

Jordbitten

Aktuell information från landsbygdsenheten Länsstyrelsen i Västra Götalands län

Nr 4/2011



Tema *Matlandet*

Stöd ger utveckling s.17

Ta hand om dina djur s. 18-19

Hur åstadkommer vi regelförenklingar?



JAG FICK NYLIGEN besök av en företagare som var förtvivlad över alla de turer kring ersättning för betesmarker som i slutändan gett sanktion. Som länsstyrelse har vi att förhålla oss till lagstiftningen och ändrade regler. Vi skall utföra likabehandling så ingen brukare får felaktig behandling utifrån ändringarna. Men det är klart att jag i betesmarksfrågan håller med företagaren. Någon sa till mig att betesmarksreglerna har ändrats 17 gånger under denna programperiod. Det mest dramatiska var när Sverige fick 900 miljoner i böter för att vi tolkat regelverket felaktigt och haft block som inte var jordbruksmark. Därför genomfördes inventeringen 2009. Detta är i stora drag inte företagarens fel!

Länsstyrelserna är överens om att hela hanteringen inte varit bra. Nu gäller det att påverka beslutsfattare i regeringen och Jordbruksverket så att framtida betesmarksförordning blir mer begriplig för den sökande och vi får stabila regler. Våra erfarna experter deltar nu aktivt i olika arbetsgrupper. Målet är att förenkla för er företagare i framtiden. Det är dock en utmaning eftersom nästa period av direktstöd inte i grunden blir enklare.

I DETTA NUMMER kan ni läsa intervjun där vår landsbygdsminister Eskil Erlandsson kommenterar resultatet på vår utredning om regelförenkling i Matlandet. Det som både journalister skrivit och vår utredning visar är att det är en stor skillnad på konkurrensförutsättningar beroende på var i Sverige du bor. Företagare får betala dubbla avgifter och avgifterna är olika höga från kommun till kommun. Det är krångliga regelverk och dålig samordning mellan myndigheter som orsakar tidspill och irritation.

För att länet och satsningen av Sverige – det nya matlandet skall lyckas måste våra företag få en enklare vardag med tillstånd och avgifter.

Vi har föreslagit att Västra Götalands län blir pilotlän för en del snabba förändringar som skall förenkla för företagarna. Regeringen arbetar just nu med en översyn av livsmedelskontrollen. Remissen utgår ifrån möjligheten för fler företag att få Livsmedelsverket som kontrollmyndighet.

AVSLUTNINGSVIS MÅSTE DET sägas att även Länsstyrelsen får kritik i utredningen. Långa handläggningstider och svårigheter för företagare att söka nämns som två områden. Vi har i år sänkt handläggningstiderna på flera områden och fortsätter att arbeta med ständiga förbättringar. För framtida landsbygdsprogram ser vi 100 procent digitala ansökningar via webb och enklare regelverk, men detta arbete pågår och är inte klart på långa vägar.

Det som är viktigt är att vi som myndighet lyssnar på företagen och befolkningen i länen och agerar! ●

Peter Svensson

landsbygdsdirektör

Jordbitens redaktion



Ingrid Guldbrand
031-60 53 79



Nina Goos
031-60 58 34



Gunnel Holmberg
031-60 56 57

Informationsskrift från Länsstyrelsen i Västra Götalands län

Utgivare

Länsstyrelsen i Västra Götalands län
Landsbygdsenheten

Postadress

Box 224, 532 23 Skara

Ansvarig utgivare

Gabriel Skarbäck

Tryck

Rydins Tryckeri AB, Nossebro
Tryckeriet är miljöcertifierat enligt ISO14001:2004. Cert.no. GBG002754
Tryckt på återvinningsbart MultiArt Silk

Utgivningsplan 2012

Nr 1 – 23 februari

Nr 2 – 26 april

Nr 3 – 20 september

Nr 4 – 6 december

Manusstopp 5 veckor före utgivning

Vill du prenumerera på Jordbiten eller meddela adressändring? Skicka e-post till jordbiten.vastragotland@lansstyrelsen.se eller ring någon i redaktionen, så ordnar vi det.

Omslagsfoto: Agneta Olsson
Foton till artiklarna är tagna av författarna om inget annat anges.



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

Pengar kvar till förädling

Utvecklingen av Matlandet blomstrar på landsbygden i Västra Götalands län. God hjälp på vägen kan vara företagsstöd till förädling som ger en bra bekräftelse på att flera tror på satsningen. Det finns fortfarande gott om pengar till förädling av livsmedel och trä.

Företagsstöd kan sökas av alla som vill starta eller vidareutveckla företag med betydelse för landsbygdens utveckling. I Landsbygdsprogrammet finns möjligheter till företagsstöd till hela kedjan, det vill säga från primärproduktion och förädling av livsmedel, till gårdsbutiker, turistsatsningar och café på landsbygden.

Vad och hur mycket?

Du kan söka stöd för bland annat investeringar och kompetensutveckling. Du kan få stöd för 25 procent av utgifterna. Ytterligare 5 procent kan ges om det framgår i affärsplanen hur både mäns och kvinnors möjligheter att vara verksamma på landsbygden gynnas. Maximalt belopp som kan beviljas är 900 000 kronor per tvåårsperiod för förädling av jord- och skogsbruksprodukter. Ansökan måste lämnas in innan insatsen påbörjas och innan du börjar betala utgifterna. För investeringar i förädling av jord- och skogsbruksprodukter finns det ännu mycket pengar kvar.



▲ De flesta som får företagsstöd måste sätta upp en skylt, som visar att pengar från EU och Sverige gör nytta på landsbygden. Lars-Olof Josefsson i Brunnhem-Segerstads Vattenförening hanterar skruvdragaren och Gabriel Skarbäck, Länsstyrelsens hjälper till. Foto: Håkan Faxälv, Lantmäteriet.

Alltid affärsplan

Den viktigaste delen i ansökan är affärsplanen. Den beskriver vad företaget har för affärsidé och verksamhet. Vad man ska satsa på och hur det kommer att se ut efter satsningen. En komplett ansökan med bra affärsplan kommer fortare fram till beslut om stöd. För många blir affärsplanen också ett viktigt dokument där du i efterhand kan stämma av hur satsningen gick. Kanske blev det bättre än vad du trodde?

Lönsamhet och sysselsättning

Det första momentet i handläggningen är att avgöra om satsningen är stödbar och prioriterad enligt länets strategi. Stort fokus läggs på att satsningen på sikt kan visa lönsamhet och skapa sysselsättning för en levande landsbygd. Därför är det viktigt att affärsplanen är tydlig och visar hur det ser ut både före och efter investeringen. För förädling av jordbruksprodukter krävs redovisning av vilka råvaror som ingår och vilka slutprodukterna blir. Detta eftersom EU har regler som anger till vilka produkter pengarna får användas.

Ta hjälp

Ett gott råd är att ta hjälp med att planera investeringen, skriva affärsplan och göra ansökan. De flesta företagare gör ett fåtal stora investeringar under sin verksamhets tid. Då kan det löna sig att ta hjälp av någon som är insatt och har en bra helhetsbild av processen och möjligheterna till stöd. Att tidigt i planeringen också ta kontakt med myndigheter för till exempel bygglov och andra tillstånd kan underlätta.

Bonus och bekräftelse

Många som får stöd ser pengarna från företagsstödet som en bonus i efterhand. De får bra bekräftelse på att deras satsning och utveckling av företaget "ligger rätt". En hel del säger att de ändå skulle ha gjort investeringen, men att de kommer längre i sin utveckling på kortare tid med stödpengarna.



Läs mer om Landsbygdsprogrammet, företagsstöd och förädling på Länsstyrelsens webbplats.

Agneta Olsson
Uddevalla



Samordning viktigt för Matlandet



Foto: Erik Bratthall

Landsbygdsminister Eskil Erlandsson tror på flexibilitet och helhetsbedömningar snarare än checklistor och fasta mått. Enligt honom kan samordning och samverkan förenkla vardagen för företagen med kombinationsverksamhet.

Länsstyrelsen i Västra Götaland fick av regeringen uppdraget att se över möjligheterna att förenkla och slå samman regelverk för kombinationsföretag med koppling till livsmedel. Vi bad landsbygdsminister Eskil Erlandsson att svara på några frågor om hur han ser på resultatet.

Varför beställdes Matlandet-rapporten och varför nu?

– Det är viktigt att förenkla livet för företagarna. Att minska regelbördan och administrationen är ett sätt att ta bort hinder som gör att människor inte startar eller utvecklar företag. Mitt mål är att kunna minska regelbördan med 50 procent på landsbygdsdepartementets områden till 2014.

Hur ser du på kritiken av kommunens livsmedelskontroll, att det är så olika över landet och hur ser du att detta skall åtgärdas?

– Som centerpartist vill jag att beslut fattas så nära dem det berör som möjligt. Det kan ibland uppstå kompetensförsörjnings- eller resursproblem när verksamheter ligger på kommunal nivå. Därför har vi satsat pengar på att kompetensutveckla alla kommunala livsmedelskontrollanter. Vi satsar också pengar på att Livsmedelsverket ska kunna ge bättre rådgivning kring lagstiftningen.

Ett av förslagen på åtgärd av ovanstående är att länsstyrelserna tar över ansvaret för livsmedelskontrollerna från kommunerna. Hur ställer du dig till det?

– Jag är väldigt medveten om att många företagare har problem med livsmedelskontrollerna som det ser ut idag. Jag är däremot inte helt övertygad om att alla problem kommer att lösas bara för att kontrollerna flyttas till en annan nivå.

Istället tror jag att det handlar om att stärka kommunerna och livsmedelsinspektörerna i sin roll. Vi har redan vidtagit flera åtgärder för att förbättra livsmedelskontrollerna. Livsmedelsverket har fått i uppdrag att genomföra utbildningar för alla livsmedelsinspektörer för att öka kompetensen i hela landet. Vi har också tillfört resurser för att Livsmedelsverket ska kunna jobba mer med rådgivning, både till företagare och till inspektörer.

– Vi ser just nu också över ifall vissa komplicerade verksamheter, som chark och mejeri borde flytta från kommun till Livsmedelsverket, eftersom det är svårt för kommunala inspektörer att hålla uppe kompetens för en verksamhet som det kanske bara finns en av i hela kommunen

Ett annat av rapportens förslag till förbättring är att länsstyrelserna får en samordnande roll mellan olika organisationer och statliga verk. Hur ser du på en sådan lösning?

– Det finns exempel på detta redan i dag och av erfarenhet vet jag att samordning och framförallt *samverkan* kan effektivisera och förenkla vardagen.

Rapporten visar också att hårda livsmedelskrav försvårar för företag med kombinationsverksamhet, till exempel svårigheten för Bed and Breakfast att få servera frukost. Finns möjligheten till regelförändringar?

– För Bed and Breakfast kanske en liberalisering av lagstiftningen om antalet bäddar och tillstånd för

tillagad frukost kan vara ett alternativ.

Det gäller att både se till behovet som lagen finns till för men också hur rigida de ska vara i förhållande till hur besvärligt det kan vara att nå upp till centimeter, kilon och grader. En nyckel tror jag är flexibilitet och helhetsbedömningar snarare än checklistor och fasta mått.

Om du skulle göra en halvtidsutvärdering av Matlandet nu när arbetet pågått i 3 år, tycker du att det gått som du tänkt dig? Hur långt på väg har vi kommit?

– I några fokusområden tycker jag att det har gått alldeles lysande. Landsbygdsturismen ökar, utbudet av lokalproducerade råvaror ökar, övernattnings på landsbygd ökar och vi har fått 29 nya småslakterier.

Men tyvärr ser jag inte den uppgång jag vill se i bondeledet. Jag ser också fortsatta utmaningar i de offentliga köken. Både kvalitén på maten i skolor och inom äldreboenden och upphandlingen av mat till dessa kök behöver förbättras.

För ett par år sedan träffade en kollega två tyska turister vid Hornborgasjön. De hade rest runt i Sveriges natur under någon månads tid och hade idel gott att säga om landet. Utom på en punkt – maten. De frågade, vänligt men bestämt: ”Åter ni bara pizza och kebab i Sverige? Vi hittade inget annat.” Vad säger du om deras intryck – att småstäder på svensk landsbygd enbart har snabbmat att erbjuda?

– Detta är en av anledningarna till att jag startade visionen om att Sverige ska bli det nya matlandet. Vi har blivit hemmablinda och inte riktigt vågat tro på vår mat som exotisk.

Vi är jätteduktiga på mat i Sverige och Matlandet är ett sätt att visa upp våra unika specialiteter och skapa fler jobb på landsbygden. I detta är bonde ryggraden, för utan råvara blir det ingen mat lagad.

Ingrid Gulbrand
Borås

Sverige – det nya matlandet

Sverige – det nya matlandet är regeringens vision om att skapa fler jobb och tillväxt genom satsningar på mat och livsmedelsproduktion i kombination med turism. En vision är något vi strävar efter. Vi är inte där än!

Visionen har fem fokusområden:

- Primärproduktion = råvaruproduktion
- Offentlig mat – bättre och mer näringsrik mat till skolor, sjukhus och äldreboende
- Förädlad mat – både små mathantverk och livsmedelsförädling är viktiga för utvecklingen
- Matturism – maten är en viktig del av upplevelsen.
- Restauranger – har många duktiga kockar och fungerar som ett skyltfönster för Sverige.

Från Sägverk till bakverk

I Jordbiten nr 3, 2011 presenterades Rapporten ”Från sägverk till

bakverk”, som också är en del av satsningen på matlandet Sverige. Rapporten är gjord av Länsstyrelsen på uppdrag av regeringen för att kartlägga de administrativa krav som landsbygdsföretag med kombinationsverksamhet möter inom Västra Götalands län. Resultatet av kartläggningen ska kunna överföras och komma till användning även i andra län.



Rapporten finns att läsa på www.lansstyrelsen.se/vastragotaland.

Sök på ”Från sägverk till bakverk”.

Rapporten kan även beställas kostnadsfritt i tryckt form. Kontaktuppgifter till våra kontor finns på tidningens baksida.

Matambassadörer och projektledare

Landsbygdsminister Eskil Erlandsson har utsett 26 matambassadörer, en i varje landskap. Ni kan läsa mer om de tre som finns i vårt län på sidan 7.

Landsbygdsdepartementet har även utsett projektledare Anne-

Marie Hovstadius, VisitSweden, att tillsammans med Jordbruksverket och Exportrådet ta fram en gemensam kommunikationsplattform för Sverige – det nya matlandet.



På följande webbplatser finns information om Matlandet:

www.jordbruksverket.se
www.regeringen.se
www.visitsweden.se
www.slv.se

Ulrika Elfström
Uddevalla



Göteborg – Matlandethuvudstad 2012

Det är Göteborg som blir Matlandethuvudstad 2012. Landsbygdsminister Eskil Erlandsson delade ut priset på Rosenbad den 24 november. Ett skäl till att Göteborg vann är att staden lyfter fram hur man använder de goda råvarorna från kusten och jordbruket i länet.

Stöttar livsmedelsproducenter

Med över 400 producenter anslutna till sig är Lokalproducerat i Väst idag en stor aktör när det gäller att samordna och gynna produktion och konsumtion av närproducerade produkter i Västra Götalands län. Företaget hjälper små producenter att utveckla sitt företagande och hitta återförsäljare och kunder till sina varor.

Lokalproducerat i Väst bildades 2007 för att främja handeln av lokalproducerade livsmedel i Västra Götalands län. Initiativet till detta resurscentrum togs gemensamt av Länsstyrelsen och Västra Götalandsregionen.

Stöttar i olika faser

Företaget stöttar livsmedelsföretag med alla de utmaningar som den lilla producenten ställs inför. Det kan handla om konkret rådgivning, samverkan eller utbildning. Fokus ligger på att hjälpa företagarna utifrån deras möjligheter. Oavsett om ett företag är nystartat eller håller på att expandera finns behov av stöd och nätverk. För att detta ska vara möjligt finns coacher som är placerade runt om i länet. Kerstin Johansson, Rikard Brax, Sven-Erik Larsson och Peter Drotz stöttar inom sina specifika kunskapsområden. Ett annat sätt att stötta företagare och producenter är med hjälp av branschråd.

Plattform för nätverk

Branschrådets roll består i att fånga upp och förmedla branschspecifika frågeställningar och behov. De ska fungera som nätverk och plattform mellan företagen för utbyte av erfarenhet och kunskap. De har också en viktig roll för att fånga upp nya företagare/intressenter samt verka som företrädare och mentorer.

Smakrika aktiviteter

En annan del av verksamheten är att ge producenterna möjligheten att delta på mässor och andra publika arrangemang. Dessa arrangemang anordnas ofta i samarbete med andra aktörer inom området. Allt för att hitta nya marknader och nå nya kunder för all den fantastiska mat som produceras i länet.

Smaka på Västsverige

Ett lyckat samarbete är Smaka på Västsverige. Sedan augusti 2007 har Lokalproducerat i Väst och Västsvenska Turistrådet arbetat med detta varumärket vid olika evenemang. Projektet syftade till att knyta Mersmakskrogar och lokala livsmedelsproducenter närmare varandra. Samarbetet har gett resultat och arbetet med konceptet har fortsatt.

Arbetet intensifieras

Syftet idag är att genom de kvalitetssäkrade krogarna i Västsvensk Mersmak, samt de gårdsbutiker, livsmedelsproducenter och förädlare som finns i regionen, marknadsföra Västsverige som matregion. Under de kommande åren kommer arbetet med Smaka på Västsverige intensifieras och målsättningen är att man som konsument ska hitta lokala leverantörer på ett bekvämt sätt i välsorterade butiker, gårdsbutiker och restauranger.

Nya utmaningar

Arbetet inom Lokalproducerat i Väst fortgår även med att hitta nya vägar och möjligheter för lokalproducerade varor. Främst står utmaningar kring miljöfrågorna och distribution på dagordningen. Lokalproducerat i Väst har tills idag växt till en stor organisation med fler än 400 företag inom den lokala livsmedelsproduktionen och är ett företag att räkna med.



Läs mer på www.lokalproducerativast.se



Evelina Svaninger
Borås

Lokalproducerat i Väst är ett dotterbolag till Livsmedel i Väst. Tillsammans med de två andra dotterbolagen Agroväst och Food & Health Concept Centre bidrar Lokalproducerat i Väst till ett kraftfullt nätverk som främjar produktion av livsmedel. Företaget drivs med hjälp av finansiering från EU, Västra Götalandsregionen och Länsstyrelsen i Västra Götalands län. Också LRF Väst samt Skaraborgs kommunalförbund stöttar verksamheter inom företaget.

Foto: Agneta Olsson

Eldsjälar i Matlandet

Vad gör en matambassadör? Möt tre eldsjälar som har till uppgift att på regional nivå sprida visionen att utveckla Sverige som matland.

Landsbygdsministern har utsett en matambassadör i varje landskap. I Västra Götalands län har vi tre, som alla har en stark anknytning till både mat och turism. Genom sitt engagemang i det dagliga företagandet fungerar de som förebilder och sporrar andra att tillsammans uppnå visionen Sverige – det nya matlandet. Matambassadörerna har även till uppgift att föra fram idéer till regeringen.

Matambassadörerna jobbar inom fokusområdena **offentlig mat, primärproduktion, förädlad mat, mat-turism och restaurang**. I väst har vi mycket primärproduktion. – Mejeri och ostar är stort, säger Claes Wernerson, matambassadör från Västergötland. Åker man till västkusten förväntar mig sig också hitta fisk och skaldjur.

Pessimisterna fyller också en viktig funktion

Att vårt land har som vision att bli ett matland i Europa kan tyckas kaxigt. Många är pessimister och frågar sig: Vad har vi att komma med? Sedan kommer de att tänka på både våra svenska jordgubbar, goda ostar och skaldjur för att bara nämna några exempel. Plötsligt har vi ett engagemang och en tro på våra fina svenska produkter!

Gastronomiska regioner

Vi har stora regionala skillnader vad gäller matkulturen i Sverige. Var stolt över det vi har att erbjuda i regionen. På så sätt skapas naturliga besöksmål. Gastronomiska regioner, att producera maten där den har bäst förutsättningar, är något som det kommer att fokuseras på framöver.

Goda exempel

– Att vara matambassadör är inget man får betalt för utan det vävs in i ens egen verksamhet, säger Carina Johansson, matambassadör från Dalsland. – Bästa sättet att göra Sverige till ett matland är att göra ett bra jobb i våra verksamheter och fungera som goda exempel, tillägger Per Larsson, matambassadör från Bohuslän. Förutom att utveckla sin egen verksamhet är alla tre med på olika matmässor och event.

Nytt kunskapscenter för offentlig mat

Något som också ingår i visionen för Matlandet är ett nytt nationellt kunskapscenter för offentlig mat, som startat i Vara. Det är tänkt för erfarenhetsutbyte inom branschen och för att höja kompetensen.

Våra ambassadörer är medvetna om att det fortfarande är många som inte känner till matlandet. Den gemensamma kommunikationsplattformen för Sverige – det nya Matlandet som Visit Sweden, Exportrådet och Jordbruksverket håller på att utarbeta är därför välkommen.

Ulrika Elfström
Uddevalla



Per Karlsson, Bohuslän

Har ekoturistföretaget Everts Sjöbod i Grebbestad. Erbjuder turister natur- och smakupplevelser såsom hummerfiske, ostronprovningar, krabbfiske och skärgårdsturer.
www.evertssjodod.se



Claes Wernerson, Västergötland

Driver tillsammans med sin fru Qvänum Mat & Malt på Varaslätten. En restaurang, ölbryggeri och destilleri. Arbetar även med det nystartade nationella kunskapscentrat för offentlig mat i Vara. www.qmm.se



Carina Johansson, Dalsland

Mejerist med egna getter. Startade ett getmjölksmejeri för 10 år sedan i Dalsland
www.dalsspira.se.

Västgötsk gastronomi i unik miljö

Redan från början var de lokala råvarorna viktiga för Forshems Gästgivaregård. Idag har Stefan och Miriam mellan 120 och 150 olika leverantörer och de behöver inte längre tänka på marknadsföringen. Den sköter sig själv med hjälp av nöjda kunder.

Stefan och Miriam Johansson driver en restaurang i det gamla gästgiveriet i Forshem med anor från 1600-talet. Nuvarande verksamhet startades 1991 så i år firar de 20-årsjubileum.

Västgötsk gastronomi

De lokala råvarorna har redan från början varit en viktig del i verksamheten då det var svårt att få de stora grossisterna att leverera varor utanför tätorten. Ett problem som nog flera restauranger på landsbygden känner igen. Det var också viktigt att hitta ett koncept med något utöver det vanliga som krävs för att få gästerna att åka en extra bit för att äta. Affärsidén blev till – Västgötsk gastronomi i genuin gästgiverimiljö.

120-150 lokala leverantörer

Stefan hittade leverantörer i närområdet där utbudet av både lokala råvaror och delikatesser är rikt. För

närvarande rör det sig mellan 120 och 150 olika leverantörer. Detta ställer andra krav på krögaren än när man jobbar med ett fåtal större leverantörer.

Rörlig meny

Menyn detaljplaneras till exempel inte alltid förrän i sista stund och den kan till och med ändras under kvällen. Detta har blivit en del av företagsidén. För att det ska vara hanterbart finns det ingen à la carte utan det serveras bara 3- eller 5-rätters menyer och endast till bokade gäster. Det kan låta som ett svårsålt koncept men det fungerar mycket bra.

Mat – Miljö – Service

På frågan om de satsar mycket på marknadsföring så är svaret nej, inte nu längre. Den enda annonskostnaden är i princip den om julfbordet i det lokala bladet. Bussluncherna däremot har varit en viktig del i marknadsföringen. Genom ett bra mottagande och god, vällagad mat som ger mersmak har många av resenärerna kommit tillbaka som enskilda gäster. Det handlar om tre nyckelord; Mat – Miljö – Service.

Flera utmärkelser

Gästgivaregården har också fått flera fina utmärkelser genom åren. 2009 fick de ta emot Västra Gastronomiska Akademiens Stora Pris med motiveringen ”för en mycket berömd värdering, där respekt för traditionen, mycket hög yrkesskicklighet och en hängiven tilltro till de lokala råvarorna givit enastående resultat”

Inspirationsdag

I våras arrangerade Länsstyrelsen en inspirationsdag för lokala producenter och entreprenörer som fick ta del av Stefan och Miriams företagsidé, erfarenheter och framgångsrecept. De betonade vikten av att knyta kontakter och hur nätverk kan byggas upp mellan producent och restaurang för att i förlängningen skapa lönsamma företag. Aktiviteten var en del i projektet Matlandet som initierats av regeringen.

Råd och tips

Till dig som funderar på att starta skickar de med några råd:

- Gå en kurs eller gå med i ett projekt där du träffar likasinnade.
- Gör en affärsplan, den är ett viktigt instrument för verksamheten.
- Bilda nätverk med andra företagare och producenter.
- Vid behov tag hjälp av experter.
- Råvaror av god kvalitet är A och O.



Stefan och Miriam hälsar välkommen till Forshems Gästgivaregård.
Foto: Lena Andreasson



Lena Andreasson
Borås



Karin Almgren
Skara



Från primärproducent till konsument

▲ Dick och Lotta framför lastbilen. Foto: Anders Ryberg

Högaktuellt koncept, närproducerat och ekologiskt, möjlighet för småproducenter att få avsättning för sina varor, kortare transporter, arbetstillfällena på landsbygden. Ja, listan kan göras lång. Ekokassen.se är ett av länets företag som satsat på att ha koll på hela kedjan. Från primärproducent till konsument.

Lotta och Dick Ohlsson startade sin ekologiska grönsaksodling Gåsevikens grönsaker i Frändefors 1989/90. Idag odlar de grönsaker på 1 hektar friland och i 650 m² växthus med det nya som håller på att byggas. Allt är ekologiskt.

Svårt nå konsument

Det största dilemma för en liten odlare är att nå ut med sina varor till konsument. Det är något som Lotta och Dick också har fått känna av. Det räcker inte med att ha fina produkter. Det är många mellanled och onödiga transporter innan produkterna når konsumenten. Som liten odlare har man svårt att påverka. De har både levererat till affärer och haft en obemannad grönsaksvagn vid vägen.

Färska grönsaker till konsument

Det var vid en resa till Danmark för 4 år sedan som Lotta och Dick fick

idén till Ekokassen. Tillsammans med några vänner bestämde de sig för att prova på ett prenumerationskoncept – att leverera färska grönsaker direkt till konsument.

Kunderna har ökat

Vid starten 2007 hade de ett 25-tal kunder, bestående av vänner och andra intresserade, som nappat på en lapp i brevlådan. Under åren som gått har kunderna ökat och så även leverantörerna. Huvuddelen av grönsakerna kommer fortfarande från deras egen odling, men idag har de ytterligare ekologiska odlare knutna till sig för att kunna leverera till cirka 400 mer eller mindre aktiva kunder i Uddevalla, Vänersborg, Trollhättan, Mellerud och Ljungskile.

Jämnare avsättning

Att ha ett prenumerationskoncept gör att avsättningen blir jämnare och därmed inkomsten. Kvaliteten är avgörande för att ha nöjda kunder. Lotta och Dick är måna om både sina leverantörer och konsumenterna. Det är viktigt att alla känner sig nöjda.

Investeringar och framtidsutsikter

Under senare år har de investerat i en packhall och kylrum för att

kunna hantera distributionen av kassarna. I anslutning till packhallen finns även en liten gårdsbutik. En större lastbil har också köpts in för att klara av leveranserna, som utförs av Dick.

Länsstyrelsen har beviljat investeringsstöd till packhallen och det nya växthuset.

Nya odlare och kunder söks hela tiden men det finns inga planer på att växa utöver de fem tätorter man redan levererar till. En ny produkt som växer är ekologisk frukt till företag.

Ekokassen har inte bara möjliggjort att Lotta och Dick kan jobba heltid i företaget, utan även underlättat avsättningen för många andra ekologiska odlare i närområdet.



Anders Ryberg
Uddevalla



Ulrika Elfström
Uddevalla

”Från Jord till Bord” i Floda

En satsning för Matlandet med tydlig koppling producent – förädlare – konsument är på gång i Floda. Miljö, kvalitet och närhet blir ledord för garveriets verksamhet.

Garveriet i Floda var ett garveri, precis som namnet antyder, fram till slutet av 1970-talet. Det ligger naturskönt vid Sävån i utkanten av Floda. Förra året fick garveriet en ny ägare. Syftet är att omvandla garveriets lokaler till en ny verksamhet kallad ”Från Jord till Bord”.

Hantverksmässigt och ekologiskt

Lokalerna ska fyllas med verksamheter inriktade på hantverksmässig produktion av mat baserad på ekologiska råvaror från regionen. Utöver förädling kommer man även att ha utbildningsverksamhet med kurser, seminarier samt provkök med produktlanseringar.

Surdegsbageri snart igång

Just nu pågår en febril byggaktivitet på garveriet. De bygger en vedeldad stenugn med kapacitet för 300 – 500 bröd per dag. Försäljningen kommer att ske i närbutiker, på garveriet och i lokala restauranger. Strax efter årsskiftet skall det vara igång.

Följs av mycket mer

Bageriet kommer att följas av uppbyggnad av charkuteri med fokus på korvtillverkning, mejeri med fokus på ost- och glassframställning, en verkstad för mustning av äpplen och mjölksyrnning av grönsaker.



▲ Det första steget i garveriets verksamhet: bygge av en vedeldad stenugn.

I senare skede finns också planer för ett mikrobryggeri för att brygga ett lokalt Flodaöl.

En utmaning för lantbrukarna

Tillgång på råvaror från regionen blir en förutsättning för de planerade verksamheterna. Detta leder till en tydlig koppling producent – förädlare – konsument som också tydliggör produkternas mervärde. Garveriet skall utvecklas till ett centrum för produktion, utveckling och kunskapsförmedling för den småskaliga, hantverksmässigt producerade maten. Ledorden blir miljö, kvalitet och närhet.



Foto: Lena Andreasson

Hoppas på mer ekologiskt

I början av november genomfördes en träff med inbjudna lantbruksföretagare från närliggande kommuner. Ett 70-tal lantbrukare kom för att lyssna, diskutera och ställa frågor. Flera företag samt representant för den nya verksamheten på garveriet, ”från Jord till Bord”, presenterade sitt framgångsrika företagande.

Både små och stora behövs

Förväntningar finns att garveriets satsning väcker intresse hos flera små och stora lantbruksföretag i området och att dessa lägger om till ekologisk produktion.

Följaktligen kan dessa företag tillhandahålla råvaror till bageriet, charkuteriet och mejeriet. Samtidigt blir det positivt att även ekologisk odling på mindre arealer kan bli lönsam om råvaran går direkt till förädlare utan mellanhänder. Dessutom leder varje steg i ökad råvaruproduktion till minskad import, vilket kan anses vara en utmaning för ett land med EU:s största andel av importerad mat. Garveriets satsning blir en satsning i rätt riktning för Matlandet.

Marta Göransson
Uddevalle



Lyckad satsning på lamm

På Orust finns Håvs Lamm & Delikatess. Företaget arbetar med hela kedjan från uppfödning av lamm till försäljning i egen gårdsbutik. En satsning som lönat sig och sporrar till fortsatt utveckling.

I början av oktober besökte utvecklingssektionen på Landsbygdsenheten företaget Håvs Lamm & Delikatess på Orust. Företaget drivs av Puttis Persson och Anders Göransson som steg för steg utökat verksamheten på den egna gården.

Fåren

Det nya fårstallet stod klart hösten 2008. Här finns 65 tackor av kötttras med bra tillväxt och lammen kan slaktas vid 6 månader. Håvs lammkött är så uppskattat att man också får köpa in lamm från andra uppfödare för att täcka efterfrågan. Djuren kör de själva till slakteriet, som ligger bara några kilometer bort. De kör bara 15 djur i taget för att få en lugn hantering där djuren inte blir stressade. Det är viktigt för att köttet ska bli bra.

Gårdsbutik

Köttet säljs bland annat i den egna gårdsbutiken. Byggnaden där butiken finns idag stod tom några år. Ombyggnaden har kostat cirka 800 000 kronor, men då har Anders gjort mycket arbete själv. Kostnaderna har hållits nere genom att de haft ögonen öppna efter begagnad utrustning och kunnat köpa till bra pris. Efter ombyggnad inrymmer byggnaden tre olika delar. Det är styckningslokalen där lammköttet tas om hand, beredningsköket där olika rätter tillagas och gårdsbutiken där det mesta säljs.

Bredd och kvalitet

Vid vårt besök hänger det 15 lammkroppar i en stor kyl. Temperaturen



Puttis Persson och Anders Göransson, två glada livsmedelsproducenter i sin gårdsbutik. Foto: Agneta Olsson

är 2-4 grader och kropparna ska hänga en vecka. I butiken finns en rad olika delikatesser i kyldisken. Förutom olika lammprodukter är det också bland annat ostar av olika slag, sylt och saft. Puttis och Anders tycker det är viktigt med bredd i sortimentet för att locka kunder. Butiken är öppen torsdag till lördag.

Tillstånd

I livsmedelssammanhang talas det ofta om svårigheter med myndigheter och krångliga tillstånd, så vi frågade hur det varit för deras del. Anders sa att det har varit mycket att sätta sig in i. Tack vare att de har haft en bra dialog med Livsmedelsverket och kommunen så det har ändå fungerat ganska bra. Från kommunen har de behövt ha tillstånd för vatten och avlopp och bygglov för ändrad användning av lokalen. När det finns styckningslokal tar Livsmedelsverket över hela tillsynen och de har varit ute på besök och godkänt lokalen.

Draghjälp

Christina Kobel, Länsstyrelsens livsmedelsrådgivare, har hjälpt till när det gäller regelverket, praktisk utformning av lokalen och annat som kan vara bra att veta. Länsstyrelsens kurser har varit till nytta och de har fått företagsstöd några gånger. Både Puttis och Anders har utbildning och erfarenhet inom livsmedelsområdet. Den bakgrunden har haft stor betydelse när de valt inriktning och något de har god nytta av i sin dagliga verksamhet.

Framtiden bjuder mer

Anders och Puttis är nöjda med sin satsning. Nöjda kunder och bra försäljning sporrar dem till att arbeta vidare och utveckla konceptet.

*Britt-Marie Andersson
Uddevalla*



Landsbygden erbjuder unika tillsammansupplevelser



Foto: Marina Bengtsson

Enligt internationella bedömningar kommer det globala resandet att växa med cirka 5 procent per år fram till år 2020. Sverige har goda förutsättningar att ta del av denna tillväxt. – Vi har attraktiva resmål och anläggningar samt natur och kultur som i förädlad form är vad både fritids- och affärsresenärer förväntas efterfråga, säger Tillväxtverkets generaldirektör Christina Lugnet.

Under 2010 ökade turismens totala omsättning i Sverige med 3,2 procent till nästan 255 miljarder kronor. År 2011 tog den svenska turistnäringen gemensamt fram en nationell strategi och vision att fördubbla turismens omsättning till 500 miljarder till år 2020.

En trendanalys visar på att svenska fritidsresenärer beräknas öka med 50 procent och antalet internationella besökare med 80 procent. Det betyder att internationell tillgänglighet i hela landet får allt större betydelse.

Kvalitetsboende saknas

För att nå målen till 2020 måste boendemöjligheterna öka, framförallt utanför storstadsområdena! Här finns en stor utvecklingspotential för företagare på landsbygden i Västra Götalands län. Vi behöver öka kvalitetsboendet och få fler rum med egen dusch/toalett som är bokningsbara via en hemsida. Inom det Svenska Landsbygdsprogrammet 2007-2013 satsar vi på att utveckla och stärka småföretagande på landsbygden. Länsstyrelsen erbjuder kurser, enskild rådgivning och studieresor utifrån de behov och önskemål som företagare inom landsbygdsturism ser.

Landsbygdsturism är mycket

Landsbygdsturism är resande, boende, shopping, upplevelser och inte minst matupplevelser. På landsbygden har vi också en unik "vara" att erbjuda. Vi kan vandra, rida, bada, plocka svamp och bär i naturen. Men denna möjlighet innebär också en skyldighet, en "Allemansskyldighet" till hur man uppför sig i naturen. Företag inom Naturens Bästa

är duktiga på att vidareförmedla och skapa hållbara företag och upplevelser för gästen/kunden. Kultur- och naturturism är ett område som varje företag kan utveckla utifrån sina förutsättningar, till exempel ansluta sig till pilgrimsleder.

Skafferi med natur och kultur

Som företagare inom landsbygdsturism omges man ofta av ett landskap fyllt med kultur och natur, ett skafferi att plocka ur. Man har traditioner kopplade till sin gård/företag, berättelser om människor som levt och lever i bygden. Ofta kan man också låta gäster delta i verksamheten på gården, till exempel skötsel av djur och hämta in ägg. Ägg som gästen sedan kan få till sin frukost. Matlandet innebär att kunna erbjuda genuina smakupplevelser, regionala produkter med kvalitet och identitet till gästen.

Eget att erbjuda

Vi börjar sakta inse att vi faktiskt har något eget att erbjuda. Något som gäster från andra länder tycker är unikt och spännande. Vi ska vara stolta över vårt kaffebord med sju sorters kakor, vår fisk, våra skaldjur och inte minst vårt kött från djur som föds upp med hög djurskyddsambition.

Lokalproducerat till besökarna

På "Astrid Lindgrens Värld" i Vimmerby har man gått från att sälja hamburgare och pommes frites till egenproducerade köttbullar med kött från "Håkans glada grisar". Här satsar man på traditionella småländska maträtter till exempel raggmunk, fläsk och lingon. Allt gjort av närproducerade svenska råvaror. Vilka matupplevelser skulle du vilja erbjuda dina gäster? I oktober utsågs "Astrid Lindgrens Värld" till den bästa svenska upplevelsen av ett antal utländska researrangörer.

Goda råd

Ett gott råd från Mikael Ahlerup, vd för "Astrid Lindgrens värld" är – Du måste ha passion för det du gör.

I Toscana, Italien, lämnade Guilia som sedan tjugo år driver ett lantligt boende detta råd: – Se till att du har med dig familjen, en syster, en make eller svärmor i företaget. Om man driver verksamhet tillsammans kan man stötta varandra och man har alltid någon som är lika insatt och passionerad för företaget. När en grupp svenska, blivande och drivande företagare inom landsbygdsturism i oktober 2011 anlände till Guilia, så stod hon på gårdsplanen för att ta emot oss. Hon presente-

rade sig, tog alla i hand och visade sedan varje gäst till sitt rum.

Gästfrihet – ett nyckelord

Ett gott värdskap kan du forma som det passar just dig och ditt företag, men du måste finnas där för din gäst/kund. Ett exempel, som Guilia ansåg kunde vara skillnaden mellan att få gäster eller inte, var att inte låta gästerna vara "nyckelbarn". Att bara lämna nyckel till rum eller stuga och sedan ta emot betalning och säga: – Lägg nyckeln i brevlådan när ni åker, skapar ingen relation till gästen.

Var inte hemmablind

Det är lätt att man blir lite hemmablind, att man inte ser upplevelser att erbjuda sina gäster/kunder. Men turistmål baserade på unik svensk kultur, tradition och natur, bidrar starkt till Sveriges attraktionskraft som turistland. Har du bilburna gäster så kan du tipsa dem om besöksmål inom en radie på 1-2 timmar. Sätt dig gärna ned och inventera din omgivning.

Nätverka

Många landsbygdsföretagare ger också luft åt att de blir lite ensamma. Att hitta andra företagare att samverka med inom landsbygdsturism är inte bara utvecklande utan även roligt. Via nätverkande kan man också erbjuda gästen en varierad semester med många skilda upplevelser. Det senaste året är det också många företagare som berättar hur viktigt det är att ha en bra hemsida. Användandet av Smartphones ökar också markant vid bokning. Titta gärna på hemsidan för Tree hotel, www.treehotel.se, i Norrbotten. De utsågs till vinnare av Stora Turismpriset 2011. Vem vet kanske finns nästa vinnare i Västra Götalands län?



▲ Låt dina gäster delta i mathantverket. Pizza på egen hand som gräddas utomhus i vedeldad ugn blir ett minne för livet.



Ann-Charlott Hajdu-Rafis
Borås

Läsarna ger Jordbiten höga betyg

I anslutning till utgivningen av nr 3 genomfördes en läsvärdesundersökning för Jordbiten. 400 intervjuer genomfördes med syfte att ta reda på hur läsarna ser på tidningen och dess innehåll. Jordbiten får genomgående goda omdömen av sina läsare. Samtliga betyg och omdömen har ökat sedan mätningen 2008.



Läs mer om undersökningen på www.lansstyrelsen.se

100 procent SAM Internet

Inför SAM-ansökan 2012 kommer du inte att få någon SAM-blankett. Nu satsar nämligen Jordbruksverket och Länsstyrelsen på att få alla lantbrukare i hela Sverige att söka sina stöd i SAM Internet.

Högre stöd till biogas

Regeringen har föreslagit att takbeloppet höjs för biogasstödet från dagens 1,8 miljoner kronor till cirka 65 miljoner kronor. Det betyder att även större och gemensamt ägda anläggningar kan räkna med 30 procent investeringsstöd för sin satsning. Vi förväntar oss fler ansökningar med högre stödbelopp så det finns risk att pengarna tar slut.

Vi uppmuntrar alla landsbygdsföretag som tänker investera i biogasproduktion att ansöka om investeringsstöd så snart som möjligt.

Extra pengar till bredband

Nu är det klart att Västra Götalands län får 42 av regeringens 375 extra miljoner till bredband på landet. Pengarna är en förstärkning av Landsbygdsprogrammet och ska gå till bredbandsuppbyggnad under åren 2012-2014. Stödet kommer att vara 50 procent av kanaliseringen, det vill säga för att lägga ner slang. 40 bredbandsföreningar har ansökningar liggande på Länsstyrelsen som vi nu kan börja jobba med och vi beräknar att det finns ytterligare 40 föreningar som håller på att bildas.

– Vi behöver med pengar, säger Landsbygdsdirektör Peter Svensson. Vi hoppas därför att regeringen avsätter ytterligare pengar.

DON och ZON i maten ligger djuren i faten

Årets havreskörd har högt innehåll av gifter från mögelsvampar. All spannmål som är i riskzonen bör provtas.

Fram till i början av november har 69 procent av proven på Lantmännens havrepartier från Västsverige underkänts som grynhavre. 11 procent av proverna har underkänts som foderråvara.

Höga värden

DON, deoxynivalenol, kommer från *fusarium* och kan finnas på olika spannmålsslager. Analyser av höstvetete, rågvete och havreprover från Västsverige har konstaterat höga värden på både spannmål och halm från årets skörd.

Känsliga djur

DON kallas även för vomitoxin. Det framkallar kräkningar hos grisar. Höga halter av DON ger nedsatt aptit, fodervägran, diarré, skador på slemhinnor i mun och magtarmkanal och minskad tillväxt. Även immunförsvaret påverkas negativt då giften har en cellskadande effekt. Kalvar är också känsliga för mögelgift eftersom deras våm är outvecklad. Hästar bör inte utfodras med högre halter än 3-5 mg DON per kg foder.

Flera gifter förvärrar läget

Ofta förekommer fler än ett mögelgift i foderråvarorna. Var observant på djurens hälsa och fertilitet. Ett

annat vanligt fusariumgift är ZON, zearalenon, som har en östrogen effekt. ZON ger onormala brunster, omlöp, kastningar, små kullar och dödfödda grisar.

All spannmål som är i riskzonen bör provtas. Halm som bärgats under svåra förhållande innehåller ofta för höga halter av mögeltoxiner.

Analys kan utföras av Eurofins, Svenska Foder Laboratorium och SVA. Är halterna för höga – utfodra inte känsliga djur. För höga halter kan förstöra din produktion.

Camilla Svensson
Skara

Ullbaggegala gav utdelning

Länsstyrelsens eget projekt "Samverkan" vann Ullbaggen för årets landsbygdsprojekt vid Ullbaggegalan på Stadshuset i Stockholm den 9 november. Länet hade också ett Leaderprojekt, "Mat och möten längs Göta kanal", från Leader Norra Skaraborg nominerad till Årets Leader.

Samverkan

Tillsammans går det att göra skillnad. Det är devisen för projektet Samverkan där olika kategorier av människor på landsbygden gått samman för att exempelvis restaurera naturbetesmark. Hittills har femton grupper gått från planeringsfas till genomförande på sammanlagt 300 hektar mark.

Tre steg

Grupper av personer samtalar kring att:

1. hitta en gemensam syn på vad som är värdefullt, upptäcka möjligheter och samarbetsformer
2. komma fram till gemensamma mål
3. genomföra det praktiska arbetet för att nå de uppsatta målen

– Dessa tre steg är lika viktiga, säger projektledare Lars Johansson om projektet Samverkan som leds av Länsstyrelsen med stöd från landsbygdsprogrammet.

Effektiva samarbetsformer

Det var några anställda på Länsstyrelsen som började fundera över att i full skala använda ett arbetsätt som testats i ett pilotarbete i norra Bohuslän och Dalsland. Arbetsmodellen finslipades och blev grunden för projektet Samverkan. Syftet var att djurhållare, markägare, företagare, landsbygdsboende, föreningsrepresentanter och myndighetspersoner skulle hitta effektiva samarbetsformer. Något som projektet lyckats med!

Många deltar

Projektet stöttar grupperna från idé till genomförande.

– Hittills har vi fått igång många grupper, åtminstone 15 av 25 grupper är under genomförande. Många rör just projektets huvudinriktning, att röja naturbetesmarker eller slätterängar. Faktum är att ungefär 300 hektar mark håller på att rustas upp och cirka 300 personer har deltagit, säger Lars Johansson.



Du kan läsa mer om projektet på www.lansstyrelsen.se/vastragotaland. Välj fliken Lantbruk & Landsbygd.

Matupplevelse vid Göta Kanal

Besöksfrekvensen ökade med 20 procent upp till 1,5 miljoner människor under projektet "Mat och möten längs Göta kanal". Fem nya företag startades som en effekt av Leaderprojektet där en förening satsade tillsammans med lokala matproducenter.

Locka turister med mat

Med hjälp av den rådande mattrenden ville projektet skaka liv i området kring Göta kanal och ladda det med nya värden. Antalet turister behövde öka, framför allt i åldern 40+, men också yngre människor. Doftande kastruller med lokala delikatesser skulle vara draghjälp.

Utnyttjade lokala tillgångar

– Vi kände att trenden med mat skulle hålla i sig under en femårsperiod. Vi såg också att vi i området har många småskaliga matproducenter som tar fram fantastiska råvaror, till exempel mycket fin sparris. Samtidigt hade vi ingen känsla för att äta lokalt, att lyfta fram det lokala som i Italien eller Grekland, säger Jan Dahlgvist, projektledare för Upplevelseområde Göta kanal Väst ekonomisk förening.

Tre kommuner deltog

Mat och möten längs Göta kanal tog form tillsammans med de tre kommunerna Töreboda, Karlsborg och Mariestad, med bland annat pengar från landsbygdsprogrammet som stöd.

(Vinnare av ullbaggen för årets Leader blev Biogas norra Möre, Kalmar län.)

Agneta Borgström
Landsbygdsnätverket

Eva Olsson
Borås

Foto: Lennart Forssén, Landsbygdsnätverket

Helhetsintrycket gör upplevelsen

Det är mycket som bidrar till en besökares upplevelser. Med god mat och lockande miljö har Islanna Trädhotell hittat en kombination som uppskattas.

Att hyra in sig en natt i Hotell Sjunde Himlen, inspirerat av Kölnerdomen med tinnar och torn, byggt på pålar sex meter upp i grenverket mellan två hundraåriga ekar, blir ett minne för livet.

I ekarnas bladverk

Vid tretiden kan det vara lagom att komma för inkvartering. Det blir en promenad över åsen på cirka 10 minuter till trädhotellet. Klockan 18 serveras det mat i Islanna ladugårdskafé. Då bjuds det på trerätters middag lagad på ekologiska närproducerade råvaror.

Med smaken av den hemgjorda glassen fortfarande kvar i munnen vandrar du tillbaka upp till hotellet bland ekens bladverk och in i rummet.

Mitt i naturen

När du öppnar fönstret ser du den bävergjorda våtmarken, hör tranornas rop i fjärran och vildgässens vingslag när de är på väg till frodiga falbygdsåkrar för bete.

Livskvalitet

Oavsett ålder är det en fantastisk upplevelse att få tillbringa en natt i ekarnas kronverk och i den sena timmen ge sig hän åt sömnens vederkwickelse. Att på morgon vakna av dofter från nybryggt kaffe, stenungsbakat surdegsbröd och hemkärnat smör upphissat i en korg av värdparet Bo och Ann-Charlott Ottosson. Det är livskvalitet!

Stöd från Landsbygdsprogrammet

Länsstyrelsen har bedömt affärsplanen och bidragit med 30 procent till den här satsningen. Här finns förutsättningar för ett mycket livskraftigt företag med möjligheter till bra prisättning och förlängd säsong.

fakta

Länsstyrelsen har beslutat att prioritera investeringar i turistföretag, med fokus på boende.

Krav för att få stöd:

- Affärsplanen ska visa på ökad sysselsättning och högre omsättning
- Hög kvalitet på rummen, dusch och toalett i nära anslutning
- Syftet är att bedriva helårsverksamhet
- Onlinebokningsbar
- Produkten översatt till andra språk; minimum engelska



Gunnar Wass
Skara

Stöd ger utveckling

Omsättningen i företagen har ökat och investeringarna har gjorts snabbare och mer omfattande än utan stöd. Det framkommer i de utvärderingar av landsbygdsstöd till häst-, turist- och livsmedelsföretag som Länsstyrelsen i Västra Götalands län tagit fram.

Tre oberoende utvärderingar har beställts av hur stöd till landsbygdsföretag från landsbygdsprogrammet har påverkat företagen. Rapporterna visar att stöden varit viktiga för företagets utveckling.

Ökar omsättningen

Resultatet visar på att stödet bidragit till att öka omsättningen och gjort det möjligt att bredda och utveckla verksamheten. Utvecklingen har också gått snabbare tack vare pengarna. Satsningarna har resulterat i en ökad diversifiering hos företagen och gjort det möjligt att bredda verksamheten vilket gett intäkter under en större del av året.

Nya möjligheter för kvinnor

Framförallt kvinnor som mottagit stöd har fått nya möjligheter till alternativ sysselsättning och många företagare framhåller att stödet bidragit till att de vågat ta steget att satsa på sitt företagande. De framhåller också vikten av att andra trots på deras idéer.

Tryggare investeringar

Det framhålls att stödet inte varit avgörande för att genomföra investeringen, men bidragit till att den genomförts snabbare och mer omfattande. Stöden har också gjort det tryggare att våga investera.

Storleken spelar roll

Utvärderingarna visar att större stödsummor i allmänhet har gett



Foto: Lena Andreasson

större effekt men det framhålls att också små summor har gett goda resultat.

Effekter på sikt

I flera fall som utvärderarna tittat på kan det vara för tidigt att se de genomförda åtgärdernas fulla effekt. Även om de visar på att få arbetstillfällen skapats framhåller många av stödmottagarna att de på sikt tror att sysselsättningen kan öka och att de kommer kunna anställa nya personer.



Foto: Ingrid Guldbrand

Eva Olsson är handläggare av företagsstöd och ansvarig för utvärderingarna.

Varför genomfördes utvärderingarna?

– Tidigare i år kom SLU:s halvtidsutvärdering av stöden inom landsbygdsprogrammet. Den gav en bild som vi inte tyckte stämde. Vi ville få en djupare genomgång av stödets effekter i vårt län.

Tycker du att utvärderingarna gav en mer nyanserad bild av företags- och projektstöd i vårt län?

– Ja, de visade på att många ser stöden som en viktig del i utvecklingen av sitt företag. Många företagare intygar också att stöden möjliggjort en ökad sysselsättning i form av fler deltidstjänster och säsonganställda.

Vad är det viktigaste som kommer fram?

– Att många framhåller att företaget stärkts genom att någon annan också tror på dem och företagsidéerna och att detta gjort att man vågat satsa och ofta då också satsa mer.

Vad hoppas du på för framtiden

– Jag hoppas att utvärderingarna kan ligga till grund för att utveckla stöden ytterligare och att vi kan ta med oss många värdefulla lärdomar i utformningen av det nya landsbygdsprogrammet och den lokala strategin till nästa programperiod. Detta så att vi kan bidra till en än mer utvecklad och levande landsbygd i vårt län.

*Evelina Svaninger
Borås*

Rena djur ger högre vinst



Foto: Hillevi Upmanis

▲ Sommartid är det lättare att hålla djuren rena, eftersom de ofta går på bete utomhus.

Antalet smutsiga nötkreatur ökar. Det bästa är att förebygga problemen eftersom smutsen kan göra djuren sjuka, ge lägre mjölkproduktion och lägre pris vid slakt.

Det finns mycket att vinna på att hålla sina djur rena men *tyvärr* är smutsiga nötkreatur ett problem som tycks förekomma i allt fler besättningar över hela landet.

Vad beror smutsen på?

En anledning till att antalet smutsiga djur ökar kan vara att de flesta av dagens mjölkkor är högproducerande och därmed får mycket kraftfoder i relation till grovfoder. Detta leder ofta till lösare avföring som snabbare smutsar ner inredning och päls. Om problemen inte åtgärdas bildas till slut intorkad pansar av gödsel på kroppen.

Förebygg problemen

Det bästa är att förebygga problemen innan de uppstår. Att kontinuerligt se över sina nötkreatur och att borsta, rykta och klippa dem vid behov är viktigt. Användning av skrapa och tillräckligt med strömedel är andra bra förebyggande åtgärder. För att främja djurens hälsa och undvika diarréer är det

viktigt med bra foder och anpassade foderstater, liksom bra vatten. Sjuka och äldre djur blir lättare smutsiga än friska och yngre djur.

Inredningen i djurutrymmena kan ha en betydande roll. Användning av båsavskiljare, utformning av skrapgång och ventilation är några faktorer som kan påverka renheten, beläggningsgrad en annan. Överbeläggning kan innebära att djur lägger sig i skrapgångarna och underbeläggning i spaltboxar kan resultera i smutsiga djur eftersom gödseln inte trampas genom spalten.

Smutsen påverkar djuren negativt

Hälsan påverkas märkbart för nötkreatur som tvingas bära gödselpansar. Gödseln bränner in i huden och orsakar smärta och sår. Djuren drabbas lättare av sjukdomar och det blir svårare för dem att röra sig, bete sig naturligt och att reglera sin temperatur. Detta innebär problem både för varma högproducerande mjölkkor som hålls inomhus och för utgångsdjur under den kalla perioden.

Även innan det har gått så långt som till gödselpansar påverkar nedsmutsningen djuren negativt. Den kan orsaka klåda, obehag och huden kan bli irriterad och lättare mottaglig för infektioner. Hur mycket djuren påverkas beror på hur länge de varit nedsmutsade och hur smutsiga de är.

Lägre mjölkproduktion

Mjölkkor ligger ner en stor del av sin tid, vanligen 8-16 timmar varje dygn. Det är bland annat mycket viktigt när kon ska idissla och en ko som hålls i smutsig miljö kan välja att ligga mindre än vad hon behöver. Kort liggtid kan innebära både en lägre mjölkproduktion och att risken för klövskador och mastit ökar.

Vinster med rena djur

Smutsiga djur innebär en ekonomisk förlust vid slakt. Avdraget kan ligga på 400-2 000 kronor per djur beroende på hur smutsigt det är. Är djurhuden full av gödsel är det näst intill omöjligt att få av den utan att smutsa ned köttet.

Att hålla djuren rena ger många vinster för både dig, din ekonomi och dina djur. Det kan kräva en extra insats, men den ger utdelning på flera plan.



Anna Rönnow
Stockholm



Hillevi Upmanis
Uddevalla

Torra hagar ger färre sjukdomar

Leriga hagar är ett vanligt problem som kan ge upphov till bland annat röta och mugg.

Under hösten, våren och milda vint-
rar är det inte ovanligt att det upp-
står problem med leriga hagar. Gan-
ska naturligt är problemen störst på
ytor som utsätts för extra belastning,
som till exempel vid grindhål, utan-
för ligghallen och vid foderhäcken
eller vattenkaret.

Kan orsaka sjukdomar

Den sörja som bildas är ofta en
blandning av matjord, träck och
vatten. En sådan miljö är mycket
dålig för hovar och klövar och kan
bland annat ge upphov till röta.
Röta kan innebära stort lidande för
djuren. Leriga hagar kan också vara
en bidragande orsak till att hästar
drabbas av mugg, en inflammation

i huden på hästens ben. Om djuren
utfodras på marken blir dessutom
fodret förorenat.

Vad ska man göra?

För att undvika att hagen blir lerväl-
ling är det viktigt att se till att om-



Foto: Hillevi Upmanis

▲ Vintertid kan hagarna behöva ha spe-
ciella egenskaper för att de inte ska bli
leriga.

råden som belastas hårt av djuren är
dränerade och vid behov hårdgjorda.
Ett alternativ kan vara att utnyttja
markens naturliga egenskaper om
det finns sådana platser i hagen. I
vissa fall kan man också flytta runt
utfodringsplatsen för att undvika att
det blir alltför upptrampat.

Någon torr del

Att hålla hagarna helt fria från lera
är sällan möjligt, men djuren måste
ha någonstans i hagen där det är
torrt. De ska inte heller behöva för-
flytta sig genom djup lera. Djuren
får inte gå i lera som går högre upp
än till kotan på hästen eller till nöt-
kreaturens lättklövar.

Lisa Winbo
Borås



Alla hundar har rätt till hundliv

Hunden är ett flockdjur och en viktig vän på många olika sätt. Ändå väljer många att hålla sin hund i hundgård stora delar av året, vilket ofta medför ett sämre hundliv.

Som flockdjur kan en hund som berövas chansen
att samspela med andra hundar eller människor
lätt bli stressad och må dåligt. Att se till hunden ett
fåtal korta stunder per dag räcker inte för att täcka
hundens behov.

Motion

Hundar mår som bäst när de får ta del av flockliv
och motion för både huvud och kropp många tim-
mar per dag. Tyvärr hålls många hundar ständigt i
hundgård i Sverige idag, speciellt jakthundar. Det är
viktigt att tänka på att hundarna är i behov av social
kontakt och motion även utanför jaktsäsong.

Hundgården

När man håller sin hund i hundgård under långa
perioder ska man tänka på att hundgården ska hål-
las ren och underlaget ska vara torrt. Hunden ska
kunna uppsöka skuggiga och solbelysta områden

och ska ha skydd mot regn och vind.

Hunden ska ha en upphöjd liggplats där den kan
ligga bekvämt. Hundar tycker om höga platser och
söker sig till dem naturligt. Hunden ska också ha
tillgång till ett isolerat inomhusutrymme/koja.

Saker för sysselsättning ska finnas. Exempel på
leksaker är många och mörghänder är uppskattade. En
hund som hålls permanent i hundgård måste även
rastas på annan plats dagligen.

Alla hundar har rätt till ett hundliv!

Det är viktigt att veta att det ställs samma krav på
alla hundägare, oavsett om man har hunden för jakt
eller sällskap.



Stefan Hellberg
Uddevalla



Anna Lundvall
Borås

Kostnadsfri grupprådgivning

Är ni en grupp som vill ha en aldeles egen fördjupning inom röjning och restaurering av betesmark? Eller vill du och dina grannar ha en genomgång av arrende frågor?

Nu har du möjlighet att önska ett kostnadsfritt besök av en rådgivare till din grupp inom något ämne. Vår grupprådgivning och medverkan vid lokala möten är kostnadsfria aktiviteter inom landsbygdsprogrammet,

utomhus eller inomhus. Vi vänder oss till grupper av lantbrukare, markägare och landsbygdsbor i länet. Syftet är att utveckla företag och bevara den unika miljön runt omkring oss.

Här följer några exempel. Välkommen att anmäla intresse.

- **Framgångsrik Landskapsskötsel**

Karin Olsson 031-60 59 81

- **Mer ekologisk mat**

Jan Hill 031-60 58 24

- **Landsbygdsturism**

Lena Andreasson 031-60 71 79

- **Vässa företaget**

Camilla Svensson 031-60 58 35

- **Hållbar bygd**

Ann-Charlott Hajdu-Rafis

031-60 59 90

- **Greppa Näringen**

Eva Magnusson 031-60 56 84

Hugg för röjning och restaurering av betesmark.

Lär känna odlingens nyttodjur – vad gör de för er och vad kan ni göra för dem?

Lägg om till lönsamt ekologiskt lantbruk.

Hitta källorna för Storytelling.

Arrende frågor för dig och dina grannar.

Bykurs – spåren av din bys historia i dag.

Vattendragsvandring eller Markförbättrande åtgärder.

Båda för Greppa Näringens målgrupp.



Du kan läsa mer om våra aktiviteter på www.lansstyrelsen.se.

se/vastragotaland. Välj fliken Lantbruk & landsbygd. Önskar du kostnadsfri rådgivning är du välkommen

att höra av dig. Aktuella kurser, temadagar och andra möten hittar du i Kurskalendern på vår webbplats.

TILLVÄXTDAGEN I VÄST

-ÖKAD ANIMALIEPRODUKTION

2 FEBRUARI, KL 9.00-15.30, PÅ VARA KONSERTHUS

- Samverkan stärker animalieproduktionen
- Tjäna pengar på att förhandla
- Så började vi – företagare berättar

Moderator under dagen är Ove Konradsson

Anmäl senast den 26 januari via kurskalendern på www.kompass.lrf.se (välj Kurs/Seminarium, kod 14353), eller till Länsstyrelsen, tel 031-60 58 35.



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden



LÄNSSTYRELSEN
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN



VÄXA
SVERIGE

Det marknaden inte löser får vi lösa gemensamt

Att lösa gemensamma frågor inom byn i samfälligheter eller föreningsformer är en gammal företeelse.

Yngre landsbygdsboende eller inflyttade har inte kommit i kontakt med dessa organisationsformer tidigare och information behövs.

Idag är det nya satsningar och behov som är upphovet till att gemensamhetsanläggningar byggs upp. Det som i äldre tider oftast handlade om vägar, dikningsföretag och betesföreningar handlar idag om vägar, fiberkabel och vatten- och avlopps-lösningar. För att göra ett stabilt samarbetsprojekt krävs fasta regler och former för hur samarbetet ska gå till och hur de ekonomiska delarna ska fungera.

I starten av en gemensam satsning kan det vara svårt att få igång engagemang. Ofta möts vi av argumentet att det kan väl kommunen eller marknaden sköta. Vi måste inse att vi som bor glest är ointressanta på marknaden. Kostnaderna är för höga per möjlig kund och vi får inte tillgång till bra teknik.

Gemensamhetsanläggning

Gemensamhetsanläggningar har en fast form i lagstiftning och registrering i fastighetsregistret. Det krävs hjälp från Lantmäteriet för att starta men det får fasta former som förenklar i framtiden. En gemensamhetsanläggning har en säkerhet i fastigheterna som ingår och är tryggt att låna ut pengar till. Därför är det lättare att få förmånlig finansiering för projektet. Förvaltningen sköts i en samfällighetsförening med en vanlig styrelse.

Ekonomisk förening

Idag organiseras fibersatsningar ofta i formen för en ekonomisk förening. Ekonomiska föreningar har också



▲ Att gå på kurs kan skapa lika många frågor som svar. Deltagare på kurs i Åsle.

en tydlig ram för sin organisation genom lagstiftning och de gemensamt instiftade stadgarna. Det förekommer en del olika formuleringar i stadgarna men grunddragen är samma och styrs från lagen om ekonomiska föreningar. En ekonomisk förening får gå med vinst och skiljer sig inte så mycket från ett aktiebolag.

Rådighet till mark

En ekonomisk förening för satsning på gemensamma lösningar behöver rättigheten att ha sin ledning på annans mark. Markupplåtelseavtal är ett nyttjanderättsavtal och kan skrivas på max 50 år. Markupplåtelseavtal kan också skrivas in som servitut i fastighetsboken. Det säkraste sättet att ha tillgång till marken långsiktigt är att göra en ledningsrätt. Den ger också möjlighet att kunna sälja eller överlåta nätet på längre sikt. Nackdelen är att det kostar en del genom Lantmäteriföretagningen. Är det väl

förberett med markägarkontakter och eget arbete så kan priset dock hållas nere.

Ekonomi och skattefrågor

En stötesten i många av fiberprojekten har varit osäkerheten i finansieringen. Pengarna som finns i landsbygdsprogrammets budget har snabbt tagit slut i hela landet. Nya pengar har avsatts för de närmaste åren men de kommer troligen att ta slut. Tyvärr fastnar många föreningar i frågor om skatt, moms eller organisation.

Vi har planerat en kurs i januari där vi kommer att ta upp alternativ och diskussioner kring hur en bra lösning för fiberbredband kan se ut. Se På Gång sid 30.

Camilla Svensson
Skara





Att transportera gödsel är ingen skitsak

Att transportera gödseln långa sträckor på vägen är något som kostar både tid och pengar. Däckslitage ökar, transporten kostar diesel och framför allt tar det tid.

Om man istället hade gödseln i närheten av fälten skulle ringtrycken i däckerna kunna sänkas, vilket ger mindre markpackning. Kapaciteten vid spridning blir större och möjligheten till ett bättre växtnäringssystem möjliggörs. Ett alternativ kan vara en satellitbrunn i fält, vilket ger en ökad lagring.

Kostnaden för tre olika alternativ.

1. Transport med en 15 m³-tunna 10 km enkel väg.
2. Bygga en satellitbrunn för 1 000 m³ och transport dit med lastbil.
3. Transport med lastbil och mellanlagring i container.

Transport med 15 m³-tunna 10 km enkel väg

Kapaciteten antas vara 15 m³/timme. Timkostnaden för traktor och tunna är 1 179 kronor och har tagits från

Maskinkostnader 2011. Kostnaden per m³ blir då 79 kronor.

Bygga en satellitbrunn för 1 000 m³ och transport med lastbil

Att bygga en gödsellagun med duk beräknas kosta 169 000 kronor. Då ingår schaktning, stängsel, väg runt om och betongfundament för lastning och omrörning. Avskrivningstiden är satt till 15 år och en ränta på 5 procent. Lastbilen kostar 1 080 kronor/timme och har en kapacitet på 42 m³/timme. Kapaciteten vid spridning beräknas nu till 60 m³/timme och då hamnar kostnaden totalt på 62 kronor/m³.

Transport med lastbil och mellanlagring i container

Som ett tredje alternativ finns att i samband med spridning ställa ut containrar som mellanlagring. Då tillkommer en kostnad för hyra av containrar. Spridningen begränsas i detta fall av lastbilens kapacitet. Med 42 m³/timme hamnar kostnaden på 55 kronor/m³.

Men jämförelsen slutar inte där...

Två faktorer som ytterligare förbättrar kalkylen för alternativ 2 och 3 är att markpackningen i matjorden minskar genom att det är möjligt att hålla ett lägre ringtryck. Dessutom bedöms läglighetseffekten för växtnäringen öka. Utgångsläget är att det i alternativ 1 körs med 1,5 bar runtom på traktorn och 2 bar på gödseltunnan. Detta kan sänkas till 0,6 bar fram och 1 bar bak och 1 bar på tunnan i alternativ 2 och 3. Dessa förutsättningar förbättrar kalkylen ytterligare för de två sistnämnda alternativen. Se tabell.

Slutsats

Alternativ 3 är billigast men systemet har också sina nackdelar. Det gäller att det är bra väder den dagen lastbilen är bokad. Tänk också på att kapaciteten på lastbilen eller traktorn blir begränsande. I alternativ 2 ökar du din lagringskapacitet och blir mer oberoende men det är en större investering. Oavsett vilket alternativ som väljs av 2 eller 3 så är vinstmarginalen stor jämfört med alternativ 1.

Fredrik Alexandersson

Jag läser 2:a året till agrotekniker och har som en del i min praktik på Länsstyrelsen gjort detta jobb.

	Kostnad kr/m ³	Minskad markpackning kr/m ³	Ökad väveutnyttjande kr/m ³	Slutsumma kostnad kr/m ³
Alt 1	79	0	0	79
Alt 2	62	-2	-8	52
Alt 3	55	-2	-8	45

Klimatkolla gårdens utsläpp av växthusgaser

Under 2011 har rådgivningen inom Greppa Näringens Klimatkollen startat. Den ger möjlighet att visa på vad som orsakar växthusgasutsläpp på gården och vad man kan göra åt dem för att få ett klimatsmart jordbruk.

Lantbruket står för cirka 15 procent av Sveriges totala utsläpp av växthusgaser. De räknas om till koldioxidkvivalenter (CO₂ ekv) som anges i kg eller ton. (Se nedan)

Varifrån kommer utsläppen?

Metanutsläppen kommer i huvudsak från djurens fodersmältning och stallgödsel. Metan bildas när det är syrefritt och organiskt material bryts ner. Det mesta av lustgasutsläppen sker från mark och stallgödselhantering men också i produktion av mineralgödsel. Koldioxiden kommer från energianvändning och produktion av insatsvaror. Markanvändningen ger även upphov till utsläpp av koldioxid, framförallt vid bortodling av mull.

Utsläppsnivåer

I de senaste Klimatkollen som jag genomfört i Sjuhärad ligger utsläppsnivån på ca 7 ton CO₂ ekv per ko med rekrytering (självklart med stor variation på grund av storlek och produktionsnivåer). Som jämförelse kan nämnas att en medelsvensk släpper ut ca 6,4 ton CO₂ ekv per år.

Effektiv produktion

I Klimatkollen beräknar man nyckeltal som beskriver utsläppen av växthusgaser per kilo producerad vara. För mjölk är variationen mellan 0,94-1,33 ton CO₂ ekv/kg mjölk. Hur utsläppen bedöms hänger alltså ihop med hur mycket gården producerar. Det gör att en god produktivitet via bra djurhälsa och gott foderutnyttjande är en bra åtgärd för att minska gårdens klimatpåverkan. Även åtgärder såsom minskade transporter har självklart betydelse både för klimatet och ekonomi.

Foder, mineralgödsel

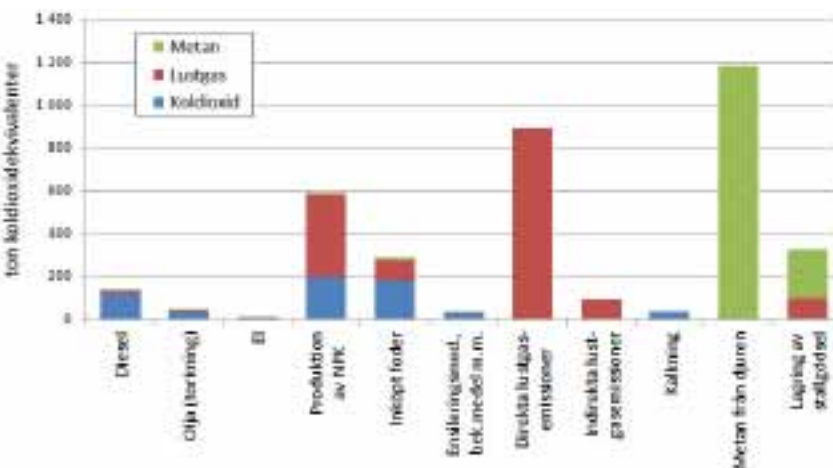
Inköpta fodermedel bidrar till växthusgasutsläppen via transporter och framställning. Därför är användning av hemmaproducerat foder en bra åtgärd.

Eftersom mineralgödsel bidrar till stora utsläpp av växthusgaser i samband med tillverkning, 6,8 kg CO₂ ekv per kg kväve, ger ett val av bra mineralgödsel som produceras med bästa möjliga teknik (så kallad BAT) en minskning med nära hälften av utsläppen.

El, olja, biogas

Att minska sitt energibehov i form av olja, el och diesel är de flesta intresserade av. De vanligaste effektiva energibesparingsåtgärderna hittar man bland transporter i form av logistik, sparsam körning och underhåll. Används olja till uppvärmning ska den självklart fasas ut. På elsidan kan man spara mycket inom belysning, värmeåtervinning, underhåll och val av ventilation. Många smarta elval görs i samband med nybyggnation. Därför är det extra viktigt att tänka på energieffektivisering i samband med det.

Produktion av bioenergi såsom biogas och energigrödor kan också vara ett sätt att minska gårdens klimatpåverkan och på sikt bidra till en självförsörjning av energi på gården.



Figuren visar hur växthusgasutsläppen kan fördelas på en mjölkgård. Metan från djurens fodersmältning är den största posten samt lustgasemissionerna. Även produktion av mineralgödsel bidrar. Energibärare såsom diesel, el och olja orsakar oftast endast cirka 10-15 procent av gårdens totala växthusgasutsläpp.

Karin Eliasson
Rådgivarna i Sjuhärad





Här är hällebräcka

Hällebräcka är en hotad art som bara förekommer i Skandinavien och främst Sverige. Genom att hålla betesmarkerna öppna hjälper vi den att leva vidare.

I ett stråk som löper ungefär från Dals-Rostock i söder till Värmlandsgränsen i norr, i framför allt Mellneruds, Bengtsfors och Åmåls kommuner, finns skifferbergarter som är mycket kalkrika. Här kan man hitta den rara växten hällebräcka.

En riktig raritet

Hällebräcka finns bara i Skandinavien och inte någon annanstans i världen. Sin främsta utbredning har den i Sverige där man kan hitta den i ett band från Dalsland i väst till Uppland i öst. Hällebräcka är rödlistad och har klassningen missgynnad. Den är fridlyst i hela landet, vilket betyder att man inte får plocka eller skada den. Arten är också upptagen på Bernkonventionens lista över starkt hotade arter. Eftersom hällebräcka är så ovanlig har vi ett extra stort ansvar för att få arten att trivas och leva vidare.

Utseende

Hällebräcka har förmodligen uppkommit som en korsning mellan arterna grusbräcka och klippbräcka och kan därför vara svår att skilja från dessa arter. Hällebräcka blommar i maj till juni. Den är en tvåårig ört, ca 5-25 cm hög med strödda fem- till sjutandade blad på stjälken. Blomman har vita urnupna kronblad och liknar mandelblommans

blomma. Hela växten är täckt av fina körtelhår. En flikig bladrosett vid marken är ett annat kännetecken.

Pionjärsart

Hällebräcka är starkt kalkgynnad och växer vanligtvis på solbelysta hållmarker med tunt jordlager. Hällebräcka är en pionjärsart, vilket betyder att den etableras på störd mark under mycket magra förhållanden. Störningen som gör att marken blottas och hällebräcka trivs kan bestå i till exempel trampet från betesdjur. Det är främst i betesmarker och intill vägar i ett småskaligt odlingslandskap som man hittar hällebräcka.

Håll markerna öppna

Eftersom den trivs allra bäst i magra, solbelysta miljöer med återkommande störning är upphörd hävd ett stort hot. Att plantera igen dessa miljöer eller låta dem växa igen och bli utskuggade med ett tjockt förnålager som följd är direkt förödande för arten. Att försöka inkludera dess växtområden i betesmarker är ett bra sätt att se till att växten kan leva vidare. Om du inte har tillgång till betesdjur kan du mekaniskt hjälpa till att hålla hållen öppna för att underlätta för arten. Givetvis ska man inte tillskottsutfodra eller på annat sätt tillföra näring i hällebräckamiljöer.

Katrin McCann
Uddevalla



◀ Arten hällebräcka står i begrepp att få ett eget åtgärdsprogram. Naturvårdsverket tar fram sådana program i samverkan med länsstyrelserna för att gynna hotade arter och se till att särskilda insatser görs för att dessa arter ska kunna leva vidare.

SAM Internet 2012

Kom igång med ansökan

Som vanligt finns det möjlighet att komma till oss på Länsstyrelsen och låna dator. När du får ditt nya lösenord för 2012 kan du ringa till oss på 031-60 50 00 och boka tid. När du kommer till oss får du låna en dator och vi hjälper dig att komma igång. Det finns alltid personal på plats för att hjälpa till om du får problem. Även du som inte är så van vid att jobba med datorer kan du göra din

ansökan med stöttning av våra handläggare.

Ring och boka tid så tidigt som möjligt. I slutet av ansökningsperioden är det många som hör av sig och då kanske vi inte har möjlighet att hjälpa dig.

Nina Goos
Skara



Skaffa dig e-leg nu

Med e-legitimation visar du vem du är på Internet. En e-legitimation motsvarar ditt ID-kort eller körkort. Du skaffar e-legitimation hos din bank eller från Telia.


Vad kan jag använda e-legitimationen till?

När du loggar in i SAM Internet med e-legitimation kan du skriva under din ansökan direkt på datorn. Du behöver inte tänka på att skicka in underskrift av ansökan och för varje ändring du gör.

Du kan använda din e-legitimation för att logga in på alla Jordbruksverkets e-tjänster, till exempel CDB Internet eller Mina sidor. Du kan också använda din e-legitimation för att logga in på e-tjänster hos andra myndigheter, företag, kommuner och landsting.

Är ditt kundnummer knutet till ett organisationsnummer?

Om ditt kundnummer är knutet till ett organisationsnummer behöver du en fullmakt från företaget för att kunna logga in i SAM Internet med din e-legitimation. Din e-legitimation är nämligen knuten till ditt personnummer.

 www.e-legitimation.se
"Fullmakt – E-tjänster" som du hittar på www.jordbruksverket.se/saminternet

Höjt bidrag för stängsel mot rovdjur

Inom landsbygdsprogrammets Utvald Miljö ges stöd till rovdjursavvisande stängsel på blocklagd mark. Nu höjs troligen bidraget från 20 till 50 kr per meter. Länsstyrelsen inväntar besked från Jordbruksverket. Under tiden avvaktar vi med beslut på de ansökningar som kommit in. Utanför blocklagd mark kan man också få bidrag från Länsstyrelsen men då genom viltskadecenteret. Stängslen ska sättas upp enligt Viltskadecenterets rekommendationer. Fårägare i vargrevir och utsatta för rovdjursangrepp prioriteras.

Möjliga områden för ny varg

Länsstyrelsens viltförvaltningsdelegation har beslutat att föreslå trakterna kring södra Svenljunga och Karlsborg som möjliga områden för utsättning av varg. Valet av områden gjordes enligt regeringens instruktioner. Viltförvaltningsdelegationen valde de två som var minst olämpliga eller mest lämpliga, beroende på hur man ser det. Områdena har jämförelsevis lite betesdjur, ligger inte i vargrevir och inte för nära större väg eller järnväg. Nu ligger bollen hos Naturvårdsverket som beslutar om någon varg ska flyttas och i så fall vart. Syftet med att flytta vargar är att minska inaveln i Sveriges vargstam.



För info om varg, att förhindra angrepp, oro och rädsla, var det finns rovdjur, skada på tamdjur, rovdjurens beteende och Länsstyrelsens arbete och planer.

www.lansstyrelsen.se/vastragotaland/rovdjur

För mer info om viltskadecenter. www.viltskadecenter.se

Foto: Martin Fransson

Nina Goos
Skara

Julklappspyssel för odlare

Varför inte göra lite trevligt pyssel med barnen och samtidigt göra julklappar som gläder växtodlare, trädgårdsägare och de nyttodjur som gör sommarens odling betydligt enklare?



▲ Här blir det inga problem med bladlöss, det ser tvestjartarna till.



▲ Om man sätter genomskinliga rör i solitärbiholken kan man se in i kläckningskamrarna.

Lätt åt tvestjartar

Tvestjartar är nattdjur och gömmer sig på mörka ställen under dagen. Om man ser till att gömställen finns nära bladlusangrepp kan tvestjartarna snabbt äta upp lössen. Enklast är att fylla en svart plastpåse (typ hundbajspåse) med halm eller visset gräs och binda ihop den med en bit ståltråd (ca 40-50 cm) för upphängning. Slutligen sticker man hål i påsen med till exempel en blyertspenna så att tvestjartarna kan ta sig in och ut.

Man kan också ta en ruska halm eller visset gräs, binda ett snöre (30-40 cm) om mitten på ruskan och sticka trådens ändar genom bottenhålen på en blomkruka inifrån och ut. Sen är krukans klar att hängas upp där det finns bladlöss. Om man vill kan man måla krukans.

Det är viktigt att tala om för den som får julklappen att man inte bör ha tvestjartsholkarna i fruktträd längre än det finns bladlöss där, annars kan tvestjartarna börja äta kartan av svält. Därför ska det vara lätt att flytta på holkarna. Bland rosor eller perenner kan man i stället sätta de halmfyllda krukorna på pinnar i bäddarna.

Lätt och lite svårare åt solitärbin

Om de minsta barnen får lite hjälp kan de göra kläckningsholkar för solitärbin. Dessa är trevliga insekter, som inte ens kan stickas och som man därför inte behöver vara rädd för. De hjälper till med att pollinera fruktträd och bärbuskar och lägger sina ägg i smala gångar.

En längre konserverburk (typ korv- eller sparrisburk) som man fyller med lera, gips eller cement och sedan gör hål i är de mycket nöjda med. Holken placeras på ett soligt ställe med hålen i söderläge. Man kan använda stickor eller smågrenar att göra hålen med. Hålen skall vara 2-10 mm i diameter och 4-22 cm långa. Det är bra om någon vuxen sätter tejp över den vassa kanten på konserverburken innan barnen börjar jobba med den. Om man använder lera kan man utnyttja eftervärmen i ugnen för att torka solitärbiholken, efter det att man gjort hålen.

För större barn som gillar att snickra kan man göra solitärbiholkar genom att borra hål i samma dimensioner i vedtravar. Ännu roligare är att göra en box med en låda i med hål i framsidan. På insidan av lådan, i förlängning av hålen, kan man då sätta hylsor åt solitärbin. Genomskinlig plast eller glas är det bästa, till exempel hylsor från patroner till kulspetspennor, från vaniljstänger med mera

och nyttodjur



▲ Exempel på vad man kan använda för material i en holk för solitärbin.

fungerar fint. Detta ger möjlighet att direkt se in i solitärbinas barnkammare när man drar ut lådan.

Man kan också köpa en billig byrå eller bokhylla på en loppmarknad och göra om den till solitärbiholk. Om inte hylsorna räcker kan man i stället dra ut lådan och ersätta den med till exempel buntar av vass eller andra ihåliga vinterståndare (med ändarna utåt), vedtravar eller murstenar med hål i. Lägg på en bit plåt som tak, sen är solitärbihotellet färdigt.

Större holkar och övervintringslådor

Fågel- och fladdermusholkar är alltid lika uppskattade av både mottagare och brukare, se mer på www.sverigesradio.se/P1/naturmorgon för byggvägledning.

En rejäl låda (gärna 15-20 liter) fylld med halm och med 3-5 mm breda hål eller springor i sidorna och botten kan rädda många nyttodjur genom vintern. Speciellt guldögonsländorna lockas dit om man målar lådan med falu rödfärg, den är de mycket förtjusta i! Även jordlöpare, spindlar, näbbstinkflyn, nyckelpigor och blomflugor övervintrar gärna i lådorna.



◀ Burkar, färg, wellpapp, gips och vinterståndare blir med lite pyssel till bra – och billiga – hem för till exempel tvestjärtar och solitärbin.

Kirsten Jensen
Skara



Funktionstest ger säkrare arbetsmiljö

Fördelarna med ett funktionstest är många. Nu pekar allt på att funktionstest av lantbrukssprutor blir obligatoriskt senast 2016.

Idag är funktionstest av lantbrukssprutor frivilligt i Sverige, men det kommer med all sannolikhet bli obligatoriskt inom de närmaste åren. Ett nytt EU-direktiv kommer antagligen senast 2016 kräva att utrustningen för spridningen av bekämpningsmedel ska vara testad.

Krav redan idag

En del odlingskontrakt, lokala krav från kommuner, samt miljöersättningen för miljöskyddsåtgärder kräver redan idag funktionstest. De sprutor som testas förses med ett kontrollmärke om de uppfyller kraven. Kontrollmärket visar endast sprutans skick vid testutförandet och är ingen garanti för att det inte kan hända oförutsedda läckage under säsongens gång.

Flera fördelar

Fördelarna med ett funktionstest är många men framförallt blir arbetsmiljön för sprutföraren säkrare. Dessutom minskar risken att preparatresten hamnar på fel plats i miljön. Driftstörningar minskar, dosen kan sänkas och därmed preparatkostnaderna. Bekämpningseffekten blir bättre och effektivare eftersom vätskefördelningen blir jämnare och likaså spridningsbilden.

Testets omfattning

Funktionstestet innefattar tre viktiga punkter: test av själva sprutan, reparation av sprutan, information och rådgivning till sprutföraren. Testet omfattar kraftöverföringsaxel, pump, manometer, tank, omrörning, armatur, ledningar, filter, bom, vätskefördelning, spridningsbild, efterdropp och kalibrering.

Vanligaste bristerna

2004 ingick 240 lantbrukssprutor i en undersökning. Av dessa hade 65 procent brister som gick att åtgärda direkt medan 8 procent hade så stora brister att de inte kunde godkännas alls utan krävde större reparation. De vanligaste bristerna i undersökningen var:

- Efterdropp från munstycken.
- Ojämn vätskefördelning och spridning på grund av defekta spridare, täppta eller slitna munstycken.
- Täppta filter och avvikande bomhöjd.
- Trasig eller felvisande manometer.
- Läckage på ledningar.
- Läckage på armatur.

Hur ofta?

Rekommenderat intervall för funktionstest av sprutorna är ett år om de används till mer än 25 hektar/meter bom och år. Detta blir 600 hektar för en 24 meters spruta och på motsvarande vis 300 hektar för en 12 meters ramp. Kommer du inte över dessa rekommendationer bör du ändå testa vartannat år. Upptäcks många fel på sprutan redommenderas kortare intervall till nästa funktionstest. Oavsett om din spruta nyligen är funktionstestad eller inte bör du alltid vara vaksam på att sprutans olika delar fungerar som de ska. Det är du som sprutar som är ansvarig för att jobbet blir bra gjort.

Lönar sig funktionstestet?

Vi vill i följande exempel ha 75 procent ogräseffekt. I försök uppnåddes 75 procent ogräseffekt vid 50 procent dos med funktionstestad spruta. För en icke funktionstestad spruta behövde dosen vara 75 procent för att få samma ogräseffekt. Ett funktionstest kostar runt 3 000 kronor.

Preparat	Funktionstestad spruta	Icke funktionstestad spruta
Hel dos kostar 150 kr/ha	$0,5 \text{ dos} * 150 \text{ kr/ha} = 75 \text{ kr/ha}$	$0,75 \text{ dos} * 150 \text{ kr/ha} = 115 \text{ kr/ha}$
Pengar att spara i dos/ha	40	0
Pengar att spara på 100 ha	4 000	0
Pengar att spara på 200 ha	8 000	0

Lars Pettersson
Skara



Lär dig använda växtskyddsmedel

Sprutförarens arbete blir alltmer ansvarsfullt eftersom regelverket kring användningen av växtskyddsmedel är omfattande. Länsstyrelsen genomför både grundutbildningar och fortsättningskurser i ämnet.

Kopplingen mellan livsmedel och växtskyddsmedel blir allt tydligare, vilket återspeglar sig i regelverket. Användningen av växtskyddsmedel är ett verksamhetskrav i gårdsstödet och kan vid avvikelser ge avdrag på dina EU-stöd. Även om någon annan utför växtskyddsarbetet så ansvarar du för att reglerna följs i din egen verksamhet.

På uppdrag av Jordbruksverket genomför vi på Länsstyrelsen både grund- och fortbildningskurser inom växtskyddsmedelsområdet. Vi arbetar för att minska hälso- och miljöriskerna vid användning av växtskyddsmedel inom jordbruket och trädgårdsnäringen. Målet är ett bra ekonomiskt utbyte med minsta möjliga miljöpåverkan.

Grundutbildning på fyra dagar

Grundkursen vänder sig till dig som inte har någon erfarenhet av användning av växtskyddsmedel men har behov av kunskaper i ämnet.

Övergripande rubriker på kursen är:

- Lagar och regler kring växtskyddet.
- Hur du skyddar dig själv och din omgivning.
- Hur du ska få ett ekonomiskt bra resultat av behandlingen med minsta möjliga miljöpåverkan.

Efter genomförd kurs och godkänt skrivningsresultat så har du ett kunskapsbevis för att använda klass 2L och ett tillstånd för att använda klass 1L-medel inom jordbruk, skogsbruk och trädgård, dock inte betningsmedel. Kursavgiften är 4 000 kronor

plus moms. Kaffe, lunch och kursmaterial ingår.


Lantbruks- eller trädgårdsinriktning

För att kunna ge en så ändamålsenlig utbildning som möjligt finns det kurser både med inriktning för jordbruk och för trädgård.

Grundutbildningar med inriktning på lantbruk är den 18, 19, 25 och 26 januari på Naturbruksgymnasiet Uddetorp i Skara (kurskod 14187) och på Naturbruksgymnasiet Nuntorp i Brålanda den 13, 14, 20 och 21 mars (kurskod 14188)

På Folkhögskolan i Vara har vi en kurs med inriktning park/golf/grönytor/trädgård den 2, 3, 7 och 8 februari (kurskod 14189).

Hur anmäler jag mig?

 Anmäl dig på www.lansstyrelsen.se/vastragotaland. Fliken Lantbruk & landsbygd.

Personlig kallelse till fortbildningskurs

Har du ett giltigt kunskapsbevis eller tillstånd och vi har rätt adress så ska du ha fått ett personligt brev med kallelse till säsongens fortbildningskurser. I år var sista anmälningssdag den 7 november för alla kurser. Har du glömt att anmäla dig så skicka ändå in svarstalongen som du fick med brevet så hoppas vi kunna erbjuda dig en kursplats.



Foto: Topps-Life

Grundutbildning för betningspersonal i Svalöv

Jordbruksverkets Utsädesenhet arrangerar en grundkurs i betning för lantbrukare, personal på utsädesföretag och utsädesanläggningar den 18-19 januari i Svalöv.

 Anmäl dig på www.jordbruksverket.se. Frågor besvaras av Karin Johansson, 036-15 83 22, karin.johansson@jordbruksverket.se

Frågor

Ring gärna Karin Almgren 031-60 58 25 eller Ing-Marie Berggren 031-60 58 03.

Välkommen med din anmälan!

*Karin Almgren
Skara*



LÄNSTYRELSEN
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

Kompetensutveckling

inom landsbygdsprogrammet 2011-2012

Anmälan på www.lansstyrelsen.se/vastragotaland

Välj verksamhetsområde Lantbruk/Landsbygd och därefter Kurskalender samt sök på den angivna aktivitetskoden. Fyller du i din e-postadress i anmälningsformuläret får du automatiskt en bekräftelse på din anmälan. Anger du dessutom ditt mobilnummer får du en påminnelse via SMS 48 timmar innan kursstart. Om deltagare avbokar senare än kl 16 dagen innan kursstart faktureras hela kursavgiften.

Lönsam nötköttsproduktion – analys med Agribeeff

Kurs

Med en rörlig marknad, föränderlig prisbild och nya förutsättningar är det angeläget att analysera sin nötköttsproduktion.

Föreläsare är Johanna Lidén, Taurus, Pernilla Salevid, SLU/LRF Konsult och Dan Waldemarsson, 2010 års nötköttsproducent.

Plats & tid

Naturbruksgymnasiet Uddetorp, Skara den 13 januari kl 9.30-15
Anmälan senast den 10 januari
(kod 14464)

Kursavgift

300 kr exkl moms.

Frågor

Camilla Svensson 031-60 58 35,
070-348 49 99

Fibernät till byn

Kurs

När en organisation kring markberedande anläggningar eller affärssamarbete ska byggas upp ställs vi inför en mängd nya frågeställningar. Vi vill samla frågorna om hur byns behov av utveckling kan genomföras.

Plats & tid

Roasjö Bygdegård, Roasjö den 18 januari kl 15-19
Anmälan senast den 9 januari
(kod 14485)

Kursavgift

100 kr exkl moms.

Frågor

Camilla Svensson 031-60 58 35,
070-348 49 99

Förbättra din vallodling

Kurs

Vallfodret är viktigast i idisslarfoderstaten. Avkastning, kvalitet och vallkalkylen kan förmodligen förbättras hos många.

Plats & tid

Vikens nötcentrum, Falköping den 16 januari kl 19-21.30
Anmälan senast den 12 januari
(kod 14399)

Vikens nötcentrum, Falköping den 23 januari kl 19-21.30
Anmälan senast den 19 januari
(kod 14508)

Vikens nötcentrum, Falköping den 30 januari kl 19-21.30
Anmälan senast den 26 januari
(kod 14509)

Kursavgift

150 kr exkl moms. Kom tre gånger, betala för två.

Frågor

Emelie Svensson 031-60 58 87,
070-660 57 22



Kalvning

Kurs

Vad kan man göra för att fler kalvningar ska gå bra? Här får du lära dig mer om att rätta till fellägen, vanliga kalvningsproblem och hur du kan hjälpa de nyfödda kalvarna till en bra start i livet.

Föreläsare är veterinär Susanne Eliason från husdjursföreningen Växa Sverige

Plats & tid

Naturbruksgymnasiet Uddetorp, Skara den 17 januari kl 18.30-21.30
Anmälan senast den 15 januari
(kod 14466)

Folkets hus, Uddevalla den 18 januari kl 9.30-14.00
Anmälan senast den 15 januari
(kod 14467)

Rädde gård, Länghem den 18 januari kl 18.30-21.30
Anmälan senast den 15 januari
(kod 14468)

Kursavgift

200 kr exkl moms. Förtäring köper var och en på plats. Kurslitteratur ingår.

Frågor

Annelie Carlsson, 031-60 58 46 och Bertil Pettersson 031-60 56 10

Det är kul att sälja!

Kurs

Målet är att öka dina kunskaper om hur du får kunden att lockas köpa just dina produkter. Genom att lära dig försäljningens olika faser och metoder kommer du kunna argumentera och avsluta en affär så att både du och kunden känner er nöjda och trygga.

Plats & tid

Ljungskile Folkhögskola, Ljungskile den 24 januari, 28 februari och 20-21 mars
Anmälan senast den 16 januari
(kod 14396)

Kursavgift

1 700 kr exkl moms, inkl lunch, fika och övernattnings.

Frågor

Johanna Eriksson, 031-60 57 74, 070-267 32 44 eller johanna.s.eriksson@lansstyrelsen.se

Vårt kulinariska kulturarv – maten ur historisk och kulturell synvinkel

Hur kan vi använda matens ursprung, traditioner och yttre påverkan, genom historien, för att inspireras till idéer för framtida möjligheter?

Plats & tid

Ljungskile Folkhögskola, Ljungskile den 24 januari kl 13-17
Anmälan senast den 18 januari
(kod 14404)

Föreläsare är Sten Janer från Coompanion Jönköpings län, projektledare för Regional matkultur Småland, ett projekt inom det Europeiska nätverket för regional matkultur och Barbro Östlund, mathistoriker och författare som berättar om "Bohuslänska och dalsländska mattraditioner".

Ingen kursavgift

Plats & tid

Levene gamla Prästgård, Stora Levene den 25 januari kl 9.30-14
Anmälan senast den 19 januari
(kod 14407)

Föreläsare är Sten Janer, Barbro Östlund som berättar om "Ost i alla former" och Sivan från "Sivans ost" som berättar om sig och företaget som fått många utmärkelser. Hela Sivans liv har präglats av ost, ett yrke som gått i arv till kvinnorna i slakten sedan 1875.

Kursavgift

200 kr exkl moms inkl smakprovning från Sivans ost och bohuslänsk äggost.

Kulturarv jordkällare och källarlagrad ost

Eldrimner har arbetat med ett projekt att bevara gamla jordkällare och lyfta fram dess betydelse för förvaring och förädling av ost.

Föreläsare är Anna Berglund, Eldrimner, Sigrid Kuusiniemi, egen företagare på Stengärde getgård och Boel Melin, byggnadsantikvarie.

Plats & tid

Den 6 mars kl 9.30-17
Anmälan senast den 29 februari
(kod 14412)

Storytelling om mat & måltid

Kursen är inriktad på hur landsbygdsföretagare inom mat, turism, boende som via sina gårdar, butiker, boenden, upplevelseföretag och restauranger säljer och serverar regionala specialiteter.

Föreläsare är Ida Junker, Fabula Storytelling.

Plats & tid

Ljungskile folkhögskola, Ljungskile den 28 mars kl 9.30-17
Anmälan senast den 20 mars
(kod 14418)

Frågor

Ann-Charlott Hajdu-Rafis, 031-60 59 90 eller ann-charlott.hajdu-rafis@lansstyrelsen.se

Smak som försäljningsargument

Kurs

Vad gör att dina produkter säljer bättre än konkurrenternas? Smaken förstås – det är den du skall säga. Föreläsare är Jan-Anders Jarebrand från "Byn med Vin och Bin" i Jämtland.

Plats & tid

Storåns Pensionat, Rävlanda den 13 februari kl 9.30-16
Anmälan senast den 31 januari
(kod 14374)

Håby Motell och Restaurang, Munkedal den 16 februari kl 9.30-16
Anmälan senast den 31 januari
(kod 14376)

Kursavgift

200 kr exkl moms. Fika och lunch köper var och en på plats.

Frågor

Kirsten Jensen 070-571 53 51

Frukt, bär och honung

Kurs

Honung är sött som socker men ger möjlighet att variera produkten betydligt mer. Här lär du dig hur du kan ersätta en del av sockret i frukt- och bärprodukter med honung. Föreläsare är Jan-Anders Jarebrand från "Byn med Vin och Bin" i Jämtland

Plats & tid

Katedralskolan, Skara den 14-15 februari kl 9.30-16.30
Anmälan senast den 21 januari
(kod 14378 för frukt och bärödlare, kod 14379 för biodlare)

Kursavgift

1 000 kr exkl moms, inkl fika och lunch båda dagarna

Frågor

Kirsten Jensen 070-571 53 51

Gårdsförädlingsmessa i Österrike

Studieresa

Vi upprepar vår populära studieresa till Ab Hof-mässan i Österrike, kombinerat med företagsbesök. På mässan ser ni både lokalproducerade produkter och redskap och maskiner avsedda för gårdsförädling av livsmedel.

Under företagsbesöken planerar vi besök inom följande branscher: Biodling, frukt- och bär, kryddor, öl, charkuteri, mejeri och bageri. Vi får också möjlighet att prova på gårdsturism i samband med besöken.

Tid

Den 29 februari - 3 mars med utgångspunkt Landvetter Flygplats, Göteborg

Pris

5 500 kr inkl flygresa Göteborg-Linz, buss, studiebesök och tolkning i Österrike, övernattning i dubbelrum och alla måltider utom på mässan och flygplatserna.

Anmälan senast den 26 januari eller så länge platserna räcker (kod 14368)

Frågor

Kirsten Jensen 070-571 53 51



Lagring av grönsaker, frukt och bär

Kurs

Lagring av grönsaker, frukt och bär är ett sätt att minska periodvis överskott på marknaden och att kunna leverera varor när priserna är som bäst. Då gäller det att hålla kvaliteten så bra som möjligt!

Föreläsare är Christina Marmolin, Hushållningssällskapet Skaraborg och Kirsten Jensen, Länsstyrelsen.

Plats & tid

Vara Folkhögskola den 8 mars kl 9.30-16
Anmälan senast den 26 februari
(kod 14380)

Kursavgift

500 kr exkl moms, inkl fika och lunch

Frågor

Kirsten Jensen 070-571 53 51

Posttidning B

Länsstyrelsen Västra Götalands län
Box 224, 532 23 Skara

ADRESSUPPDATERING

410 267 803

Vid **definitiv** avflyttning eller felaktig adress sänds försändelsen till nya adressen. Rapportkort med nya adressen sänds till Postkontoret

532 20 SKARA

Ersättning för natur- och kulturmiljöer i odlingslandskapet

Syftet med kulturmiljöersättningen är att bevara och synliggöra de spår av markanvändning som finns kvar sen tiden före 1940. Man vill också bevara lokala och regionala särdrag i landet.

På 1700-talet och 1800-talet byggdes de flesta murar som finns idag. Murarna är uppförda i syfte att hägna in eller stänga ute boskap eller att avgränsa brukningsenheter.

Stenmur

Stenmurar är byggda på olika sätt i olika delar av landet. De äldsta och enklaste stenmurarna var enklmurar som låg direkt på marken. Senare byggde man dubbelmurar i skalmursteknik. Dessa var nedgrävda och dränerade marken på samma sätt som ett stendike.

Muren ska underhållas och uppkomna skador ska lagas årligen. Finns det en grind ska den underhållas och vara användbar. Det får finnas enstaka träd i anslutning till stenmuren men igenväxning får aldrig finnas vare sig längs muren eller på området mellan mur och åker.

En stenmur kan delas av två lantbrukare som då har skötseln på var sin sida.

Fägata

Sedan järnåldern har fågatan använts för att driva djuren mellan gården eller byn och betesmarken. För att djuren inte skulle beta och trampa ner i inägomarken var fågatan hägnad på båda sidor.

Fågatan ska skötas på det sätt och med det material som är brukligt i trakten och där får inte finnas någon igenväxning. Finns det en grind ska den underhållas och vara användbar.

Man kan inte få separat ersättning för stenmur, gårdsgård av trä eller brukningsväg om man får ersättning för fågata.

fakta

Alla landskapselement ska huvudsakligen ha funnits sedan 1940 eller tidigare. Igenväxnings- och övriga åtgärder ska vara gjorda på alla element när ansökan om ersättning lämnas in.

Vissa landskapselement är skyddade enligt Miljöbalken. Vissa är skyddade enligt Jordbruksverkets föreskrifter om hänsyn till natur- och kulturvärden i jordbruket. Skydden gäller oavsett om man har sökt ersättning för dem eller inte.

Nästa nummer
av Jordbiten
kommer ut den
23 februari.

Veronica Groth
Uddevalla

Elisabet Nilsson
Uddevalla

Länsstyrelsen i Västra Götalands län
Landsbygdsenheten

www.lansstyrelsen.se/vastragotaland
e-post: landsbygd.vastragotaland@
lansstyrelsen.se

Expeditionstider: 9.00–15.00

Tel: 031-60 50 00

Växeln är öppen: 8.00–16.00

Borås
Västerlånggatan 17
Box 496
503 13 Borås
Fax: 031-60 59 68

Göteborg
Södra Hamngatan 3
403 40 Göteborg
Fax: 031-60 52 78

Skara
Klostergatan 13
Box 224
532 23 Skara
Fax: 031-60 58 20

Uddevalla
Skansgatan 3
Box 767
451 26 Uddevalla
Fax: 031-60 56 89