

Verksamhetsberättelse

Reformaten

2020 - 2021

Styrelsens berättelse

Styrelsen för den ideella föreningen Reformaten, organisationsnummer 802531-6012, avger härmed följande årsredovisning för det brutna räkenskapsåret 20.08.04 - 21.08.04. Om inte annat särskilt anges, redovisas alla belopp i hela kronor. Föreningen har sitt säte i Stockholm. Föreningen registrerades och stadgarna antogs 20.08.04. Stadgarna reviderades 20.09.25.

Reformaten är en partipolitiskt- och religiöst obunden förening med mål att påskynda en forskningsbaserad omställning av matsystemet –för människans och planetens hälsa. Vi betraktar matsystemet ur ett helhetsperspektiv; från produktion till konsumtion med fokus på de ekologiska och sociala aspekterna. Genom att mobilisera aktörer som direkt jobbar med matsystemet skapar vi en gemensam plattform för politisk påtryckning. Vi strävar efter att öka det allmänna engagemanget och bilda en bred opinion som stödjer systemförändringarna. Fokus för första verksamhetsåret har varit att bygga relationer till personer, organisationer och myndigheter som direkt jobbar med mat och matsystemet. Genom året har en förståelse för verksamhetens behov vuxit fram och övergripande syfte samt mål har definierats.

Styrelsen ska bestå av minst fem, max sju ledamöter inklusive ordförande. Styrelsen ska bestå av minst en ordförande, en vice ordförande, en sekreterare och en kassör. Ordförande utses av årsmötet. Övriga uppdrag utses av styrelsen på konstituerande möte. Styrelsen kan adjungera personer till styrelsemöten, dessa innehar inte rösträtt vid styrelsemöten.

Föreningens firma tecknas gemensamt av två i föreningen eller ordförande eller kassör var för sig. Styrelsen har under hösten hållit 11 protokollförda sammanträden och utöver det haft kontinuerlig kontakt i flera ärenden. Inget arvode har utgått till styrelseledamöterna. Styrelsen har beslutat att inte ta emot några medlemmar under första året.

Verksamhet

Reformaten har en delvis arbetande styrelse. Under året har 3 stycken praktikanter varit aktiva och vi har engagerat uppemot 100 personer ideellt.

Kvartalskonferenser

Reformaten har genomfört fyra livestreamade kvartalskonferenser från attraktiva miljöer i Stockholms innerstad (Nattklubben Trädgården, Södra teaterns Vinterträdgård på Mosebacke, Olgas barndomshem på Kungsholmen, Taverna Brillo på Stureplan där vi har samlat aktörer som direkt jobbar med matsystemet. Det gör vi för att skapa synlighet i frågan, bygga relationer, förmedla kunskap och information. och samla aktörer för ökat samarbete och förståelse för varandras arbete. Teman för konferenserna har varit, “Varför måste vi prata om maten?”, “Positiv skattefinansierad mat och hur kan vi stödja små och medelstora producenter akut”, “Hur påverkar maten jorden, producenten, konsumenten och samhällets hälsa?” och “Finns det politiskt stöd för en systemförändring?”.

Konferenserna har pågått mellan 3-10 timmar. Deltagarna har bestått av representanter från myndigheter som Livsmedelsverket, Folkhälsomyndigheten och Jordbruksverket, men även artister och skådespelare som Lena Endre och Petra Marklund. Andra deltagare är kända matkreatörer som Zeina Mourtada och Siri Barje, kockar som Sebastien Boudet och Paul Svensson, producenter som Gunnar Rundgren och Joel Holmdahl, journalister, författare, andra organisationer som Sveriges Konsumenter, Hjärt-Lungfonden, WWF, FIAN Sverige, Svensk dagligvaruhandel och slutligen forskare som Line Gordon och Elin Rööf med flera. Fullständiga deltagarlistor finns som bilaga. Ett 50-tal volontärer har hjälpt till med planerande och genomförande av samtalen på konferenserna samt med och kommunikationen.

Matprat på Trädgården

Under våren och försommaren 2021 genomförde Reformaten ett sju veckor långt samarbete med Stockholms största utomhusnattklubb Trädgården under konceptet Mellangården. Varje vecka bjöds en ny gästkok in för att servera mat till gästerna. Riktlinjerna kockarna följde var “Diet for a green planet” vilket bland annat innebär lokalproducerade råvaror i säsong (helst från kretsloppsgårdar). Varje fredag skedde även ett livestreamat och modererat samtal mellan fyra personer med anknytning till den specifika råvaran (kock, producent, expert och inspiratör). Samtalen hette “Matprat” och gjordes i samarbete med MatLust, organisationen We don't have time och Stiftelsen biodynamiska produkter. Samtliga program, riktlinjer, livsmedel och inspelningar finns tillgängliga på vår hemsida.

Inför UN Food Systems Summit, New York, September

Inför FNs första konferens helt ägnat till det globala matsystemet har Reformaten blivit inbjuden till och arrangerat följande samtal:

24.03.21. Regional dialog anordnad av MatLust, Södertälje kommun och Näringsdepartementet. Olga var inbjuden som en av tre talare på programmet och framförde vikten av ett brett folkligt stöd för en forskningsbaserad reformation av matsystemet.

01.06.21. Independent Dialog anordnad av Reformaten och WWF Sweden Youth. Tema "Ungas röster för matsystemet", inbjudna till dialogen var ungdomsorganisationer, forskare, miljöorganisationer med flera.

23.06.21. Regional dialog, anordnad av Nordiska ministerrådet "Food Systems from the Nordic perspective". Olga var inbjuden som en av de svenska representanterna av de totalt 100 deltagarna från de nordiska länderna bestående av ministrar, forskare, myndigheter och organisationer.

Samarbeten med skolor

Under hösten 2020 genomförde Reformaten ett samarbete med Linköpings Universitet och Klimatpsykologerna som handlade om kommunikation av budskap relaterade till matsystemet och klimatet.

Under våren 2021 genomförde en studentgrupp från IHM Business school sitt examensarbete om öppningen av de publika platser Reformaten ämnar att öppna. Arbetet bestod av kvantitativa och kvalitativa intervjuer, analyser och slutrapport.

Reformaten genomförde ett samarbete med Hyper Island under ett learning partnership där elevgruppen arbetade fram user journeys, målgruppsanalyser etc.

Media

Ordförande Olga Grönvall Lund medverkade i diverse podcast-inspelningar och intervjuer i media. Ett urval: SVT Morgonstudio, SR Radio, Tidningen Syre, Supermiljöbloggen, Food Pharmacy-podcast med flera.

Reformatens första Matbarometern - Gör det lätt att äta rätt

Under våren genomförde Reformaten tillsammans med Klara Peterson från Mittuniversitetet en enkätundersökning riktad till de olika riksdagspartierna under namnet "Reformatens första matbarometer – Gör det lätt att äta rätt" med 100 procent svarsfrekvens.

Undersökningen var baserad på forskningsrapporten "Styrmedel för hållbar matkonsumtion – en kunskapsöversikt och vägar framåt" publicerad av SLU Future Foods. I rapporten presenteras 17 konkreta styrmedel som kan implementeras, bland annat prisreglering, informationskampanjer, märkningar och förbud. Enkäten inleddes med en övergripande fråga där varje parti fick ta ställning till: "Kommer ditt parti sätta tydliga mål för en matkonsumtion som ligger i linje med redan beslutade klimat- och miljömål?". Svaren visade att hälften av partierna anser att detta är viktigt.

Fullständigt resultat finns på vår hemsida.

Urval av andra konferenser Reformaten har deltagit i och anordnat paneler under

05.06.21. Järvaveckan, "Vårt ohållbara ätande". Olga deltog i ett panelsamtal lett av Karin Signhild "Kakan" Hermansson med deltagare som Gustav Johansson (Jävligt gott) och Zeina Mourtada.

04.06.21. Sweden Food Tech, Big Meet. Reformaten arrangerade en timme på programmet tillsammans med Johan Hjerpe där de bjöd in Franciska Rosenkilde, Leader of The Alternative and the Copenhagen Mayor of Culture and Leisure under temat "Reformaten and Stockholm learns from Copenhagen's Food Strategy"

15.04.21. Gather Club House Festival. Reformaten anordnade en timme på programmet med tema "Hållbarhet & Internationella matkulturer", hur anammandet av mångfald i matkulturer påverkar vår strävan efter ett mer hållbart matsystem".

28.04.21. GetReadyforCOP26 - The bridge by Altitude. Olga inledde "Food Track" med Dr. Zitouni Ould-Dada, för närvarande biträdande chef för klimat- och miljöavdelningen vid Food and Agriculture Organization (FAO) i Rom.

Övrigt

Reformaten har blivit invalda i Livsmedelsverkets samverkansgrupp för ideella föreningar för hållbar matkonsumtion under perioden 2021-2022.

Kommunikationsbyrån Familjen har bistått med justeringar av den grafiska profilen och arbete med hemsidan.

Reformaten var en av tio ideer som blev nominerade till innovationsprogrammet 100% Cirkulärt av WHITE GUIDE.

Pågående arbete

Platsen, Stadsdelskök - Ett utbildande och samverkande publikt kök

Under året har Olga och designern Johan Hjerpe tillsammans med en arbetsgrupp påbörjat utvecklingen av den blivande verksamhet som avser att invigas under Reformatens andra verksamhetsår på obestämd plats i Stockholm. Under sommaren 2021 har projektet blivit uttaget till det globala acceleratorprogrammet "The Food Systems Game Changers Lab" som arrangeras i partnerskap med EAT, IDEO, The Rockefeller Foundation och Thought for food.

Deltagarlista från samtliga samtal

Konferens 1

Olga Grönvall Lund, initiativtagare till Reformaten
Marika Berglind Ekman, initiativtagare till Reformaten
Maria Monciu, författare, brobyggare, Järva
Alex Brekke, generalsekreterare Amazon Watch Sverige
Elin Röö, forskare, Sveriges lantbruksuniversitet (SLU)
Katarina Luhr, miljö- och klimatborgarråd, Stockholms stad

Anna Lindelöw Mannheimer, ordförande föreningen Frisk mat
Johannes Cullberg, grundare Paradiset
Sébastien Boudet, bagare
Beatrice Rindevall, miljöjournalist
Jens Persson, kommunikatör, Miljödepartementet
Fabian & Rune Kalf Hansen, kockar, Kalf & Hansen
Anton Järild och Charlotte Bladh André, Organic Sweden
Jonas Bane, ordförande, Klimatriksdagen
Victor Ramos, styrelseledamot Symbios, Stockholms universitet

Anette Olovborn, KliMATval, SKR
Innovationsguiden
Johan Hjerpe, designer och strateg
Mambona Bojang och Herman
Rasmuson, kock respektive
verksamhetsutvecklare Fryshuset
Johan Gottberg, Restauranglabbet
Lena Endre och Rosanna Endre,
skådespelare och klimataktivist
Adrià Lorenzo, sommelier
Terje Erik Garberg, producent
Daniel Holst & Josep Castanyer Alonso,
musiker, Konserthuset
Kira Linnenbrink, kock
Niki Sjölund, kock och kokboksförfattare
Kata Nylén, psykolog och medgrundare
av Klimatpsykologerna
Paul Svensson, kock och
kokboksförfattare
Elin Aronsen Beis – producent,
Foodloopz
Siri Barje, kock och kokboksförfattare
Zeina Mourtada, kock och
kokboksförfattare
Göran Svartengren, kock och
restaurangägare på Svartengrens
George Herlitz, jägare
Anna Richert, senior matexpert, WWF
Line Gordon, chef, Stockholm Resilience
Center
Oscar Målevik, bagare
Petra Marklund, artist

Konferens 2

Olga Grönvall Lund, initiativtagare till
Reformaten
Jonas Bane, ordförande Klimatriksdagen,
styrelseledamot Reformaten
Joel Holmdahl, lantbrukare med
agro-ekologisk inriktning
Gunnar Rundgren, bonde, författare och
sambandsdebattör
Elin Rydström, ekologisk lantbrukare
Ulrika Backlund, dietist, Livsmedelsver-
ket
Anna Lindelöw Mannheimer, grundare
Frisk Mat
Susann Ask, ordförande Dietisternas
Riksförbund

Kata Nylén, psykolog och medgrundare
av Klimatpsykologerna
Sébastien Boudet, bagare
Mats-Eric Nilsson, journalist och
författare

Uppföljande samtal:
Anna Pedersen, enhetschef för
skolmåltider, Norrtälje kommun
Jon Möller, projektledare, "Klimatsmarta
stockholmare", Stockholms
miljöförvaltning
Eva Sundberg, projektledare,
Jordbruksverkets projekt "Mattanken"

Konferens 3

Olga Grönvall Lund, initiativtagare
Reformaten
Tove Björklund, miljöentreprenör med
forskarbakgrund, styrelseledamot
Reformaten
Amanda Carapi Sjölin, personalvetare
Åsa Brugård Konde, nutritionist,
kost- och hälsofrågor på
Livsmedelsverket
Gustav Johansson, kokboksförfattare
och entreprenör, Jävligt Gott
Kata Nylén, psykolog och medgrundare
av Klimatpsykologerna
Rebecca Öhnfeldt, journalist inriktad
mot lantbruk
Per Anders Lugn, journalist och förfat-
tare Märta Jansdotter Aguirre, vd Gröna
Gårdar
Hanna Dahlström, kanslichef, FIAN
Sverige
Håkan Jonsson, Sametinget
John Gerhard, stiftelsen Biodynamiska
Produkter
Frida Hylander, psykolog och
medgrundare av Klimatpsykologerna
Mattias Finndin, WWF Sweden Youth
Pia Lindeskog, Folkhälsomyndigheten
Per Styregård, journalist och vinexpert
Flynn Smedman, student på
agronomutbildningen SLU, aktiv i
Auroramålet

Konferens 4

Elin Röö, forskare, SLU
Klara Peterson, volontär, Reformaten
Pia Lindeskog, Folkhälsomyndigheten
Anna-Karin Quetel, Livsmedelsverket
Zeina Mourtada, matkreatör och bloggare/kock och kokboks författare
Patricia Eustachio Colombo, forskare, Karolinska Institutet (KI)
Sara Jervfors, kostchef, Södertälje kommun & projektchef för MatLust EU
Jan Bertoft, generalsekreterare, Sveriges konsumenter
Anette Jansson, sakkunnig intressepolitik och prevention, Hjärt-Lungfonden
Karin Brynell, vd, Svensk Dagligvaruhandel

Matprat

Jonathan Kasche, kökschef, Restaurang Emmer
Emil Grönlund, kock & trädgårdsmästare, Vacksta Odling
Ann-Helen Meyer Von Bremen, journalist, författare & månskensbonde, Kålrotsakademien
Gustav Johansson, entreprenör, kokboks författare och matbloggare, Jävligt gott
Erika Olsson, gårdsägare och ekologisk bonde, Onsberga gård
Göran Svartengren, kökschef, Svartengrens
Håkan Fällman, styckmästare och köttnörd, Fällmans kött
Sigrid Agenäs, forskare, SLU
Henrik Boestad, yrkesjägare/krögare/vd, Wild @ Nature
Per Risberg, handläggare & viltmästare, Naturvårdsverket
Thomas Eidefors, jägare, kock och sommelier, egenföretagare
Johan Gottberg, mat, hållbarhet och utveckling, Restauranglabbet
Karolina Wilczynska, bonde, fågeluppfödare, entreprenör,
Rosa Skattlådan

Anna Richert, senior matexpert, WWF
Jimmy Gou, copywriter by day, Instagram-foodie by night
Gustaf Almqvist, handläggare i fiskefrågor, Länsstyrelsen
Rolf Nilsson, fiskare, Svenska Brassierier
Malin Söderström, kock och Krögare, Moderna Museet & The Fishery
Viola Bergström, egen företagare, kreatör
Gurigin Bakircioglu, poddare, debattör och egenföretagare
Kerstin Fredlund, läkare och expert på spannmål, Hidden in Grains
Sally Voltaire, krögare, Sally på Sudret
Thomas Björklund, vd & odlare, Warbro Kvarn
Gunnar Backman, grundare, Nordisk Råvara
Sara Jervfors, kostchef & projektchef, Södertälje kommun & MatLust
Rune & Fabian Kalf-Hansen, kockar, Kalf & Hansen