

Smaka på Skåne – stora events

Hållbara Gastronomiska Regioner
Linköping
2-3 september 2013

Jannie S. Vestergaard
verksamhetsledare
Smaka på Skåne
tel. 0727-348544

e-mail: jannie.vestergaard@livsmedelsakademin.se

Smaka på Skåne – en del av Livsmedelsakademin



**Skånes
Livsmedelsakademi**

*Lotta Törner, VD
Magnus Lagnevik*

- Tvärgående styrelse
- Virtuell Ledning
- VD-nätverk

- Politiker-nätverk
- Framsyn
- Matforskarnätverk



Måltidsglädje

- Måltidsnätverk
- Måltidsglädje
- ✓ För äldre
- ✓ På sjukhus
- ✓ I skolan

Lill Spenninge



Smaka på Skåne

- Mikroföretag
- Matturism
- Handlarnätverk
- Producentgruppen

Jannie Vestergaard



Jobb & Karriär

- HR-nätverk
- Advisory Board
- Trainee-program

Jan Brattström



**Innovation &
Entreprenör**

- FoU-nätverk
- Entreprenörsrådet

Rolf Bjerndell



**Livsmedels-
förpackningar**

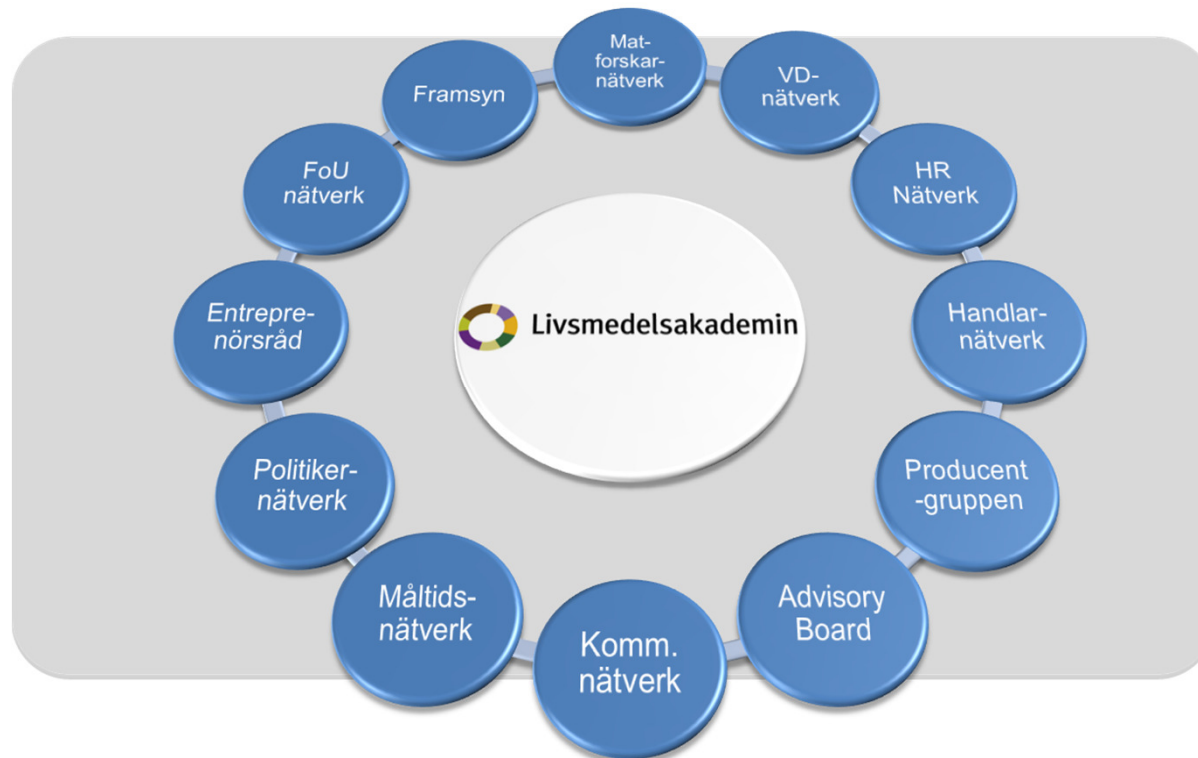
- Utbildning
- Integrerad utv.
- Samarbeten

Annika Olsson

Skånes Livsmedelsakademi – Navet i Europas vassaste livsmedelskluster!

•Utvecklingsprojekt: Zirro, Foodbest, European Food Alliance

Livsmedelsakademin – navet i livsmedelsklustret



Smaka på Skåne.

- Två huvudområden
 - utveckling av småskalig matproduktion
 - kulinarisk turism
- Ökad synlighet, tillgänglighet, kvalitet och samverkan
- Vi arbetar för att Skåne ska kännetecknas av mat av hög kvalitet baserat på regionens natur, kultur och historia
- En av tre stora satsningar inom Landsbygdsprogrammet i Skåne
 - Smaka på Skåne, Livsmedelsakademin
 - TransforMAT, Krinova
 - Centrum för innovativa drycker, SLU/Balsgård
- Skåne som kulinarisk frontregion 2020

Fokusområden.

- Nya Skånska Köket
- Butikskoncept
- Street Food
- Kulinarisk Turism
- Dryck
- Export
- Mat i off. sektor



The screenshot shows the Smaka på Skåne website with a navigation menu and several news articles. The navigation menu includes: Om Smaka på Skåne, Nya Skånska Köket, Närproducerat & Noga Utvalt, Kulinarisk Turism, För dig som jobbar med mat, and Kontakta oss. The main content area features three articles:

- Välkommen till Smaka på Skåne – en kraftfull satsning på att göra Skåne till en kulinarisk frontregion**: Smaka på Skåne är ett verksamhetsområde inom Livsmedelsakademien, navet i det skånska livsmedelsklustret. Satsningen har två huvudområden – utveckling av småskalig matproduktion och kulinarisk turism. Vi arbetar för att Skåne ska kännetecknas av mat av hög kvalitet baserat på regionens natur, kultur och historia. Vill du veta mer om våra värderingar och hur vi arbetar för att göra Skåne till en kulinarisk frontregion? Läs mer här.
- Mitt mejeri – testa, köp eller leasa ett komplett mejeri**: Förra veckan lanserade Sven och Paulina Norup sitt nyskapade koncept: Mitt Mejeri. Grundtanken bygger på att erbjuda lantbrukare och andra intressenter en möjlighet att förverkliga sina drömmar – eller affärsplaner – om eget mejeri, bryggeri eller bränneri.
- Street Fika på Malmöfestivalen**: Med fika och drycker bjuder vi årets festivalbesökare på en hälsosam och närproducerad smakupplevelse. Ta chansen och var med!

Other featured content includes:

- WE ARE ONE EUROVISION SONG CONTEST MALMÖ 2013**: Smaka på Skåne/Livsmedelsakademien var event supplier till Eurovision Song Contest i Malmö 2013. Läs mer >
- Smaka dig genom Skåne**: Med våra kulinariska utflyktsförslag vill vi underlätta för dig att ta del av den mångfald av bra mat och dryck som bara Skåne har. Med vår första karta med utflyktsförslag hittar du enkelt till de skånska dryckesproducenter som håller öppet som besöksmål för turister. Läs mer >
- Så ska Skåne bli Nordens ledande dryckesregion**: För att göra Skåne till en kulinarisk frontregion räcker det inte att vi enbart satsar på att lyfta maten som produceras här. Dryckerna är lika viktiga för att vi ska kunna sticka ut på den gastronomiska

Stora events. Helhetstänk.

- Vi utvecklar och är inget eventbyrå!
- Copenhagen Cooking/Nordic Taste 2012 & 2013
- Eurovision 2013
- Malmö Festivalen 2013
- Älska Mat & Vin 2011, 2012, 2013



Stora events. Helhetstänk.

- Vi utvecklar och är inget eventbyrå!
- Röd tråd i verksamheten – vi går i djupet och har en strategi, jobbar på tvärs
- Kompetensutveckling – alltid workshop inför event
- Samarbete mellan aktörer
-> nätverket stärkas!

Nya Skånska Köket

- Nya Skånska Köket ambassadör
 - Receptbok
 - "Manifest" hösten 2013 – nätverk av unga kockar
 - Kompetensutveckling
 - Matverk
-
- Fokus via aktiviteter och events

Dryck.

- Hur sätta drycken i fokus?
- Symposium i dec 2011 förde till lansering av "Skånsk Dryckesstrategi 2013-2020" i april 2013
- Startskott för en rad "småstrategier"?
- Kompetensutveckling – matturism, 2013-2014
- Skånsk Dryckesbar
 - Älska Mat 2012, 2013
 - Malmöfestivalen 2013
 - Nordic Taste, Kph 2013
- Kulinariska Rutter



Street Food.

- "Let the Nordic Street Food Revolution begin!", feb 2013 (NNM)
 - "Taste of Skåne – Street Food Corner", Eurovision 2013
 - Smaka på Skåne – Street Food Corner – Fika!", Malmöfestivalen 2013
 - Support av street food-företag
 - Jobba med och mot myndigheterna
- > entreprenörskap!



Eurovision Song Contest 2013

- Smakprofil – signatursmakar Malmö/Skåne/Sverige - jobba med maten
- Samarbete mellan Malmö Stad & Smaka på Skåne
- VIP – Festarna– Tarek Taylor (öppningsceremoni, semifinalfestar, avslutningsfest)
- Press Center – Swedish Fika
- Publiken – Malmö Arena – Kiosk: "Taste of Skåne Food Market"
- Publiken – Eurovision Village/Malmö Centrum "Taste of Skåne – Street Food Corner"

Framgångsfaktorer.

- Fantastiskt samarbete med våra finansiärer, LST & Region Skåne
- Den röda tråden – strategi, mål, kompetenshöjande aktiviteter workshops/kurser, samarbete
- Involvering och engagemang skapar starka nätverk
- Passionerade medarbetare!

Utmaningar.

- Uppföljning och implementering – vad händer sen?
- Samarbete mellan aktörer/företag
- Hur kompetenshöja?

Erfarenheter och idéer.

- Röda tråden – försöka få andra aktörer se helheten
- Stärka nätverken via kompetenshöjande
- Involvera och engagera i alla led -> finansiärer

Tack 😊

