

HUR SKAPAS HÅLLBARA GASTRONOMISKA REGIONER?

– ATT FÅ RESULTAT FRÅN MAT & MÅLTIDS-PROJEKT ATT BLI BESTÅENDE OCH SJÄLVFINANSIERADE

INBJUDAN TILL WORKSHOP

Workshopen genomförs utanför Linköping i Östergötland, den 2-3 september 2013. Platsen är vald därför att man i Östergötland under lång tid målmedvetet och strukturerat arbetat med att sätta maten i centrum. Resultatet har blivit många starka företag som samverkar och ger avtryck.



Foto: Erik Roed

PROJEKTET RÄTT OCH SLÄTT – MAT I ÖSTERGÖTLAND SAMT ÖSTGÖTAMAT EKONOMISK FÖRENING

➔ SE: [HTTP://RATTOCHSLATT.SE](http://rattochslatt.se)

Den lokala maten i regionen utvecklas genom projektet Rätt och slätt. Projektets olika resultat förvaltas och ägs sedan av den ekonomiska föreningen Östgötamat, som består av ett hundratal företag vilka alla har maten som gemensam faktor. Det regionala arbetet i Östergötland har man delat upp i tre delar, som tillsammans utgör en helhet:

- **PRODUCENTSAMVERKAN** – stöttar nya och existerande företags utveckling.
- **MARKNADSKANALER** – utvecklar nya vägar för att underlätta skapandet av affärer mellan företagen.
- **MATTURISM** – utvecklar och exponerar företagen och regionen i länet, så att besökare från länet, landet eller utlandet får en optimal matupplevelse med tydlig regional prägel.



nynordiskmat



Östgötamat



norden

Nordisk Ministerråd



Workshopen, som finansieras av Jordbruksverket, ingår som en del i satsningen under 2013 då Sverige är ordförandeland i Nordiska ministerrådet. Då skall några av ordförandelandets olika prioriteringar exponeras för sina nordiska grannar, för att skapa nätverk och kunskapsöverföring inom Norden. Projektet genomförs av Ny Nordisk Mat II (NNM II) i samarbete med Matlandet Sverige.

PROJEKTBSKRIVNING

I Norden arbetas det intensivt med olika projekt kring mat & måltider. *Men hur får vi resultaten att leva vidare, då projekt-pengarna tagit slut? Målet är ju att skapa hållbara gastronomiska regioner, som inte är beroende av stöd.*

Utifrån olika nordiska exempel – ”Best Practice” – diskutera hållbarhet i arbetet med gastronomiska regioner. Syftet är att skapa nordiska nätverk, utbyta erfarenhet och fungerande (testade) modeller. Men syftet är också att ge underlag för gemensamma eller nationella ansökningar inom detta växande område. Området är stort och vi vill därför avgränsa det utifrån några kriterier, där vi tagit utgångspunkt i arbetet i Östergötland, där Linköping ligger. Språket är skandinaviska/engelska. Seminariet görs även tillsammans med Södertörns högskola som, på Jordbruksverkets uppdrag, analysera vilka faktorer som är viktiga för att få Hållbara gastronomiska regioner.

SYFTE, FRÅGESTÄLLNING OCH NORDISK DIMENSION

NNM II vill hjälpa till att skapa bryggor mellan projekten och bidra till att det blir ett aktiv utbyte av tankar, idéer och erfarenheter mellan dessa. Seminariet vill också stärka deltagarnas kunskaper om hur man får projektresultat att bli självfinansierade genom att i första hand fokusera på:

- Hållbarhet i producentsamarbete och marknadsföring
- Hållbarhet i turism-satsningar

Vi kommer innan workshopen att handplocka några goda exempel, med spridning i Norden, som kommer att utgöra kärnan i det förberedande arbetet. Men även andra bjuds in för att diskutera sina lösningar. Vi förväntar oss att lösningarna är testade i praktiskt arbete och visat sig hållbara och fungerande.

MÅLGRUPP

Målgrupp är projektledare med erfarenheter inom matbranschen, som kan presentera och diskuterar sina beprövade metoder och modeller under workshopen. Denna grupp utgör kärnan i projektet med syfte att de sedan kan bidra till vidare nationell förmedling av resultaten. Utöver de som inbjuds att presentera sina modeller är workshopen öppen för ett begränsat antal övriga deltagare.

MÖTESAGENDA

För de som anländer tidigt under förmiddagen den 2:e ordnas ett kortare studiebesök samt en mer ingående presentation av matprojekten i Östergötland.

Workshopen börjar med lunch kl. 12 den 2:e. Därefter följer fem presentationer som diskuteras och kommenteras utifrån deltagarnas erfarenheter. Middagen på kvällen sker som en ”Food-hopping” i Linköping. Avslutning den 3:e efter lunch, ca kl. 13.

TRANSPORT & LOGI

Transport från Linköpings centralstation den 2:e kl. 11.30. OBS! Meddela ankomst och avfärd vid anmälan. Hotell i närheten är Frimurarhotellet i Linköping eller Park hotell (<http://www.fawltytowers.se/>)

Transporter till/från Linköping

Tåg: <http://www.sj.se/>

Flyg: <https://bokning.nextjet.se/public/Bokning.xo>

Tåg Stockholm/Linköping varje timme (ca 2 timmars restid)

Tåg Kastrup/Linköping varje timme (ca 3,5 timmars restid)

Flyg Kastrup/Linköping 2 sept: 09:10

Flyg från Linköping/Kastrup 3 sept: 17:00

ANMÄLAN & INFORMATION

Ring +46 705 836566 eller maila till mg@nynordiskmat.org



nynordiskmat



Östgötamat



norden

Nordisk Ministerråd