

Charlotte Lagerberg Fogelberg

Projektledare, Agronomie doktor
IDEON Agro Food
Ideon Science Park Beta 1
223 70 Lund



e-post: Charlotte.Lagerberg@slu.se
direkttelefon: 070-883 74 65

www.agrofood.ideon.se
046-286 29 50

Inom detta projekt om matsvinn i livsmedelsbutiker ansvarar jag för undersökningar av attityder kring kvalitet och matsvinn samt hur kunder och personal upplever olika åtgärder för att minska de mängder mat som kastas.

Under april 2012 har en ny skonsammare bananhylla som även ger förbättrade möjligheter att exponera olika kvaliteter installerats i en butik. I samverkan med butiken lägger jag successivt till ytterligare åtgärder. Undersökningar kring kundens och personals attityder och erfarenheter pågår.

Jag är agronom sedan 1993 och agronomie doktor sedan 1999. Min avhandling handlade om att beräkna resursanvändning och miljöpåverkan för tomater, och på grund av metoden beräknade jag även resursanvändningen för hela Sveriges ekonomi.

Jag har utbildning inom bl a projektledning, basgruppshandledning enligt PBL-metoden, pedagogik, energisystemanalys, miljösystemanalys, livscykelanalys, deltagardriven forskning och utveckling samt miljödriven innovation och affärsutveckling.

Mina kompetenser rör främst två områden: mat och miljö respektive kommunikation av värden förknippade med mat. Att samarbeta med företag och näringsliv är roligt och viktigt och jag arbetar gärna med utvecklingsfrågor.

Hållbar livsmedelskonsumtion och miljöinformation för beslutsfattande har jag länge arbetat med på olika sätt, allt från att göra miljösystemanalys på livsmedelskedjor till att övergripande bearbeta och sammanfatta kunskapsområden. Under 2002 gjorde jag en utredning om miljöpåverkan från Livsmedelsverkets beslutsfattande vilket även omfattade beskrivningar av 12 metoder för uppskattning av miljöpåverkan från livsmedel (http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/om_livsmedelsverket/2002_25_Livsmedelsverket.pdf). Under 2007-2008 svarade jag för den vetenskapliga utredningen till Livsmedelsverket om hur Sveriges befolkning kan äta enligt kostråden på ett mer miljösmart sätt (http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/mat_miljo/2008_livsmedelsverket_9_miljoanpassade_kostrad.pdf). Ett pågående projekt rör matsvinn i butiker, dess påverkan på miljö och ekonomi samt attityder och upplevelser av åtgärder för att minska detta svinn.

Jag arbetar med framgångsfaktorer för lokal och regional mat samt med kommunikation av mervärden via exempelvis EU:s system för skyddade beteckningar

(<http://www.livsmedelifokus.se/DocumentBank/710.pdf> , sidan 12-13). I ett projekt intervjuas ett större antal livsmedelsföretag och kommunikationen kring produkter följs genom aktörskedjor via handel till konsument.

Jag anlitas för seminarier och diskussioner, exempelvis av kommuner, universitet och LRF samt har även gjort ett par mindre utredningar för Arla Foods respektive Naturvårdsverket. Under hösten 2011 höll jag exempelvis föreläsningar för anställda inom storhushållssektorn (privata restauranger och offentliga kök), producerande företag och inköpare om matsvinn. Det var ett led i kompetensutveckling som arrangerades av Miljösamverkan Sydost och Mat & Upplevelser i sydöstra Sverige.

Åren 2006-2009 var jag även studierektor för forskarskolan Swedish Research School in Organic Food and Farming Systems. Åren 2000-2011 har jag varit anställd vid SLU i Uppsala. Under 2003 forskade jag vid Mittuniversitetet i Östersund.