

Inspirations- och samverkansseminarium 4 februari, Murberget

Det här hände:

Landshövding Bo Källstrand inledde dagen med att peka på tre trender som ger underlag för en satsning på lokalproducerad mat:

- stort intresse för matfrågor bland allmänheten, se bara på antalet matlagningsprogram i tv och antalet nya kokböcker
- klimatfrågan som ständigt är på dagordningen och ställer transporterna av mat i fokus
- konsumenten vill vara trygg med vad man äter, veta ursprung och vilka tillsatser maten innehåller

Han ser också tydliga kopplingar till upplevelse- och turismnäringen, ”en kristallklar koppling till det lokal”. Västernorrland har sina basnäringar i skog, energi och industri, men behöver utveckla tjänster och upplevelser.

Anders Segebo, vd för Hushållningssällskapet i Västernorrland, fortsatte med att presentera Hushållningens intresse av att äga projekt om utveckling av livsmedelsproduktion i länet samt de projektidéer som kommit ur en framtidsverkstad för företagare.

- Den här dagen är inte starten på projektet, den är en del i en process”. Hushållningssällskapetets verksamhetsidé är att ”stärka landsbygdens näringar” och det ska ske genom att initiera verksamhet och förmedla kunskap.

- Vi ska vara ett nav och en mötesplats, en sammanhållande länk för olika aktörer på området.

De fem projektområdena; Innovation, Nätverk, Affärsmodeller; Marknadsföring och Samordning av produktion och förädling presenteras i särskild powerpoint. (www.hush.se www.augeri.nu)

Första inspiratör var **Maria Åslin, vd för Smartmeny** i Sundsvall.

”Det är konsumenterna som har pengarna och makten!”

Västernorrland toppar listan över mest överviktiga befolkning. Det är en av utgångspunkterna för starten av Smartmeny, vi ville erbjuda ett hälsosammare lunchalternativ. Smartmeny tillagar näringsberäknade luncher baserade på så lokala råvaror som möjligt och levererar lunchlådor till företag.

- Ett stort problem för oss är att det inte finns tillräckligt med lokalproducerade råvaror, vi ville från början bara handla i Medelpad, men det fungerar inte, säger Maria Åslin.

(www.smartmeny.se)

Sedan berättade **Tor Norrman från Skärvångens bymejeri**, Jämtland, om sina 35 år som getbonde och mejerist. De senaste 24 åren har han varit verksam i Skärvången som genomgått en fantastisk utveckling, idag sysselsätter mejeriverksamheten 25 av 53 bofasta i byn.

Skärvången tillverkar 110 ton ost per år av ett 30-tal ostsorter och är kommunens största besöksmål med 10000 besökare.

Nu går man vidare i byn med utbyggnad av mejeriet samt nybyggnad av slakteri och chark. I planerna finns bryggeri, bageri, restaurang och boende. Det är i kopplingen mellan produktion och upplevelser som vinsterna finns.

- Djuren är förutsättningen för bygdens överlevnad. Min passion för getter har övergått i en kamp för bygden, en glesbygdskamp, säger Tor.

(www.bymejeri.se)

Sista inspiratör var **Jill Axelsson från Västsvenska turistrådet** som arbetar med projektet ”Västsvensk mersmak”. Projektet handlar om utbildning och certifiering av kockar/restauranger och producenter av råvaror. Man är ett regionalt resurscentrum för lokal livsmedelsproduktion och arbetar även med produktutveckling. Marknadsföring är en central del i arbetet och svaret på frågan hur? är ”webben, webben, webben”!

- Kvalitet är mycket viktigt för upplevelsen, konstaterar Jill.

(www.vastsverige.com)

Efter inspiratörspassen delades allt deltagare in i sju arbetsgrupper som diskuterade förslagen till projektområden samt vad deras organisationer och företag kunde bidra med i den fortsatta utvecklingen av lokalproducerad mat i Västernorrland.

Grupperna redovisade och seminariet avslutades med att Bo Kälstrand och Anders Segebo summerade och tackade alla inblandade.

- Många har tänt på idén och det finns ett stort engagemang kring frågan, sa landshövdingen. Vi i offentligheten kan och ska stötta initiativ som kommer från företagen, men det är entreprenörerna som måste göra jobbet.



*Tor Norrman, t v
Jill Axelsson, t h
Maria Åslin, nedan*



Anders Segebo



Britta Liljeström och Anna Tjäll



Annika Höök och Ulf Thurdin tar för sig av buffébordet. Bakom dem Alvaro Rodriguez och Karin Annersten.