

# Verksamhetsberättelse 2022 – Smaka på Västmanland

## Styrelsen har bestått av följande ledamöter

Rikard Skanevall, ordförande	Christoffer Axelsson, vice ordförande
Patrik Rehn, kassör	Anna Holmström, sekreterare
Erik Olofsson, ledamot	Carin Barrsäter, ledamot      Leif Skanevall, suppleant

## Övriga förtroendeposter:

Fredrik Essen, revisor	Susanne Essen, revisorssuppleant
------------------------	----------------------------------

## Valberedning:

Markus Eriksen, sammankallande, Erika Karlsson och Johan Erberth

## Säte

Föreningen har sitt säte i Köping.

## Summering

Antalet medlemmar fortsätter att öka. Vid årets slut är antalet uppe i 56 företag vilket är väldigt positivt och vi har som ambition att bli 100 medlemmar inom en snar framtid.

I föreningens strategiska arbete söker vi samarbete och finansiering från regionen och kommunerna i Västmanland. Smaka på Västmanland har en viktig roll i utvecklingen av den lokala livsmedelsproduktionen och kan skapa mycket nytta för vårt samhälle genom på tre basfunktioner: Nätverk & Samverkan, Utveckling & Kunskap samt Synlighet & Evenemang.

Flertalet aktiviteter och evenemang genomfördes i projektet "Lokalt på menyn": Västerås tidnings mässa senior i april, kampanjen "Lokalt på tallriken 2022" och en marknadsföringskampanj för gårdsbutiker under sommaren, Salamässan i augusti samt 6oplus mässan i november.

Smaka på Västmanland medverkade till uppstarten av Agro Västmanland genom Patrik Rehn som var projektledare i Länsstyrelsen för införandet av organisationen. Vi har sedan dess en plats i styrgruppen för Agro Västmanland.

Projekt "Smak av Italien" återupptogs och genomfördes under våren med 16 företagare.

Projekt "Smaka på" del 1 genomfördes i samverkan med Västerås Stad under hösten och en ansökan om fortsättning "Smaka på" del 2 är inlämnad.

Projekt "Affärsmodeller för ursprungsmärkta livsmedel" är uppstartat. Ett samverkans-projekt med Vreta kluster, Östgotamat, NIFA Värmland och Lokalproducerat i väst. Pågår till december 2024.

För att bemanna projektet "Lokalt på menyn" med resurser anställdes Christoffer Axelsson och Rikard Skanevall, båda på halvtid. Patrik Rehn och Claes Nelander (Agro Örebro) har arbetat som konsulter i olika projekt under året.

Smaka på Västmanland medverkade till bildandet av samverkansgruppen för livsmedelsproduktion i Västmanland. Med i gruppen utöver SPV är: Länsstyrelsen Västmanland, Region Västmanland, LRF Mälardalen, Hushållningssällskapet, HS-Konsult och Agro Västmanland.

Föreningen har etablerat ett partnerskap med Västerås Tidning för ökad synlighet.

Föreningen har anslutit till nätverket AGFO i ett medlemskap under 2023 vilket ger våra medlemmar en möjlighet att ta del av seminarier och omvärldsbevakning.

## Under året har föreningen bedrivit följande verksamhet

### Styrelsen har haft 9 protokollförda styrelsemöten

17 jan, 15 feb, 16 mar (konstituerande), 7 apr, 10 maj, 7 jun, 30 aug, 27 sep, 4 okt

### Partnerskap med Västerås Tidning

I början av året skapades ett partnerskap med Västerås Tidning under 2022 som för medlemmarna innebar möjlighet till större synlighet på en för föreningen dedikerad sida i tidningen ungefär var tredje nummer. Flertalet artiklar och reportage om och från våra medlemmar har publicerats samt information om våra aktiviteter och evenemang. Våra medlemmar hade också bra rabatter på annonsering. Västerås Tidning var en stor bidragande faktor i vår synlighet under året genom evenemangen Västerås Tidnings mässa senior på våren, marknadsföringskampanjen för gårdsbutiker samt kampanjen "lokalt på tallriken 2022". Partnerskapet går vidare in i 2023.

### Västerås Tidning mässa senior

Seniormässan i Västerås arrangerades av Västerås Tidning och genomfördes 21–22 april 2022. Målgruppen för mässan är seniorer 55 år eller äldre men alla är välkomna in på mässan. Fri entré för alla. Smaka på Västmanland var mässpartner och fick en hel hall på 500 kvadratmeter till förfogande.

I samklang med övriga aktiviteter under året var detta ett tillfälle att stärka föreningens position som portal till den lokalproducerade maten. Syftet med medverkan på mässan var att ge medlemmarna en möjlighet att marknadsföra sina företag samt möta presumtiva kunder för konkreta affärer. Målgruppen seniorer står generellt för bra köpkraft, är samtidigt trogna och kan hjälpa till att påverka de yngre generationernas köpbeteende.

I och med partnerskapet med Västerås Tidning där seniormässan var en av grundpelarna i samarbetet att skapa medial uppmärksamhet för den lokala maten generellt och särskilt för medlemmarna i föreningen och de aktörerna som medverkade på mässan.

Medverkande medlemmar och andra inbjudna företag: Alsbo ägg, Björklunds kafferosteri, Coppersmith's brewery, Färna odlingar, Grönt levande, Köpings must & cider, Stora Ekeby kött, Åsby kött & vilt, Västerås officersmäss, Häst- & grönsaksbonden, Bromanders får & rekr., Storgårdens skafferier, Skogsbackens ost samt Smaka på Västmanlands egen monter där vi marknadsförde föreningen och dess medlemmar. Totalt 14 montrar.

Mässan besöktes av strax över 3,000 personer som i sig var lite lägre än väntat men besökarna uppskattade våra montrar mycket och de flesta sålde bra och fick ut sitt budskap.

För mer information finns en projektplan och en utvärdering att läsa.

### Smak av Italien

Matlandet Italien har alltid inspirerat företag och entreprenörer inom livsmedelsproduktion och restaurangnäringen världen över. Detta projekts syfte var att genomföra en affärsutvecklingsinsats i tre delar i Sverige samt åka med deltagarna på en inspirationsresa till just Italien.

Projektet finansierades av Jordbruksverket och europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling och löpte fram till 1 juni 2022. Journalnummer: 2019–2506. Ansvariga för projektets genomförande var Rikard Skanevall och Patrik Rehn.

16 deltagare påbörjade projektet. Utbildningsserien hölls på Åsby hotell och konferens i Hallstahammar.

Resan till Italien gick till regionen Marche. Värddar i Italien var Resebolaget Pierino Resor genom Per Åsander och Jens Kvande. Boende i lilla byn Montecarotta strategiskt placerad för dagsturer till

lokala producenter både vid kusten i den större staden Ancona samt en bit in i landet i böljande landskap. Resan gav deltagarna väldigt mycket inspiration där vi bland annat träffade: La buona usanza som arbetar med alternativa proteiner och värnar om gamla grödor som tex plattviol. Bryggeriet "Birrificio dei Castelli" som genom modern marknadsföring lyckats i vinlandet Italien, Olivoljeodlaren Colle Nobile producerar olivolja i absolut världsklass och utvecklar idéer på sidoprodukter som téer och tvålar vilket kompletterar olivoljan och ökar hållbarhetsarbetet. Totalt besöktes 13 lokala livsmedelsproducenter under fem dagar i ett intensivt schema.

Deltagare: Johan Björklund (Björklunds kafferosteri), Margareta Zimmerman-Bertilsson, Johan Bertilsson och Pauline Gatu (Munktorps Kvarn), Carin Barrsäter och Anitha Barrsäter (Gröna Hagars Kött), Håkan Johansson och Susanne Hultgren-Kramer (Åsby kött & vilt), Johan Erberth och Enrico Pianadei (Mälardalens frukt & grönt), Joe Morris (Ribhaus), Mova Berglund (Kärbo Prästgård), Claes Nelander (Agro Örebro), Richard Ekbohm (RIMA Seafood) samt Anders Bodewall och Ellinor Bodewall (Stora Mellösa potatis)

Projektet var mycket lyckat och uppskattat av deltagarna. Det knöts flera affärsrelationer och företagen utvecklade varandra.

För mer information finns en projektplan och en utvärdering att läsa.

### Kampanjen "Lokalt på tallriken 2022"

Vi utvecklade kampanjen från 2021 års genomförande och ändrade några saker: perioden för kampanjen sattes lite senare och kortare för att säkerställa att grödor fanns tillgängliga, kriterierna för ingredienserna sattes utan länsgränser då dessa var begränsande för restauranger i ytterområdet. Kampanjen genomfördes precis som 2021 i ett samarbete med Agro Örebro och restauranger från Örebro län.

Vi får anse att kampanjen lokalt på tallriken 2022 var lyckosam då vi nådde de högt uppsatta målen på antalet sålda varmrätter, mål 6,000 varmrätter, utfall strax över 7,100 varmrätter. Deltagandet kunde varit större men vi lockade fem restauranger i Västmanland och sex restauranger i Örebro att delta. Projektet har gett ringar på vattnet och vi är under 2023 med i projektgruppen för en liknande aktivitet i Nedre Dalälven.

Deltagande restauranger i Västmanland: Nya Serveringen (Ängelsberg), Färna Herrgård (Skinnskatteberg), Måns Ols utvårdshus (Sala), Hem till Gården (Västerås) och Gillet6 (Sala)

Synligheten för kampanjen var stor och vi tror den lokala maten fått större synlighet på restauranger i vår närhet. Kampanjen beskrevs ingående på vår egen hemsida. Spridning på våra egna Facebook och Instagram konton var ca 40,000 tittar i 55 olika inlägg. Vi köpte annonsering i Visit Västmanland magasin och resemagasinet Hit & Dit samt att det skrevs artiklar om kampanjen i Västerås Tidning och även uppmärksammades på Västmanland turism och Visit Västerås.

### Marknadsföringskampanj för gårdsbutiker

Då vi uppmärksammat att ungefär hälften av alla föreningens medlemmar har en gårdsbutik i anslutning till sitt företag var det ett strategiskt beslut att marknadsföra för invånarna möjligheten att handla lokala livsmedel i gårdsbutiker. Denna kampanj genomfördes tillsammans med 365 publishing som ansvarar för "Visit Västmanland magasin" och magasinet "Hit & Dit". Vi köpte synlighet i dessa två magasin och även digitalt på "Visit Västmanland". Kampanjen fick vi även publicerad i Västerås Tidning och köpte även där synlighet för att få större genomslag.

### Salamässan

Smaka på Västmanlands beslut att arrangera en matmarknad med kunskapsdel på Salamässan den 26–28 augusti år 2022 var en del i det övergripande projektet Lokalt på Menyn. Målet med mässan var att ge utställande lokalproducenter en chans att möta konsumenter/mässbesökare för att göra konkreta affärer. För Smaka på Västmanland var målet att positionera sig som aktör för lokal mat.

Genomförandet bestod av två delinsatser: 1) Smaka på Västmanland inne; en matmarknad där producenter möter mässbesökare för att synas och sälja produkter. 2) Smaka på Västmanland kunskap, en inspirationseftermiddag bestående av föreläsningar med tema lokal livsmedelsproduktion, inbjudna åhörare bestod till majoritet av särskilt inbjudna personer från kommun, landsting och tjänstemän och organisationer inom de gröna näringarna samt livsmedelsproducenter

Key takeaways:

- Vi genomförde en lyckad mässa trots få utställare. Enhetlighet, gemensamma vepor, loggor och bra kommunikation låg till grund för bra sammanhållning och god stämning. Alla utställare vittnade om bra försäljning och marknadsföring.
- Vi la ner för lite planering på hur uppföljning skulle ske efter mässan.
- Mässformatet passar vissa producenter bättre än andra och vi kan lära oss om mer våran målgrupp.

För mer information kring Salamässan finns en projektplan, utvärdering samt ett white paper att ta del av för den intresserade.

## Smaka på

Smaka på Västmanland har genom projektledare Patrik Rehn genomfört en förstudie tillsammans med Västerås stad. Förstudien hade som syfte för föreningen att förstå hur lokalt producerade livsmedel skulle kunna utveckla matupplevelsen på ett kommunalt turistmål och förstå hur det skulle kunna conceptualiseras och genomföras på flera ställen.

Förstudien har genomförts på Anundshög strax utanför Västerås. Nationellt känt som Sveriges största gravlämning från vikingatiden. I anslutning till detta finns ett café som Västerås stad ämnar utveckla för att svara upp till besökarnas behov samtidigt som destinationsutvecklingen för hela området Anundshög pågår. Ambitionen från Västerås stad är att Anundshög ska klassas som ett nationellt besöksmål.

Rapport för denna del 1 och ansökan för fortsatt projekt del 2 inlämnad.

## 6oplus mässa

Till följd av en av 2022 års stora planerade insatser för Smaka på Västmanland, Salamässan, kom flera förfrågningar till föreningen om att medverka med utställare av lokal mat på andra arrangemang och lokala event runt om i regionen. Ett av dem erbjudande kom från arrangörerna av 6oplus-mässan i Västerås arena den 23–24 november. I deras förfrågan ingick ett kraftigt subventionerat pris på 800 kr/monterplats (ordinarie pris för den kvadraten vi erbjöds verkade ha varit 14,100 kr). Christoffer ledde insatsen och förmedlade erbjudandet till föreningens medlemmar.

Syftet med deltagande på mässan var att ge deltagande. Utställare en möjlighet till konkreta affärer och marknadsföra sig mot nya kunder. För föreningens del blev det ytterligare en pusselbit i vår strävan att bli den naturliga portalen för lokalproducerad mat och dryck i Västmanland.

Utställare blev: Stora Ekeby kött, Åsby kött & vilt, Västerås Officersmäss, Alsbo ägg, Häst- och grönsaksbonden samt Bromanders får & rekreation.

Vi marknadsförde insatsen på vår hemsida, Facebook och Instagram. Föreningen hade en egen monter där vi utöver att sprida information om föreningens arbete och marknadsföra våra medlemmar arrangerade en tävling. I den fick privatpersoner inkomma med förslag på en västmanländsk trerättersmeny för att spela an på den av landshövdingen nyligen utsedda officiella västmanländska menyn.

Mässan besöktes av nästan 2,500 personer vilket får anses som godkänt. Det var ett relativt jämnt flöde på besökare.

## Styrgrupp Agro Västmanland

Organisationen Agro Västmanland bildades med tanken att sammanföra organisationerna inom den gröna näringen i Västmanland och gemensamt adressera arbetet i livsmedelsstrategin samt skapa utveckling inom livsmedelsproduktion i Västmanland.

Smaka på Västmanlands Patrik Rehn var projektledare i uppbyggnadsfasen av detta och skapade finansiering och förutsättning för bildandet av Agro Västmanland. Vi har en plats i styrgruppen för organisationen där sitter även representanter från: Region Västmanland, Länsstyrelsen Västmanland, Hushållningssällskapet, LRF och Agro Öst.

## Samverkansgrupp i Västmanland för lokal livsmedelsproduktion

Smaka på Västmanland var drivande i frågan att skapa en neutral samverkansplattform för organisationerna inom livsmedelsproduktion i Västmanland. En naturligt kallande part blev då Länsstyrelsen.

Genom denna plattform kan vi skapa förutsättningar för gemensamt arbete mot livsmedelsstrategin och att detta arbete effektiviseras i samordnade insatser och aktiviteter.

Möten ungefär var sjätte vecka.

## Kommunikation och synlighet

Hemsidan har uppdaterats löpande och den är ett bra verktyg och plattform för marknadsföring och synlighet för föreningens medlemmar.

På de sociala medierna vi använder (Facebook och Instagram) har vi märkt en ökande trend (från låga nivåer) av trafik där våra samarbetspartners i projekten hjälper till att sprida våra inlägg.

Under året har vi även aktiverat ett LinkedIn konto.

## Strategiskt arbete för föreningens framtid

Under hösten 2022 genomfördes en större enkät bland våra medlemmar där vi sökte svar på hur föreningen på bästa sätt kan arbeta i medlemmarnas intressen samt hur vi tillsammans kan skapa utveckling i Västmanland för den lokala maten och drycken. Denna enkät tillsammans med lärdomar och erfarenheter från föreningens projektarbeten under två års tid samt även omvärldsbevakningen som skett i nätverkandet med andra aktörer nationellt har lagt grunden för hur vi i styrelsen tycker föreningens arbete bör formas för framtiden där ett tätt samarbete med regionen och dess kommuner är utgångspunkten.

Smaka på Västmanland är det organet som knyter ihop aktörerna i några av våra mest aktuella samhällsfrågor: Hur producerar vi vår mat lönsamt, näringsriktigt och klimatsäkert samt hur säkerställer vi att mat finns under kortare och längre kriser?

Hur vi producerar och säljer mat är under förändring. Ett högt omvandlingstryck ligger på livsmedelskedjans aktörer som är en väsentlig del av det lokala näringslivet. Vår erfarenhet från samarbeten med andra regioner är att Västmanland ligger efter i utvecklingen men vi ser också att kommunerna i länet börjar ta tag i frågorna. Här kan Smaka på Västmanland bidra till en positiv utveckling och accelerera den. Globalt är branschen den största och har stor tillväxt över en lång tid. Branschen påverkar också många andra delar av samhället. Det är viktigt att vara med i den förändringen och ta vara på den stora potentialen som finns i Västmanland.

Strategin för föreningens framtida arbete bygger på tre funktioner: Nätverk & Samverkan, Synlighet & Evenemang samt Utveckling & Kunskap.

Vårt arbete kommer leda till ett ökat och lönsamt företagande, starka platsvarumärken samt en robust livsmedelsproduktion.

## Föreningens finansiella ställning

Föreningens ekonomi består av projekt och föreningens basverksamhet. Basverksamheten finansieras av medlemmarnas avgifter. Projekten finansieras av olika aktörer och budgeteras och följs upp separat. Ambitionen är att basverksamhet går runt utan att generera överskott eller underskott.

Basverksamheten har under 2002 genererat ett ..... Projektverksamheten gett ett litet underskott för kostnader som inte godkänts av stödgivaren och finansieras av basverksamheten, totalt .

Kassaflödet i basverksamheten är god då avgifterna inbetalas i början av året.

Kassaflödet i projekten kan vara utmanande då utgifter behöver vara betalda innan redovisning och handläggningen innan återbetalning kan dra ut på tiden beroende på förhållanden hos stödgivaren. Strategin för att hantera detta är förskott från stödgivare, upphandling av checklimit för varje projekt baserat på förväntad kapitalbindning och en effektiv projektadministration för att minska kapitalbindningen.

Föreningens finansiella ställning är god men känslig för risker i projekt då ekonomin är liten och projekten stora jämfört med ekonomin. Ordning i projekten är viktig. En strategi för ökad basfinansiering är en väg att minska känslighet för risk.

## Verksamhetsplan 2023

### Strategiskt arbete för föreningens framtid

Mycket fokus detta år ligger i att skapa ett strategiskt samarbete med region Västmanland och dess tio kommuner. I slutskedet av 2022 hade vi möten med kommunernas näringslivskontor och berättade om vårt pågående arbete för att stärka lokal livsmedelsproduktion. Föreningens arbete i flertalet projekt har visat på vårt stora värde för utvecklingen i regionen och gett oss kraften att växla upp. För mer information se stycket ovan för vårt arbete under 2022.

### Projektet "Lokalt på menyn"

Projektet "Lokalt på menyn" ska avslutas till sommaren. Detta projekt har betytt otroligt mycket för föreningen och gett oss medel till att växla upp från en ideell organisation till att med finansiella muskler genomföra evenemang och aktiviteter för att skapa stor medlemsnytta och värde för den lokala livsmedelsproduktionen i länet.

Den sista planerade evenemanget i projektet blir Smakfullt. En dryckes- och matmässa i Västerås. Den går av stapeln 21–22 april på Plaza Hotell i Västerås.

Till den mässan har vi engagerat inte mindre än 14 deltagande medlemmar som är verksamma både inom mat och dryck. Deltagare: Agitator, Västerås destilleri, Hantverksbryggeriet, Coppersmith's brewery, Köpings must & cider, Åsby kött & vilt, Carlströms kött & chark, Stora Ekeby kött, Gröna hagars kött, Bageri april, Färna Herrgård, Färna Odlingar, Dellback och Fiket i Färnebo.

### Västerås Tidning samarbete

Samarbetet påbörjat i starten av 2022 fortsätter över 2023 där vi ges möjlighet att lyfta föreningens arbete medialt i deras kanaler. Det blir win-win då tidningen också arbetar för att lyfta det lokala näringslivet i flertalet insatser såsom mässor, företagsevenemang och nätverkande. Mycket positivt.

### Projekt "Affärsmodeller för ursprungsmärkta livsmedel"

Genom konsultarbete i detta projekt som drivs av Vreta kluster få delta i och bidra till utveckling för ursprungsmärkta livsmedel och på sikt att det skapar nytta för lokala livsmedelsföretag i Västmanland att ta del av projektets kunskaper och lärdomar.

### Samverkansgrupp

Arbetet i denna grupp fortskrider och under 2023 hoppas vi kunna skapa gemensamma evenemang och aktiviteter till nytta för företag inom livsmedelsproduktion i Västmanland. Medverkar i gruppen gör: Rikard Skanevall (SPV), Marit Wiren-Toll (Agro Västmanland), Josefin Eriksson (Länsstyrelsen Västmanland), Erik Asp Hennerdal (Region Västmanland), Kerstin Bjäresten (Länsstyrelsen Västmanland), Karlin Rask (LRF region mitt), Johanna Funkquist (Hushållningssällskapet), Petteri Hällström (Länsstyrelsen Västmanland) och Eva Edin (HS-Konsult)

### Nätverksträffar

Det nygamla initiativet med nätverksträffar för föreningens medlemmar i en avslappnad form var en succé på första mötet hos Munktorps Kvarn och vi ämnar fortsätta skapa förutsättningar för detta att utvecklas. I januari bokades de två följande träffarna upp på Fiket i Färnebo samt Köpings must & cider.

Syftet med dessa träffar är att värden för tillfället får visa sin verksamhet, styrelsen ges utrymme för att informera om dess arbete och att medlemmarna får nätverka sinsemellan.

## Lokalt på tallriken NEDA

Föreningens arbete med kampanjen Lokalt på tallriken har uppmärksammats på flera håll och till 2023 är vi inbjudna att delta i en liknande kampanj i området nedre Dalälven som projektmedarbetare. Vi ska med våra lärdomar och kunskap kring denna aktivitet bidra till en lyckad insats här och framför allt vara med i skapandet av affärsrelationer mellan restauranger och lokala livsmedelsproducenter

## Fortsätta utveckla den digitala kommunikationen mot konsumenterna på hemsida och sociala medier.

Vi har under de senaste två åren tagit stora kliv vad gäller digital synlighet för våra medlemmar och detta arbete ska fortsätta.

## Arbeta aktivt för att öka medlemsantalet.

Innan projektet Lokalt på menyn startades var medlemsantalet nere på 35 företag. Tiden efter vi avslutat föreningens ägande av Bondens butik i Saluhallen (2019) var medlemsnyttan låg ett tag. Under denna tid arbetade vi strategiskt med hur föreningen på bästa sätt kan arbeta för dess medlemmar. Arbetet mynnade ut i projekten Lokalt på menyn och Smak av Italien. Dessa två projekt är starkt bidragande till att vi åter är på väg upp i antal medlemmar och avslutar 2022 med 56 betalande medlemsföretag.

Vi har en ambition att nå upp mot 100 medlemmar inom en snar framtid om vi kan fortsätta skapa medlemsnytta i projekt och andra aktiviteter samt få till ett starkt samarbete med kommuner och region där vi tillsammans med dessa parter blir en kraft för det lokalproducerade.

## Nyhetsbrev

Till medlemmarna utkomma med nyhetsbrev ungefär en gång per månad. Vi använder oss av ett program som heter "Mailchimp" och vi ser att våra utskick når 50% av mottagarna som i dagsläget är 80 mejladresser till våra medlemmar.

## Utveckla samarbeten med externa sponsorer och samarbetspartners

Samarbetet med Västerås Tidning har varit gynnsamt och vi har som ambition att efter vi fått samarbetet med kommunerna på plats adressera företag som kan tänkas ha nytta av samarbeten med oss.

## Bevaka möjligheterna att söka projektmedel i egen regi eller tillsammans med andra aktörer.

Pågående viktig process. Som nämnts ovan är ansökan för fortsättningen på projektet "Smaka på" inlämnad och väntar svar i Q1 2023. Vi söker kontinuerligt efter möjligheter att söka projektmedel för att skapa utveckling för medlemmar och lokal livsmedelsproduktion.

---

Rikard Skanevall

Ordförande

Smaka på Västmanland