



Varmt Välkomna!

Smaka på Västmanlands

Medlemsdag 15 oktober 2021

➤ Agenda

- 13:00 – 13:30 Presentation Styrelsemedlemmar och Föreningsmedlemmar
- 13:30 – 14:15 Redovisning aktuella projekt
- 14:15 – 14:30 Livsmedelsstrategin i Västmanland
- 14:30 Kaffe
- 14:30 – 15:00 Gruppdiskussioner
- 15:00 – 15:45 Inspirationsföreläsning Johan Swahn: "Att sälja med smak"
- 15:45 Avslutning

Smaka på Västmanlands Styrelse 2021-2022

- **Rikard Skanevall**, tf. ordförande,
rikard.skanevall@smakapavastmanland.se, 0734-231720
- **Christoffer Axelsson**, ledamot,
christoffer.axelsson@smakapavastmanland.se, 072-2963205
- **Patrik Rehn**, kassör, patrik@pareco.se
- **Ylva Belin**, sekreterare
- **Erik Olofsson**, ledamot
- **Anna Holmström**, ledamot
- **Leif Björklund**, suppleant

Rikard och Christoffer är sedan 1 oktober 2021 halvtidsanställda i föreningen för att säkerställa genomförandet av aktiviteterna i projektet Lokalt på Menyn.

Smaka på Västmanlands Aktuella projekt 2021 – 2022

LÄS MER PÅ:
www.smakapavastmanland.se -
ny hemsida under uppbyggnad
Hur vill du synas?

Lokalt på Menyn

SPV är projektägare i detta som har som syfte att minska avståndet mellan er producenter och era kunder: restauranger och privatkonsumenter primärt. Detta sker via tre aktiviteter.

Smak av Italien

Kursserie samt studieresa till Italien för att utveckla lokal matkultur i Västmanland. Lagd på is p.g.a. Covid-19 och kommunikation med JBV pågår för att förlänga projektiden.

Vi är med i två ansökningar på utlysningar från Jordbruksverket

Ansökningar inlämnade 31/8. Vi är med som projektpartner tillsammans med Vreta kluster, NIFA (Värmland), Länsstyrelser i mellansverige och Östgötamat. Tidsplan: oktober 2021 – december 2024.

LOKALT PÅ MENYN



Projektet finansieras av



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



Projektägare



Projektpartner





Projektets mål och aktiviteter

- Projektet "Lokalt på Menyn" vill minska avståndet mellan producent, restaurang och konsument/gäst samt öka antalet producenter och/eller volymen som produceras i Västmanland.
- Ökad handel av lokala livsmedel stärker den lokala stoltheten, arbetstillfällen skapas och därigenom mer skatteintäkter för regionen.
- I vår omvärldsanalys innan ansökan har vi sett samarbeten i regionerna runt oss lyckas och därför valt att samarbeta med i första hand AGRO Örebro för att få en starkare samverkan i projektet.

För att jobba mot målen genomförs tre aktiviteter.

- 1. Affärsutveckling för producenterna/förädlarna för att stärka kompetenser.
- 2. Kampanjen 200% lokalt på tallriken där vi utmanar restauranger att arbeta med lokala råvaror.
- 3. Mässor eller branschdagar där vi skapar mötesplatser för konsumenter, producenter, restauranger, grossister, handel och offentliga kök.



➡ Affärsutveckling insatser 2021

8 april Digitala föreläsningar och workshops i samarbete med Almi Mälardalen och AGRO Örebro

Innehåll:

- Företagsutveckling med arbetsförmedlingen och Almi
- Storytelling som marknadsföring
- Marknadsföringstips med Creed media group
- Framtidsspaning efter Pandemin med Göran Adlén

➡ Affärsutveckling insatser 2021

Augusti

- Watermark - Utbildning i bild, text och redigering i tre delar.
- Johan Swahn - Digital föreläsning om Smak

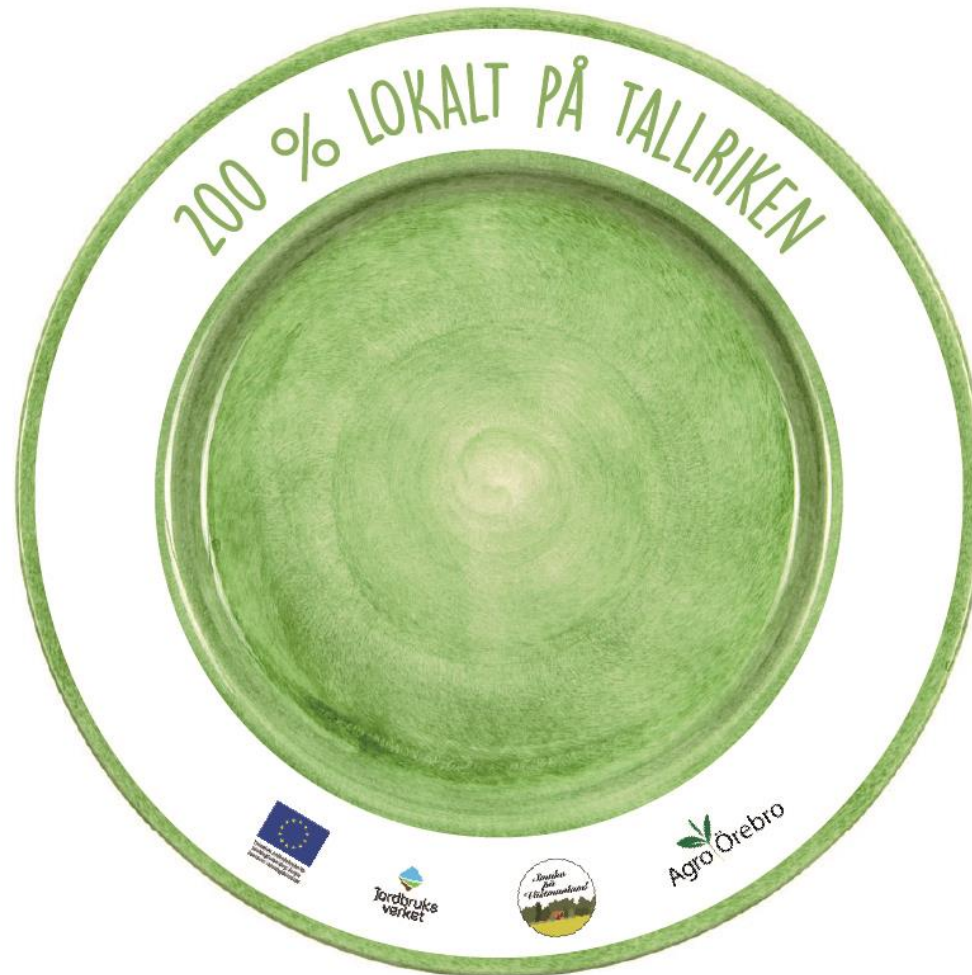
Innehåll:

- Att lära sig ta proffsiga bilder, redigera och publicera digitalt.
- Inspiration till att sälja smaker



Kampanj: 200 % Lokalt på Tallriken

15 juni - 5 september 2021



Regler

- Rätten ska vara en huvudrätt
- Ingredienserna ska komma från SPV medlemmar, Västmanland eller Örebro län.
- Serveras hela kampanjperioden

Samarbeten 2021

- Västmanlands Turism
- Västerås Tidning



Restauranger i Västmanland

- Baggå Skola, Skinnskatteberg
- Måns Ols utvårdshus, Sala
- Officersmässen, Västerås
- Rocklunda, Västerås
- Hotell Gillet, Köping
- Restaurang Djäkneberget, Västerås

Restauranger i Örebroregionen

- Bryggerikrogen, Nora
- Gamla Örebro, Wadköping
- GRO, Örebro
- Grythyttans Gästgivaregård, Grythyttan
- Lake Lodge, Våtsjön
- Naturens Hus, Örebro
- Tetsu, Örebro

Baggå Skola Cafés lammjärpar



BAGGÅ SKOLA
CAFÉ

Ägaren Amy Konwerski
och Baggå Skola Cafés
lammjärpar.
Foto: Avig Kazanjian

Baggå Skola Cafés lammjärpar serveras med en vildsallad, palsternackschips och färsk yoghurtssås

Exempel på lokala produkter och producenter till Baggå Skola Cafés maträtt

Lammkött	Pensionat Udden
Mjölk (egengjord yoghurt)	Malingsbo Gård
Ägg	Lokal producent
Palsternacka	Baggå Skola egen trädgård
Vitlök	Baggå Skola egen trädgård
Maskrosblad	Baggå Skola egen trädgård
Hallonlöv	Baggå Skola egen trädgård
Kirskål	Baggå Skola egen trädgård
Klöver	Baggå Skola egen trädgård
Daggkoppar	Baggå Skola egen trädgård

Om Baggå Skola Café, Skinnskatteberg

Ett hemtrevligt och kreativt café som drivs av Amy och Tomas vid Hedströmmen utanför Skinnskatteberg. Detta amerikansk/svenska par inspireras av karibisk och amerikansk street food och erbjuder möjligheten till måltider on-the-go eller i den lummiga trädgården. Prova dagens färska wraps med delikata såser och lokala råvaror, nypressad vanilj-rabarber dryck, starkt kaffe och gudomliga efterrätter. Lägg till stimulerande samtal och glad personal så blir de flesta nöjda. En boutique med udda spontana konstverk av lokala skapare, en cateringverksamhet och ett mini-BnB finns på området. Baggå Skola Café har öppet 11:00-16:00, onsdag till söndag från maj till oktober; övrig tid enligt bokning.

www.upplevskinnskatteberg.se/bagg-skola-cafe/



Rocklunda & Coopersmith's Beergarden BBQ



ROCKLUNDA
RESTAURANG & KONFERENS

Köksmästare Mattias Klinga
och Rocklunda &
Coopersmith's Beergarden
BBQ

Foto: Avig Kazanjian

Rocklunda & Coopersmith's Beergarden BBQ består av pulled pork burger med BBQ-sås gjord på äppelmust, hamburgerbröd bakat på lokalt mjöl samt drav från Coopersmith's bryggeri. Serveras med saltgurka samt rökt tomatsalsa.

Exempel på lokala produkter och producenter till Rocklunda & Coopersmith's maträtt

Fläskkött	Carlströms Kött
Äppelmust	Köpings musteri
Mjöl	Stora Hällsta kvarn & lantbruk
Drav	Coopersmith's bryggeri
Saltgurka	Norrängens trädgård
Tomat	Norrängens trädgård

www.rocklunda.com/restaurangen/

www.coopersmiths.se



Lokalproducenter som omfattas av kampanjen 200 % Lokalt på Tallriken i Västmanland



Baggbron handelsbod
Baggå Skolas Cafés odling
Bredsjö Mjölkfår
Carlströms Kött och Chark
Coopersmith's bryggeri
Fröjdhs Gröna
Grönsöo must
Hantverksbryggeriet
Hotell Gillets odling
Häst & Grönsaksboden i Målhammar
Köpings musteri
Lokal fiskare i Hjälmarén
Lokala fiskare i Mälaren
Lokala jaktlag Västmanland
Lycktäppans

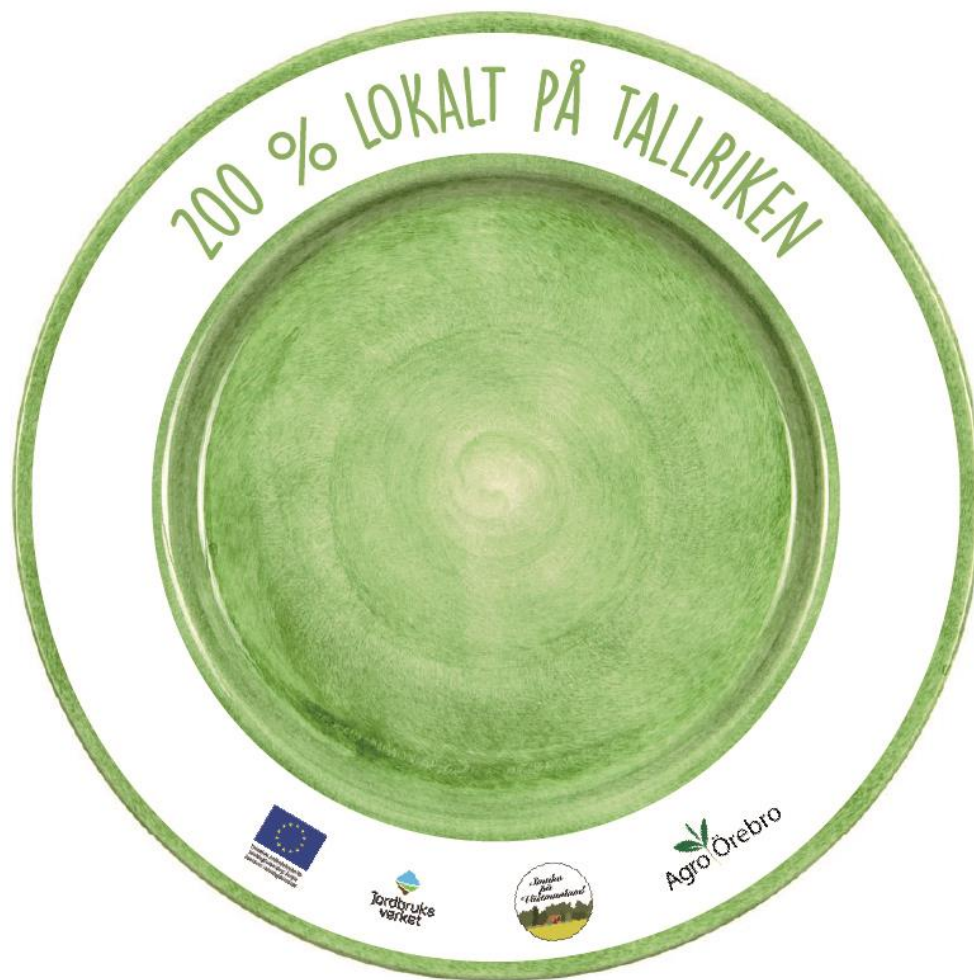
Malingsbo Gård
Mjölkgård Hedströmsdalen
Nibble Gård
Norrängens trädgård
Odlare i Stora Mellösa
Pensionat Udden
Rohbach
Roslundspotatis, Nirsgården
Stora Mellösa
Stora Hällsta Kvarn & lantbruk
Västerås gurka
Västerås Officersmäss odling
Änga Gård kryddblandning
Widéns lantbruk

6 Restauranger engagerar
29 lokala
producenter/förädlare !!!



Kampanj: 200 % Lokalt på Tallriken

Resultat 2021 och framåtblick 2022



Sålda rätter totalt båda länen

- **6,382 portioner**

Sociala medier spridning:

- **Över 50,000 personer har nåtts totalt under kampanjen**

Kampanjen 2022

- Vi kör båda länen 2022
- Nytt namn för kampanjen?
- Samarbete Visit Västerås
- Hur får vi in fler av era produkter till restaurangerna?

Mässa / Mässor 2022, Idéskiss



SPV monter 200 kvm
15-20 utställare

Foodcourt 100 kvm
3-5 restauranger

SCEN

Hushållnings-
sällskapet

LRF

AGRO
Västmanland

Grönt
Kompetens-
center

**År 2022 har vi en stor möjlighet att få ut vårt budskap: Handla mer lokalt.
Gör vi detta tillsammans blir det en succé.**

➤ **Mässa / Mässor 2022, förklaring Idéskiss**

- Med mässan vill vi visa upp mångfalden av lokala livsmedelsproducenter och förädlare i Västmanland.
- Huvudmontern ska vara fylld av liv, kommers, diskussioner, möten, utbildning mm.
- Föreningen står för lokalhyra, eldragning och golvvunderlag (matta)
- Utställare står för sin tid och sin monter. Går alldeles utmärkt att två till tre medlemmar skapar en gemensam monter.
- Varje monter är 6-8 kvadratmeter som grund
- Scenen kan användas till mycket: Prisutdelningar, föreläsningar, live matlagning, uppträdanden mm.
- Foodcourt: Föreningen står för halva hyran samt eldragning, kontrakterade restauranger för andra halvan av hyran.
- Andra föreningars medverkan i denna mässa i mässan gör att vi tillsammans kan skapa ett större forum för det lokala.
- Vill du vara med på denna mässa? Kontakta Rikard eller Christoffer så berättar vi mer och formar detta tillsammans.

Diskussionsgrupper - Frågeställningar

Mässa

Smaka på Västmanland ska i projektet Lokalt på Menyn samarrangera en till två mässor under 2022. Syftet med dessa är bland annat att visa upp den kvaliteten och bredden vi har på lokalproducerat.

- Planerar du att medverka på några mässor 2022?
- Vilka kriterier överväger du inför att ställa ut på en mässa? Storlek, exponering, antal besökare, avstånd, branschriktning, etc..
- Skulle du vara intresserad av att medverka på Sala-mässan i slutet av Augusti?

Diskussionsgrupper - Frågeställningar

Föreningen

Smaka på Västmanland har från och med oktober två halvtidsanställda vars uppgift är att verka för föreningens medlemmar och stärka den lokala maten i Västmanland.

- På vilket sätt kan Smaka på Västmanland bidra till att stärka din verksamhet? Var ligger din verksamhets utmaningar, barriärer och möjligheter för 2022?
- Diskutera hur lokalproducerad mat ska bli det självklara valet för alla konsumenter?

Stort tack för idag allihopa!

- Idag har vi fått en återblick på vad vi genomfört under året.
- Vi har inspirerats av Johan Swahn hur vi ska paketera våra produkter.
- Vi hoppas från styrelsen att fröna vi sått med mässor, kampanjer och övriga projekt ger er energi och vilja att samverka med oss så vi kan göra skillnad 2022 och framåt.
- Sprid budskapet, vi behöver bli fler som drar åt samma håll.