och öka klimatresiliensen återspeglar en bredare anpassning till globala hållbarhetsmål (Cuadros-Casanova et al., 2023). Centralt i dessa reformer är införandet av miljöåtgärder, såsom krav på miljöanpassning och miljöprogram för jordbruket, som ger incitament till metoder som bevarande av biologisk mångfald, minskad användning av kemiska insatsvaror och insatser för att mildra klimatförändringarna (Pe'er et al., 2019). Trots dessa framsteg kvarstår kritiken att CAP:s miljöåtgärder är otillräckligt finansierade och tillämpas ojämnt i EU:s medlemsländer, vilket leder till skillnader i deras effektivitet (Navarro & López-Bao, 2019).

Politiken har också utsatts för en omfattande granskning när det gäller subventioner. Kritikerna hävdar att den gemensamma jordbrukspolitiken på ett oproportionerligt sätt gynnar storskaliga industriella jordbruk, ofta på bekostnad av mindre, familjeägda verksamheter och mer miljömässigt hållbara metoder (Stępień & Czyżewski, 2019). Denna snedfördelning undergräver bredare hållbarhetsmål och vidmakthåller orättvisor inom jordbrukssektorn.

Dessutom har efterlevnaden av miljölagstiftningen varit inkonsekvent, och den gemensamma jordbrukspolitiken har haft svårt att hantera angelägna frågor som förlust av biologisk mångfald och otillräckliga framsteg när det gäller att minska utsläppen av växthusgaser (Hodge et al., 2015). Dessa brister har lett till debatter om hur man kan förena den gemensamma jordbrukspolitikens ekonomiska mål med dess uttalade hållbarhetsåtagande (Pe'er et al., 2020).

Lanseringen av den europeiska gröna given 2019 var ett avgörande ögonblick för att anpassa den gemensamma jordbrukspolitiken till EU:s bredare hållbarhetsmål. Den gröna given syftar till att omvandla EU till en klimatneutral kontinent till 2050 och innehåller ambitiösa mål för att minska utsläppen, förbättra markhälsan och främja ekologiskt jordbruk (Cuadros-Casanova et al., 2023). Den gemensamma jordbrukspolitiken har omstrukturerats för att stödja dessa mål, men ger fortfarande medlemsländerna stor flexibilitet när det gäller genomförandet. Denna självständighet väcker farhågor om att nationella intressen kan späda ut politikens miljöambitioner och skapa inkonsekvenser i tillämpningen av den i hela EU (Pe'er m.fl., 2020).

Trots sina utmaningar har CAP onekligen spelat en avgörande roll för utformningen av det europeiska jordbruket. Från de första dagarna med marknadsstabilisering till dagens betoning på inkomststöd och miljömässig hållbarhet har politiken utvecklats som svar på skiftande prioriteringar och nya utmaningar (Buckwell, 1999; Nazzaro & Marotta, 2016). Det finns dock fortfarande betydande svagheter, särskilt när det gäller att säkerställa en rättvis fördelning av subventionerna och uppnå meningsfulla framsteg i fråga om hållbarhetsmålen (Pe'er m.fl., 2019; Navarro & López-Bao, 2019). Eftersom Europa brottas med de ökande effekterna av klimatförändringar och miljöförstöring kommer det att vara viktigt att åtgärda dessa brister för att säkra det europeiska jordbrukets framtid och dess motståndskraft mot ett snabbt föränderligt globalt landskap (Pe'er et al., 2020).

Geografiska beteckningar (GI)

Geografiska beteckningar utgör en hörnsten i Europeiska unionens (EU) kvalitetspolitik, som syftar till att skydda och främja livsmedelsprodukter vars äkthet, kvalitet och anseende är nära knutna till deras geografiska ursprung. Detta regelverk, som beskrivs i förordning (EU) nr 1151/2012, säkerställer produkternas spårbarhet, värnar om det kulturella matarvet och främjar en hållbar utveckling av landsbygdsregionerna (Europeiska kommissionen, u.å.). Geografiska beteckningar spelar också en avgörande roll för att bevara lokala jordbruksmetoder och samtidigt öka det ekonomiska värdet av regionala produkter (Bowen & Zapata, 2009).

Geografiska beteckningar bidrar på ett betydande sätt till EU:s internationella åtaganden, inklusive målen för hållbar utveckling (SDG). De är särskilt förenliga med mål 12 (hållbar produktion och konsumtion) och mål 15 (bevarande av terrestra ekosystem och biologisk mångfald) (FAO, 2020). De stödjer också en hållbar landsbygdsutveckling genom att främja ekologisk och kulturell motståndskraft (Barham, 2011). Detta perspektiv stämmer överens med Slow Food-rörelsen, som förespråkar hållbara, motståndskraftiga och kulturellt betydelsefulla livsmedelssystem (Slow Food, u.å.).

Det europeiska systemet för geografiska beteckningar omfattar tre huvudkategorier: Skyddad ursprungsbeteckning (SUB), Skyddad geografisk beteckning (SGB) och Garanterad traditionell specialitet (GTS). Varje kategori återspeglar olika grader av koppling mellan en produkt och dess territorium:

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB): Produkter i denna kategori, t.ex. Parmigiano Reggiano-ost från Italien, Jamón de Teruel och Melocotón de Calanda från Spanien, måste ha alla stadier av produktion, omvandling och bearbetning inom en specifik region (Melocotón de Calanda, u.å.; Jamón de Teruel, u.å.). Denna koppling säkerställer att dessa produkters unika egenskaper härrör från både naturliga faktorer och traditionell kunskap (Bowen & Zapata, 2009).

Skyddad geografisk beteckning (SGB): Denna kategori erbjuder större flexibilitet och kräver endast att en produktionsfas äger rum i den angivna regionen. Exempel är extra jungfruolivolja från Toscana, Tarta de Santiago och Ternasco de Aragón (Ternasco de Aragón, u.å.; FAO, 2020).

Garanterad traditionell specialitet (GTS): betonar skyddet av traditionella produktionsmetoder och recept, säkerställer äkthet och kvalitet, oavsett var produkten tillverkas, och syftar till att bevara det kulinariska arvet och samtidigt främja konsumenternas förtroende för traditionella livsmedel, till exempel Jamón Serrano (FAO, 2020).

GI-systemet har flera starka sidor. Det ger till exempel konsumenterna en försäkran om äkthet genom att skydda produkter från bedrägerier (Europeiska kommissionen, u.å.). GI:er främjar dessutom biologisk mångfald genom hållbara metoder, vilket bidrar till den ekonomiska utvecklingen på landsbygden (FAO, 2020). Dessutom värnar de om lokal kunskap och lokala traditioner, vilket ligger i linje med Slow Food-rörelsens centrala principer (Barham, 2011).

Det finns dock fortfarande utmaningar. Certifieringskostnaderna kan vara oöverkomliga för små producenter, vilket begränsar deras tillgång till systemet (Bowen & Zapata, 2009). Skillnader i administrativa resurser mellan EU:s medlemsstater förvärrar ojämlikheten i genomförandet. För att balansera ekonomiska intressen med hållbarhetsmål krävs dessutom fokuserad utbildning för att främja ansvarsfulla konsumtionsvanor (FAO, 2020).

GI-ramverket kompletterar Slow Food-principerna genom att främja "bra, rena och rättvisa" livsmedelssystem. Att skydda lokala sorter, agroekologiska metoder och traditionella metoder ligger direkt i linje med rörelsens värderingar (Slow Food, u.å.). Partnerskap med samhällsdrivna initiativ, teknik för att minska avfallet och strategier för "från jord till bord" förbättrar GI-systemets hållbarhet och förstärker dess kulturella betydelse (Barham, 2011; FAO, 2020).

GI:er erbjuder ett robust ramverk för att hantera utmaningar inom globala jordbruks- och livsmedelssystem. Genom att kombinera hållbarhet, kulturellt bevarande och äkthet fungerar de som kraftfulla verktyg för att uppnå rättvisa och motståndskraftiga livsmedelssystem. De geografiska ursprungsbeteckningarnas förmåga att koppla samman produkter med deras kulturella och miljömässiga ursprung gör dem ovärderliga i en globaliserad ekonomi (Bowen & Zapata, 2009). Synergien mellan geografiska ursprungsbeteckningar och Slow Food-rörelsens

principer understryker deras ömsesidiga relevans som modeller för hållbarhet, innovation och kulturell anknytning (Slow Food, u.å.).

Lagstiftning om hållbara livsmedelssystem

Europeiska unionen (EU) gör betydande framsteg när det gäller att införa en lag om hållbara livsmedelssystem (Sustainable Food Systems Law, SFSL), vilket är en viktig utveckling i övergången till hållbara livsmedelssystem. Detta regelverk tar itu med de komplexa utmaningar som det europeiska livsmedelssystemet står inför, bland annat miljöförstöring, klimatförändringar, social ojämlikhet och folkhälsoproblem. Som en hörnsten i den europeiska gröna given och strategin från jord till bord understryker SFSL EU:s åtagande att skapa ett livsmedelssystem som är miljömässigt hållbart, ekonomiskt livskraftigt och socialt rättvist (Europeiska kommissionen, 2020).

SFSL bygger på flera viktiga mål som syftar till att på ett genomgripande sätt förändra det europeiska livsmedelssystemet. Den strävar efter att minska miljöpåverkan från livsmedelsproduktion och konsumtion genom att ta itu med utsläpp av växthusgaser, föroreningar från gödningsmedel och bekämpningsmedel, förlust av biologisk mångfald och ohållbar användning av naturresurser som vatten och mark (Europeiska miljöbyrån, 2023). Dessutom anpassas livsmedelssystemet till EU:s klimatmål, vilket bidrar till att minska utsläppen av växthusgaser samtidigt som motståndskraften mot klimatförändringarnas effekter stärks (Stockholm Resilience Centre, 2023). Social rättvisa är en annan hörnsten i SFSL, eftersom den främjar rättvisa arbetsvillkor, skyddar mänskliga rättigheter och säkerställer anständiga försörjningsmöjligheter för alla aktörer i livsmedelssystemet, från jordbrukare till återförsäljare (International Panel of Experts on Sustainable Food Systems, 2023). Folkhälsan prioriteras också, och lagen syftar till att främja hälsosamma och hållbara dieter, minska matsvinnet och säkerställa livsmedelssäkerhet och -kvalitet (Världsnaturfonden, 2023). Dessutom tar SFSL upp ekonomisk hållbarhet genom att främja innovation, skapa arbetstillfällen och förbättra konkurrenskraften hos europeiska livsmedelsföretag (FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation, 2023).

Den föreslagna SFSL innehåller flera viktiga element för att uppnå sina transformativa mål. Den fastställer ambitiösa mål för att minska miljö- och klimatpåverkan, t.ex. genom att minska utsläppen av växthusgaser, användningen av bekämpningsmedel, näringsföroreningar och matavfall. För att säkerställa ett effektivt genomförande inför lagen ett robust styrningsramverk som omfattar övervakning av framsteg, samordning av åtgärder och ansvarsutkrävande av intressenter. Medlemsstaterna är skyldiga att utveckla en nationell livsmedelspolitik som är anpassad till SFSL:s mål och som främjar hållbara metoder i hela produktions- och konsumtionskedjan för livsmedel. Lagen erkänner konsumenternas viktiga roll och syftar till att ge dem möjlighet att göra välgrundade val genom tydlig märkning, informationskampanjer och utbildningsinitiativ. Vidare betonar ramverket vikten av forskning och innovation för att främja hållbara jordbruks- och livsmedelssystem, genom att stödja studier om hållbart jordbruk, livsmedelsförädling och konsumtionsmönster.

SFSL är nära kopplat till EU:s bredare politiska ramverk och kompletterar befintliga initiativ. Den är en integrerad del av den europeiska gröna given och bidrar till dess mål att uppnå klimatneutralitet senast 2050, minska utsläppen av växthusgaser, skydda den biologiska mångfalden och förbättra resurseffektiviteten. SFSL operationaliserar också målen i "Från jord till bord"-strategin genom att omsätta dess ambitioner i konkreta åtgärder, t.ex. genom att fastställa mätbara mål och inrätta styrmekanismer för att driva på övergången till hållbara livsmedelssystem (Europeiska kommissionen, 2020). Dessutom förstärker lagen målen för den reformerade gemensamma jordbrukspolitiken (CAP), som stöder hållbara jordbruksmetoder och miljöskydd. Genom att integrera CAP-åtgärder i SFSL:s bredare ramverk säkerställer lagen att jordbrukspolitiken är i linje med hållbarhetsmålen (Europeiska kommissionen, 2017). Slutligen bidrar SFSL till EU:s strategi för biologisk mångfald genom att främja hållbara jordbruksmetoder som bevarar naturresurser, skyddar den biologiska mångfalden och ökar ekosystemens motståndskraft. Som en omfattande rättslig ram utgör SFSL ett betydande steg framåt för att ta itu med utmaningarna i det europeiska livsmedelssystemet och övergå till en mer hållbar och rättvis framtid.

3. Slow Food-relaterade nationella prioriteringar och förordningar

Eftersom det globala livsmedelssystemet fortsätter att möta utmaningar som miljöförstöring, förlust av biologisk mångfald och kulturell homogenisering, har många länder vänt sig till Slow Food-rörelsens principer för att vägleda sina nationella prioriteringar och regleringar. Slow Food-filosofin, som bygger på värderingarna "god, ren och rättvis" mat, betonar hållbara metoder, bevarandet av kulturarvet och rättvis tillgång till högkvalitativ mat (Petrini, 2007). Länder i hela Europa, däribland Spanien, Sverige, Italien, Grekland och Cypern, har antagit strategier och policyer som ligger i linje med dessa principer och integrerar traditionella matvanor med moderna hållbarhetsmål.

Detta kapitel utforskar de nationella livsmedelsprioriteringarna och bestämmelserna i dessa länder och belyser deras insatser för att skydda lokal biologisk mångfald, främja ekologiskt och småskaligt jordbruk och skydda traditionella recept genom ramverk som skyddad ursprungsbeteckning (SUB), skyddad geografisk beteckning (SGB) och garanterad traditionell specialitet (GTS) (FAO, 2020). Till exempel har Italien, födelseplatsen för Slow Food-rörelsen, robusta system på plats för att skydda sitt kulinariska arv, medan Spaniens politik betonar bevarandet av regionala traditioner och hållbart jordbruk. Sveriges fokus på samisk matkultur och minskning av matsvinnet visar på ett djupt engagemang för både kulturell och miljömässig hållbarhet. Grekland och Cypern spelar också en viktig roll för att upprätthålla kulinariska traditioner i Medelhavsområdet och integrera dem i den offentliga politiken och internationella ramverk.

Genom att undersöka dessa nationella prioriteringar och bestämmelser kommer detta kapitel att ge en omfattande förståelse för hur dessa länder tillämpar Slow Food-principerna för att ta

itu med dagens utmaningar inom livsmedelssystemet. Analysen kommer att visa hur integrationen av traditionell kunskap, hållbara metoder och lagstiftningsåtgärder kan skapa motståndskraftiga och rättvisa livsmedelssystem som överensstämmer med globala hållbarhetsmål (Slow Food International, 2021).

Slow Food-relaterade nationella prioriteringar och regleringar: Spanien

Spaniens policyer och bestämmelser för livsmedelssystemet visar ett starkt engagemang för hållbarhet, biologisk mångfald och främjande av lokala och traditionella livsmedelssystem, vilket ligger nära principerna för Slow Food-rörelsen. Detta avsnitt utforskar Spaniens viktigaste policyer och förordningar, med fokus på deras bidrag till hållbart jordbruk, stöd till lokala producenter, livsmedelsmärkning och säkerhetsstandarder samt skydd av kulturellt och kulinariskt arv.

I. Hållbarhetspolicyer

I Spanien fokuserar hållbarhetspolicyerna i förhållande till Slow Movement Food på flera viktiga aspekter som främjar hållbar mat, biologisk mångfald och stöd till lokala producenter. Nedan följer några av de viktigaste policyerna och tillvägagångssätten med respektive bibliografier (Spanish Sustainable Development Strategy, 2007):

Främja biologisk mångfald och hållbarhet

Slow Food Spanien arbetar för att stärka människors band till traditionella livsmedel, säkerställa hållbarhet och biologisk mångfald. Detta inkluderar att skydda livsmedel som inte uppfyller alla tekniska krav för att ingå i officiella program, men som är unika och riskerar att utrotas.

Stöd till lokala producenter och hållbar landsbygdsutveckling

Rörelsen fokuserar på att stödja lokala producenter och främja en hållbar landsbygdsutveckling. Detta innebär att man erkänner vikten av mångfalden av recept och smaker, samt att man respekterar årstidernas rytmer och produktionsplatserna. Slow Food-filosofin påminner oss om vikten av att njuta av, respektera och skydda det vi äter och den miljö som producerar det.

Ekogastronomi och miljöansvar

Slow Food förespråkar ekogastronomi, som kombinerar gastronomisk njutning med ansvar för biologisk mångfald och hållbarhet. Detta inkluderar att minska användningen av bekämpningsmedel och främja jordbruksmetoder med låg miljöpåverkan. Dessutom främjar Slow Food ekogastronomi, som kombinerar gastronomisk njutning med ansvar för biologisk mångfald och hållbarhet. Food stödjer principerna för ekologiskt jordbruk, även om man är medveten om att ekologisk certifiering kan vara dyr och inte alltid tillgänglig för alla producenter.

Inflytande på livsmedelspolitiken

Slow Food har lobbat mot nationella lagstiftare och EU-lagstiftare för att upprätthålla nuvarande EU-regler, särskilt när det gäller nya tekniker för genetisk modifiering, som kan äventyra livsmedels- och miljösäkerheten. Vi deltar också i dialoggrupper för att påverka lagen om hållbara livsmedelssystem och strategin från jord till bord.

Lokala initiativ och samhällsinitiativ

I Spanien har Slow Food främjat initiativ som Slow Cities Movement, som syftar till att förbättra medborgarnas livskvalitet, särskilt när det gäller mat. Dessutom arbetar organisationen för att garantera den traditionella, naturliga, säkra och högkvalitativa smaken på sina produkter.

Slow Food arbetar för att främja hållbar, rättvis och kvalitativ mat i Spanien, stödja lokala producenter och skydda den biologiska mångfalden och miljön. När det gäller hållbarhet betonas behovet av att se till att "framtida generationer kan tillgodose sina egna behov" (Saavedra, 2010).

Framväxten av nollkilometerprodukter kan tillskrivas Slow Food-rörelsen, som föreslår ett förnyat förhållningssätt till mat, baserat på ekologi, hållbar utveckling, försvar av biologisk mångfald, rättvis handel och etiskt engagemang för producenter (López Iván et al., 2018).

Den spanska strategin för hållbar utveckling (SSDS) är i linje med EU:s strategiska vision och främjar en integrerad strategi för de ekonomiska, sociala, miljömässiga och globala dimensionerna av hållbar utveckling med följande mål: att garantera ekonomiskt välstånd, säkerställa miljöskydd, undvika försämring av naturkapitalet, främja ökad social sammanhållning med hänsyn till aktuella demografiska trender och solidariskt bidra till utvecklingen i de minst gynnade länderna för att uppnå global hållbarhet.

II. Normer för ekologiskt jordbruk

I Spanien är ekologiskt jordbruk, även kallat ekologiskt eller biologiskt jordbruk, ett förvaltnings- och produktionssystem som kombinerar hållbara miljömetoder med en hög nivå av biologisk mångfald och skydd av naturresurser. Detta tillvägagångssätt är i linje med de principer som förespråkas av Slow Food, som främjar jordbruk med låg påverkan och minskad användning av bekämpningsmedel.

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedel (MAPA) är den enhet som ansvarar för att utveckla riktlinjerna för ekologisk produktion i Spanien, inom ramen för nationell och europeisk lagstiftning. Det nationella programmet för officiell kontroll av ekologisk produktion, som ingår i den nationella planen för kontroll av livsmedelskedjan (PNCOCA 2021-2025), är avgörande för att garantera efterlevnaden av dessa bestämmelser. De autonoma regionerna är de behöriga myndigheterna för ekologisk produktion och ansvarar för organisationen och övervakningen av den offentliga kontrollen inom sina territorier.

I kungligt dekret 1051/2022 fastställs reglerna för hållbar näringstillförsel till jordbruksmark, inklusive skapandet av en gödselavdelning i gårdens loggbok och den minimiinformation som

jordbrukare måste införliva om näringstillförsel till marken. I detta dekret fastställs också minimikraven för en gödslingsplan och god jordbrukspraxis för att tillföra näringsämnen till marken, oavsett dess ursprung.

Dessutom har ministeriet för jordbruk, livsmedel och miljö utvidgat sitt program för livsmedelskvalitet till att omfatta obearbetade produkter vid källan, vilket förbättrar insynen i och samordningen av den kommersiella kvalitetskontrollen i Spanien Hållbart jordbruk, som omfattar ekonomiska, sociala och miljömässiga aspekter, har blivit en global prioritering. I Spanien har flera initiativ lanserats för att främja hållbarhet inom jordbrukssektorn, till exempel Global Alliance for Climate-Smart Agriculture och 4 promille-initiativet för att öka jordens innehåll av organiskt kol.

III. Regler för livsmedelsmärkning och standarder för livsmedelssäkerhet och -kvalitet

I Spanien är reglerna för livsmedelsmärkning viktiga för att garantera säkerhet och tillräcklig information till konsumenterna. De nuvarande bestämmelserna är huvudsakligen utformade enligt förordning (EU) nr 1169/2011, som fastställer de allmänna kraven för livsmedelsinformation till konsumenterna.

Genom kungligt dekret 1334/1999 av den 31 juli godkändes den allmänna förordningen om märkning, presentation och reklam för livsmedel, som införlivar olika gemenskapsdirektiv och fastställer grunden för märkning av livsmedel i Spanien. Denna förordning gäller märkning av livsmedel som är avsedda för slutkonsumenten samt aspekter som rör presentation av och reklam för dessa livsmedel.

Dessutom reglerar kungligt dekret 126/2015 livsmedelsinformation om livsmedel som presenteras oförpackade för försäljning till slutkonsumenten och till storkök, de som förpackas på försäljningsställen på begäran av köparen och de som förpackas av detaljhandelsföretag, samt distansförsäljning.

Lag 28/2015 av den 30 juli om skydd av livsmedelskvalitet innehåller också frivilliga märkningsregler som, även om de inte är obligatoriska, måste följas om aktörerna beslutar att använda dem. Genom denna lag införs system för egenkontroll, officiell administrativ kontroll och ett sanktionssystem för att garantera kvaliteten och förhindra livsmedelsbedrägerier.

Märkningen måste innehålla tydlig och korrekt information om ingredienser, allergener och all annan information som är relevant för konsumenten. Underlåtenhet att följa dessa bestämmelser kan leda till allvarliga påföljder, inklusive böter och återkallande av produkter.

Slow Food-relaterade nationella prioriteringar och förordningar: Sverige

Sveriges policyer och regler för livsmedelssystemet återspeglar ett starkt engagemang för hållbarhet, bevarande av kulturarv och rättvisa livsmedelssystem, vilket överensstämmer med Slow Food-rörelsens grundläggande principer. Detta avsnitt granskar Sveriges viktigaste

policyer och förordningar i detalj, med fokus på deras bidrag till hållbarhet, inkludering av samiska mattraditioner och bevarande av kulturarvet.

I. Nationell livsmedelsstrategi för Sverige (2017–2030)

Den nationella livsmedelsstrategin för Sverige är hörnstenen i landets livsmedelspolitik och utgör ett ramverk för att öka den hållbara livsmedelsproduktionen och skapa arbetstillfällen samtidigt som miljön skyddas och hälsosamma kostvanor främjas. Med en budget på 1,2 miljarder kronor sätter strategin upp ambitiösa mål, bland annat att minska matsvinnet, främja närproducerade och ekologiska livsmedel samt främja innovation inom livsmedelssektorn (Sveriges regering, 2017).

Viktiga aspekter som är relevanta för Slow Food-rörelsen är bland annat utbyggnaden av ekologiskt jordbruk, där strategin syftar till att öka den ekologiska produktionen genom att uppmuntra miljövänliga jordbruksmetoder som minskar användningen av kemiska insatsmedel och främjar biologisk mångfald. Dessutom erkänner strategin traditionella livsmedelsmetoder, inklusive samisk mat, som avgörande för ett hållbart och mångsidigt livsmedelssystem. Strategin stöder också initiativ för att öka konsumenternas medvetenhet genom utbildning för att uppmuntra till välgrundade livsmedelsval, med tonvikt på lokala och säsongsbetonade livsmedel. Genom att främja ett hållbart och motståndskraftigt livsmedelssystem ligger den nationella livsmedelsstrategin i linje med principerna om "god, ren och rättvis" mat som ligger till grund för Slow Food-rörelsen (Regeringskansliet, 2017).

II. Vägen till hållbara livsmedelssystem

Vägen till hållbara livsmedelssystem, som publicerades 2021, ger en gemensam vision för att uppnå hållbara livsmedelssystem i Sverige fram till 2030. Dokumentet integrerar sociala, ekonomiska och miljömässiga dimensioner och tar upp viktiga utmaningar som ändrade kostvanor, minskat matsvinn och bevarande av den biologiska mångfalden.

Viktiga inslag är att integrera inhemska livsmedelssystem, där färdplanen lyfter fram vikten av samiska traditionella livsmedelsmetoder, såsom renskötsel, som exemplifierar motståndskraft och hållbarhet i livsmedelssystem. Den främjar också växtbaserade dieter och förespråkar kostförändringar som minskar köttkonsumtionen, vilket ligger i linje med Sveriges miljö- och folkhälsomål. Dessutom stärks lokala livsmedelsnätverk genom att uppmuntra utvecklingen av kortare leveranskedjor för att förbättra spårbarheten av livsmedel och stödja lokala ekonomier. Genom att betona värdet av samisk matkultur och lokalism återspeglar Vägen till hållbara livsmedelssystem Slow Foods principer om att bevara traditionella matvanor (Livsmedelsverket, 2021).

III. Samisk matkultur och rättsligt skydd

Sveriges politik erkänner och skyddar uttryckligen samernas matvanor och erkänner deras kritiska roll i landets kulturella och kulinariska arv. Sametingslagen (Sametingslag 1992:1433)

inrättade Sametinget, som övervakar bevarandet och främjandet av den samiska kulturen, inklusive deras traditionella livsmedelssystem. Parlamentet förespråkar hållbar renskötsel och användning av samiska ingredienser i offentlig upphandling, vilket säkerställer att urfolkens sedvänjor integreras i den bredare livsmedelspolitiken (Sametinget, u.å.). Rennäringslagen (Rennäringslag 1971:437) skyddar renskötseln, en hörnsten i det samiska köket, och ger samebyarna ensamrätt att bedriva renskötsel i utpekade områden. Denna lag skyddar samiska matvanor samtidigt som den säkerställer hållbar markanvändning och bevarande av biologisk mångfald. Renskötseln är ett exempel på ett "rent och rättvist" livsmedelssystem som integrerar kulturarv med ekologiskt förvalterskap (Academia.edu).

IV. Den gemensamma jordbrukspolitiken (CAP) 2023–2027 i Sverige

Sveriges genomförande av EU:s gemensamma jordbrukspolitik (CAP) återspeglar ett starkt fokus på hållbarhet, klimatanpassning och djurskydd. Bland de viktigaste aspekterna finns stöd till småskaligt och ekologiskt jordbruk, med CAP-medel som stimulerar miljövänliga jordbruksmetoder och främjar ekologiskt jordbruk. CAP-strategin erkänner också samisk renskötsel som en hållbar metod och ger ekonomiskt och tekniskt stöd för att den ska kunna fortsätta. Dessutom uppmuntrar den gemensamma jordbrukspolitiken till skydd av den biologiska mångfalden genom att bevara naturliga livsmiljöer och främja hållbar markanvändning på jordbruksmark. Dessa prioriteringar säkerställer att Sveriges jordbrukssektor ligger i linje med Slow Foods fokus på etisk produktion och miljömässig hållbarhet (Jordbruksverket, 2023).

V. Minskning och återvinning av matavfall

Sverige är världsledande när det gäller att minska matsvinnet och har infört omfattande strategier för att hantera matsvinn i hela leveranskedjan. Den Nationella avfallsplanen föreskriver återvinning av matavfall för alla kommuner, vilket innebär att organiskt avfall omvandlas till biogas och kompost. Ytterligare initiativ omfattar omfördelningsprogram, där offentliga matsalar och matbanker omfördelar överskottsmat för att ta itu med både avfallsminskning och osäker livsmedelsförsörjning. Konsumentutbildningskampanjer kompletterar dessa insatser genom att främja medvetenheten om förebyggande av matavfall på hushållsnivå. Dessa åtgärder ligger i linje med Slow Foods principer genom att ta hänsyn till både miljömässig och social hållbarhet (Jansson, 2019).

VI. Politik för offentlig upphandling och skydd av kulturarv

Sverige har integrerat kultur- och hållbarhetsmål i den offentliga livsmedelsupphandlingen. Enligt kulturminneslagen (Kulturmiljölag 1988:950) erkänns traditionella matvanor, inklusive det samiska köket, som en del av det nationella kulturarvet. Offentliga institutioner, som skolor och sjukhus, är skyldiga att införliva ekologiska, lokalproducerade och kulturellt betydelsefulla livsmedel i sina menyer. Detta initiativ säkerställer att traditionella livsmedelssystem bevaras samtidigt som det främjar rättvis tillgång till livsmedel av hög kvalitet (EU-CAP Network).

Slow Food-relaterade nationella prioriteringar och förordningar: Italien

Italien har en lång tradition av att skydda och främja hållbara livsmedelssystem, vilket gör landet till en viktig aktör inom Slow Food-rörelsen. Landets nationella jordbrukspolitik, som är nära kopplad till EU:s gemensamma jordbrukspolitik (CAP), fokuserar på att stödja småskaliga jordbrukare, bevara den biologiska mångfalden och främja korta leveranskedjor. Olika nationella och regionala policyer prioriterar ekologiskt jordbruk, lokala livsmedelsnätverk och agriturism, vilket säkerställer att livsmedelsproduktionen förblir hållbar, etisk och ekonomiskt livskraftig. Dessa policyer betonar också utbildning och medvetenhet, och integrerar initiativ för hållbar livsmedelsförsörjning i skolor och samhällen. Genom att stärka traditionella matkulturer och hållbara jordbruksmetoder fortsätter Italien att vara en ledare inom Slow Food-riktad politik och främjar ett livsmedelssystem som är bra, rent och rättvist för alla.

I. Strategisk plan för den gemensamma jordbrukspolitiken (CAP) 2023–2027

CAP:s strategiska plan 2023–2027 är det primära ramverk som styr Italiens jordbrukspolitik och som integrerar ekonomisk, miljömässig och social hållbarhet. Planen har tagits fram av ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk (MASAF) och är i linje med EU:s mål för skydd av biologisk mångfald, landsbygdsutveckling och hållbara jordbruksmetoder. Den gemensamma jordbrukspolitiken innebär att 36,7 miljarder euro anslås till Italiens jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukssektor under fem år, till stöd för ekologiskt jordbruk, korta leveranskedjor, bevarande av biologisk mångfald och hållbar vattenförvaltning. Den inför också direktstöd till små och medelstora jordbruk, vilket stärker principerna om rättvis handel och livsmedelssuveränitet, som ligger nära Slow Food-rörelsen (MASAF, 2023).

II. Främjande av ekologiskt och hållbart jordbruk

Italien har prioriterat ekologiskt jordbruk som en nyckelstrategi för att minska miljöpåverkan och förbättra livsmedelskvaliteten. Enligt CAP:s strategiska plan ska 25% av Italiens jordbruksmark ställas om till ekologiskt jordbruk till 2030, i linje med EU:s hållbarhetsmål. Dessutom ges incitament för integrerat jordbruk och program för bevarande av biologisk mångfald för att uppmuntra jordbrukare att använda agroekologiska metoder. Dessa initiativ är avgörande för att upprätthålla lokala mattraditioner, minska beroendet av kemiska insatsvaror och stärka livsmedelssuveräniteten, som alla är centrala för Slow Food (Europeiska kommissionen, 2022).

III. Nationell lag om korta leveranskedjor och lokala livsmedelssystem

Italien har aktivt främjat korta livsmedelskedjor (filiera corta) för att förbättra de direkta förbindelserna mellan producent och konsument och minska antalet matkilometer. Den nationella lagen om korta leveranskedjor, som antogs 2017, ger ekonomiska incitament till småskaliga jordbrukare, kooperativ och agriturismföretag som deltar i lokala marknader. Denna policy stöder småbrukarnas ekonomiska livskraft, minskar matsvinnet och bevarar det regionala gastronomiska arvet, vilket stärker Slow Foods principer om god, ren och rättvis mat (italienska parlamentet, 2017).

IV. Geografiska beteckningar (SUB- och SGB-beteckningar)

Italien har ett av de mest omfattande systemen för skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och skyddad geografisk beteckning (SGB) i Europa, vilket säkerställer äktheten hos traditionella italienska livsmedelsprodukter. Några viktiga exempel är Parmigiano Reggiano, Modenas balsamvinäger och San Marzano-tomater. Dessa kvalitetsmärkningar skyddar traditionella produktionsmetoder, tryggar landsbygdsekonomin och främjar kulturell biologisk mångfald. Ramverken för SUB och SGB är en integrerad del av Slow Food-rörelsen och säkerställer att små producenter får skälig ersättning och att konsumenterna får äkta mat av hög kvalitet (Europeiska kommissionen, u.å.).

V. Nationell strategi för agriturism och landsbygdsutveckling

Den italienska regeringen har erkänt agriturism som ett sätt att stödja småskaliga jordbrukare, bevara traditionell matkultur och främja hållbar turism. Den nationella strategin för agriturism ger bidrag och skatteincitament för jordbrukare som diversifierar sina inkomster genom upplevelser från gård till bord, workshops om ekologiskt jordbruk och kulinarisk turism. Dessa initiativ bidrar till att bevara Italiens regionala matarv och säkerställa överföringen av traditionell kunskap, i linje med Slow Foods engagemang för matutbildning och kulturellt bevarande (MASAF, 2022).

VI. Hållbarhet och begränsning av klimatförändringar inom jordbruket

Italien har genomfört klimatanpassningsåtgärder för att hantera jordbrukets miljöpåverkan. Politiken fokuserar på att minska utsläppen av växthusgaser, främja vattenvård och skydda markens biologiska mångfald. Den nationella hållbarhetsplanen för jordbruket (2021–2027) omfattar finansiering av koldioxidneutrala jordbrukstekniker, regenerativt jordbruk och förnybar energi i livsmedelsproduktionen. Dessa insatser säkerställer att Italiens livsmedelssystem förblir motståndskraftigt mot klimatförändringar samtidigt som det följer principerna för hållbar och etisk livsmedelsproduktion (Italian Ministry of Ecological Transition, 2021).

VII. Slow Food i italiensk utbildningspolitik

Det italienska utbildningsministeriet har i samarbete med Slow Food Italia integrerat livsmedelsutbildning i skolornas läroplaner. Program som "Orti in Condotta" (School Gardens Initiative) lär barn om säsongvariationer, biologisk mångfald och traditionella livsmedelssystem. Syftet med dessa insatser är att redan i unga år skapa en uppskattning för hälsosam, lokalt producerad mat och se till att nästa generation upprätthåller Slow Foods principer om hållbarhet och gastronomiskt arv (Slow Food Italia, 2023).

VIII. Terra Madre och Slow Food-lagstiftning

Den italienska regeringen har erkänt Terra Madre, det globala nätverket av matgemenskaper som grundades av Slow Food International, som en viktig plattform för att främja hållbart jordbruk, lokala ekonomier och traditionella livsmedelssystem. Nationell politik stöder nu småbrukare och hantverkare som deltar i Terra Madre och säkerställer att de får ekonomiskt stöd, marknadsföringshjälp och utbildning i hållbara metoder. Detta institutionella stöd stärker Slow Foods arbete för en rättvis livsmedelspolitik och skydd av den biologiska mångfalden (Slow Food, 2023).

Slow Food-relaterade nationella prioriteringar och förordningar: Grekland

Grekland har ett rikt kulinariskt och jordbruksrelaterat arv som är djupt rotat i lokala traditioner, biologisk mångfald och hållbara livsmedelsmetoder, vilket gör det mycket kompatibelt med Slow Food-rörelsen. Landets nationella politik fokuserar på att bevara traditionella livsmedelssystem, främja ekologiskt jordbruk och stödja småskaliga jordbrukare genom ekonomiska incitament och innovationsprogram. Grekland anpassar sina strategier för jordbruks- och landsbygdsutveckling till EU:s gemensamma jordbrukspolitik (CAP) samtidigt som man genomför lokala initiativ som uppmuntrar korta leveranskedjor, agriturism och samhällsstödda jordbruk. Dessutom förstärker skyddade livsmedelsbeteckningar (SUB och SGB), ekonomiskt stöd till hållbart jordbruk och initiativ för livsmedelsutbildning Greklands engagemang för Slow Food-principerna, vilket säkerställer ett rättvist, rent och hållbart livsmedelssystem för framtida generationer.

I. Initiativet Elevate Greece

Plattformen "Elevate Greece" inrättades för att stödja startup-ekosystem, inklusive de inom jordbruks- och livsmedelssektorn. Fram till 2021 hade initiativet registrerat 39 startupföretag inom livsmedelssektorn, som sysselsatte över 227 personer och fick finansiering på över 15,45 miljoner euro. Detta program kopplar samman jordbruksproduktion med forskning och entreprenörskap och främjar innovation och hållbarhet inom livsmedelssektorn (OT.gr, 2021).

II. Nationella kommittén för Slow Food i Grekland

I oktober 2021 bildade representanter från Slow Food-grupper i Grekland, t.ex. Patmos, Ikaria och Lesbos, den nationella kommittén för Slow Food i Grekland. Denna kommitté syftar till att främja traditionella och hållbara livsmedelsmetoder, samordna slow food-aktiviteter och främja det lokala kulinariska arvet (Cibum.gr, 2021).

III. SUB- och SGB-beteckningar

Grekland är känt för sin rika kulinariska tradition och skyddar många traditionella livsmedelsprodukter enligt EU:s system för skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och skyddad

geografisk beteckning (SGB). Produkter som fetaost, Kalamataoliver och Santorini-tomater har status som SUB/SGB, vilket garanterar deras äkthet, traditionella produktionsmetoder och geografiska ursprung. Dessa beteckningar ökar de lokala produkternas säljbarhet och ligger i linje med slow food-värderingarna genom att främja lokala och hållbara livsmedelssystem (Europeiska kommissionen, u.å.).

IV. Programmet "Konkurrenskraft 2021–2027"

Programmet "Konkurrenskraft 2021–2027" Programmet integrerar den nationella strategin för smart specialisering (NSSS), som fokuserar på att koppla samman forskning och innovation med entreprenörskap. Programmet stöder jordbruks- och livsmedelssektorn genom att finansiera projekt som främjar digital och grön omvandling i linje med EU:s prioriteringar för hållbarhet (21-27.Antagonistikotita.gr, u.å.).

V. Mikrolånefond för entreprenörskap inom jordbruket

Mikrolånefonden, som lanserades 2022, ger ekonomiskt stöd till små jordbruksföretag och jordbrukare. Detta initiativ, som finansieras genom Greklands program för landsbygdsutveckling 2014–2022 och Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling (EJFLU), avsätter 61,5 miljoner euro för att uppmuntra hållbara jordbruksmetoder (Fi-compass.eu, u.å.).

VI. Ekonomisk omvandling inom jordbrukssektorn

Inom ramen för den grekiska planen för återhämtning och resiliens görs betydande investeringar för att modernisera jordbrukssektorn. Viktiga fokusområden är infrastrukturutveckling, digital omvandling och gröna initiativ som ökar produktiviteten och främjar hållbara metoder (Europeiska kommissionen, u.å.).

VII. Ramverk för social och solidarisk ekonomi (SSE)

Den grekiska regeringen har inrättat ett rättsligt ramverk för att främja den sociala ekonomin, vilket inkluderar sociala kooperativa företag (SCE) som är verksamma inom sektorer som utbildning, fritid och livsmedelstjänster. Detta ramverk underlättar utvecklingen av företag som följer slow food-principerna genom att betona lokal produktion och samhällsengagemang (Europeiska kommissionen, u.å.).

VIII. Gemenskapsstödda jordbruk (CSA) och marknader utan mellanhänder (MWM)

Gräsrotsinitiativ som CSA och MWM har vuxit fram i Grekland och främjar direkta kontakter mellan producenter och konsumenter. Dessa modeller stöder hållbara och rättvisa livsmedelssystem genom att främja lokala, säsongsbetonade produkter och minska beroendet av mellanhänder, vilket ligger i linje med slow food-rörelsens mål (Karanikolas & Martinos, 2020).

IX. Politiken för utveckling av agriturism

Den grekiska regeringen har erkänt agriturism som ett sätt att främja hållbar turism och stödja landsbygdens ekonomier. Politiska åtgärder har vidtagits för att uppmuntra entreprenörskap inom agriturism, vilket ger småskaliga jordbrukare möjlighet att diversifiera sina inkomster samtidigt som traditionella jordbruksmetoder bevaras (Kizos & Iosifides, 2007).

Slow Food-relaterade nationella prioriteringar och regleringar: Cypern

Den cypriotiska regeringen har gjort försök att anamma slow food-principerna, med betoning på god, ren och rättvis mat. Genom nationella bestämmelser, EU-policyer och lokala initiativ har Cypern gjort betydande framsteg för att säkerställa ett hållbart jordbruk, bevara den biologiska mångfalden och främja den lokala matkulturen. Dessa insatser återspeglar ett bredare engagemang för hållbarhet, rättvisa i livsmedelsproduktionen och främjande av lokala livsmedelssystem.

I. Hållbarhetspolicyer på Cypern

Cyperns hållbarhetspolitik formas av både nationell lagstiftning och EU-direktiv, särskilt i linje med den europeiska gröna given och den nationella energi- och klimatplanen (NECP). Cypern har åtagit sig att minska utsläppen av växthusgaser med 24% till 2030 jämfört med 2005 års nivåer (Europeiska kommissionen, 2020), vilket betonar miljömässig hållbarhet. Regeringen har aktivt investerat i förnybar energi, som sol- och vindkraft, samtidigt som man uppmuntrar jordbrukssektorn att anta miljövänliga metoder.

Cyperns "Nationella strategi för hållbar utveckling" (2016-2030) (FN, u.å.) främjar hållbart jordbruk, bevarande av biologisk mångfald och avfallshantering. Strategin omfattar initiativ för hållbara livsmedelssystem, med fokus på lokala, säsongsbetonade livsmedel för att minska koldioxidavtrycket, och förespråkar hållbara produktionsmetoder, inklusive ekologiska jordbruksmetoder.

II. Skattepolitik som stödjer lokala och hållbara livsmedelssystem

Cyperns skattepolitik ger incitament för företag och jordbrukare som använder sig av hållbara och miljövänliga metoder. Den "nationella skattepolitiken" omfattar skattelättnader för jordbrukare som bedriver ekologiskt jordbruk och miljövård, vilket bidrar till att säkerställa att produktionen förblir både miljömässigt och ekonomiskt livskraftig (Europeiska kommissionen, u.å.). Regeringen ger också subventioner genom landsbygdsutvecklingsprogrammet (RDP), som stöder småskaliga jordbrukare genom att subventionera ekologiskt jordbruk och traditionella jordbruksmetoder (Cyperns ministerium för jordbruk, landsbygdsutveckling och miljö, 2020).

III. Arbetslagstiftning och rättvis livsmedelspraxis

Cyperns arbetslagstiftning är anpassad till EU:s standarder, särskilt när det gäller arbetstagarnas skydd och rättigheter inom livsmedelssektorn. "Sysselsättningslagen" säkerställer rättvisa arbetsvillkor för arbetare inom jordbruk och livsmedelsproduktion och skyddar deras rättigheter och löner. Den cypriotiska regeringens stöd för rättvisa arbetsvillkor omfattar rättvisa och jämlika livsmedelssystem (Europeiska kommissionen, 2024).

IV. Jordbrukspolitik som stödjer traditionellt och hållbart jordbruk

Cyperns jordbrukspolitik påverkas i hög grad av EU:s gemensamma jordbrukspolitik (CAP), som syftar till att stödja hållbara jordbruksmetoder och landsbygdsutveckling. Genom CAP erbjuder Cypern stöd till lokala och småskaliga jordbrukare, inklusive bidrag till ekologiskt jordbruk, agroekologiska jordbruksmetoder och bevarande av biologisk mångfald. I Cyperns program för landsbygdsutveckling (2014–2020) anslogs medel för åtgärder som främjar ekologiskt jordbruk och hållbar markanvändning (Cyperns ministerium för jordbruk, landsbygdsutveckling och miljö, u.å.).

V. Regler för livsmedelsproduktion och leveranskedjan

Denna politik bevarar den biologiska mångfalden genom att skydda inhemska livsmedelssorter och traditionella jordbruksmetoder. Regeringens stöd till ekologiska jordbruksmetoder bidrar också till att främja hållbar och ren livsmedelsproduktion, medan Cyperns "Biodiversity Strategy and Action Plan" (Ministry of Agriculture Rural Development and Environment of Cyprus, 2020) arbetar för att skydda utrotningshotade växt- och djurarter.

Livsmedelssäkerhet och spårbarhet på Cypern styrs av nationella lagar och EU-förordningar, som säkerställer att livsmedelsprodukterna är säkra, av hög kvalitet och etiskt producerade. Cyperns lagstiftning om livsmedelssäkerhet införlivar EU:s standarder för livsmedelssäkerhet och föreskriver regelbundna inspektioner, spårbarhetssystem och produktmärkning. Dessa bestämmelser syftar till att säkerställa att livsmedel inte bara är säkra utan också produceras på ett rent och hållbart sätt, vilket lägger tonvikten på ren mat (Cyprus Public Health Service, 2021).

VI. Bevarande av den biologiska mångfalden

Landet deltar också i EU:s "Natura 2000"-program, som skyddar den biologiska mångfalden, särskilt i områden där livsmedelsarter odlas (Department of Forests, 2024).

VII. Regler för livsmedelsmärkning som stödjer lokal och hållbar mat

På Cypern följer märkningen av livsmedel EU:s regler i enlighet med förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna. Märkningen måste ge

konsumenterna information om produktens ursprung, näringsinnehåll och förekomst av allergener. Dessa bestämmelser säkerställer transparens och ger konsumenterna möjlighet att göra välgrundade val när det gäller de livsmedel de köper och ökar medvetenheten om livsmedlens ursprung och produktionsmetoder.

"Cyprus Council for Organic Products" reglerar också ekologisk certifiering genom lagen om ekologisk produktion från 2004 och säkerställer att livsmedel som är märkta som ekologiska uppfyller nödvändiga standarder. Denna förordning främjar slow food-principen om ren mat, vilket gör det möjligt för konsumenterna att identifiera livsmedel som produceras på ett hållbart sätt och utan skadliga kemikalier.

VIII. Policyer för avfallshantering och minskning av avfall för ett hållbart livsmedelssystem
Cypern har åtagit sig att minska matsvinnet och förbättra avfallshanteringen genom nationella riktlinjer som "lagen om avfallshantering" (Cap. 185) och EU:s handlingsplan för den cirkulära ekonomin. Dessa policyer uppmuntrar till att minska avfallet genom återvinning och kompostering och främjar hållbara konsumtionsvanor som ligger i linje med den cirkulära livsmedelsekonomin. Offentliga kampanjer, som "Food Waste Prevention Campaign", uppmuntrar privatpersoner och företag att minimera matsvinnet, vilket stöder de globala målen för hållbar utveckling (Department of Environment, 2025).

Dessutom uppmuntrar Cyperns "Packaging Waste Management Regulation" till användning av miljövänliga förpackningar för livsmedelsprodukter, vilket minskar plastavfallet och minskar livsmedelssystemens miljöpåverkan.

4. Slow Food-entreprenörskap

Slow Food Entrepreneurship är en affärsmetod som inspirerats av Slow Food-rörelsen, som betonar hållbarhet, tradition, kvalitet och lokalitet framför massproduktion och snabb konsumtion. Den prioriterar etiska värden som att bevara den biologiska mångfalden, stödja lokala jordbrukare och hantverkare, främja kulturarvet och uppmuntra till medveten konsumtion.

Mer specifikt handlar det om att bygga upp livsmedelsrelaterade företag som värdesätter kvalitet framför kvantitet, hållbarhet framför snabbhet samt gemenskap och tradition framför industrialisering.

Några gemensamma element är:

- Det handlar om att skapa företag som följer principerna i Slow Food-rörelsen.

- Dessa företag fokuserar på att producera, distribuera eller marknadsföra livsmedel och relaterade produkter som är naturliga, ekologiska, lokalt producerade och ofta hantverksmässigt tillverkade.
- Modellen värdesätter miljömässig hållbarhet, socialt ansvar och kulturellt bevarande.
- Slow Food Entrepreneurship tenderar att motsätta sig industrialiserad livsmedelsproduktion och strävar efter att skapa direktkontakt mellan konsumenter och producenter.
- Modellen omfattar ofta utbildning om matens ursprung, hälsosam kost och hållbara metoder.

De nystartade företagen omfattar allt från ekologiska gårdar och hantverksmässiga livsmedelsproducenter till slow food-restauranger och utbildningsinitiativ, som alla delar ett engagemang för att bevara matkulturen och den ekologiska balansen.

Nedan presenterar vi några typer av affärsverksamheter som kan klassificeras som Slow Food Entrepreneurship.

Typer av nystartade företag eller företag som kan klassificeras som Slow Food-entreprenörskap

1. Lokala och ekologiska gårdar

- o Småskaliga gårdar som använder ekologiska metoder.
- o Odling av arvegods eller inhemska sorter av frukt och grönsaker.
- o Främjar biologisk mångfald och markhälsa.

2. Hantverksmässiga livsmedelsproducenter

- o Tillverkare av traditionella ostar, bröd, konserver, charkuterier och andra hantverksmässigt tillverkade livsmedel.
- o Företag som använder traditionella recept och tekniker.

3. Gård-till-bord-restauranger och kaféer

- o Anläggningar som köper ingredienser direkt från lokala producenter.
- o Betonar säsongsbetonade menyer och minskar matkilometer.

4. Jordbruk med stöd av gemenskapen (CSA)

- o Modeller där konsumenter prenumererar på och stöder en gård genom att regelbundet få andelar av produkter.
- o Främjar direkta relationer mellan odlare och konsumenter.

5. Livsmedelskooperativ och marknader

- Företag som ägs och drivs av medlemmar i lokalsamhället.
- Fokuserar på att erbjuda lokala, hållbara och "slow food"-produkter.

6. Hållbart fiske eller vattenbruk

- Metoder som säkerställer långsiktig hälsa i akvatiska ekosystem.
- Undviker överfiske och främjar regenerativa metoder.

7. Utbildning och workshops om mat

- Företag som erbjuder kurser i matlagning, konservering och hållbart jordbruk.
- Främjar medvetenheten om slow food-värden.

8. Frösparande och plantskolor för kulturväxter

- Företag som bevarar och säljer sällsynta, lokala eller ärvda frösorter.
- Stödjer biologisk mångfald inom jordbruket.

Bästa praxis – projekt och initiativ

Detta avsnitt lyfter fram framgångsrika projekt och initiativ från Spanien, Sverige, Italien, Grekland och Cypern som förkroppsligar Slow Food-rörelsens principer. Dessa exempel visar på innovativa metoder för hållbarhet, bevarande av kulturarv och etiska livsmedelsmetoder, och ger värdefulla insikter i tillämpningen av Slow Food-idealerna. Varje initiativ illustrerar hur länder utnyttjar lokala traditioner, samhällsengagemang och moderna strategier för att ta itu med globala utmaningar inom livsmedelssystemet, och erbjuder replikerbara modeller för andra regioner.

Varje fallstudie innehåller namnet på projektet eller initiativet, de organisationer som leder ansträngningen och en beskrivning av dess mål, aktiviteter och resultat. Kopplingen till Slow Food-principerna – som betonar hållbarhet, biologisk mångfald och rättvisa livsmedelssystem – kommer att undersökas och visa hur dessa insatser överensstämmer med värdena för "god, ren och rättvis" mat. Dessutom analyseras lärdomarna och de viktigaste framgångarna med dessa initiativ, med fokus på deras innovativa tillvägagångssätt och resultat när det gäller att främja motståndskraft och hållbarhet i livsmedelssystemen.

Genom att undersöka dessa bästa metoder ger detta kapitel en omfattande översikt över hur Slow Food-principerna tillämpas i verkliga sammanhang. Från Italiens Terra Madre-nätverk och Spaniens Alimentos Kilómetro Cero-kampanj till Sveriges samiska matarvsinitiativ och Greklands Medelhavsdietprojekt, understryker dessa exempel den förändrande potentialen hos samhällsdrivna, etiska livsmedelsmetoder. Cypern bidrar också till denna dialog med initiativ som syftar till att bevara traditionella jordbruksmetoder och främja lokal livsmedelsproduktion. Dessa fallstudier illustrerar effekten av kollektiva åtgärder för att bygga upp hållbara, rättvisa och kulturellt rika livsmedelssystem.

Bästa praxis – projekt och initiativ: Spanien

I. Calanda persika

Organisation som leder arbetet: Regleringsrådet för den skyddade ursprungsbeteckningen Calanda Peach.

Beskrivning: Calanda Peach är en symbolisk produkt från regionen Aragonien, känd för sin stora storlek, söta smak och saftiga konsistens. Den odlas enligt strikta traditionella metoder, t.ex. manuell uppsamling av frukten i påsar, vilket skyddar persikan och säkerställer dess höga kvalitet. Detta tillvägagångssätt upprätthåller respekten för lokala jordbruksmetoder samtidigt som användningen av kemikalier minimeras (Regleringsrådet för den skyddade ursprungsbeteckningen Calanda Peach, u.å.).

Förutom att initiativet bidrar till landsbygdsutveckling uppmuntrar det till hållbarhet genom att prioritera odlingstekniker som respekterar miljön. Resultatet är en produkt av hög kvalitet som har fått erkännande både nationellt och internationellt (Compartiendo el Secreto, u.å.).

Relevans för Slow Food-principerna: Denna persika överensstämmer med Slow Food-principerna genom att främja hållbara metoder, skydda den biologiska mångfalden och värdesätta den traditionella kunskapen i regionen.

Lärdomar / viktiga framgångar: DOP-certifieringen har förbättrat produktens synlighet på de globala marknaderna, skapat ekonomiska fördelar för lokala jordbrukare och främjat ett hållbart jordbruk (Origen España, u.å.).

II. Skinka från Teruel

Organisation(er) som leder arbetet: Regleringsrådet för den skyddade ursprungsbeteckningen Jamón de Teruel.

Beskrivning av produkten: Denna skinka, som produceras i provinsen Teruel, framställs uteslutande av grisar som föds upp under kontrollerade förhållanden och utfodras med lokala resurser. Klimatet i regionen, i kombination med traditionella härdningstekniker, ger produkten dess karakteristiska smak och kvalitet. Den noggrant reglerade produktionsprocessen omfattar full spårbarhet från avel till slutlig märkning.

Initiativet skyddar Teruel-skinkans äkthet samtidigt som det främjar sysselsättning på landsbygden och stöder den lokala ekonomin, vilket gör det till ett riktmärke för kvalitet inom jordbruks- och livsmedelssektorn (Gobierno de Aragón, u.å.).

Relevans för Slow Food-principerna: Skinka från Teruel återspeglar Slow Foods värderingar genom att prioritera hållbarhet, anknytning till territoriet och respekt för traditioner.

Lärdomar / viktiga framgångar: Certifieringen har gjort det möjligt för produkten att differentiera sig på internationella marknader, stärka den lokala ekonomin och garantera höga kvalitetsstandarder (Origen España, u.å.).

III. Lamm från Aragonien

Organisation(er) som leder arbetet: Regleringsrådet för den skyddade geografiska beteckningen Ternasco de Aragón.

Beskrivning av beteckningen: Ternasco de Aragón är ett ungt lamm som föds upp i regionerna i Aragonien och huvudsakligen utfodras med lokala spannmål och betesmarker. Initiativet är inriktat på att främja hållbara uppfödningssätt, respektera djurens välbefinnande och använda traditionella avelsmetoder. Detta tillvägagångssätt säkerställer kött av hög kvalitet samtidigt som den cirkulära ekonomin uppmuntras genom att maximera användningen av lokala resurser (Ternasco de Aragón, u.å.). Ternasco-kött är känt för sin mörhet och distinkta smak, egenskaper som har blivit en symbol för aragonisk gastronomi.

Relevans för Slow Food-principerna: Produktionen av Ternasco de Aragón ligger i linje med Slow Foods värderingar genom att skydda den biologiska mångfalden, främja hållbara metoder och upprätthålla en stark kulturell koppling till regionen (Compartiendo el Secreto, u.å.).

Lärdomar / viktiga framgångar: IGP-certifieringen har stärkt produktens kulturella identitet, ökat dess efterfrågan på nationella och internationella marknader och främjat ansvarsfulla djurhållningsmetoder (Origen España, u.å.).

Bästa praxis – projekt och initiativ: Sverige

I. Ekolådan (Den ekologiska lådan)

Organisation(er) som leder arbetet: Ekologiska Lantbrukarna i Sverige (Organic Farmers of Sweden).

Beskrivning: Ekolådan är en prenumerationsbaserad tjänst i Sverige som levererar ekologiska och säsongsbetonade produkter direkt till konsumenternas dörr. Initiativet samarbetar med svenska ekologiska lantbrukare för att säkerställa att alla produkter uppfyller höga ekologiska standarder med minimal miljöpåverkan. Målen är bland annat att främja lokalt ekologiskt jordbruk, stödja småskaliga jordbrukare och öka medvetenheten om säsongsbetonad mat. Viktiga aktiviteter är att samarbeta med ekologiska gårdar, samordna ett leveranssystem med låga utsläpp och förse prenumeranterna med säsongsbetonade recept för att uppmuntra till hållbara matlagningssätt. Som ett resultat av detta har Ekolådan byggt upp en stark kundbas med över 20 000 regelbundna prenumeranter och avsevärt ökat efterfrågan på svenska ekologiska produkter (Ekologiska Lantbrukarna, 2023).

Relevans för Slow Food-principerna: Ekolådan förkroppsligar principerna om "god, ren och rättvis" mat genom att främja hållbara jordbruksmetoder, minska matkilometrarna och säkerställa rättvis ersättning till jordbrukare.

Lärdomar/viktiga framgångar: Ekolådan visar att hållbara livsmedelssystem kan blomstra med bekväm tillgång till färska, ekologiska produkter. Det belyser vikten av att bygga direkta relationer mellan jordbrukare och konsumenter för att stärka lokala livsmedelssystem.

II. För bra för att gå

Organisation(er) som leder insatsen: Too Good To Go Sverige.

Beskrivning: Too Good To Go är en mobilapp som gör det möjligt för konsumenter att köpa överskottsmat från restauranger, bagerier och livsmedelsbutiker till rabatterade priser, vilket hjälper företag att minska matsvinnet samtidigt som konsumenterna får tillgång till prisvärda matalternativ. Appens mål är bland annat att bekämpa matsvinn, främja etisk konsumtion och minska miljöpåverkan från kasserad mat. Appen uppnår dessa mål genom att samarbeta med livsmedelsföretag, upprätthålla en användarvänlig plattform och utbilda användare om vikten av att minska matsvinnet. Som ett resultat av detta har Too Good To Go lyckats rädda miljontals måltider från att slängas i Sverige och har blivit ett viktigt verktyg för att minska matsvinnet i stadsområden (Too Good To Go, 2023).

Relevans för Slow Food-principerna: Genom att ta itu med ineffektiviteten i livsmedelssystemet ligger Too Good To Go i linje med Slow Foods engagemang för hållbarhet och etiska metoder. Det minskar avfallet och maximerar värdet på överskottsmat.

Lärdomar/viktiga framgångar: Too Good To Go visar hur digital innovation kan ta itu med systemfrågor som matsvinn. Det understryker vikten av att engagera både företag och konsumenter i att skapa ett mer hållbart livsmedelssystem.

III. REKO-ringar (REKO-ringar)

Organisation(er) som leder arbetet: Informellt gräsrotsnätverk som stöds av lokala jordbrukare och konsumenter.

Beskrivning: REKO-ringar är nätverk för direktförsäljning till konsumenter i Sverige som kopplar samman småskaliga jordbrukare med konsumenter i närheten, ofta samordnade via Facebook-grupper. Bönderna lägger ut sina tillgängliga produkter på nätet och konsumenterna förbeställer, vilket säkerställer att produkterna säljs utan överskott eller avfall. Upphämtning sker på centrala platser utan mellanhänder. REKO-rings mål är bland annat att stärka lokala livsmedelssystem, främja transparens och minska antalet matkilometer. Deras aktiviteter fokuserar på att tillhandahålla digitala plattformar för produktlistor och beställningar, organisera lokalt drivna upphämtningar och främja direkta relationer mellan jordbrukare och konsumenter. Som ett resultat har över 200 REKO-ringar etablerats över hela Sverige, vilket ger lokala jordbrukare tillförlitliga inkomstströmmar och främjar lokal livsmedelssuveränitet (REKO Sverige, 2023).

Relevans för Slow Food-principerna: REKO-ringar främjar lokalism, rättvis handel och transparens, vilket stämmer perfekt överens med Slow Foods fokus på samhällsstödda jordbruk och minskade miljöavtryck.

Lärdomar/viktiga framgångar: REKO-ringmodellens enkelhet har gjort den till ett skalbart och replikerbart initiativ. Det visar på kraften i gräsrotsorganisering för att skapa motståndskraftiga och hållbara livsmedelsnätverk.

IV. Nordisk Mat (Nordiskt livsmedelsprojekt)

Organisation(er) som leder arbetet: Nordiska ministerrådet.

Beskrivning: Nordisk Mat är ett initiativ som hyllar Nordens kulinariska arv och samtidigt främjar biologisk mångfald och hållbara livsmedelsmetoder. Initiativet främjar samarbete mellan de nordiska länderna för att uppmuntra regional matproduktion och konsumtion av traditionella rätter. Målen är bland annat att bevara nordiska mattraditioner, stödja hållbart jordbruk och öka medvetenheten om regional biologisk mångfald. Viktiga aktiviteter är att anordna utbildningsworkshops, samarbeta med jordbrukare och kockar och främja det nordiska köket genom festivaler och mediekampanjer. Som ett resultat av detta har Nordisk Mat återupplivat intresset för det nordiska köket och ökat allmänhetens medvetenhet om biologisk mångfald och hållbara livsmedelsmetoder (Nordiska ministerrådet, 2023).

Relevans för Slow Food-principerna: Projektet är i linje med Slow Foods mål om kulturellt bevarande och biologisk mångfald genom att främja traditionella livsmedel och lokala jordbruksmetoder.

Lärdomar/viktiga framgångar: Projektet belyser potentialen i internationellt samarbete för att främja hållbarhet och kulturarv. Dess fokus på regional identitet stärker allmänhetens intresse för traditionella livsmedelssystem.

V. Föreningen Sesam (Sesam Association)

Organisation(er) som leder arbetet: Ideell förening med fokus på bevarande av fröer.

Beskrivning: Föreningen Sesam är en organisation som arbetar för att bevara traditionella växtsorter i Sverige, särskilt arvsfrön som används i småskaligt och ekologiskt jordbruk. Organisationen förvaltar fröbanker, tillhandahåller utbildning i tekniker för frösparande och samarbetar med jordbrukare för att återinföra sällsynta sorter i odling. Organisationens mål är bland annat att skydda den genetiska mångfalden, främja ett hållbart jordbruk och bevara Sveriges jordbruksarv. Viktiga aktiviteter är fröbevarande, utbildningsprogram och opinionsbildning för en politik som gynnar den biologiska mångfalden. Som ett resultat har Föreningen Sesam ökat tillgängligheten av sällsynta växtsorter och underlättat det utbredda antagandet av hållbara jordbruksmetoder (Föreningen Sesam, 2023).

Relevans för Slow Food-principerna: Föreningens arbete stöder direkt biologisk mångfald och kulturellt bevarande, väsentliga delar av Slow Foods uppdrag.

Lärdomar/viktiga framgångar: Föreningen Sesam betonar gräsrotternas roll för att skydda den biologiska mångfalden och främja hållbara livsmedelssystem. Dess arbete visar på vikten av att skydda traditionell jordbrukskunskap.

VI. Från Sverige (From Sweden Label)

Organisation(er) som leder arbetet: Svenskmärkning AB, i samarbete med den svenska regeringen.

Beskrivning: Från Sverige är ett certifierings- och märkningsinitiativ som syftar till att lyfta fram svenskodlade och svenskförädlade produkter. Märkningen säkerställer att produkterna uppfyller strikta kriterier, till exempel att de innehåller minst 75% svenska råvaror, vilket ger konsumenterna insyn samtidigt som det främjar lokal produktion. Initiativets mål är att stödja lokala ekonomier, öka konsumenternas medvetenhet och främja hållbara livsmedelssystem. Bland aktiviteterna ingår att certifiera stödberättigade produkter, genomföra utbildningskampanjer och samarbeta med livsmedelsproducenter. Som ett resultat av detta bär nu tusentals produkter märkningen Från Sverige, vilket ökar konsumenternas förtroende och efterfrågan på svenska varor (Från Sverige, 2023).

Relevans för Slow Food-principerna: Från Sverige främjar lokalism och hållbarhet genom att uppmuntra konsumenter att välja svenskodlade livsmedel, stödja etisk produktion och livsmedelssuveränitet.

Lärdomar/viktiga framgångar: Initiativet visar hur effektiv tydlig märkning är för att påverka konsumenternas beteende. Det belyser också betydelsen av offentlig-privata partnerskap för att uppnå målen för ett hållbart livsmedelssystem.

VII. Kravgodkänd Mat (KRAV-certifierad mat)

Organisation(er) som leder arbetet: KRAV, Sveriges ledande certifieringsorgan för ekologiskt och hållbart jordbruk.

Beskrivning: KRAV-certifiering är en allmänt erkänd etikett i Sverige som säkerställer att livsmedelsprodukter uppfyller stränga standarder för hållbarhet, djurskydd och miljöskydd. Certifieringen hjälper konsumenterna att identifiera produkter som överensstämmer med etiska och ekologiska värderingar. Målen är bland annat att främja ekologiskt jordbruk, förbättra livsmedelskvaliteten och stödja hållbara livsmedelssystem. Viktiga aktiviteter är att certifiera gårdar och produkter, genomföra revisioner och öka konsumenternas medvetenhet. Som ett resultat är över 4 000 svenska gårdar och företag KRAV-certifierade, vilket representerar en betydande andel av landets ekologiska produktion (KRAV, 2023).

Relevans för Slow Food-principerna: KRAV-certifiering stöder "rena och rättvisa" livsmedelssystem genom att säkerställa höga standarder för hållbarhet och djurskydd.

Lärdomar/viktiga framgångar: KRAV illustrerar värdet av rigorösa certifieringssystem för att driva hållbara jordbruksmetoder och främja konsumenternas förtroende för ekologiska produkter.

VIII. MatLust (FoodLust)

Organisation(er) som leder insatsen: Södertälje kommun och Stockholm Business Region.

Beskrivning: MatLust är en utvecklingsplattform för hållbar livsmedelsinnovation som stödjer små och medelstora livsmedelsföretag (SMF) i Stockholms län. Initiativet främjar samarbete mellan företag, forskare och beslutsfattare för att främja hållbar livsmedelsproduktion, minska miljöpåverkan och skapa innovativa lösningar inom livsmedelsindustrin. Målen är bland annat att stödja små och medelstora livsmedelsföretag i övergången till hållbara metoder, utveckla innovativa livsmedelsprodukter och stärka regionala ekosystem för livsmedel. Viktiga aktiviteter är att anordna workshops, ge bidrag till forskning och innovation samt skapa nätverksmöjligheter mellan livsmedelsproducenter och andra intressenter. Som ett resultat av detta har över 120 små och medelstora företag deltagit i programmet, och många har infört mer hållbara metoder och lanserat miljövänliga livsmedelsprodukter (MatLust, 2023).

Relevans för Slow Food-principerna: MatLust återspeglar Slow Foods betoning på hållbarhet och innovation genom att stödja etiskt livsmedelsentreprenörskap och minska miljöpåverkan i hela livsmedelsproduktionskedjan.

Lärdomar/viktiga framgångar: MatLust illustrerar hur offentlig-privata partnerskap kan främja innovation inom hållbara livsmedelssystem. Genom att fokusera på små och medelstora företag visar det hur mindre aktörer kan spela en viktig roll för att driva regionala hållbarhetsinsatser och bidra till ett motståndskraftigt livsmedelsekosystem.

Bästa praxis – projekt och initiativ: Italien

I. Pollenzo-byrån

Organisation(er) som leder arbetet: Slow Food Association, University of Gastronomic Sciences, Banca del Vino, Albergo dell'Agenzia

Beskrivning: The Pollenzo Agency är ett banbrytande initiativ av Slow Food som syftar till att bevara matkulturen, främja hållbarhet och utveckla utbildningen inom gastronomi. Initiativet lanserades i slutet av 1990-talet och inspirerades av Carlo Petrinis vision om att omvandla den historiska platsen Pollenzo till ett globalt centrum för mat- och vinkultur. Det utvecklades i samarbete med University of Gastronomic Sciences, Banca del Vino och Albergo dell'Agenzia, vilket gör det till ett omfattande nav för matutbildning och hållbar gastronomi.

Byråns mål är bland annat att utbilda framtida ledare inom livsmedelsindustrin, bevara Italiens vin- och gastronomiska arv och främja hållbara livsmedelsmetoder. Initiativet har framgångsrikt etablerat University of Gastronomic Sciences, som erbjuder en tvärvetenskaplig

läroplan inom jordbruk, gastronomi och hållbar mat. Dessutom fungerar Banca del Vino som en förvaringsplats för Italiens rika vinarv och stöder småskaliga producenter. Det hållbara hotellet och restaurangen i Pollenzo presenterar lokala, säsongsbetonade och etiskt framtagna ingredienser i fina matupplevelser.

Relevans för Slow Food-principerna: Pollenzo Agency är i linje med Slow Foods principer om hållbarhet, biologisk mångfald och maträttvisa. Den bevarar traditionell kunskap och hantverksmässiga tekniker, stöder småskaliga jordbrukare och främjar en hållbar livsmedelsekonomi.

Lärdomar/viktiga framgångar: En viktig lärdom från detta initiativ är vikten av tvärvetenskaplig utbildning för att forma framtida ledare för ett hållbart livsmedelssystem. Dessutom visar det hur historiskt bevarande kan komplettera moderna hållbarhetsinsatser. Slutligen belyser initiativet värdet av samarbete mellan den akademiska världen, näringslivet och intresseorganisationer för att driva etiska livsmedelssystem (University of Gastronomic Sciences, 2023; Slow Food, 2023).

II. Smakens ark

Organisation(er) som leder arbetet: Slow Food International

Beskrivning: The Ark of Taste är ett globalt initiativ som lanserades av Slow Food International 1996 med målet att bevara den biologiska mångfalden genom att katalogisera traditionella livsmedelsprodukter som riskerar att utrotas. Projektet är ett svar på de växande hoten från industriellt jordbruk, monokulturer och homogeniseringen av livsmedelssystemen.

Initiativet fungerar som en onlinekatalog som kontinuerligt uppdateras med bidrag från jordbrukare, livsmedelsexperten och forskare. Produkter som ingår i arken måste uppfylla särskilda kriterier: de måste vara av hög kvalitet, ha kulturell och historisk betydelse och riskera att försvinna. Slow Food främjar aktivt dessa produkter genom utbildningsinitiativ, samarbeten med kockar och medvetenhetskampanjer för att återintegrera dem i den moderna matkulturen.

Relevans för Slow Food-principerna: The Ark of Taste är central för Slow Foods uppdrag att bevara biologisk mångfald och matkultur. Genom att skydda traditionella livsmedelssorter stöder initiativet lokala livsmedelssystem, hållbara jordbruksmetoder och småskaliga producenter som upprätthåller dessa unika mattraditioner.

Lärdomar/viktiga framgångar: Ett av de viktigaste resultaten av detta initiativ har varit att öka den globala medvetenheten om utrotningen av livsmedel, vilket har inspirerat konsumenter, kockar och beslutsfattare att prioritera biologisk mångfald. Arken har dessutom spelat en viktig roll för att återuppliva arvsodlade sädesslag, lantraser och traditionella bearbetningstekniker.

En annan viktig lärdom är kraften i historieberättande och allmänhetens engagemang i arbetet med att bevara livsmedel (Slow Food, 2022; Petrini, 2021).

III. Slow Food-presidierna

Organisation(er) som leder arbetet: Slow Food International

Beskrivning: Slow Food Presidia lanserades 2000 som en förlängning av Ark of Taste, med fokus inte bara på att identifiera utrotningshotade livsmedel utan också på att aktivt stödja de samhällen som producerar dem. Projektet syftar till att skydda inhemska växt- och djursorter, traditionella bearbetningstekniker och småskaliga livsmedelsproduktionssystem som är i riskzonen på grund av industrialiserade livsmedelsmarknader.

Initiativet arbetar med att upprätta direkta länkar mellan producenter, marknader och konsumenter, och ger utbildning, tekniskt stöd och marknadsföringshjälp till små producenter. Slow Food anordnar också internationella mässor och informationskampanjer för att marknadsföra Presidia-produkter och öka medvetenheten om deras betydelse för att bevara det lokala matarvet.

Relevans för Slow Food-principerna: Detta initiativ förkroppsligar Slow Foods engagemang för hållbarhet och social rättvisa och säkerställer att traditionella livsmedelssystem förblir ekonomiskt livskraftiga. Det främjar ren livsmedelsproduktion, rättvis prissättning för producenter och skydd av biologisk mångfald.

Lärdomar/viktiga framgångar: En viktig framgång för Slow Food Presidia har varit dess inverkan på lokala ekonomier, som hjälper små producenter att få synlighet och hållbara marknader. Det visar också på kraften i nätverkande och kunskapsutbyte, eftersom producentgrupper samarbetar för att förbättra kvalitet och hållbarhet. Dessutom har initiativet visat att politiskt engagemang är avgörande för att skydda traditionella livsmedelssystem (Slow Food, 2023; Montanari, 2020).

IV. Terra Madre

Organisation(er) som leder arbetet: Slow Food International

Beskrivning: Terra Madre är ett globalt evenemang och nätverk som initierades av Slow Food International 2004 och som syftar till att sammanföra livsmedelsproducenter, jordbrukare, fiskare, ranchägare, hantverkare, kockar och forskare för att diskutera och främja hållbart jordbruk och etiska livsmedelssystem. Terra Madre, som först skapades av Carlo Petrini, grundaren av Slow Food, etablerades som en plattform för att främja diskussioner om hållbar mat, biologisk mångfald och rättvis handel, samtidigt som man stärker samarbetet mellan småskaliga producenter och livsmedelssamhällen över hela världen.

Initiativets främsta mål är att främja hållbara jordbruksmetoder, stärka lokala mattraditioner, stödja småskaliga livsmedelsproducenter och utbilda konsumenterna i medvetna livsmedelsval. Terra Madre hålls i Turin i Italien och samlar tusentals deltagare från över 150 länder till debatter, workshops, provsmakningar och gårdsbesök för att underlätta kunskapsutbyte om traditionell livsmedelsproduktion och matsuveränitet. Ett viktigt resultat av evenemanget är Terra Madre-deklarationen, ett dokument som beskriver åtaganden och strategier för att skapa ett mer hållbart och rättvist globalt livsmedelssystem.

Relevans för Slow Food-principerna: Terra Madre ligger helt i linje med Slow Foods kärnvärden, som betonar vikten av biologisk mångfald, hållbarhet och maträttvisa. Genom att skapa ett utrymme för dialog mellan olika livsmedelsgrupper stöder initiativet rena produktionsmetoder för livsmedel, främjar rättvisare handel för små producenter och lyfter fram den kulturella betydelsen av traditionell livsmedelskunskap. Dessutom stärker Terra Madre globala nätverk som arbetar för ett mer etiskt och miljövänligt livsmedelssystem.

Lärdomar/viktiga framgångar: En av de viktigaste framgångarna med Terra Madre är dess roll för att öka den internationella medvetenheten om frågor som rör hållbar livsmedelsförsörjning och biologisk mångfald. Evenemanget har bidragit till starkare band mellan producenter och beslutsfattare, vilket har lett till politiska förändringar som skyddar småbrukare och hantverksmässiga livsmedelsproducenter. Terra Madre har dessutom visat på kraften i gräsrotsrörelser och hur lokala mattraditioner och hållbart jordbruk kan frodas genom globalt samarbete och kunskapsutbyte. Initiativet har också varit avgörande för att påverka konsumentbeteendet och uppmuntra fler människor att anta etiska och hållbara matvanor (Slow Food, 2023; Petrini, 2021).

Bästa praxis – projekt och initiativ: Grekland

Peliti

Organisation(er) som leder arbetet: Peliti (grekiska för "ek") är en ideell organisation baserad i Metsovo, Epirus, som främjar hållbara livsmedelssystem och lokala matkulturer.

Beskrivning: Peliti har bland annat etablerat en fröbank för att bevara traditionella sorter, anordnat workshops om ekologiskt jordbruk och traditionella tekniker för livsmedelsförädling samt skapat ett nätverk av lokala producenter som arbetar för hållbara metoder. Peliti är också värd för en årlig matfestival som firar regionens kulinariska arv och främjar hållbar livsmedelsproduktion och konsumtion.

Relevans för Slow Food-principerna: Pelitis arbete förkroppsligar Slow Food-principerna om att främja god, ren och rättvis mat genom att stödja lokala producenter, bevara biologisk mångfald och utbilda konsumenter om hållbara livsmedelsval.

Lärdomar/viktiga framgångar: Peliti har framgångsrikt engagerat lokalsamhället i sina initiativ, vilket har skapat en känsla av ägande och stolthet över regionens kulinariska arv.

Organisationen har också visat på den ekonomiska bärkraften i hållbara livsmedelssystem genom att skapa inkomstgenererande möjligheter för lokala producenter och främja landsbygdsutveckling.

II. Genteki

Organisation(er) som leder arbetet: Familjedrivet.

Beskrivning: Genteki fokuserar på att återuppliva och främja traditionella livsmedelsprodukter och recept från Florina-regionen, till exempel Florina-paprika, bergste och lokala sorter av bönor, potatis, kött- och mejeriprodukter med mera. De anordnar workshops, matlagningskurser och matfestivaler för att utbilda konsumenter om regionens kulinariska arv och vikten av att bevara biologisk mångfald och traditionell kunskap.

Relevans för Slow Food-principerna: Gentekis arbete ligger i linje med Slow Food-principerna genom att betona värdet av lokal, traditionell och hållbart producerad mat. De har åtagit sig att skydda lokala matkulturer, stödja småskaliga producenter och främja ett mer hållbart och rättvist livsmedelssystem.

Lärdomar/viktiga framgångar: Genteki har lyckats skapa ett nätverk av producenter och konsumenter som brinner för att bevara det unika kulinariska arvet i Florina-regionen. De har visat på kraften i kollektiva åtgärder och samhällsengagemang för att främja hållbara livsmedelsmetoder och återuppliva lokala ekonomier.

III. Milia Mountain Retreat

Organisation(er) som leder insatsen: Milia Mountain Retreat är en ekoturismdestination i bergen på Kreta som erbjuder besökare en uppslukande upplevelse av hållbar livsstil och traditionell kretensisk matkultur.

Beskrivning: Milia är en restaurerad bergsby som drivs med förnybar energi, där gästerna kan delta i ekologiskt jordbruk, matlagningskurser och naturvandringar. Retreatens restaurang serverar traditionella kretensiska rätter tillagade med lokala ingredienser, visar upp regionens rika kulinariska arv och främjar hållbar livsmedelsproduktion och konsumtion.

Relevans för Slow Food-principerna: Milias strategi ligger i linje med Slow Food-principerna om att främja god, ren och rättvis mat genom att stödja lokala producenter, bevara den biologiska mångfalden och utbilda konsumenterna om hållbara livsmedelsval.

Lärdomar/viktiga framgångar: Milia har framgångsrikt integrerat hållbara metoder i sin verksamhet, vilket visar att ekoturism kan vara en livskraftig ekonomisk modell samtidigt som kulturarvet bevaras och miljön skyddas. Retreaten har också skapat ett utrymme för kulturellt

utbyte och lärande, vilket kopplar samman besökare med lokalsamhället och främjar en djupare förståelse för ett hållbart liv.

IV. Grekland: Dalabelos egendom

Organisation(er) som leder insatsen: Dalabelos Estate är en familjeägd vingård och gård på Kreta i Grekland.

Beskrivning av verksamheten: Godset fokuserar på ekologiska och biodynamiska jordbruksmetoder för att producera högkvalitativa viner och olivolja samtidigt som man respekterar miljön och bevarar den lokala biologiska mångfalden. De erbjuder turer och provsmakningar, så att besökarna kan uppleva det kretensiska landskapets skönhet och lära sig mer om hållbart jordbruk. De anordnar också workshops och evenemang relaterade till vinframställning, olivoljeproduktion och kretensisk mat, vilket främjar kunskapsdelning och kulturellt utbyte.

Relevans för Slow Food-principerna: Dalabelos Estate förkroppsligar Slow Food-principerna genom att prioritera användningen av lokala resurser, traditionella metoder och hållbara metoder. De har åtagit sig att producera mat som är bra för både människor och planeten, bidra till att bevara lokala ekosystem och främja en mer ansvarsfull inställning till jordbruk.

Lärdomar/viktiga framgångar: Dalabelos Estate har framgångsrikt kombinerat traditionell kunskap med modern innovation för att skapa ett blomstrande företag som respekterar miljön och hyllar den lokala kulturen. De har visat att ett hållbart jordbruk kan vara ekonomiskt lönsamt samtidigt som det bidrar till att bevara den biologiska mångfalden och främjar en djupare koppling mellan människor och deras mat.

V. Ktima Perek

Organisation(er) som leder arbetet: Ktima Perek är ett familjeföretag som grundades 1998 av Mary Mouratidou.

Beskrivning: Ktima Perek är ett gods beläget i Monopigado, Thessaloniki, som erbjuder en mångfacetterad upplevelse som kombinerar natur, traditionell mat och aktiviteter för hela familjen. Här finns en restaurang som serverar autentiska pontiska och grekiska rätter tillagade med naturliga, lokala ingredienser och traditionella tillagningsmetoder. Ett bageri tillverkar hembakat bröd och bakverk. En kvinnlig verkstad skapar traditionella produkter med lokala ingredienser och handgjorda tekniker. Eventutrymmen finns tillgängliga för bröllop och andra sociala/professionella sammankomster. På egendomen finns också en gård, en grönsaksodling, lekplatser och en konstverkstad för barn.

Relevans för Slow Food-principerna: Ktima Perek är i linje med Slow Food-principerna genom sin betoning på god mat med färska, lokala ingredienser och gamla recept för att skapa läckra

och autentiska rätter, ren mat med hållbara metoder i sina jordbruks- och produktionsprocesser samt rättvis mat som stöder lokala producenter och bevarar traditionell kunskap och teknik.

Lärdomar/viktiga framgångar: Ktima Perek visar på en framgångsrik integrering av tradition och innovation för att skapa en blomstrande verksamhet som hyllar den lokala matkulturen, erbjuder en välkomnande plats för familjer och bidrar till den lokala ekonomin. De har skapat ett resmål som erbjuder en helhetsupplevelse och som för samman besökarna med naturen, maten och kulturarvet.

VI. Chef's Brigade Grekland

Organisation(er) som leder insatsen: Chef's Brigade Greece är en sammanslutning av kockar som arbetar för att främja hållbara livsmedelsmetoder och bevara det grekiska kulinariska arvet. Organisationen verkar inom ramen för Slow Food-rörelsen.

Beskrivning: Chef's Brigade Greece sammanför kockar, livsmedelsproducenter och konsumenter för att förespråka god, ren och rättvis mat. De anordnar evenemang, workshops och utbildningsprogram för att öka medvetenheten om hållbara livsmedelssystem, stödja lokala producenter och främja hälsosamma matvanor. De samarbetar också med andra Slow Food-grupper och organisationer för att stärka nätverket av förespråkare för hållbar mat i Grekland.

Relevans för Slow Food-principerna: Chef's Brigade Greece förkroppsligar direkt Slow Food-principerna genom att främja god mat genom sin betoning på högkvalitativa, lokalt producerade ingredienser och traditionella matlagningstekniker för att skapa läckra och hälsosamma måltider. De stödjer ren mat genom att förespråka hållbara jordbruksmetoder som skyddar miljön och bevarar den biologiska mångfalden. Dessutom säkerställer de rättvis mat genom att främja rättvisa handelsmetoder och stödja småskaliga producenter som är engagerade i etisk och hållbar livsmedelsproduktion.

Lärdomar/viktiga framgångar: Chef's Brigade Greece har framgångsrikt skapat en plattform för kockar att samarbeta och dela med sig av sin kunskap och passion för hållbar mat. De har ökat medvetenheten om vikten av att bevara grekiska kulinariska traditioner och främja hållbara livsmedelsmetoder bland både yrkesverksamma och allmänheten. Genom att sammanföra kockar, producenter och konsumenter bidrar de till utvecklingen av ett mer hållbart och motståndskraftigt livsmedelssystem i Grekland.

VII. Eumelia Ekologisk Agroturism Gård & Gästhus

Organisation(er) som leder arbetet: Eumelia ligger i Gouves, Laconia, och erbjuder en holistisk agroturismupplevelse som är djupt rotad i ekologiskt jordbruk och hållbarhetsprinciper.

Beskrivning av verksamheten: Gästerna deltar i gårdsaktiviteter, lär sig om ekologiskt jordbruk och traditionella metoder och njuter av gård-till-bord-måltider med ingredienser som kommer direkt från deras trädgårdar och lokala producenter. De erbjuder utbildningsprogram om självförsörjning, förnybar energi och ekologiska byggnadstekniker.

Relevans för Slow Food-principer: Eumelia förkroppsligar Slow Foods värderingar genom att främja god, ren och rättvis mat genom sina ekologiska jordbruksmetoder och nära koppling till marken. Det ger en pedagogisk upplevelse som främjar uppskattning för lokala livsmedelssystem och hållbar livsstil.

Lärdomar/viktiga framgångar: Eumelia visar hur agroturism kan vitalisera landsbygdssamhällen och samtidigt främja miljömedvetenhet och hållbara metoder. Deras fokus på utbildning och praktiska upplevelser skapar en varaktig inverkan på besökarna och främjar en djupare förståelse för Slow Food-principerna.

VIII. AMANITA Gästgiveri

Organisation(er) som leder arbetet: Amanita Experience är ett gästhus i Tsagarada, Pelion, Grekland.

Beskrivning: Amanita Experience erbjuder sina gäster en unik upplevelse som kombinerar naturens lugn med den grekiska gästfrihetens rikedom och kulinariska traditioner. De serverar en "från jord till bord"-frukost med lokala specialiteter, anordnar matlagningskurser och uppmuntrar gästerna att engagera sig i den lokala miljön och kulturen genom aktiviteter som naturvandringar och besök i närliggande byar.

Relevans för Slow Food-principerna: Amanita Experience är i linje med Slow Food-principerna genom att främja god mat genom att använda färska, lokala och ekologiska ingredienser i sin frukost och matlagningskurser, vilket visar de autentiska smakerna i Pelion-regionen. De stöder ren mat genom att förbinda sig till hållbara metoder, använda naturliga material i sina byggnader och minimera deras miljöpåverkan. Dessutom säkerställer de rättvis mat genom att stödja lokala producenter och köpa ingredienser från närliggande gårdar och företag, vilket bidrar till den lokala ekonomin.

Lärdomar/viktiga framgångar: Amanita Experience visar hur turism kan vara ett medel för att främja hållbara metoder och bevara lokala traditioner. Genom att erbjuda en uppslukande upplevelse i natur och kultur uppmuntrar de gästerna att uppskatta värdet av Slow Food-principerna och knyta an till lokalsamhället.

IX. Athens matfestival på gatan

Organisation(er) som leder insatsen: Athens Street Food Festival är ett årligt evenemang som firar stadens livliga street food-scen och visar upp ett brett utbud av kulinariska erbjudanden.

Beskrivning: Festivalen sammanför matförsäljare, kockar och entreprenörer som erbjuder utsökt och innovativ gatumat från Grekland och hela världen. Den utgör en plattform för kulinarisk kreativitet, kulturellt utbyte och samhällsengagemang. Deltagarna kan njuta av ett brett utbud av rätter, från traditionell grekisk souvlaki till internationella smaker, samtidigt som de upplever livemusik och underhållning.

Relevans för Slow Food-principerna: Festivalen omfattar olika kulinariska traditioner och ligger i linje med Slow Food-värderingarna genom att främja småskaliga livsmedelsentreprenörer, fira kulturell mångfald genom mat och främja en känsla av gemenskap. Den uppmuntrar deltagarna att utforska nya smaker och uppskatta matproducenternas kreativitet och passion.

Lärdomar/viktiga framgångar: Athens Street Food Festival har blivit ett enormt populärt evenemang som lockar både lokalbefolkning och turister. Det visar på det växande intresset för mångsidiga och tillgängliga matupplevelser samtidigt som det ger en plattform för små livsmedelsföretag att frodas och få kontakt med en bredare publik.

X. Thessaloniki Street Food Festival

Organisation(er) som leder insatsen: SoulFood Thessaloniki

Beskrivning av projektet: Thessaloniki Street Food Festival är ett årligt evenemang som firar street food-kulturen och den kulinariska mångfalden. Här samlas matförsäljare, kockar och matentusiaster för att visa upp ett brett utbud av gatumat från Grekland och hela världen. Festivalen bjuder på livemusik, matlagningsdemonstrationer och workshops, vilket skapar en livlig atmosfär som besökarna kan njuta av.

Relevans för Slow Food-principerna: Thessaloniki Street Food Festival är inte uttryckligen inriktad på alla Slow Food-principer, men ligger ändå i linje med dem på flera sätt. Den främjar god mat genom att visa upp ett varierat och utsökt utbud, ofta med lokala specialiteter och traditionella recept. Den stöder ren mat eftersom många leverantörer prioriterar användningen av färska och lokala ingredienser, och vissa till och med anammar hållbara metoder i sin matlagning. Dessutom uppmuntrar festivalen till gemenskap genom att skapa ett utrymme för människor att mötas och dela sin kärlek till mat, vilket främjar en känsla av samhörighet och kulturellt utbyte.

Lärdomar/viktiga framgångar: Thessaloniki Street Food Festival har blivit ett populärt evenemang i staden, som lockar ett stort antal besökare och bidrar till den lokala ekonomin. Festivalen har framgångsrikt främjat street food-kulturen och gett matentreprenörer en plattform för att visa upp sin kreativitet och sina kulinariska färdigheter. Festivalen lyfter också fram mångfalden av kulinariska traditioner i Thessaloniki och uppmuntrar människor att utforska nya smaker och kök.

XI. Matlagningskurser med lokala kockar

Organisation(er) som leder insatsen: Olika oberoende kockar och kulinariska skolor i Grekland erbjuder matlagningskurser med fokus på traditionella recept och regionala specialiteter.

Beskrivning: På dessa kurser får deltagarna lära sig hur man tillagar autentiska grekiska rätter med färska, lokala ingredienser. De inkluderar ofta besök på lokala marknader eller gårdar, vilket ger en djupare förståelse för matens ursprung och vikten av säsongsvariationer.

Relevans för Slow Food-principerna: Dessa initiativ kopplar samman människor med det kulturarv som finns i det traditionella köket, främjar användningen av lokala och säsongsbetonade ingredienser och skapar en uppskattning för den tid och omsorg som krävs för att laga god mat.

Lärdomar/viktiga framgångar: Matlagningskurser är ett roligt och engagerande sätt att lära sig om Slow Food-principerna och få kontakt med lokala matkulturer. De ger individer möjlighet att göra mer informerade livsmedelsval och stödja hållbara metoder i sina egna kök.

XII. Dagar med öppen gård

Organisation(er) som leder insatsen: Organiserar av OpenFarm Initiative och hålls varje år i hela Grekland.

Beskrivning: Under dessa evenemang öppnar gårdarna sina dörrar för allmänheten och erbjuder rundturer, provsmakningar och utbildningsaktiviteter. Besökarna kan lära sig om olika jordbruksmetoder, interagera med jordbrukare och få en djupare förståelse för var deras mat kommer ifrån.

Relevans för Slow Food-principerna: Open Farm Days främjar transparens och kontakter inom livsmedelssystemet, vilket gör det möjligt för konsumenterna att träffa de människor som producerar deras mat och lära sig mer om hållbart jordbruk. Detta främjar uppskattning för det hårda arbete och engagemang som krävs för att producera god, ren och rättvis mat.

Lärdomar/viktiga framgångar: Open Farm Days har varit framgångsrika när det gäller att koppla samman stadsbefolkningar med landsbygdssamhällen och främja medvetenheten om hållbart jordbruk. De ger en värdefull möjlighet för jordbrukare att dela med sig av sin kunskap och passion för sitt arbete.

XIII. Boroume

Organisation(er) som leder insatsen: Boroume är en ideell organisation som arbetar med matsvinn och osäker livsmedelsförsörjning i Grekland.

Beskrivning: De sammanför matgivare (restauranger, hotell, stormarknader) med välgörenhetsorganisationer och behövande individer, vilket säkerställer att överskottsmat omfördelas istället för att slösas bort. Boroume driver också kampanjer för att utbilda allmänheten om minskning av matsvinn och ansvarsfull konsumtion.

Relevans för Slow Food-principerna: Boroumes arbete är direkt kopplat till Slow Foods fokus på att minska matsvinnet och främja tillgången till bra mat för alla. Genom att rädda mat och minimera miljöpåverkan förespråkar de ansvarsfull resursanvändning inom livsmedelssystemet.

Lärdomar/viktiga framgångar: Boroume har visat på den betydande effekten av samarbetsinsatser för att ta itu med matsvinn. De har byggt ett starkt nätverk av partners och volontärer och effektivt omfördelat stora mängder mat samtidigt som de har ökat medvetenheten om denna kritiska fråga.

Bästa praxis - projekt och initiativ: Cypern

I. Noll matavfall Cypern

Organisation(er) som leder arbetet: Zero Food Waste Cypern (ZFWC)

Beskrivning av projektet: ZFWC är ett gräsrotsinitiativ som syftar till att minska matsvinnet genom att samla in överskottsmat från lokala marknader, restauranger och stormarknader. Maten omfördelas sedan till utsatta samhällen, vilket tar itu med både miljöfrågor och sociala frågor. Initiativet ökar också medvetenheten om effekterna av matavfall och uppmuntrar konsumenter och företag att anta mer hållbara metoder. ZFWC arbetar enligt principerna för den cirkulära ekonomin och ser till att maten används effektivt och inte slösas bort.

Relevans för Slow Food-principerna: Initiativet är nära kopplat till Slow Food-principerna, särskilt när det gäller hållbarhet, etisk livsmedelskonsumtion och socialt ansvar. Genom att minska matsvinnet och främja omfördelning av överskottsmat bidrar ZFWC till att minska miljöpåverkan från livsmedelsproduktion och konsumtion. Projektet förespråkar medvetet ätande och ansvarsfull hantering av livsmedel, i linje med Slow Foods värderingar om att skydda biologisk mångfald, stödja lokala livsmedelssystem och minimera avfall.

Lärdomar/viktiga framgångar: En av ZFWC:s viktigaste framgångar har varit dess förmåga att främja samhällsengagemang, med lokala företag, volontärer och ideella organisationer som samarbetar för att minska avfallet. Genom innovativa partnerskap och metoder för återvinning av livsmedel har initiativet skapat en hållbar modell för omfördelning. Projektet har också nått betydande framgångar när det gäller att öka allmänhetens medvetenhet om hur brådskande det är att ta itu med matsvinn och behovet av mer ansvarsfulla konsumtionsmetoder. Dessa insatser har lett till betydande minskningar av matavfallet och har stöttat lokalsamhället på ett meningsfullt sätt.

II. Colive – Olivolja för fred

Organisation(er) som leder insatsen: Colive

Beskrivning: Colive är ett olivoljemärke som bygger på idén om fred och samarbete och som sammanför grek- och turkcyprioter. De köper oliver från gårdar över hela den delade ön Cypern och skapar extra jungfruolivolja (EVOO) av hög kvalitet. Deras arbete främjar enighet och stöder lokalt, hållbart jordbruk. Deras insatser sträcker sig bortom olivoljeproduktionen genom att främja den fredsskapande potentialen i samarbete över gränserna.

Relevans för Slow Food-principerna: Colive exemplifierar Slow Food-principerna genom sitt engagemang för hållbart jordbruk, etisk produktion och stöd till lokala livsmedelssystem. Företaget betonar kvalitet och tradition, främjar kulturella kontakter och främjar Slow Food-filosofin om att främja relationer och hållbarhet i livsmedelsproduktionen.

Lärdomar/viktiga framgångar: Colives framgång ligger i dess förmåga att kombinera ett hållbart jordbruk med ett kraftfullt fredsbyggande budskap. Det innovativa tillvägagångssättet att skapa olivolja från båda sidor av den delade ön har fått internationell uppmärksamhet och symboliserar samarbete och hållbara metoder trots konflikter. Deras påverkan sträcker sig bortom mat och visar hur livsmedelsproduktion kan driva på social förändring.

III. Cyperns frukostprogram

Organisation(er) som leder insatsen: Cyperns turistorganisation (CTO)

Beskrivning: Det cypriotiska frukostprogrammet främjar Cyperns rika kulinariska arv genom att uppmuntra hotell och turistanläggningar att erbjuda traditionella cypriotiska frukostar. Initiativet syftar till att skapa en autentisk upplevelse för besökare och samtidigt främja lokalt jordbruk och livsmedelsproduktion. De deltagande företagen erbjuder lokala, säsongsbetonade ingredienser och programmet bidrar till att främja hållbarhet genom att uppmuntra användningen av produkter som odlas och produceras lokalt. Programmet innehåller utbildningsaktiviteter för både konsumenter och lokala producenter för att förstå värdet av lokala livsmedelssystem.

Relevans för Slow Food-principerna: Programmet är i linje med Slow Food-principerna genom att stödja lokala livsmedelsekonomier, uppmuntra etiska inköp och prioritera hållbarhet. Det främjar en djupare koppling mellan besökare och Cyperns matkultur, främjar traditionella jordbruksmetoder och användningen av säsongsbetonade produkter. Genom att stödja småskaliga lokala jordbrukare och uppmuntra till regional livsmedelsproduktion stärks de lokala livsmedelssystemen samtidigt som miljöpåverkan minimeras.

Lärdomar/viktiga framgångar: Programmet har fått ett stort genomslag på hotell och pensionat, vilket har lett till en större uppskattning av Cyperns lokala jordbruksprodukter. Programmets framgång ligger i dess förmåga att integrera hållbara turistmetoder med den lokala matkulturen. Programmet stärker också småbönder, lyfter fram värdet av autentiska cypriotiska rätter och har blivit en viktig del av Cyperns turismutbud. Programmet bidrar också till att bevara lokala mattraditioner och öka synligheten för regionala specialiteter.

5. Utbildningsbehov hos blivande och verksamma entreprenörer och yrkesverksamma

I detta kapitel beskrivs utbildningsbehoven hos blivande och verksamma entreprenörer och yrkesverksamma inom Slow Food-industrin, med målet att utveckla de färdigheter, kompetenser och kunskaper som är nödvändiga för att de ska lyckas i sina affärssträvanden.

Dessa behov identifierades genom en analys av kvalitativa resultat från fältkonsultationer som genomfördes i vart och ett av konsortiets länder. Samråden var utformade för att bedöma utbildnings- och stödbehoven hos kulinariska entreprenörer och yrkesverksamma som arbetar med hållbar gastronomi, i linje med Slow Food-rörelsens principer. Deltagarna i samråden representerade en rad olika profiler, bland annat livsmedelsföretagare, lärare, experter på jordbruks- och livsmedelsfrågor och hållbarhetsförespråkare.

Resultaten av dessa samråd syftar till att lägga grunden för utvecklingen av en integrerad och relevant läroplan och ett utbildningsprogram i nästa del av projektet (dvs. WP3).

Metodik

En kvalitativ metod följdes genom en online Google Forms-undersökning som skickades under perioden mars och april 2025 till en specifik målgrupp som endast bestod av kulinariska entreprenörer och yrkesverksamma, Slow Food- eller Agro-Food-expertyper samt till miljö- och hållbarhetsutbildare och utbildare.

Totalt 59 svar har samlats in (Spanien: 14, Sverige, Italien och Cypern: 10, Grekland: 15) och analysen av resultaten beskrivs i avsnitten nedan.

Demografiska

förhållanden

I alla länder har de flesta respondenterna varit entreprenörer och yrkesverksamma inom kulinarisk mat eller slow food med mer än 7 års erfarenhet. Slow Food-expert och utbildare har också varit ganska väl representerade, om än i mycket mindre utsträckning.

I Spanien, Sverige och Italien var de flesta respondenterna belägna och verksamma på landsbygden, medan det i Grekland och Cypern var något tvärtom, dvs. de allra flesta kom från några av de största städerna.

I samtliga länder har respondenternas aktiviteter i stor utsträckning stöttat underrepresenterade grupper som invandrare, personer med funktionsnedsättning, HBTQ-personer och minoriteter. Jämställdhet och insatser mot rasism lyftes också fram i vissa svar.

Aktuell

bild

Den första delen av frågeformuläret syftade till att belysa respondenternas nuvarande affärs- och miljöpraxis och berörde ämnen som deras starthistoria, affärsambitioner, hållbarhetsmedvetenhet samt deras kapacitet eller i vilken utsträckning de kan tillämpa hållbara metoder som är en del av slow food-rörelsen.

Detta beskrivs mer i detalj nedan:

a. Nuvarande hållbarhetspraxis och affärsstatus

I Spanien, Grekland, Cypern, Sverige och Italien startades de flesta företagen självständigt, ofta utan betydande ekonomiskt stöd. Även om Grekland uppvisade en viss variation med några ärvda företag och stöd genom familjehjälp eller lån, var den dominerande modellen entreprenörskap på gräsrotsnivå.

Under de kommande två till tre åren är de gemensamma målen att företagen ska växa, expandera, uppnå ekonomisk hållbarhet och i vissa fall förbättra utbildningsplanerna eller integrera hållbara metoder mer fullständigt. Italien har på ett unikt sätt införlivat social innovation i sina framtida mål, t.ex. projekt som syftar till samhällsengagemang som initiativet "marknad med kök".

Marknadsföringsstrategierna är mycket lika i alla regioner, med sociala medier och mun-till-mun-metoden som de främsta verktygen. Dessa stöds ofta av deltagande i evenemang, lokala samarbeten och, i mindre utsträckning, onlineannonsering eller tryckta medier.

b. Medvetenhet om och implementering av hållbarhet

Det finns ett starkt och konsekvent engagemang för hållbarhet i alla fem länderna. Deltagarna tillämpar ofta metoder som att köpa lokala och säsongsanpassade ingredienser, minska matsvinnet, samarbeta med lokala producenter och använda miljövänliga förpackningar. Utbildningsinsatser kring hållbarhet är också en viktig komponent i många affärsmodeller.

Cypern utmärker sig för sitt bredare spektrum av hållbara åtgärder, som inkluderar kompostering, återanvändning av produkter, användning av grön energi och ökad energieffektivitet. Trots detta engagemang är det finansiella eller institutionella stödet minimalt. Endast en handfull respondenter i Sverige och Cypern rapporterade att de fått någon form av riktad finansiering, medan de flesta andra förlitar sig helt på personliga initiativ och informella nätverk för att uppnå hållbarhetsmål.

c. Hinder för hållbarhet

Det vanligaste hindret för hållbarhet i alla regioner är de höga kostnader som är förknippade med att implementera miljöansvariga metoder. Begränsad tillgång till verkligt hållbara leverantörer förvärrar detta problem ytterligare. Ett vanligt problem är att det är svårt att överföra ökade kostnader till konsumenterna utan att riskera konkurrenskraften, särskilt på Cypern. Många respondenter noterade också en brist på utbildning och specifik kunskap, i kombination med att det är tidskrävande att hitta hållbara lösningar. I Grekland, Italien och Sverige lyftes otydliga eller straffande regler fram som ytterligare utmaningar. Konsumenternas medvetenhet är fortfarande relativt låg i flera länder, vilket bidrar till en begränsad efterfrågan på hållbara produkter och gör det svårare för företagen att motivera eller upprätthålla miljöinriktade förändringar.

Huvudsakliga utmaningar för entreprenörskap och affärsutveckling av Slow Food-initiativ

I detta avsnitt presenteras de viktigaste resultaten från undersökningen om de främsta utmaningarna som yrkesverksamma inom slow food och agrofood står inför när de startar och utvecklar sina företag. Genom att fånga upp perspektiven hos entreprenörer i olika länder belyser resultaten de hinder som står i vägen för etablering och hållbar utveckling av slow food-initiativ. Att förstå dessa utmaningar är avgörande för att skräddarsy kapacitetssuppbbyggnad insatser som ger entreprenörer möjlighet att framgångsrikt navigera i komplexiteten i slow food-sektorn, skapa blomstrande företag samt främja innovation, hållbarhet och samhällsengagemang.

Följande analys belyser de kritiska kompetensluckor och operativa hinder som identifierats av deltagarna och ger värdefulla insikter i det föränderliga landskapet för slow food-entreprenörskap.

a. Analys av de viktigaste utmaningarna

Entreprenörer i Spanien, Sverige, Cypern, Italien och Grekland står inför en rad utmaningar som hindrar dem från att utveckla och upprätthålla sina verksamheter på ett effektivt sätt. Ett viktigt återkommande tema är **bristen på tillgång till finansiering**, som ofta förvärras av komplexa, ogenomskinliga eller tidskrävande ansökningsprocesser och begränsad förståelse för vilka finansiella möjligheter som finns tillgängliga. Detta är särskilt framträdande i Spanien och Cypern, där många deltagare uttryckte frustration över att navigera i offentliga

finansieringssystem. **Mentorskap och expertrådgivning** framstod som en annan viktig brist, särskilt i Spanien och Cypern, där entreprenörer söker erfarna rådgivare för att stödja både affärsutveckling och hållbarhetsomställningar. Överlag finns det också ett **behov av tydligare förståelse och praktisk kunskap om hållbara metoder**, vilket tyder på att det finns en koppling mellan hållbarhetsideal och praktisk implementering.

När det gäller **operativa utmaningar** nämndes ofta frågor som att skaffa **och behålla kunder** (Sverige, Grekland), **kostnadshantering** – särskilt relaterad till råvaror och energi (Grekland, Italien) – samt **komplexa regelverk och byråkrati** (Italien, Grekland, Sverige). **Det institutionella stödet är fortfarande svagt**, och företagare i Italien och Grekland angav också oklara eller betungande regler som viktiga hinder.

När det gäller **kompetensutveckling** finns det en utbredd efterfrågan på utbildning inom **digital marknadsföring, ekonomisk förvaltning, kundkommunikation och livsmedelsinnovation**. I både Spanien och Grekland finns det ett stort intresse för att lära sig mer om **hållbarhetscertifieringar och storytelling/branding** för att bättre kunna formulera sin mission och sitt värde för kunderna. Entreprenörer i alla fem länderna uttryckte ett starkt intresse för **mentorskap**, liksom för **personliga workshops, onlineutbildningar och nätverksevenemang för kollegor** som föredragna former av stöd. Detta återspeglar ett tydligt behov inte bara av kunskapsöverföring utan också av möjligheter att bygga gemenskap och lära sig genom samarbete.

Behov av nya färdigheter

I detta avsnitt av frågeformuläret ombads respondenterna särskilt att identifiera de färdigheter och kompetenser som de anser vara avgörande för att etablera framgångsrika slow food-startups som aktivt främjar och implementerar hållbara metoder.

b. Analys av behov av nya färdigheter

De nya kompetensbehoven bland slow food-entreprenörer i Spanien, Sverige, Italien, Grekland och Cypern visar en konsekvent betoning på **digital marknadsföring, ekonomisk förvaltning, kundbevarande och kommunikation, livsmedelsinnovation och hållbarhetscertifiering**. Digital marknadsföring utmärker sig som den mest citerade färdigheten, vilket belyser den kritiska betydelsen för slow food-företagare att effektivt marknadsföra sina produkter online, nå bredare och mer varierande målgrupper och konkurrera på en alltmer digital marknadsplats. Detta behov härrör sannolikt från förändringen i konsumentbeteende mot upptäckt och inköp online, vilket kräver att företagare behärskar verktyg som sociala medier, SEO och skapande av innehåll.

Ekonomisk förvaltning är en annan grundläggande färdighet i alla länder, vilket understryker behovet av att företagare kan hantera kassaflöden, budgetering och långsiktig hållbarhet för sina företag. Denna färdighet säkerställer att slow food-företag kan förbli livskraftiga, planera för tillväxt och stå emot marknadsfluktuationer. Betoningen på kundlojalitet och kommunikation, inklusive storytelling och varumärkesbyggande, återspeglar den unika karaktären hos slow food-produkter, som är starkt beroende av att bygga upp känslomässiga band och lojalitet

med kunder som värdesätter äkthet, ursprung och kvalitet. Storytelling fungerar som ett kraftfullt verktyg för att differentiera sina erbjudanden och förstärka sina värderingsdrivna uppdrag. Livsmedelsinnovation och produktutveckling framstår också som viktigt, eftersom entreprenörer söker kreativa sätt att sticka ut på en konkurrensutsatt marknad genom att utveckla nya produkter eller förbättra traditionella produkter för att möta förändrade smaker eller kosttrender. Slutligen lyfts hållbarhetscertifiering fram på grund av konsumenternas växande efterfrågan på etiskt producerade, miljövänliga och socialt ansvarsfulla livsmedelsprodukter. Att erhålla sådana certifieringar skapar inte bara förtroende hos konsumenterna utan ligger också i linje med slow food-rörelsens kärnvärden. Tillsammans utgör dessa färdigheter en omfattande verktygslåda som gör det möjligt för slow food-entreprenörer att anpassa sig, trivas och upprätthålla sitt uppdrag i ett snabbt föränderligt livsmedelslandskap.

6. Rekommendationer för utveckling av utbildningsplaner

Undersökningarna visar att det finns ett tydligt behov av riktad, praktisk och kontextspecifik utbildning bland kulinariska entreprenörer och slow food-förespråkare i alla fem deltagarländerna. Även om många redan är engagerade i hållbarhetspraxis står de inför ihållande utmaningar relaterade till finansiell stabilitet, marknadskonkurrens och tillgång till utbildning och resurser.

Respondenterna uttryckte ett starkt intresse för personliga workshops, mentorskap och finansieringsstöd, tillsammans med utbildning inom områden som digital marknadsföring, hållbara inköp, ekonomisk förvaltning och kundengagemang. Dessa preferenser understryker en önskan om inte bara teoretisk kunskap, utan även praktiskt, erfarenhetsbaserat lärande som är förankrat i den lokala verkligheten.

För att tillgodose dessa behov bör den rekommenderade läroplanen kombinera modulärt lärande med erfarenhetsbaserade komponenter, mentorskap och samhällsbyggande, vilket stöder dessa yrkesverksamma att utveckla motståndskraftiga, hållbara och kulturellt rotade livsmedelsföretag.

Mål för utbildningsplanen

- Utrusta kulinariska entreprenörer med de affärs-, hållbarhets- och innovationsfärdigheter som behövs för att trivas.
- Främja slow food-värden: lokala inköp, kulturellt bevarande och hållbara metoder.
- Skapa ett lärande ekosystem med mentorer, kamratstöd och tillämpning i verkligheten.

Föreslagna viktiga moduler för läroplanen

1. Introduktion till hållbar mat

Detta ämne kommer att ge deltagarna en allmän introduktion till det bredare ämnet Slow and Sustainable Food samt en beskrivning av dess filosofi, principer och värderingar.

2. Hållbara inköp och produktion

Denna modul kommer att undersöka och exponera olika delar av en hållbar inköps- och produktionsprocess, inklusive men inte begränsat till: lokala och säsongsbetonade inköp, hållbara leverantörsnätverk, hållbara livsmedelsmetoder och system, hållbara produktioner samt hållbarhetscertifiering och märkning.

3. Livsmedelsinnovation och produktutveckling (inkl. fallstudier av innovativa företag)

Denna modul kommer att engagera deltagarna i att utforska innovativa affärskoncept som är relevanta för området, med praktiska aktiviteter som använder olika verktyg för designtänkande och inspirerande fallstudier för att utveckla praktiska och livskraftiga affärsidéer för nya produkter och tjänster som de kan erbjuda.

4. Entreprenörskap och finansiella färdigheter

Denna modul kommer att ge deltagarna en omfattande översikt över de väsentliga affärs- och entreprenörsfärdigheter som krävs för att framgångsrikt starta nya företag eller växa befintliga företag. Modulen täcker ett brett spektrum av ämnen och tar upp personalhantering, affärsmodellering, marknadsanalys – inklusive förståelse av målgrupper och branschtrender – och strategiska verktyg som SWOT-analys. Dessutom kommer modulen att fördjupa sig i grunderna för finansiell planering, inklusive korrekta kostnads- och prissättningsstrategier för produkter och tjänster, tekniker för kostnadsminskning och effektiva metoder för ekonomisk hållbarhet.

Ett viktigt fokus i denna modul är att ta itu med deltagarnas specifika finansieringsbehov genom att utforska olika finansieringsalternativ och finansieringsmöjligheter som finns tillgängliga inom deras sektorer. Deltagarna kommer att få praktisk kunskap om hur man identifierar lämpliga finansieringskällor, navigerar i ansökningsprocesser och utformar övertygande finansieringsförslag som ökar deras chanser att säkra finansiellt stöd. I slutet av modulen kommer deltagarna att vara bättre rustade inte bara med färdigheterna att utveckla sunda affärsstrategier utan också med självförtroendet och verktygen för att få tillgång till de resurser som krävs för att förverkliga sina entreprenörsvisioner.

5. Kommunikation och marknadsföring

Denna modul kommer att täcka olika behov som identifierats i undersökningarna som omger framgångsrik exponering, marknadsföring, kommunikation, presentation och berättelse om slow food-startups och företag. Ämnena inkluderar grundläggande digital marknadsföring,

närvaro på nätet, erfarenhetsmarknadsföring, varumärkes- och identitetsbyggande, berättande.

6. Kundengagemang

Under denna modul kommer deltagarna att utforska ämnet hur man bäst engagerar sig med sina kunder och sina intressenter i stort. För detta kommer de att utforska begreppen att förstå sina kundpersonligheter på djupet, erbjuda högkvalitativ kundupplevelse och service, aktivt och kreativt engagera dem i sin verksamhet och berättelse.

Under denna modul kommer olika principer och metoder för inkludering också att exponeras och utforskas tillsammans med deltagarna.

7. Navigera bland lagar och förordningar

De lagar och förordningar som är relaterade till Slow Food-rörelsen varierar mellan olika länder. I den här guiden har vi beskrivit relevanta lagar och förordningar för vart och ett av de fem berörda länderna, samt tillämplig EU-politik.

Deltagarna i denna modul kommer att få en kort översikt över de viktigaste lagar och förordningar som de behöver känna till, vägledning om var de kan hitta dessa lagtexter, hur man övervakar viktiga uppdateringar eller ändringar och råd om hur man involverar sina juridiska konsulter och rådgivare under hela processen.

Föreslagen programstruktur och leveranssätt

<u>Format</u>	<u>Syfte</u>	<u>Föreslaget tillvägagångssätt</u>
Modulära onlinekurser	Flexibilitet och grundläggande inläring	Kurser i självgående tempo med videor, läsning och frågesporter
Personliga workshops	Praktiska färdigheter och lokal anknytning	Hålls i landsbygdshubbar eller lokala livsmedelslaboratorier; inkluderar matlagningsdemonstrationer, livsmedelslaboratorier
Erfarenhetsbaserat lärande	Problemlösning i den verkliga världen	Eleverna arbetar med sina egna affärscase eller matprojekt i lokalsamhället
Cirklar med mentorskap	Kamratinläring och expertstöd	Para ihop entreprenörer i tidiga skeden med erfarna kockar eller utbildare

Besök på fältet och residens	Inspiration och nätverksbyggande	Besök hos lokala producenter, regenerativa gårdar, slow food-hubbar
Avancerat projekt eller pitchdag	Utställning och testning i den verkliga världen	Eleverna utvecklar ett hållbart livsmedelskoncept eller en prototyp av en affärsplan

Slutsats

När vi avslutar denna omfattande resa genom landskapet för slow food-entreprenörskap blir det tydligt att slow food-rörelsen är mycket mer än en trend – det är ett levande, värderingsdrivet tillvägagångssätt för livsmedelsproduktion, affärer och kultur. Med rötter i principer om hållbarhet, gemenskap och respekt för traditioner erbjuder slow food-entreprenörskap en lovande väg för dem som brinner för att skapa meningsfulla, etiska och inflytelserika livsmedelsföretag.

Den här guiden har belyst de viktiga policyer som formar branschen på både europeisk och nationell nivå, och belyser hur lagstiftning både kan utmana och stärka entreprenörer. Genom detaljerade fallstudier har vi sett inspirerande exempel på innovation och motståndskraft som fungerar som ledstjärnor för blivande slow food-proffs.

Resan är dock inte utan hinder. Dagens entreprenörer står inför en komplex väv av utmaningar, från komplicerade regelverk till marknadstryck och förändrade konsumentkrav. För att ta itu med dessa hinder krävs inte bara passion utan också en robust uppsättning färdigheter – strategiskt tänkande, anpassningsförmåga och en djup förståelse för slow food-etos.

Viktigast av allt är att denna guide fungerar som en grund för att utveckla skräddarsydda utbildningsplaner som är utformade för att förse slow food-entreprenörer med den kunskap och de verktyg de behöver för att blomstra. Genom att främja en miljö med kontinuerligt lärande och samarbete kan vi fostra en ny generation av yrkesverksamma som är redo att leda denna rörelse framåt.

Genom att anamma slow food-filosofin genom ett medvetet entreprenörskap bidrar vi inte bara till att återuppliva lokala matkulturer utan också till ett mer hållbart och rättvist livsmedelssystem i hela världen. Framtiden för slow food-entreprenörskap är beroende av utbildning, innovation och orubbligt engagemang – egenskaper som denna guide syftar till att inspirera och stödja varje steg på vägen.

Låt detta bli en uppmaning till handling för både utbildare, beslutsfattare och entreprenörer: tillsammans kan vi odla en rikare och mer hållbar livsmedelsframtid, ett genomtänkt företag i taget.

Bilagor (Nationella undersökningsrapporter – WP2 Bedömning av kompetensbehov)

1. Analys av nationella undersökningar – Spanien

Arbetspaket 2.2 - Bedömning av kompetensbehov

Verkställande sammanfattning:

Denna rapport presenterar analysen av fjorton undersökningssvar som samlats in i Spanien som en del av WP2.2-aktiviteten i SFEntre-projektet.

Undersökningen syftade till att bedöma utbildnings- och stödbehoven hos kulinariska entreprenörer och yrkesverksamma inom hållbar gastronomi, i linje med Slow Food-rörelsen. De svarande har olika profiler, till exempel livsmedelsföretagare, lärare, experter på jordbruks- och livsmedelsprodukter och hållbarhetsförespråkare.

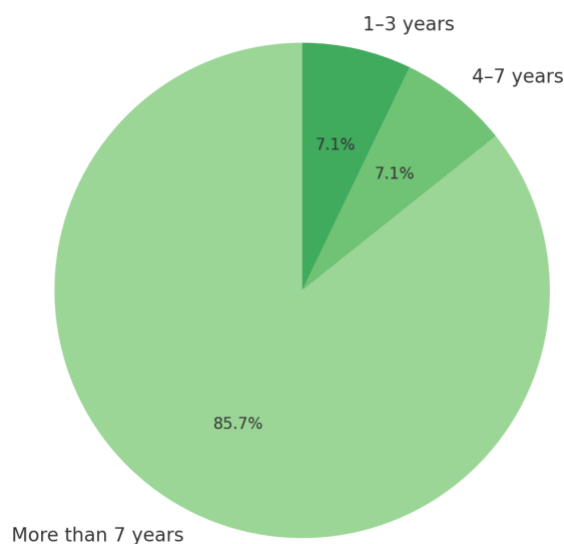
Metodik

- **Målgrupp:** Kulinariska entreprenörer, Slow Food/agrofoodexperter, yrkesutbildade
- **Antal giltiga svar:** 14 (från Spanien, insamlade via Google Forms)
- **Insamlingsmetod:** Google Forms-undersökning
- **Period:** mars-april 2025 Mars - april 2025

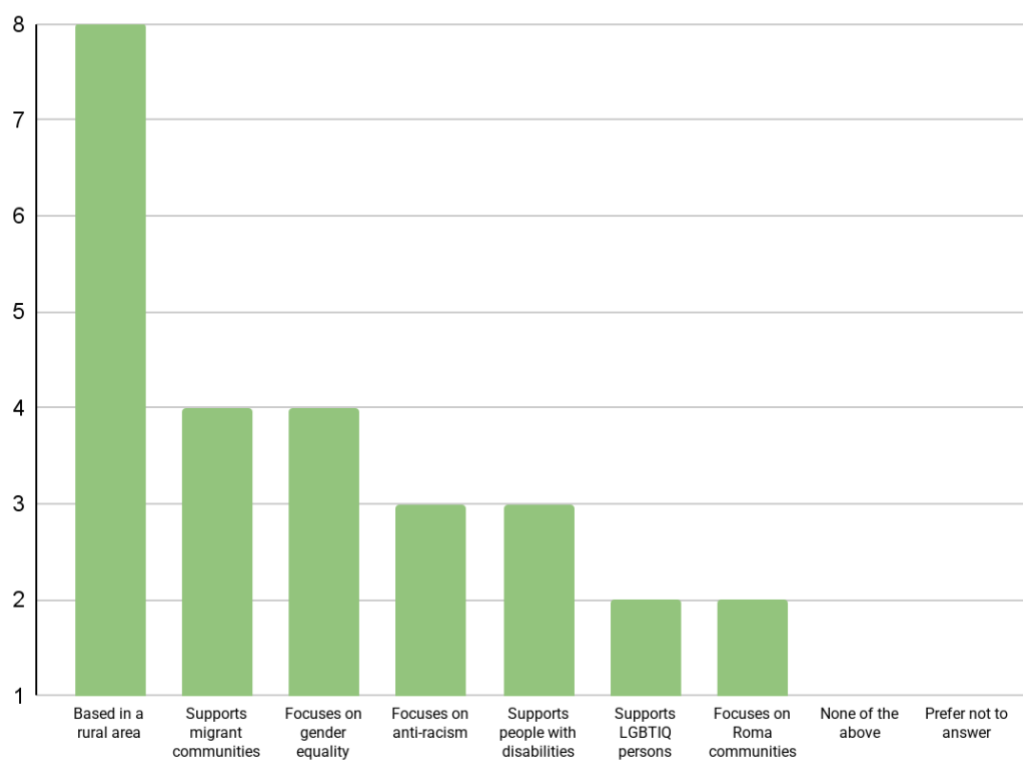
Profiler för deltagarna

- **Områden med expertis:** Majoriteten identifierade sig som kulinariska entreprenörer, följt av lärare, Slow Food- och agrolivsmedelseexperter.
- **Socialt/operationellt fokus:** Många arbetar på landsbygden eller med underrepresenterade grupper som migranter, kvinnor eller minoriteter.

Years of Experience of Respondents



Demographic and Support Purposes



Viktiga resultat

1. Nuvarande praxis och affärsstatus

- De flesta respondenter startade sin verksamhet från grunden, ofta utan externt finansiellt stöd.
- Deras främsta mål för de kommande 2-3 åren är att utveckla varumärket, expandera verksamheten, förbättra läroplanen och uppnå ekonomisk hållbarhet.
- Marknadsföringsstrategierna omfattar mun-till-mun-metoden, sociala medier, lokala nätverk och deltagande i evenemang.

2. Medvetenhet om hållbarhet och implementering

- Alla deltagare tillämpar hållbara metoder: lokala/säsongsbetonade ingredienser, minskning av matavfall, samarbete med producenter, hållbara förpackningar och utbildning om hållbarhet.
- Endast ett fåtal fick dock ekonomiskt eller institutionellt stöd.
- De mest citerade hindren för att införa hållbarhet är bland annat
 - Höga implementeringskostnader
 - Begränsad tillgång till leverantörer
 - Konsumenternas okunskap
 - Komplexa regelverk

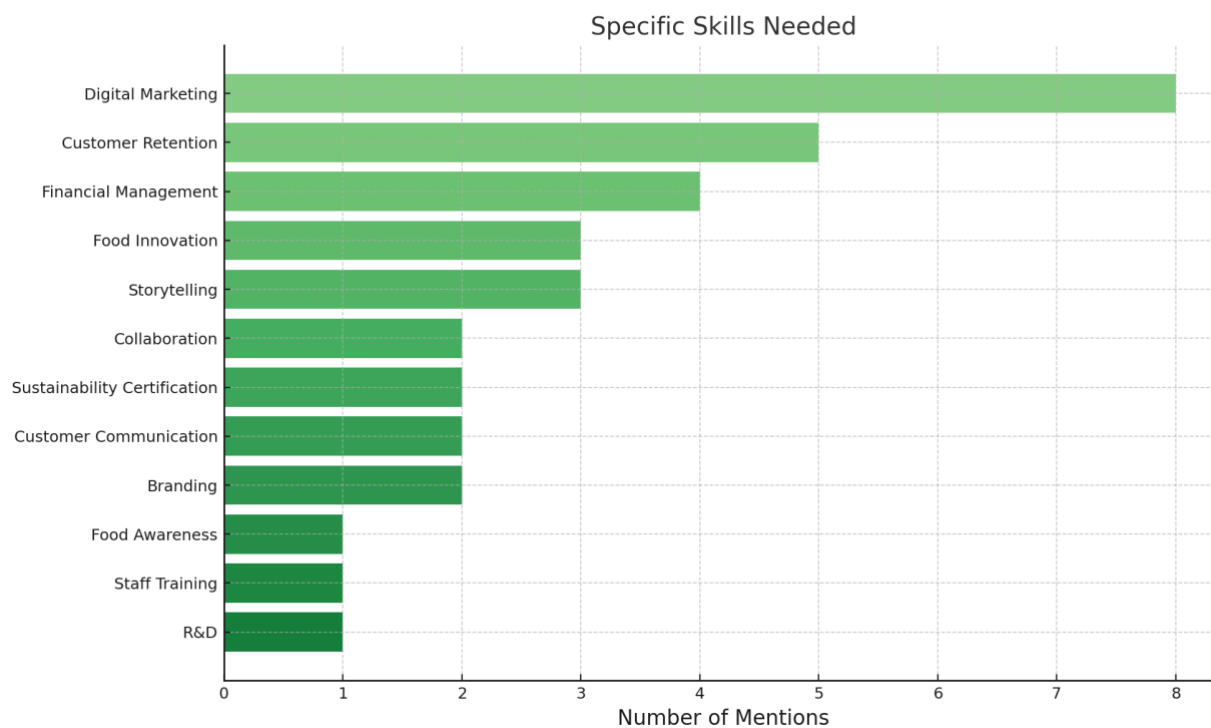
3. Största utmaningarna och utbildningsbehoven

- De vanligaste utmaningarna var:
 - Tillgång till finansiering och regelbörda
 - Förvärv och behållande av kunder
 - Rekrytering av studenter och utveckling av innehåll
 - Medvetandegörande i lokala samhällen

Nödvändiga färdigheter:

Deltagarna uttryckte ett behov av att stärka sin kapacitet inom:

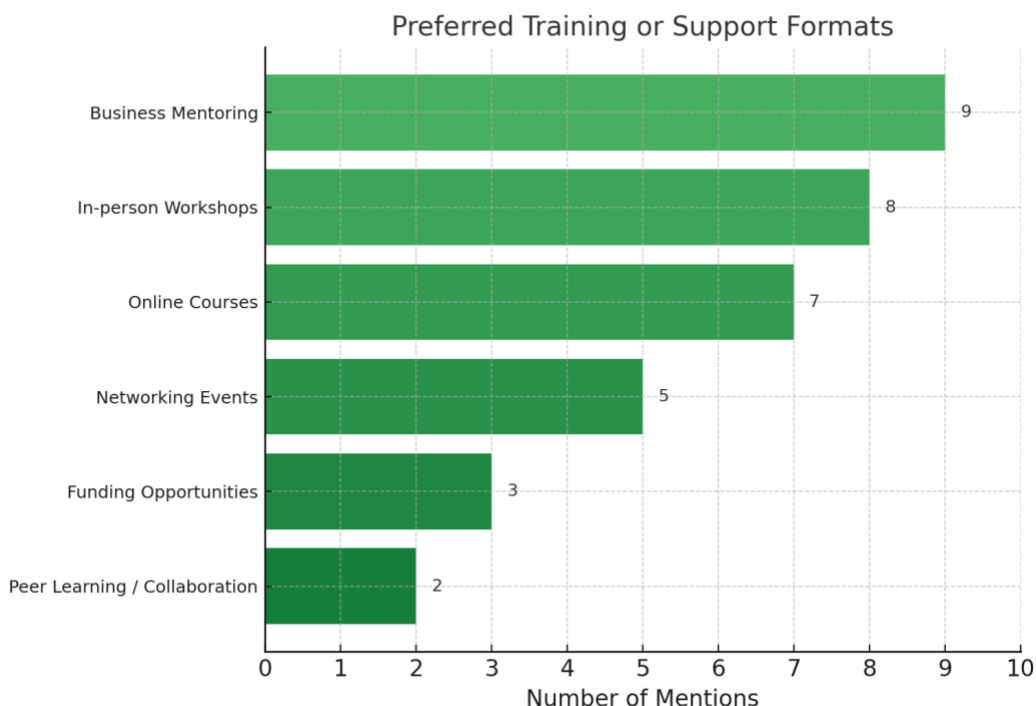
- **Digital marknadsföring** - den mest citerade kompetensen bland alla respondenter.
- **Kundbevarande och kommunikation** - inklusive storytelling och lojalitetsbyggande.
- **Ekonomisk förvaltning** - viktigt för långsiktig planering och hållbarhet.
- **Livsmedelsinnovation och produktutveckling** - kreativa metoder för differentiering.
- **Hållbarhetscertifiering och medvetandegörande** - för att få kontakt med värderingsdrivna kunder



Föredragna supportformat:

- De mest uppskattade formaten var:
 - **Business Mentoring** - för personlig rådgivning
 - **Personliga praktiska workshops** - för praktiskt lärande
 - **Onlinekurser** - för tillgänglighet och flexibilitet

- **Nätverksevenemang** - för att främja samarbete



*Noteringar: Vissa deltagare valde mer än ett format, vilket är anledningen till att det totala antalet omnämningar överstiger 14.

"Peer Learning / Collaboration" var inte ett fördefinierat alternativ i enkäten utan grupperades utifrån öppna svar som uttryckte en önskan om delade inlärningsmiljöer.

Slutsatser och rekommendationer

Undersökningen bekräftar att det finns en **stark** koppling mellan respondenternas arbetssätt och **Slow Food-rörelsens** värderingar, även om många deltagare inte uttryckligen identifierar sig med denna etikett. De flesta av dem har redan införlivat hållbara metoder i sina affärs- eller utbildningsmodeller: de använder lokala och säsongsanpassade ingredienser, minskar avfallet och har ett nära samarbete med lokala leverantörer. Detta är en viktig utgångspunkt.

Men analysen visar också att det finns en **tydlig klyfta när det gäller professionalisering** och affärsstrategi. De flesta deltagare arbetar **isolerat**, i små landsbygdssammanhang eller utan tillgång till formell utbildning och resurser. Detta ligger i linje med projektets mål att **stärka kulinariska entreprenörer** genom kapacitetsuppbyggnad, digitala verktyg och nätverksskapande.

Viktiga insikter:

- **Det finns en stor efterfrågan på kompetenshöjning**, särskilt inom **digital marknadsföring, ekonomisk planering, kundengagemang och storytelling** - vilket är viktigt för synlighet och konkurrenskraft.
- Deltagarna möter **regulatoriska och strukturella hinder**: brist på finansiering, oklara normer kring hållbarhet och svag tillgång till leverantörer och stödnätverk.
- Respondenterna är angelägna om att delta i **praktiska och flexibla inlärningsformat** och prioriterar affärsmentorskap, lokalt peer support och online-moduler.

Dessa resultat förstärker den strategiska inriktningen för SFEntre:

Rekommendationer för WP3 (utbildningsutveckling):

1. **Modulär och anpassningsbar utbildning**: Deltagarna varierar i erfarenhet och behov. Skapa flexibla vägar som gör det möjligt för dem att fokusera på det som är viktigast för dem (marknadsföring, finansiering, hållbarhet etc.).
2. **Mentorskapssystem**: Integrera ett Slow Food-ekosystem för mentorskap, där erfarna entreprenörer kan vägleda nykomlingar.
3. **Fokus på lokal identitet och historieberättande**: Främja verktyg som hjälper varje företag att formulera sin unika historia och sina värderingar för att differentiera sig på marknaden.
4. **Digital kompetenshöjning som en prioritet**: Se till att alla deltagare kan marknadsföra och hantera sin verksamhet online, använda sociala medier på ett effektivt sätt och använda digitala plattformar för finansiering, lärande och nätverkande.
5. **Främja samhällsbaserat lärande**: Skapa platser för lärande där landsbygdsföretagare kan utbyta utmaningar och lösningar och bygga upp en kollektiv känsla av uppdrag och synlighet.
6. **Tillgänglighet och inkludering**: Beakta behoven hos underrepresenterade grupper (migranter, kvinnor, minoriteter) och se till att utbildningsmaterial och verktyg är inkluderande, praktiska och ger egenmakt.

2. Nationell undersökningsanalys - Sverige

Arbetspaket 2.2 - Bedömning av kompetensbehov

Verkställande sammanfattning

Denna rapport presenterar analysen av enkätsvar som samlats in i Sverige som en del av WP2.2-aktiviteten i SFEntre-projektet. Syftet var att bedöma utbildnings- och stödbehoven hos kulinariska entreprenörer och hållbarhetspersonal som arbetar i linje med Slow Food-filosofin. Bland deltagarna fanns företagare, utbildare, experter på livsmedel och jordbruk samt förespråkare.

Metodik

-Målgrupp: Kulinariska entreprenörer, Slow Food/agrofoodexperter, utbildare och hållbarhetsutbildare

-Antal giltiga svar: 10 (från Sverige, insamlade via Google Forms)

-Insamlingsmetod: Online Google Forms-undersökning

-Period: Mars-April 2025

Profiler för deltagarna

-Områden med expertis: De flesta identifierade sig som utbildningspersonal eller kulinariska entreprenörer, följt av experter på jordbruksmat och Slow Food.

-Lokalisering och fokus på inkludering: Majoriteten verkar i landsbygdsområden. Många aktiviteter stödjer invandrargrupper, främjar jämställdhet och stödjer underrepresenterade grupper som personer med funktionsnedsättning, HBTQ-personer och minoriteter.

Viktiga slutsatser

1. Nuvarande praxis och affärsstatus

-De flesta deltagare har startat sina initiativ från grunden, med begränsat eller inget ekonomiskt stöd.

-Målen inkluderar: Expansion, finansiell hållbarhet, varumärkesutveckling och förbättring av utbildningsplaner.

-Marknadsföringsstrategier: Sociala medier, nätverk, mun-till-mun-metoden, lokala evenemang och partnerskap.

2. Medvetenhet om hållbarhet & implementering

-Alla respondenter tillämpar hållbarhetsprinciper som användning av lokala/säsongsbetonade ingredienser, avfallsminskning, ekologiska förpackningar, producentsamarbete och hållbarhetsutbildning.

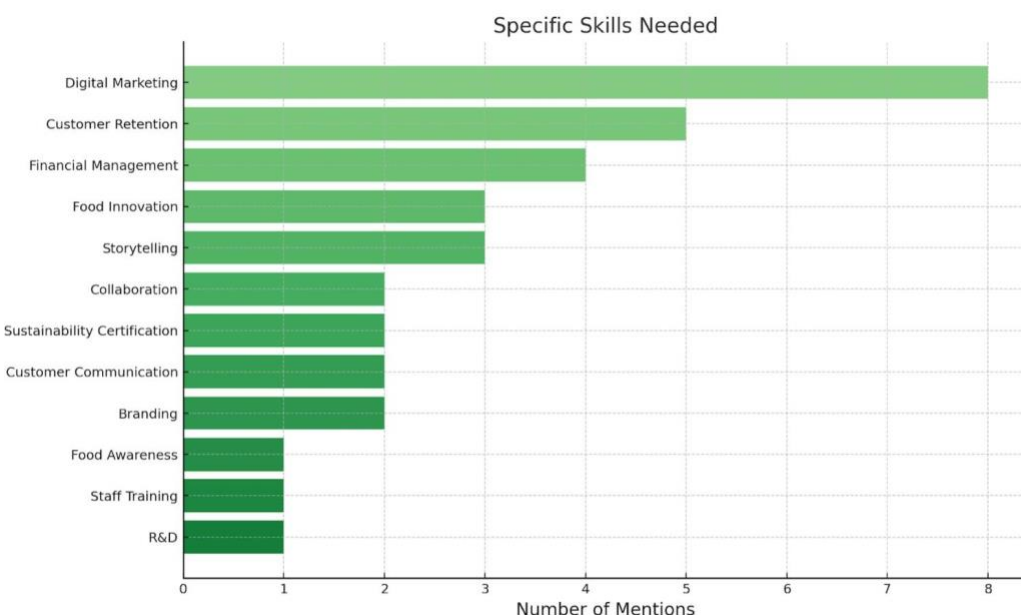
-Få har fått institutionellt/finansiellt stöd.

-Hinder inkluderar: Höga kostnader, brist på utbildning, begränsad tillgång till leverantörer, okunskap hos allmänheten och otydliga policyer.

3. Huvudsakliga utmaningar och utbildningsbehov

-Utmaningar inkluderar: Tillgång till finansiering, kundanskaffning/behållande, efterlevnad av regelverk, rekrytering av studenter.

-Färdigheter som behövs: Digital marknadsföring, kundlojalitet och kommunikation, ekonomisk förvaltning, livsmedelsinnovation, hållbarhetscertifiering, storytelling och varumärkesbyggande.



Figur 1: Specifika färdigheter som behövs

Föredragna stödformat

-De mest uppskattade formaten: Företagsmentorskap, personliga workshops, onlinekurser, nätverksevenemang.

-Peer learning och samarbete betonas också.



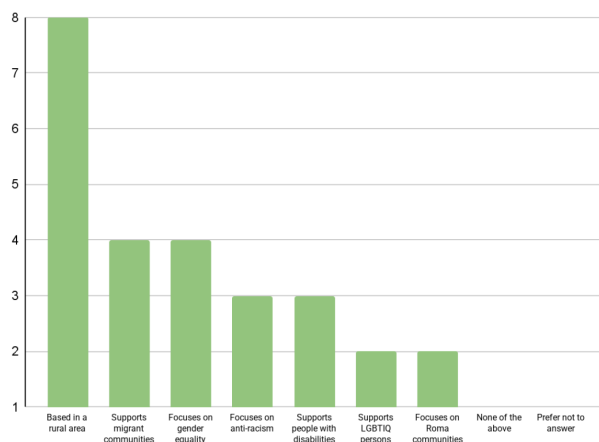
Note:
 - Some participants selected more than one format, which is why the total number of mentions exceeds 14.
 - 'Peer Learning / Collaboration' was not a predefined option in the survey but was grouped from open-ended responses.

Figur 2: Föredragna utbildnings- eller supportformat

Fokus på demografi och inkludering

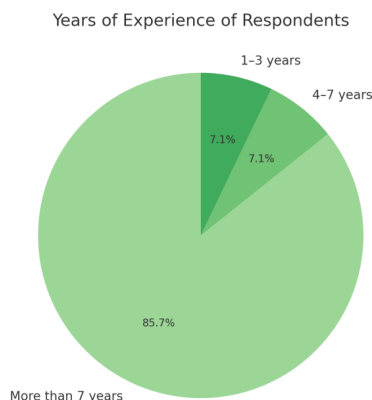
Respondenterna indikerar ett aktivt engagemang för att stödja landsbygdsområden och underrepresenterade grupper.

Demographic and Support Purposes



Figur 3: Demografiska och supportrelaterade syften

Antal års erfarenhet hos de svarande



Figur 4: Antal års erfarenhet

Slutsatser och rekommendationer

De svenska undersökningsresultaten visar på en stark samstämmighet med Slow Foods värderingar, med ett utbrett engagemang för hållbarhetsmetoder. Det finns dock ett akut behov av kapacitetsuppbyggnad för att övervinna rättsliga, ekonomiska och synliga hinder.

Viktiga insikter:

- Hög efterfrågan på kompetensutveckling inom digital marknadsföring, ekonomisk förvaltning och storytelling.
- Strukturella och finansiella hinder begränsar hållbarhetsarbetet.
- Starkt intresse för praktiska, flexibla och samhällsorienterade inlärningsmodeller.

Rekommendationer för WP3 (utveckling av utbildning)

Förslag till utbildningsplan för WP3

Module's titel	Nyckelkompetens	Målgrupp	Varför inkludera den?
1. Digital marknadsföring för livsmedelsföretag	Strategi för sociala medier, varumärkesbyggande, skapande av innehåll	Alla deltagare, särskilt nya företag	Den mest efterfrågade färdigheten; förbättrar synlighet, kundretention och uppsökande verksamhet, särskilt för landsbygds- och nischinitiativ
2. Berättande och identitetsskapande	Narrativ design, utformning av uppdrag, visuell identitet	Entreprenörer, utbildare, mentorer	Hjälper till att förmedla den unika historien och värdena bakom livsmedelsaktiviteten; viktigt för att få kontakt med värderingsdrivna kunder och finansiärer
3. Grunderna i ekonomisk förvaltning	Budgetering, prognostisering, kassaflöde, kostnadsspårning	Entreprenörer i tidiga skeden, VET-utbildare	Avgörande för långsiktig lönsamhet; hanterar en stor utmaning (ekonomisk hållbarhet och finansiering) som identifierats av respondenterna i undersökningen
4. Hållbara livsmedelssystem	Säsongsvariationer, minskning av matavfall, cirkulära metoder	Alla deltagare	Skapar djup förståelse för hållbarhetsprinciper inom livsmedelssystem; stödjer mål för miljöpåverkan
5. Livsmedelsinnovation och produktutveckling	Menyinnovation, produkttestning, regional receptutveckling	Yrkesverksamma inom matlagning, yrkesskolor	Förbättrar konkurrenskraft och relevans; kopplar samman tradition med innovation, i linje med Slow Foods mål
6. Certifiering och märkning av hållbarhet	Miljömärkningar, certifieringsprocesser,	Erfarna yrkesutövare, exportörer	Ger yrkesverksamma möjlighet att nå nya marknader, säkerställa

	efterlevnadsstandarder		transparens och bygga upp konsumentförtroende
7. Lokala inköp och leverantörsnätverk	Kartläggning av lokala producenter, leverantörsengagemang, samhällsekonomier	Entreprenörer på landsbygden, utbildare	Uppmuntrar motståndskraftiga leveranskedjor och stöder lokal ekonomisk utveckling; en av Slow Foods grundpelare
8. Digitala verktyg för lärande och arbete på distans	Verktyg som Canva, Zoom, onlineformulär, samarbetsplattformar	Utbildare, mentorer, ungdomar	Underlättar hybridinläring och -verksamhet, vilket är avgörande för tillgänglighet och framtidssäkring av småföretag
9. Finansieringsmöjligheter och förslagsskrivande	Crowdfunding, Erasmus+, nationella bidrag, affärsmodeller	Alla, särskilt gräsrotsinitiativ	Svarar direkt på ett av de viktigaste behoven från undersökningen: bättre tillgång till finansiella resurser och kapacitet att ansöka om finansiering
10. Kundengagemang och design av upplevelser	Användarresa, lojalitetsprogram, återkopplingssystem	Verksamheter som är öppna för allmänheten	Ökar kvarhållande och intäkter; kopplar kundupplevelsen till hållbarhet och värdeskapande
11. Samarbete mellan kollegor och samhällsbyggande	Kollektiv marknadsföring, lokala kluster, co-branding-strategier	Landsbygds- och underrepresenterade grupper	Främjar motståndskraft genom solidaritet och delade resurser; användbart i regioner med begränsad individuell marknadsmakt
12. Juridisk och regulatorisk kompetens	Livsmedelssäkerhet, lokala lagar, hållbarhetsbestämmelser	Alla deltagare	Klargör förvirring kring hållbarhetsbestämmelser och möjliggör rättslig efterlevnad; minskar ett av de

			viktigaste hindren som noterades i undersökningen
--	--	--	---

3. Analys av nationella undersökningar – Italien

Arbetspaket 2.2 - Bedömning av kompetensbehov

Verkställande sammanfattning

Denna rapport presenterar analysen av enkätsvar som samlats in i Italien som en del av WP2.2-aktiviteten i SFEntre-projektet. Syftet var att bedöma utbildnings- och stödbehoven hos kulinariska entreprenörer och hållbarhetspersonal som arbetar i linje med Slow Food-filosofin. Bland deltagarna fanns företagare, lärare, experter på livsmedel och jordbruk samt förespråkare.

Metodik

-Målgrupp: Kulinariska entreprenörer, Slow Food/agrofoodexperter, utbildare och hållbarhetsutbildare

-Antal giltiga svar: 10 (från Italien, insamlade via Google Forms)

-Insamlingsmetod: Online Google Forms-undersökning

-Period: Mars-April 2025

Profiler för deltagarna

-Områden med expertis: Gruppen är extremt heterogen. Det finns dock en förekomst av Agro-Food Expert och Culinary Entrepreneurship. Slow Food Expert och Educational Professional är också representerade i mindre utsträckning.

-Fokus på lokalisering och inkludering: Majoriteten verkar i landsbygdsområden. Många aktiviteter stödjer invandrargrupper, främjar jämställdhet och stödjer underrepresenterade grupper som personer med funktionsnedsättning, HBTQ-personer och minoriteter.

Viktiga resultat

1. Nuvarande praxis och affärsstatus

- De flesta av deltagarna lanserade sina initiativ från grunden, utan något finansiellt stöd.
- Mål: centrerade kring företagstillväxt genom ekonomisk stabilitet, expansion (inklusive nya produkter och ökade intäkter), breddning av kundbasen genom att tilltala både äldre och yngre demografier, strategisk marknadsföring och initiativ som syftar till social påverkan och innovation som projektet "market with kitchen"
- Marknadsföringsstrategier: de dominerande strategierna som för närvarande används för att marknadsföra företag eller utbildningsprogram inkluderar engagemang i sociala medier, muntliga rekommendationer och deltagande i evenemang, ofta kompletterat med onlineannonsering, lokala samarbeten och enstaka närvaro i tryckta medier.

2. Medvetenhet om och implementering av hållbarhet

- De vanligaste hållbarhetsrutinerna omfattar en stark betoning på lokalt producerade och säsongsbetonade ingredienser, minskning av avfall, samarbete med lokala producenter och användning av hållbara förpackningslösningar.
- En överväldigande majoritet av de svarande uppgav att de inte fick något ekonomiskt stöd, incitament eller partnerskap som rörde hållbarhet eller lokal produktion.
- De främsta hindren för att införa mer hållbara metoder är främst höga kostnader, följt av brist på lättillgänglig kunskap och straffande regleringar, men vissa respondenter nämnde också otillräcklig efterfrågan från kunderna och otillräcklig tillgång till leverantörer.

3. Huvudsakliga utmaningar och utbildningsbehov

- De viktigaste utmaningarna är att sänka kostnaderna, navigera på en konkurrensutsatt (och ibland orättvis) marknad, säkra finansiering, hantera byråkratiska hinder (särskilt när det gäller anställning), säkerställa kvalitet och utbildning, attrahera en bredare kundbas samt hantera bristen på institutionellt stöd och otydliga regler.
- Undersökningsresultaten visar att det finns ett stort behov av expertis inom digital marknadsföring för att förbättra företagens räckvidd och kundernas engagemang, samt

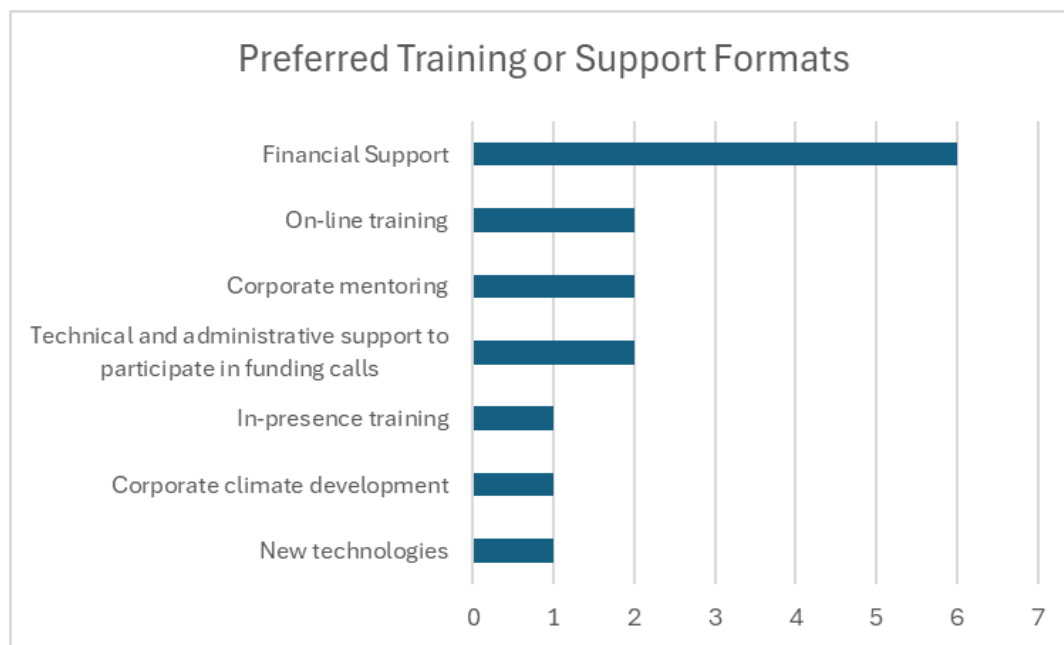
kunskaper inom ekonomisk förvaltning och en önskan om innovation, särskilt inom livsmedels- och jordbruksrelaterade områden.



Figur 1: Specifika färdigheter som behövs

Föredragna stödformat

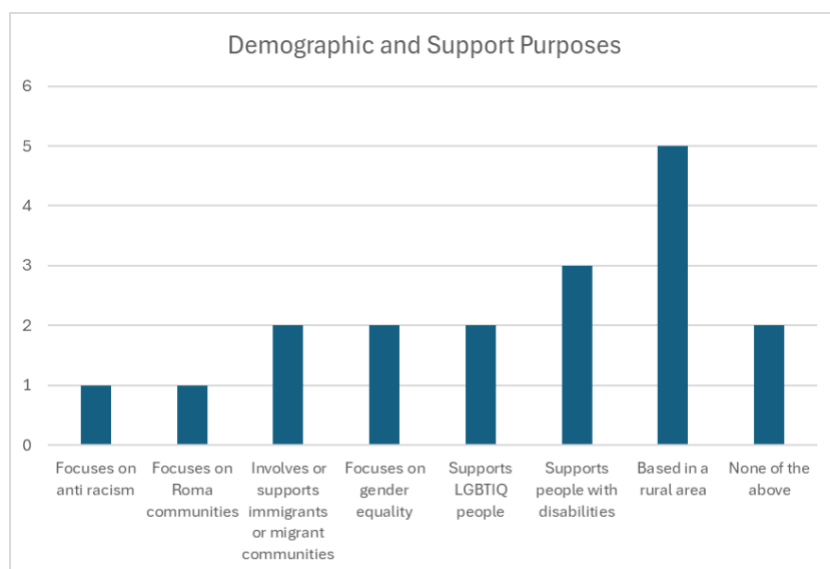
Baserat på enkätsvaren är de mest önskade stödformerna finansiella möjligheter, inklusive mer tillgängliga och människocentrerade krediter, tillsammans med praktisk utbildning som onlinekurser, personliga workshops och affärsmentorskap samt nätverksevenemang.



Figur 2: Rekommenderade utbildnings- eller stödformer

Demografiskt fokus och fokus på inkludering

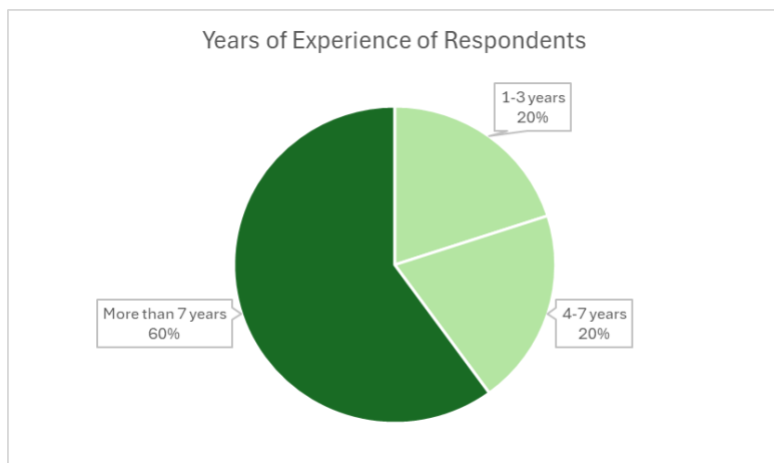
Undersökningen visar att företaget är verksamt på landsbygden och har ett starkt fokus på inkludering genom att involvera eller stödja invandrare/migrantgrupper, personer med funktionsnedsättning, främja jämställdhet, aktivt arbeta mot rasism, stödja HBTIQ-gruppen och fokusera på romska grupper.



Figur 3: Demografiska och stödjande syften

Antal års erfarenhet hos de svarande

Majoriteten har arbetat i över sju år och de återstående medlemmarna har fyra till sju års erfarenhet.



Figur 4: Antal års erfarenhet

Slutsatser och rekommendationer

Den italienska undersökningen visar på ett levande landskap av småskaliga livsmedelsinitiativ som är djupt rotade i lokala sammanhang och drivs av en stark anda av social integration. Även om dessa deltagare visar ett tydligt engagemang för hållbara metoder och en önskan om tillväxt, hindrar betydande utmaningar relaterade till finansiella begränsningar, marknadskonkurrens och tillgång till kunskap deras framsteg.

Viktiga insikter

- **Starkt socialt uppdrag, begränsade resurser:** Deltagarna uppvisar ett anmärkningsvärt engagemang för att stödja marginaliserade samhällen och främja inkludering i sina verksamheter, som ofta startas utan inledande finansiellt stöd. Detta beundransvärda engagemang hämmas dock ofta av bristen på ekonomiska resurser för expansion och innovation.
- **Hållbarhet är ett kärnvärde, men implementeringen möter hinder:** Det finns en utbredd förståelse för och implementering av grundläggande hållbarhetsprinciper, som lokala inköp och

avfallsminskning. Antagandet av mer avancerade hållbara metoder hindras dock avsevärt av höga kostnader och brist på ekonomiskt stöd eller incitament.

- **Akut behov av affärsmässiga och digitala färdigheter:** Deltagarna ser kritiska kunskapsluckor, särskilt inom digital marknadsföring för att bredda räckvidden och ekonomisk förvaltning för stabilitet och tillväxt. Det finns också en efterfrågan på färdigheter relaterade till innovation inom deras specifika sektorer.

- **Preferens för praktiskt och lättillgängligt stöd:** De föredragna stödformerna lutar mot konkret hjälp, inklusive finansiella möjligheter med tillgängliga villkor, praktiska utbildningsformat som onlinekurser och personliga workshops, affärsmentorskap för skräddarsydd vägledning och nätverksevenemang för samarbete och kunskapsutbyte.

Rekommendationer för WP3 (utveckling av utbildning)

Förslag till utbildningsplan för WP3

Dessa moduler är utformade för att hantera de viktigaste utmaningarna och behoven som identifierades i undersökningen och erbjuder en omfattande utbildningsplan som kombinerar praktiska färdigheter med strategisk kunskap. De föredragna supportformaten för onlinekurser, personliga workshops, affärsmentorskap och nätverksevenemang bör övervägas när man levererar denna läroplan.

Modulens titel	Nyckelkompetens er	Målgrupp	Varför inkludera den?
1. Grundläggande digital marknadsföring för tillväxt	Marknadsföring i sociala medier, onlineannonsering, grunderna i SEO, skapande av innehåll, analys	Alla deltagare	Tar upp det starka behovet av digital marknadsföringsexpertis för att förbättra företagets räckvidd, kundengagemang och övergripande tillväxt.
2. Ekonomisk förvaltning och planering	Budgetering, kostnadskontroll, kassaflödeshantering, finansiell rapportering, ansökan om finansiering	Alla deltagare	Tar direkt itu med de viktigaste utmaningarna med kostnadsminskning och säkerställande av finansiering, vilket ger viktiga färdigheter för hållbar affärsverksamhet. Dessa kompetenser är avgörande för att uppnå ekonomisk stabilitet och hantera företagstillväxt, särskilt för initiativ som lanseras utan initialt finansiellt stöd
3. Innovation inom jordbruk, livsmedel och kulinariska metoder	Utveckling av nya produkter, hållbar livsmedelsteknik, kreativ menyutformning, bearbetning med mervärde Marknadsinnovation, strategisk marknadsföring	Livsmedelsexpert, kulinariska entreprenörer	Svarar på önskan om innovation inom livsmedels- och jordbruksrelaterade områden, vilket potentiellt kan leda till nya marknadsmöjligheter.
4. Navigera bland regleringar och byråkrati	Förstå tillstånd och licenser, anställningsförfaranden, standarder för livsmedelssäkerhet, lokala bestämmelser	Alla deltagare	Tar direkt itu med de viktigaste utmaningarna för kostnadsminskning, säkerställande av finansiering och hantering av byråkratiska hinder, särskilt när det gäller att anställa och säkerställa efterlevnad. Dessa kompetenser ger viktiga färdigheter för en hållbar affärsverksamhet.
5. Hållbar affärspraxis	Avancerade strategier för avfallsreduktion, principer för cirkulär ekonomi, hållbar sourcing och hantering av leveranskedjan, miljömärkning	Alla deltagare (med betoning på livsmedelsindustrin)	Främjar hållbarhet genom att ta itu med höga kostnader och regleringshinder och möta kundernas ökande efterfrågan på hållbara produkter. Bygger vidare på befintlig medvetenhet om hållbarhet och bidrar till att övervinna hinder genom

			avancerade strategier för avfallsminskning, principer för cirkulär ekonomi, hållbara inköp och hantering av leveranskedjan samt miljömärkning.
6. Bygga inkluderande företag och samhällsengagemang	Interkulturell kommunikation, inkluderande anställningsrutiner, utveckling av partnerskap i samhället, förståelse för olika behov	Alla deltagare med fokus på inkludering	Stödjer och förstärker det befintliga fokuset på inkludering genom att ge praktiska färdigheter för att arbeta med olika samhällen.
7. Strategisk affärsplanering och expansion	Marknadsanalys, konkurrensstrategi, skalning av verksamheten, strategi för lansering av nya produkter, hantering av kundrelationer	Kulinariska entreprenörer, företagare	Stödjer målet om tillväxt och expansion av företag genom att tillhandahålla ramar för strategiskt beslutsfattande och marknadspenetration.
8. Praktisk utbildning och nätverkande	Praktiska färdigheter, affärsmentorskap, nätverkande	Alla deltagare	Ger praktisk kunskap, förbättrar affärsfärdigheter och erbjuder möjligheter till samarbete och stöd.

4. Analys av nationella undersökningar – Grekland

Arbetspaket 2.2 - Bedömning av kompetensbehov

Sammanfattning

Denna rapport presenterar analysen av enkätsvar som samlats in i Grekland som en del av WP2.2-aktiviteten i SFEntre-projektet. Målet var att utvärdera utbildnings- och stödbehoven hos kulinariska entreprenörer och hållbarhetspersonal vars arbete överensstämmer med Slow Food-principerna. I deltagargruppen ingick företagare, kulinariska experter, lärare och specialister inom livsmedelsindustrin.

Metodik

- **Målgrupp:** Kulinariska entreprenörer, Slow Food/agri-food-experty och yrkesverksamma inom utbildning/träning.
- **Antal giltiga svar:** 15 (insamlade via Google Forms)
- **Insamlingsmetod:** Online Google Forms-undersökning

- **Period: mars-april 2025** Mars-April 2025

Profiler för deltagarna

- **Områden med expertis:** Majoriteten identifierade sig som kulinariska entreprenörer (med roller som företagsägare, kockar eller livsmedelsinnovatörer), följt av yrkesverksamma inom utbildning. Ett mindre antal identifierades som Slow Food- eller Agrifood-expert, och en nämnde provsmakningstjänster.
- **Fokus på plats och inkludering:** Svaren kom främst från Thessaloniki och Aten, med några deltagare i Chalkidiki och Rhodos. Flera aktiviteter visade på stöd för underrepresenterade grupper, inklusive personer med funktionsnedsättning, HBTQ+-personer och invandrargrupper. Insatser för jämställdhet och antirasism lyftes också fram. Vissa aktiviteter är belägna på landsbygden.
- **Erfarenhet:** Erfarenhetsnivåerna varierade, med den största gruppen som hade över 7 års erfarenhet inom sitt område, följt av dem med 4-7 års och 1-3 års erfarenhet.

Viktiga slutsatser

1. Nuvarande praxis och affärsstatus

- De flesta deltagare startade sina företag på egen hand eller tillsammans med partners; vissa ärvt företag. Det initiala ekonomiska stödet varierade, inklusive stöd från familjen, lån eller personliga besparingar.
- Viktiga mål för de kommande 2-3 åren inkluderar: Uppnå finansiell stabilitet, stärka varumärkets närvaro, expandera verksamheten, förnya utbudet (menyer/produkter) och integrera hållbara metoder.
- Primära marknadsföringsstrategier innebär: Engagemang i sociala medier och muntliga hänvisningar. Onlineannonsering, lokala nätverkssamarbeten och deltagande i evenemang används också.

2. Medvetenhet om hållbarhet & implementering

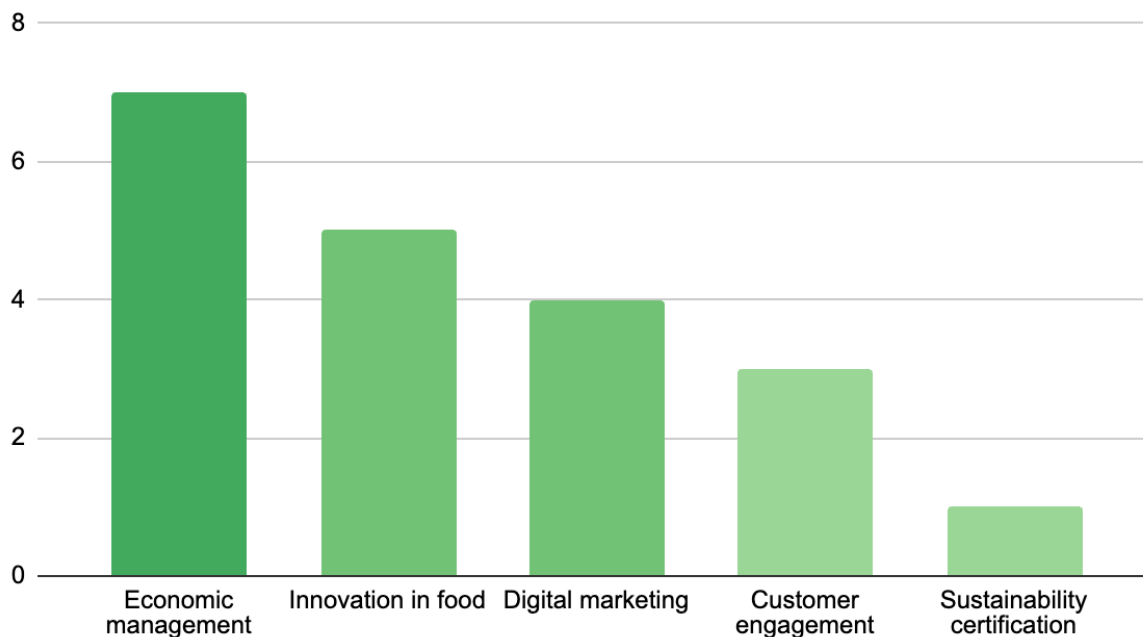
- Ett starkt engagemang för hållbarhet är uppenbart: Alla respondenter använder sig av metoder som att använda säsongsbetonade/lokala ingredienser, minska matsvinnet, samarbeta med lokala producenter och utbilda om hållbarhet. Hållbara förpackningar är också en praxis för vissa.
- Begränsat specifikt ekonomiskt stöd eller incitament relaterade till hållbarhet eller lokal produktion rapporterades, även om vissa nämnde allmänna subventioner eller befintliga relationer med lokala producenter.
- Hinder inkluderar: Höga kostnader, begränsad tillgång till hållbara leverantörer, upplevd låg kundefterfrågan på hållbara alternativ, otydliga regler och otillräcklig specifik utbildning.

3. Största utmaningarna och utbildningsbehoven

- De största utmaningarna när det gäller att hantera och utveckla verksamheten är följande: Minska driftskostnaderna (särskilt för råvaror och energi), attrahera och behålla kunder samt navigera genom komplexa regelverk och byråkrati. Brist på finansiering och svårigheter att hitta specialiserad personal är också betydande.
- Kompetens som behövs: Deltagarna lyfte fram behovet av förbättrade färdigheter inom ekonomisk förvaltning (inklusive kostnadsberäkning), digital marknadsföring och livsmedelsinnovation. Kunskap om hållbarhetscertifiering och kundengagemang lyftes också fram.
- Önskade stödformat: Företagsmentorskap var det mest efterfrågade. Finansieringsmöjligheter, personliga workshops och onlinekurser nämndes också ofta som fördelaktiga. Nätverksevenemang och peer learning värderades också högt.

Specifika färdigheter som behövs

Specific Skills Needed

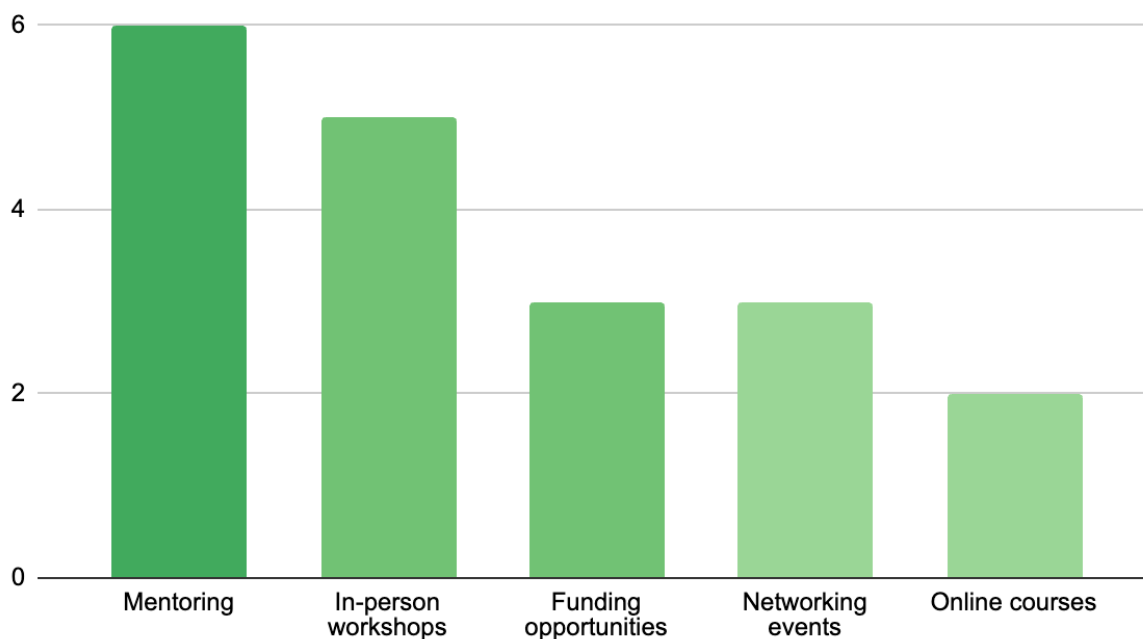


Föredragna format för utbildning eller stöd

De föredragna formaten för att få utbildning och stöd är:

- Mentorskap: 5 omnämmanden
- Möjligheter till finansiering: 4 omnämmanden
- Personliga workshops: 3 omnämmanden
- Onlinekurser: 2 omnämmanden
- Nätverksevenemang: 2 omnämmanden
- Workshops (allmänna): 1 omnämmande
- Utbildning/Support (allmänt): 1 omnämmande

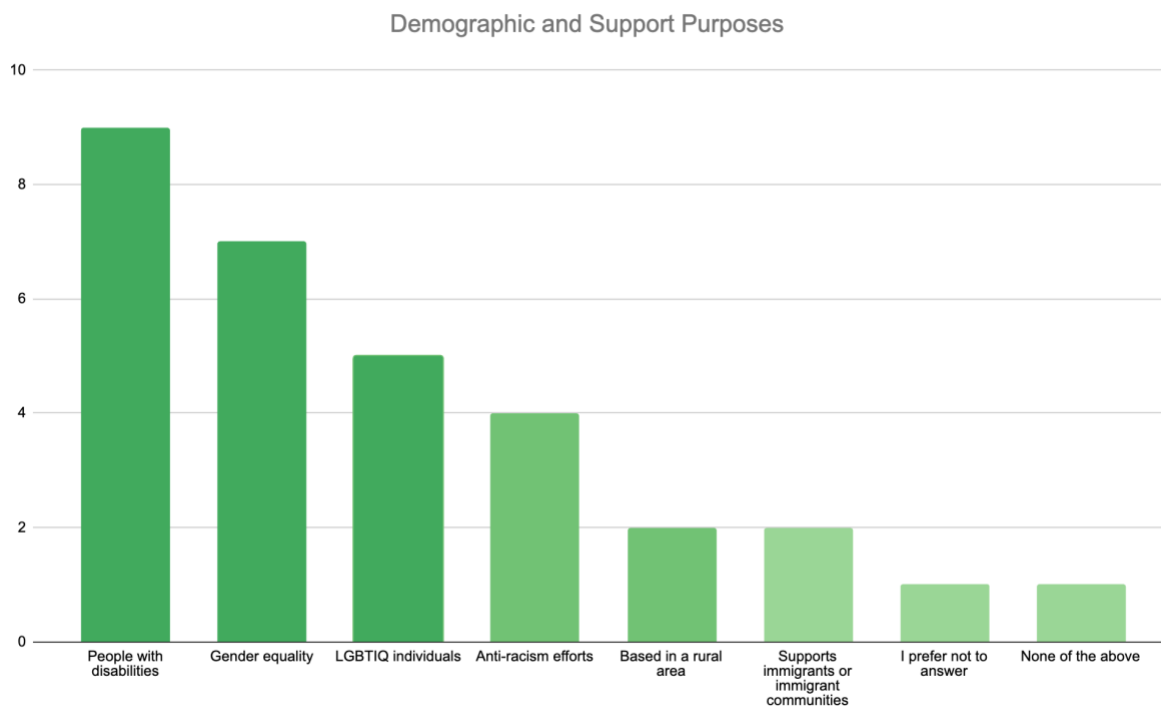
Preferred Training of Support Formats



Demografiskt fokus och fokus på inkludering

Undersökningen visar att deltagarnas aktiviteter ofta har ett socialt och geografiskt fokus:

- Inkluderar/stödjer personer med funktionsnedsättning: 5 omnämnan
- Fokuserar på jämställdhet mellan könen: 4 omnämnan
- Stödjer HBTIQ+ personer: 4 omnämnan
- Fokuserar på antirasistiska insatser: 3 omnämnan
- Baserad i ett landsbygdsområde: 2 omnämnan
- Stödjer invandrargrupper: 2 omnämnan

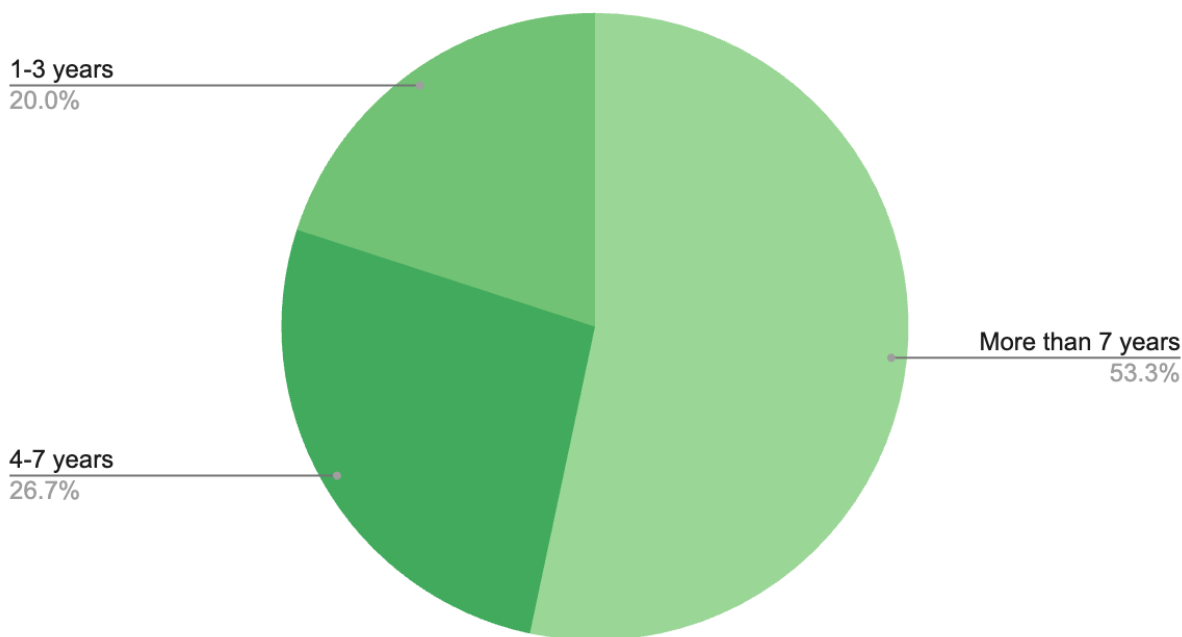


Antal års erfarenhet hos de svarande

Fördelningen av antal års erfarenhet bland respondenterna är som följer:

- Mer än 7 år: 8 omnämmanden
- 4-7 år: 4 omnämmanden
- 1-3 år: 3 omnämmanden

Years of Experience of Respondents



Slutsatser och rekommendationer

Undersökningsresultaten från Grekland visar att det finns en stark grund i kulinarisk expertis och ett tydligt engagemang för att införliva hållbara metoder, särskilt genom användning av lokala ingredienser och minskning av avfall. Deltagarna stöter dock på betydande praktiska utmaningar, främst när det gäller ekonomisk bärkraft, marknadsräckvidd och att navigera i operativa komplexiteter.

Viktiga insikter inkluderar:

- En hög efterfrågan på praktisk kompetensutveckling, särskilt inom ekonomisk förvaltning, digital marknadsföring och skapande av innovativa livsmedelsprodukter/tjänster.
- Betydande hinder, framför allt höga kostnader och leverantörsfrågor, som försvårar ett bredare införande av hållbara metoder, trots en tydlig vilja.
- En stark preferens för personligt stöd, t.ex. mentorskap, och konkreta möjligheter, t.ex. finansiering, tillsammans med interaktiva inlärningsformat som workshops.

Dessa slutsatser tyder på att framtida utbildnings- och supportinitiativ bör prioritera att förbättra kärnkompetensen inom företagsledning, stärka den digitala närvaron, främja innovation och tillhandahålla praktisk vägledning och resurser för att hantera kostnads- och leverantörskedjeutmaningar relaterade till hållbarhet. Stödet bör ges i flexibla format som underlättar personlig vägledning och praktisk tillämpning.

Rekommendationer för WP3 (utveckling av utbildning)

Förslag till utbildningsplan för WP3

Modulens titel	Nyckelkompetenser	Målgrupp	Varför inkludera den?
Ekonomisk förvaltning för livsmedelsföretag	Budgetering, kostnadsberäkning, lönsamhetsanalys, kassaflödeshantering, prissättningsstrategier	Alla deltagare, särskilt företagare	Tar direkt upp en viktig utmaning (kostnadsminskning, finansiell stabilitet) och en nödvändig färdighet (ekonomisk förvaltning). Viktigt för långsiktig lönsamhet.
Digital marknadsföring och närvaro på nätet	Strategi för sociala medier, skapande av innehåll, onlineannonsering, webbplatsoptimering	Alla deltagare, särskilt nya företag	Tar upp en viktig nödvändig färdighet och marknadsföringsstrategi. Avgörande för kundförvärv och varumärkesbyggande på den moderna marknaden.
Livsmedelsinnovation och produktutveckling	Menyinnovation, produkttester, receptutveckling, användning av lokala ingredienser	Yrkesverksamma inom matlagning, företagare	Adresserar en viktig nödvändig färdighet och mål (nya produkter / erbjudanden). Förbättrar konkurrenskraften och relevansen.
Implementering av hållbara metoder	Avfallsreducerande tekniker, säsongsbetonade/lokala inköp, hållbara förpackningar, cirkulär ekonomi inom livsmedel	Alla deltagare	Skapar djupare förståelse och praktiska färdigheter för att övervinna hinder (leverantörsfrågor, kostnader) och förbättra hållbarhetsarbetet.

Mentorskap och coachning för företag	Målsättning, problemlösning, strategisk planering, personlig vägledning	Alla deltagare, särskilt företag i tidiga skeden	Det mest efterfrågade stödformatet. Ger skräddarsydd vägledning för att navigera i specifika utmaningar och påskynda tillväxten.
Tillgång till finansieringsmöjligheter	Identifiering av relevanta bidrag/lån, förslagsskrivning, finansiell planering för finansiering	Alla deltagare	Svarar direkt på en stor utmaning (brist på finansiering) och ett föredragat supportformat (finansieringsmöjligheter).
Kundengagemang och -upplevelse	Bygga upp kundlojalitet, samla in feedback, skapa unika upplevelser	Verksamheter som är öppna för allmänheten	Tar itu med en nödvändig kompetens och utmaning (förvärva/behålla kunder). Kopplar kundupplevelsen till affärsframgång.
Navigera bland regleringar och byråkrati	Standarder för livsmedelssäkerhet, licensieringsförfaranden, förståelse för lokala bestämmelser	Alla deltagare	Hanterar en betydande utmaning (efterlevnad av regelverk, byråkrati) och ett hinder (otydliga regelverk). Minskar komplexiteten.

5. Analys av nationell undersökning – Cypern

Arbetspaket 2.2 - Bedömning av kompetensbehov

1. Sammanfattning

Denna rapport presenterar analysen av enkätsvar som samlats in på Cypern som en del av WP2.2-aktiviteten i SFEntre-projektet.

Syftet var att bedöma utbildnings- och stödbehoven hos kulinariska entreprenörer och hållbarhetspersonal som arbetar i linje med Slow Food-filosofin. Bland deltagarna fanns kulinariska entreprenörer, utbildare och slow food-expert.

2. Metodik

-Målgrupp: Kulinariska entreprenörer, Slow Food/agromat-expert, utbildare och hållbarhetsutbildare

-Antal giltiga svar: 10 (från Cypern, insamlade via Google Forms)

-Insamlingsmetod: Online Google Forms-undersökning

-Period: Mars-April 2025

3. Profiler för deltagarna

-Områden med expertis: De flesta identifierade sig som kulinariska entreprenörer (6) följt av utbildare (4) och (2) slow food-expert.

-Lokalisering och inkluderingsfokus: Majoriteten är verksamma i stadsområden, men tre av dem är verksamma på landsbygden. Andra fokuserade på att deras aktiviteter hade ett starkt fokus på inkludering och jämställdhet.

4. Viktiga resultat

a. Nuvarande praxis och affärsstatus

- De flesta deltagare startade sina initiativ från grunden (8 av 10), med begränsat eller inget ekonomiskt stöd (9 av 10).

-Målen inkluderar: Majoriteten (9 av 10) vill utöka sin verksamhet och få sina företag att växa, samt engagera sig i mer hållbara metoder (både socialt, miljömässigt och ekonomiskt), implementera bättre affärssystem och processer samt fortsätta att förbättra kvaliteten på sina tjänster och utbildningsplaner.

-Marknadsföringsstrategier: Sociala medier (6 av 10), nätverk (1), mun-till-mun-metoden (4 av

10 förlitade sig uteslutande på detta), deltagande i lokala evenemang och partnerskap/samarbeten (5 av 10) och endast ett företag uttryckte att det inte hade någon särskild strategi eftersom det inte ville expandera sin verksamhet mer för att inte förlora i kvalitet.

b. Medvetenhet om hållbarhet & implementering

-Alla respondenter tillämpar **hållbarhetsprinciper** såsom användning av lokala/säsongsbetonade ingredienser, avfallsminskning, kompostering, implementering av metoder för att förbättra återanvändning av produkter och energieffektivitet med hjälp av gröna energikällor, ekoförpackningar, samarbete med lokala producenter samt utbildning i hållbarhet.

-Endast ett företag har fått **delfinansiering** för att implementera hållbarhetsmetoder.

- De främsta hindren för att bli hållbara är bland annat Höga råvarukostnader som gör det ekonomiskt ansträngande för deras företag och som en följd av detta måste de ta ut högre priser som de anser att de inte alltid kan föra vidare till kunderna eftersom kunderna kanske inte accepterar det och eftersom de då skulle bli mycket konkurrenshämmande. Andra hinder var brist på utbildning och kunskap - de har ont om tid och det är mycket tidskrävande att söka, hitta och införa hållbarhetsmetoder, begränsad tillgång till leverantörer och i allmänhet är det mycket svårt att hitta verkligt hållbara leverantörer.

c. Största utmaningarna och utbildningsbehoven

De största utmaningarna som de står inför när det gäller att bli hållbara kan delas in i tre allmänna kategorier, dvs.

- a. Bristande tillgång till finansiering av olika anledningar, varav några uttrycks som oförmåga att förstå vilka medel som finns tillgängliga och komplicerade och tidskrävande förfaranden.
- b. Tillgång till expertmentor, rådgivare och guider, dvs. personer som har erfarenhet av sin bransch och som kan vägleda dem genom deras entreprenörskaps- och hållbarhetsresa.
- c. Bristande förståelse för hållbara metoder på grund av avsaknad av tillräckliga metoder, information och vägledning kring detta.

De skulle vilja utveckla specifika färdigheter som digital marknadsföring, kundlojalitet och kommunikation, ekonomistyrning, livsmedelsinnovation, hållbarhetscertifiering, storytelling och varumärkesbyggande.

5. Slutsatser

Undersökningen visar att det finns ett tydligt behov av riktad, praktisk och kontextspecifik utbildning bland kulinariska entreprenörer och slow food-förespråkare på Cypern. Även om många redan är engagerade i hållbarhetspraxis står de inför ihållande utmaningar relaterade till finansiell stabilitet, marknadskonkurrens och tillgång till utbildning och resurser.

Respondenterna uttryckte ett starkt intresse för personliga workshops, mentorskap och finansieringsstöd, tillsammans med utbildning inom områden som digital marknadsföring, hållbara inköp, ekonomisk förvaltning och kundengagemang. Dessa preferenser understryker en önskan om inte bara teoretisk kunskap, utan även praktiskt, erfarenhetsbaserat lärande som är förankrat i den lokala verkligheten.

För att tillgodose dessa behov bör den rekommenderade läroplanen kombinera modulärt lärande med erfarenhetsbaserade komponenter, mentorskap och samhällsbyggande, vilket stöder dessa yrkesverksamma att växa motståndskraftiga, hållbara och kulturellt rotade livsmedelsföretag.

6. Rekommendationer för WP3 (utveckling av utbildning)

Mål för programmet

- Utrusta kulinariska entreprenörer med de **affärs-, hållbarhets- och innovationsfärdigheter** som behövs för att trivas.
- Främja **slow food-värden**: lokala inköp, kulturellt bevarande och hållbara metoder.
- Skapa ett lärande ekosystem **med mentorer, kamratstöd och tillämpning i verkligheten**.

Viktiga ämnen i läroplanen

Teman	Ämnen som ska inkluderas	Varför det är viktigt
Hållbar gastronomi	Gård-till-bord-verksamhet Säsongsvariationer och lokala inköp Noll avfall i köket Hållbara förpackningar Modeller för cirkulär ekonomi	Respondenterna tillämpar vissa hållbarhetsmetoder men möter kostnads- och kunskapshinder
Livsmedelsinnovation och produktutveckling	Fermentering, konservering Växtbaserad matlagning Återupplivande av kulturella recept Menydesign för hållbarhet	Uppmuntrar till differentiering och en djupare koppling till den lokala identiteten.
Entreprenörskap och finansiella färdigheter	Affärsplanering Kostnadskontroll Lönsamhet i hållbar mat Finansiering/ bidragsskrivning	Många angav finansiell instabilitet och brist på finansiering som stora utmaningar.
Digital erfarenhetsbaserad marknadsföring	Storytelling och varumärkesbyggande Kampanjer i sociala medier	Marknadsföringen var mestadels informell; strukturerad digital kompetens efterfrågas

	Uppläsningsbaserad marknadsföring (t.ex. gårdsbesök) Bygga lojala grupper online	
Kundengagemang och servicedesign	Skapa uppslukande matupplevelser Samskapande med kunder Inkluderande servicedesign	Ökar kundattraktion och engagemang, en utmaning som nämns.
Ledarskap & mentorskap	Leda hållbar förändring Bygga upp och vara mentor för små team Överföring av kunskap	Främjar peer learning och ekosystemtänkande.

Programstruktur och leveranssätt

Format	Syfte	Föreslaget tillvägagångssätt
Modulära onlinekurser	Flexibilitet och grundläggande inläring	Kurser i självgående tempo med videor, läsning och frågesporter
Personliga workshops	Praktiska färdigheter och lokal anknytning	Hålls i landsbygdshubbar eller lokala livsmedelslaboratorier; inkluderar matlagningsdemonstrationer, livsmedelslaboratorier

Erfarenhets baserat lärande	Problemlösning i den verkliga världen	Eleverna arbetar med sina egna affärsfall eller matprojekt i lokalsamhället
Cirklar med mentorskap	Kamratinläring och expertstöd	Para ihop entreprenörer i tidiga skeden med erfarna kockar eller utbildare
Besök på fältet och residens	Inspiration och nätverksbyggande	Besök hos lokala producenter, regenerativa gårdar, slow food- hubbar
Avancerat projekt eller pitchdag	Utställning och testning i den verkliga världen	Eleverna utvecklar ett hållbart livsmedelskoncept eller en prototyp av en affärsplan

Plan för integrering av mentorskap

1. Mentorernas roller:

- Lokala livsmedelsledare
- Affärsrådgivare (marknadsföring, ekonomi, drift)
- Experter på hållbarhet (avfall, förpackningar, inköp)

2. Kriterier för matchning:

- Anpassning av expertis (t.ex. restauratör med kockentreprenör)
- Värderingar och mål (t.ex. hållbarhet, innovation, tradition)

3. Mentorskapsaktiviteter:

- Månatliga avstämningar
- Möjligheter till skuggning
- Gemensamma workshops eller samhällsevenemang

4. Erkännande:

- Presentation av mentorer i programmaterial
- Erkännandeintyg och inbjudningar till evenemang

Uppbyggnad av gemenskap och ekosystem

- **Onlineforum eller WhatsApp/Telegram-grupp** för alumner och deltagare för att utbyta idéer och möjligheter.
- **Årlig sammankomst eller toppmöte:** Fira prestationer, dela bästa praxis och ansluta nya kohorter.
- Samarbeta med **lokala turistbyråer, universitet och hållbarhetsbyråer** för att integrera utbildningen i bredare lokala utvecklingsmål.

Referenser

21-27.Antagonistikotita.gr. (n.d.). Competitiveness 2021–2027 Programme. Retrieved from <https://21-27.antagonistikotita.gr/en/programme-competitiveness>

Barham, E. (2011). Developing Geographical Indications and Enhancing Rural Development. Routledge.

BOE. (1999, July 31). Royal Decree 1334/1999, of 31 July, approving the general rules on labelling, presentation and advertising of foodstuffs.

BOE. (2015, July 30). Law 28/2015, of 30 July, for the defence of food quality.

BOE. (2022, December 27). Royal Decree 1051/2022, of 27 December, establishing rules for sustainable nutrition in agricultural soils.

Boroume. (n.d.). Boroume – Saving food, saving lives. Retrieved from <https://www.boroume.gr/en/>

Bowen, S., & Zapata, A. V. (2009). Geographical Indications, Terroir, and the Global Market. Cambridge University Press.

Brunori, G. (2019). Local food and alternative food networks: A communicational perspective. *Anthropologie et Sociétés*, 7. <https://doi.org/10.4000/aof.430>

Calanda Peach Regulatory Council. (n.d.). Official information. Retrieved from <http://www.melocotondecalanda.com>

Chef's Brigade Greece. (n.d.). Chef's Brigade Greece Facebook Page. Retrieved from <https://www.facebook.com/chefsbrigadegreece/>

Cibum.gr. (2021). National Committee of Slow Food in Greece established. Retrieved from <https://cibum.gr/nea/idryetai-i-ethniki-epitropi-slow-food-in-greece>

Colive Oil. (n.d.). Colive Oil – Premium Olive Oil. Retrieved from <https://coliveoil.com/>

Compartiendo el Secreto. (n.d.). Figuras de calidad diferenciada. Retrieved from <https://www.comparteelsecreto.es/figuras-de-calidad-diferenciada/>

Cuadros-Casanova, I., Cristiano, A., Biancolini, D., Cimatti, M., Sessa, A. A., Mendez Angarita, V. Y., & Marco, M. (2023). Opportunities and challenges for Common Agricultural Policy reform to support the European Green Deal. *Conservation Biology*, 1–10.

Cyprus Breakfast. (n.d.). Cyprus Breakfast Initiative. Retrieved from <https://cyprusbreakfast.com.cy/>

Cyprus Ministry of Agriculture, Rural Development, and Environment. (n.d.). Rural Development Program of Cyprus 2014–2020. Retrieved from <https://cyprus.representation.ec.europa.eu/>

Dalabelos Estate. (n.d.). Dalabelos Eco-Lodge. Retrieved from <https://www.dalabelos.com>

Department of Environment. (2025). Extended producer responsibility. Retrieved from https://www.moa.gov.cy/moa/environment/environmentnew.nsf/page21_en/page21_en?OpenDocument

Ekologiska Lantbrukarna. (2023). Ekolådan. Retrieved from <https://ekoladan.se>

European Commission. (2017). Common Agricultural Policy (CAP). Retrieved from https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy-cap_en

European Commission. (2020). Farm to Fork Strategy: For a Fair, Healthy and Environmentally-Friendly Food System. Retrieved from <https://ec.europa.eu/>

European Commission. (2022). Sustainable Agriculture in the EU: Green Deal and Farm to Fork Strategy. Retrieved from <https://ec.europa.eu>

European Parliament. (2022). Common Agricultural Policy (CAP) Reform: Supporting Farmers and Sustainable Agriculture. Retrieved from <https://www.europarl.europa.eu/>

FAO. (2021). Sustainable Development Goals: Target 12.3 on Food Loss and Waste. Retrieved from <https://www.fao.org/>

Från Sverige. (2023). From Sweden Label. Retrieved from <https://fransverige.se>

Föreningen Sesam. (2023). Sesam Association. Retrieved from <https://foreningensesam.se>

Gobierno de Aragón. (n.d.). Denominaciones de Origen Protegidas. Retrieved from <https://www.aragon.es/-/denominaciones-de-origen-protegidas>

Hodge, I., Hauck, J., & Bonn, A. (2015). The alignment of agricultural and nature conservation policies in the European Union. *Conservation Biology*, 29, 1–10.

International Panel of Experts on Sustainable Food Systems. (2023). Towards a Common Food Policy for the European Union. Retrieved from <https://ipes-food.org/reports/towards-a-common-food-policy-for-the-european-union/>

Italian Ministry of Ecological Transition. (2021). National Sustainability Plan for Agriculture 2021–2027. Retrieved from <https://www.mite.gov.it>

Italian Parliament. (2017). Legge sulle Filiere Corte: Supporting Short Supply Chains and Local Food Networks. Retrieved from <https://www.parlamento.it>

Jamón de Teruel. (n.d.). Denominación de Origen. Retrieved from <https://jamondeteruel.com/es/denominacion-de-origen/>

MASAF. (2022). National Strategy for Agritourism and Rural Development. Retrieved from <https://www.politicheagricole.it>

MASAF. (2023). Common Agricultural Policy (CAP) Strategic Plan 2023–2027. Retrieved from <https://www.politicheagricole.it>

MatLust. (2023). MatLust. Retrieved from <https://matlust.eu>.

Melocotón de Calanda. (n.d.). Calanda Peach. Retrieved from <https://www.melocotondecalanda.com/>

Ministry of Culture and Sports. (2023). Cultural heritage in Greece. Retrieved from <https://www.culture.gov.gr/>

Ministry of Development and Investment. (2023). Investment and development in Greece. Retrieved from <https://www.mindev.gov.gr/>

Ministry of Environment and Energy. (2023). Environment and energy policies in Greece. Retrieved from <https://ypen.gov.gr/>

Ministry of Health. (2023). Health policies in Greece. Retrieved from <https://www.moh.gov.gr/>

Ministry of Labour and Social Affairs. (2023). Labour and social affairs policies in Greece. Retrieved from <https://www.ypakp.gr/>

Ministry of Rural Development and Food. (2023). Rural development and food policies in Greece. Retrieved from <https://www.minagric.gr/>

Montanari, M. (2020). A Short History of Food: From Prehistory to the Future. Columbia University Press.

Nordic Council of Ministers. (2023). Nordic Food Project. Retrieved from <https://norden.org/en>.

Origen España. (n.d.). Protected Designations of Origin in Spain. Retrieved from <https://origenespana.es/>

OT.gr. (2021). Plans to strengthen agri-food startups through Elevate Greece. Retrieved from <https://www.ot.gr/2021/11/08/english-edition/plans-to-strengthen-agri-food-startups-through-elevate-greece-is-being-studied>

Petrini, C. (2021). Slow Food: The Case for Taste. Columbia University Press.

Slow Food Italia. (2023). Orti in Condotta: Slow Food School Gardens Program in Italy. Retrieved from <https://www.slowfood.it>

Slow Food. (2023). Terra Madre: Promoting Sustainable Food Systems Worldwide. Retrieved from <https://www.slowfood.com>

Stockholm Resilience Centre. (2023). Food Systems, <https://www.stockholmresilience.org/research/research-themes/food-systems.html>

Ternasco de Aragón. (n.d.). Ternasco de Aragón. Retrieved from <https://www.ternascodearagon.es/>

Too Good To Go. (2023). Fighting Food Waste, One Meal at a Time. Retrieved from <https://www.toogoodtogo.com>

United Nations. (2015). Sustainable Development Goals. Retrieved from <https://sdgs.un.org/>

University of Gastronomic Sciences. (2023). Education, Research, and Sustainability in Gastronomy. Retrieved from <https://www.unisg.it>

World Wildlife Fund. (2023). Sustainable Food Systems. Retrieved from <https://www.worldwildlife.org/initiatives/sustainable-food-systems>

ZFWCY. (n.d.). Zero Food Waste Cyprus. Retrieved from <https://zfwcy.org/>



Omskolning och stärkande av kulinariska entreprenörer mot företag i linje med slow food- rörelsen



Co-funded by
the European Union

Detta projekt har fått finansiering från Europeiska unionens Erasmus + -program enligt bidragsavtal nr 2024-1-ES01-KA220-VET-000254548