

2015-2018

# Projekt Rapport CRG



## ETT SAMVERKANSPROJEKT

MATEN SOM REGIONAL TILLVÄXTMOTOR HAR INNEBURIT FLER  
AFFÄRSMÖJLIGHETER FÖR LÄNETS MATFÖRETAGARE



# Sammanfattning

PROJEKTET HUVUDFOKUS HAR VARIT ATT STÖRRE DEL AV MATEN SOM PRODUCERAS HÄR SKALL FÖRÄDLAS VIDARE INOM LÄNET OCH FINNAS TILLGÄNGLIG FÖR KONSUMENTER PÅ RESTAURANGER, VID OLIKA EVENT OCH I OFFENTLIGA MÅLTIDER. DET SKAPAR STÖRRE VÄRDE LOKALT OCH GER STADGA TILL BILDEN AV JÄMTLAND HÄRJEDALEN SOM EN GASTRONOMISK REGION.

Projektet har anordnat många olika aktiviteter och fler än 150 företag i matens värdekedja har deltagit på olika sätt i projektet.

Vi har anordnat årsmöte i UNESCOs nätverk "Creative Cities Network" 2016 och i samband med det en kultur- och gastronomivecka samt ett business to business seminarium med internationella deltagare.

Vi har varit aktiva i UNESCOs internationella nätverk för kreativa städer och flera företagare har deltagit vid olika event i andra länder.

Vi har anordnat ett stort antal möten mellan aktörerna i kedjan där nya kontakter har knutits och kunskap om varandras förutsättningar och behov har ökat.

Vi har skapat en digital marknadsplats där producenter och förädlare/kockar kan hitta varandra. Den kommer att fortsätta utvecklas efter projektets slut.

Vi har anordnat ett Food Hackaton som är ett kreativt sätt att hitta lösningar på aktuella problem.

Medarbetare i projektet har haft dialog med många företag för att stötta dem i deras utvecklingsplaner.

Skördefesten har etablerats ordentligt och ska drivas vidare i en ny organisation.

En ny regional mat- och livsmedelsstrategi har tagits fram som beslutades av Regionfullmäktige i juni 2018. Strategin visar på hur viktig maten från jord till bord är för den regionala utvecklingen och vad som behöver göras framöver.







# Mål & Resultat

## Övergripande mål:

Ökad lönsamhet och konkurrenskraft hos små och medelstora företag i matens värdekedja

### Mål

1. Ökad kännedom om Jämtland som matregion nationellt och internationellt.
2. Ökad lönsamhet för företag inom matbranschen i Jämtland.
3. Ökad förädling av jämtländska råvaror.
4. Ökad nationell och internationell efterfrågan och konsumtion av jämtländska produkter och tjänster på restauranger, evenemang, i offentliga kök och inom handel.
5. Arbets sättet i projektet skall vara nyskapande, inkluderande och långsiktigt hållbart.

### Resultat

Projektet ska ha skapat flera kontakter och nya affärer mellan företagare i matbranschen inom länet.

Vid projektets slut skall lokal mat genom nätverkande, kommunikation och metodutveckling vara ett självklart val vid stora evenemang som exempelvis VM 2019

Projektets aktiviteter har resulterat i metodutveckling och verktyg för att underlätta business-to-business inom mat och gastronomi.



---

# Lokal mat lyfter VM-regionen till nya höjder

Text: Sofia Klasson Foto: Tina Stafrén

CREATIVE REGION OF GASTRONOMY-PROJEKTET HAR TILLSAMMANS MED WORLD CHAMPIONSHIPS REGION (WCR) SKAPAT FÖRUTSÄTTNINGAR FÖR LOKAL, BRA OCH GOD MAT UNDER KOMMANDE VM:EN 2019 – OCH FÖR FRAMTIDEN.



LRF Jämtland har tillsammans med WCR 2019 ett avtal som gäller både alpina VM i Åre och skidskytte VM i Östersund. Tillfällen att visa upp det jämtländska jordbruket som ger lokalproducerad mat och vackra kulturlandskap.

*– Det ger inspiration till matentreprenörer och ger våra gäster ännu en anledning att besöka oss igen. LRF vill visa världen det arbete som görs med hållbar matproduktion och att Östersund är en UNESCO Creative City of Gastronomy. Förhoppningen är att detta bara är början på ett bra samarbete, säger Ann Larsson, LRF.*

# Mat ska ätas där den produceras – även på stora evenemang

**Visionen är att kunna servera mat med hög kvalitet – regional, småskalig, hållbar och nyttig. LRF finns som bollplank och bidrar med sitt nätverk till de båda VM-organisationerna.**

*- Tack vare avtalet får vi nu enkelt kontakt med matentreprenörer. Vi kommer att kunna erbjuda ett brett sortiment som speglar det lokala och nationella matutbud som finns i Jämtland Härjedalen och Sverige. Det är helt i linje med vårt arbete mot ett hållbart evenemang,* berättar Christer Wedin, logistikansvarig skidskytte VM i Östersund 2019.

Avtalet gäller också underleverantörer till VM-organisationerna. Förutom mat till publiken omfattas även det som serveras internt till funktionärer, vip-tält med mera. De svenska mervärdena är viktiga och maten som serveras ska genomsyras av det hållbarhetsarbete som svensk livsmedelsproduktion har. Det långsiktiga arbetet ska synliggöras, hållbarhet är ledordet inom livsmedelsproduktionens kedja – från jord till bord.

## Målbilden med samarbetet är att:

- All mat som serveras under evenemangen ska som lägsta nivå uppfylla svensk lagstiftning gällande djursorg, livsmedelsproduktion och miljömål.
- Minst 80 % ska vara producerad och förädlad i Sverige.
- Den lokala och regionala maten ska nyttjas och profileras i så stor utsträckning som möjligt, likaså de mervärden som den svenska livsmedelsproduktionen medför.
- Miljöbelastningen ska vara så liten som möjligt.



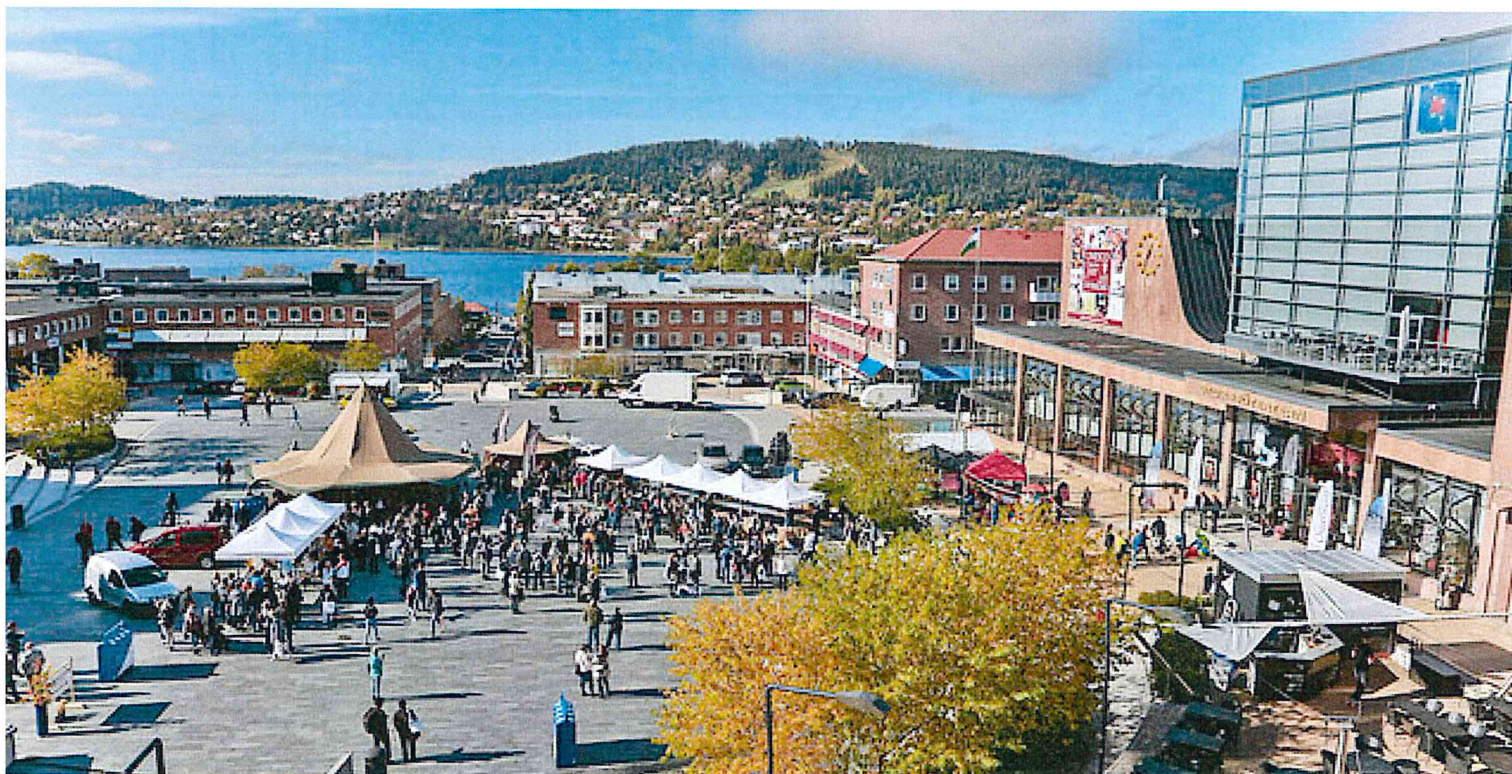


---

# En mat- och kulturvecka i världsklass

Text: Sofia Klasson Foto: Roger Strandberg

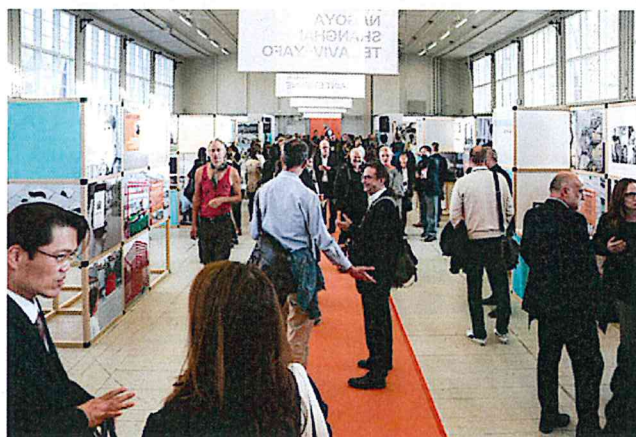
I SEPTEMBER 2016 GENOMFÖRDES CREATIVE CITIES NETWORKS GLOBALA ÅRSMÖTE, UCCN2016. ÖSTERSUND OCH REGION JÄMTLAND HÄRJEDALEN, SOM TILLSAMMANS ÄR MEDLEMMAR SOM CITY OF GASTRONOMY, STOD SOM VÄRDAR FÖR MÖTET. PARALLELLT MED UCCN2016 GENOMFÖRDES EN REGIONAL GASTRONOMI- OCH KULTURVECKA OCH EN FORSKARKONFERENS





Mat- och kulturveckan samordnade mer än 60 arrangörer som tillsammans genomförde fler än 100 programpunkter för allmänheten. Projektet Creative Region of Gastronomy stod bakom arrangemanget av den lyckade veckan.

Det fanns någonting för alla, allt från matmarknad, filmfestival och konstutställningar till kurser och spännande workshops. Varje dag bjöd företag, föreningar, kreatörer, konstnärer, restauranger, kaféer och kulturaktörer på det bästa inom gastronomi och kultur. Tanken med veckan var att anordna arrangemang för och av länets invånare, näringsliv och föreningsliv. UCCN's årsmöte samlade samtidigt representanter från 116 städer från hela världen, så möjligheter till att stärka nätverk och kontakter mellan regionala och internationella aktörer skapades.



*Utvärderingen visade att flera arrangörer fick spinn-off på sina aktiviteter efter veckan.*

## Ett unikt sätt att uppleva mat och film

Ruben Heijloo arrangerade Hungry! - Film & Food Festival under mat- och kulturveckan, samt en gång till året därpå. I programmet samsas film och mat på ett unikt sätt. Från drive-in bio vid en ICA-butik till skräckfilm och filmvisning på ett lokalt bryggeri. Filmer visas på intressanta platser i kombination med matupplevelser. - Vi är duktiga i regionen på sportevenemang och mat. Kulturen har några steg att ta och jag hoppas att Hungry! har bidragit till en positiv utveckling. Mat-och kulturveckan var ett bra initiativ där man är en del av någonting större. Det var lättare att starta när man jobbar för att nå ut tillsammans, berättar Ruben.







# En medveten konsument väljer lokalt

Text: Sofia Klasson Foto: Fabienne Theiler, Tina Stafrén, Ann Larsson



Matakademiens mission är att få mer lokal mat på krogarna och ett bättre lokalt utbud i butikerna. I ett samarbete med ICA Kvantum i Östersund möts kunder och lokala mathantverkare.

Under en vår- och höstmarknad som kombinerats med lokal avsmakning inne i butiken har kunderna träffat mathantverkare på plats som visat upp sina produkter. ICA Kvantum tar in små volymer och gör det möjligt för dessa jämtländska varor att finnas i butiken. Creative Region of Gastronomy-projektet har bidragit med sitt nätverk till mathantverkare.

*"Att få höra hur den där osten egentligen kom till ger det lilla extra,"*

*- Johan Svensson, Ica Kvantum*

**Storyn bakom en produkt spelar roll**

*- Att kunderna får träffa producenterna och höra historien bakom produkterna är oerhört viktigt. Vi måste tänka annorlunda idag för att kunna sälja och nå ut. Storytelling fungerar verkligen, det ger en ny dimension till det man handlar. Att få höra hur den där osten egentligen kom till ger det lilla extra, berättar Johan Svensson, ICA Kvantum.*



## Det handlar om att göra det lite vardagligare.

I butiken finns en hylla enbart för lokala råvaror. Johan berättar att de vill visa upp mångfalden av produkter som finns från regionen. Sedan finns produkterna ute i hyllorna bland andra varor också, för att göra dem lite mer tillgängliga. En idé som finns är att lyfta lokala produkter i butikens kök. Mathantverkarna har sällan möjlighet att demonstrera och själva stå i butiken och Johan vill gärna hjälpa dem att sälja mer. Till hösten blir det lokal marknad igen!



*Johan Svensson, butikschef Ica Kvantum*



*Lokala mathantverkarnemarknad på Ica Kvantum*

## Även VM-besökare ska enkelt upptäcka lokal mat

Matakademin har funnits i över 30 år, de lyfter den lokala matkulturen och alla professionella mathantverkare som finns i regionen. Under kommande VM kommer besökare till exempel på ett enkelt sätt kunna se skyltar med utmärkelsen **"Mer värd mat"** utanför de krogar som kvalificerat sig utifrån lokala råvaror på menyn. Återigen ett exempel på hur man enkelt kan göra klokare val.



# Kaninkött – en del av framtidens mat

Text: Sofia Klasson Foto: Free Stock Fotos

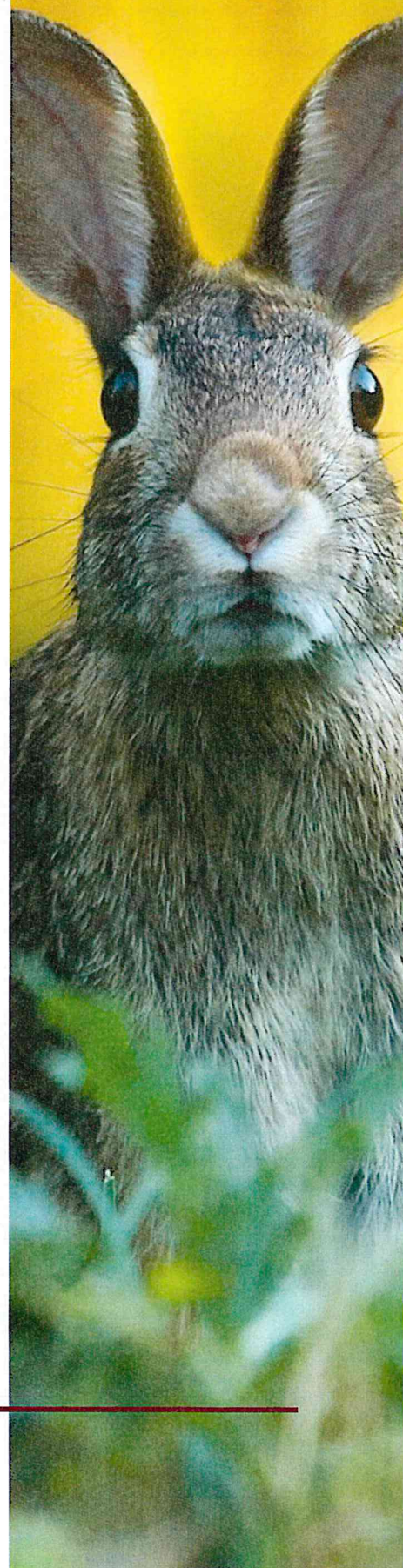
ETT KÖTT SOM ÄR BÅDE KLIMATSMART  
OCH NYTTIGT – KAN DET BLI BÄTTRE? ALLT  
FLER I JÄMTLAND ÄR PÅ GÅNG OCH  
KOMMER SNART ERBJUDA KANINKÖTT.

Det började med några föreläsningar och en studieresa som projektet Creative Region of Gastronomy anordnade. Intresserade möttes och diskuterade kaninuppfödning för köttproduktion, allt från avel till marknad och försäljning. Idén om att göra något tillsammans uppstod och föreningen Jamtkanin är nu verklighet.

I föreningen är alla kaninuppfödare för kött- och pälsproduktion. Medlemmarna ser många vinster med att driva det tillsammans och stötta varandra i allt från produktion till slakt. Föreningen kommer att hyra ett nedlagt slakteri i Fjällsta, Bräcke kommun. Ett fint slakteri med produktionskök för förädling av produkterna för den som vill.

"Vi är taggade och tror på vår idé! Förhoppningen är att vara igång under hösten 2018"

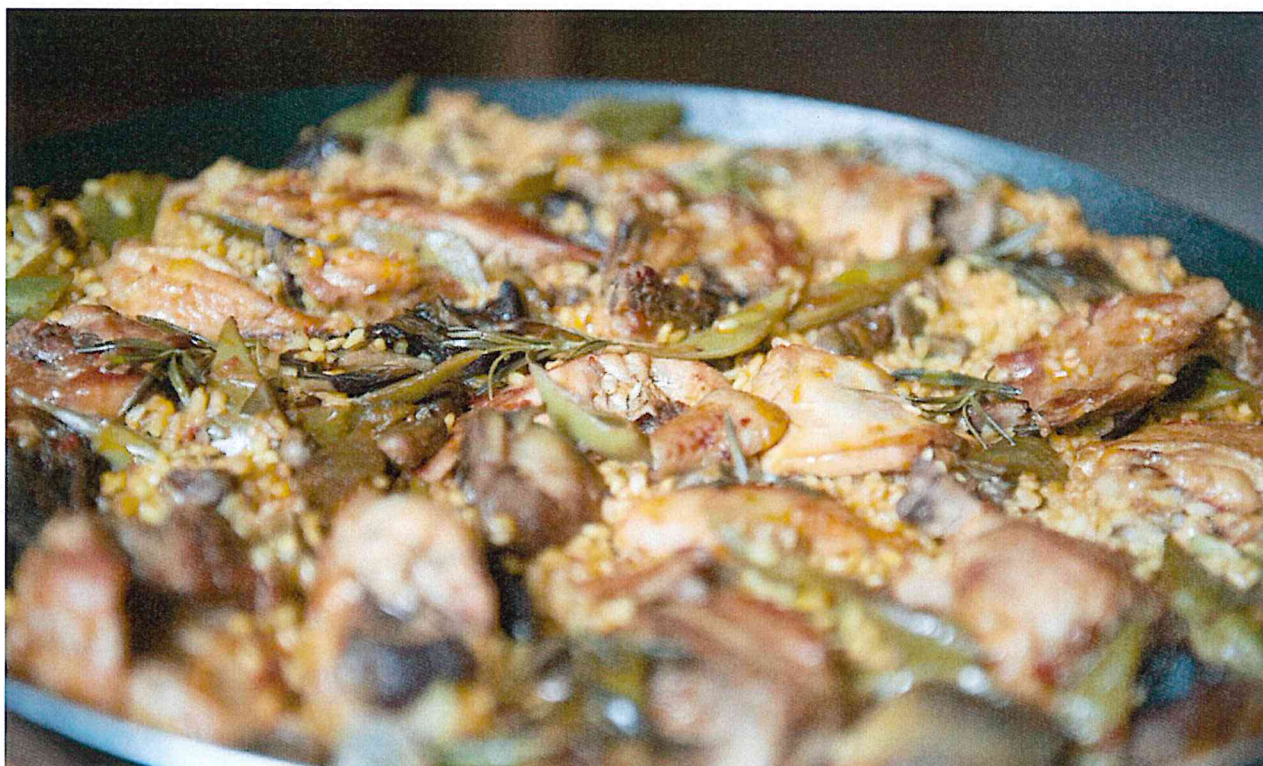
- Kaninuppfödaren Hans-Inge Pettersson i Fåker, ordförande i Jamtkanin och i kaninavelsföreningen i Jämtland.





---

## Klimatsmart och nyttig kött som efterfrågas allt mer



"ALLT FLER RESTAURANGER VILL SERVERA KANINKÖTT OCH FLER PRIVATPERSONER UPPTÄCKER DET KLIMATSMARTA KÖTTET."

Kaninkött efterfrågas allt mer, idag importeras en stor del. Det är ett vanligt kött i Sydeuropa. Kaniner är lätta att föda upp och de kräver inte så stora utrymmen. Fodret är ofta ett stort bidrag till klimatavtrycket. Men kaniner tillgodogör sig hö på ett bra sätt och behöver inte så mycket tillskottsfoder. De avger inte heller lika mycket gaser per kilo kött som andra djur, vilket gör köttet klimatsmart. Utvecklingen att allt fler väljer att äta kött som man vet var det kommer ifrån talar för en framtid för kaninproduktionen.



# RECEPT

SEBASTIEN BOUDET:S KANINGRYTA MED SVAMP - EAT ART FESTIVALEN 2017



## INGREDIENSER

1 styckad kanin med ben  
2 gula lökar  
100 g rökt fläsk  
50 g smör  
1/2 citron  
1 bouquet garni  
200 g svamp t.ex. skogschampinjoner eller ostronskivling  
1 flaska torrt vitt vin  
3 dl vispgrässe  
1 kruka persilja  
500 g små fasta potatiser

salt  
svartpeppar  
gott bröd till servering

## Kaningryta med svamp

TILL 8-10 PORTIONER

- 1 Skala och hacka löken grovt, tärna fläsket och dela svampen på längden
- 2 Hetta upp en stor gryta med smör och lägg i citronhalvan med snittytan ner. Lägg i kött, lök, svamp, och fläsk och stek på ganska hög värme tills köttet har en härlig gyllene färg.
- 3 Lägg potatisen i grytan, lägg på locket och låt allt svettas på låg värme i 15 minuter. Rör om då och så.
- 4 Slå på vinet, salta och peppra och lägg på locket igen. Låt puttra i 2 timmar under lock. Titta till grytan då och då och slå eventuellt på mer vätska om du märker att det börjar blir torrt.
- 5 Ta av locket och rör ner grädden. Koka upp och låt sedan av värmen. Grovhacka persiljan och rör ner den i grytan. Smaka av med salt, peppar och eventuellt lite citronsaft.
- 6 Servera grytan med ett gott bröd att suga upp den ljuvliga såsen med. Som alla grytor blir denna rätt ännu godare dagen efter.



---

# Skördefest Jämtland Härjedalen

Så mycket mer än bara en gårdsfest

Text: Fabienne Theiler Foto: Johannes Poignant



**Skördefest**  
JÄMTLAND • HÄRJEDALEN

SKÖRDEFEST JÄMTLAND HÄRJEDALEN -  
EN FOLKFEST SOM SYFTAR TILL ATT  
BARN OCH VUXNA FÅR EN UPPLEVELSE  
OCH EN ÖKAD FÖRSTÅELSE FÖR MATENS  
URSPRUNG OCH BETYDELSE I  
SAMHÄLLET

#skordefestjh



## En fest för alla sinnen och smaker

Att få känna lukten i en kvarn från 1920-talet, klappa på killingar eller rida på en ponny, få tips av en duktig mathantverkare, småprata med bonden eller fylla vinterförråd med lammkorv direkt från gården, det är just det som gör Skördefesten till en upplevelse för hela familjen



- *Många besökare förundras när de för första gången kommer in i en kvarnmiljö. De blir förvånade över vilka steg det behövs för att få fram ett hantverksmässigt tillverkat mjöl, säger Tina Sigvardsson som äger och driver Ångsta Kvarn*

## *”Det är dagen vi brukar sälja slut på allt!”*

Det gäller att få konsumenten att förstå mervärdet med att välja lokalproducerad mat. En viktig del i det arbetet är att producenter själva kan förmedla kunskap om mathantverk och att mötet sker på en naturlig plats.

- *Det roligaste med Skördefest JH är att synas och få med lokalbefolkningen. Det är viktigt att samhället får en inblick i lokalproduktion och förstår vilken betydelse det är för hela regionen, säger Bob Svensson som äger mjölgården Kossan i Berg.*





---

# Mer information

LÄNKAR SOM ÄR KOPPLADE TILL SATSNINGEN



Länkar som är kopplad till satsningen:

[skafferi63.se](http://skafferi63.se)

Projektets digitala plattform

[creativegastronomy.com/crg](http://creativegastronomy.com/crg)

Projektets webbsida

[skordefestjh.se](http://skordefestjh.se)

Skördefest Jämtland Härjedalen

[creativegastronomy.com](http://creativegastronomy.com)

Creative Cities of Gastronomy Network

[creativegastronomy.com/uccn2016](http://creativegastronomy.com/uccn2016)

Unesco Årsmöte

[foodhack63.se](http://foodhack63.se)

Första Food Hackathon i Norrland

[eatart.se](http://eatart.se)

Östersunds matfestival

---