



Lokalproducerat i Väst™

REGIONALT RESURSCENTRUM FÖR SMÅSKALIG LIVSMEDELSPRODUKTION OCH FÖRÄDLING I VÄSTRA GÖTALAND

Inbjudan Storting 8 februari

2017 fyller Lokalproducerat i Väst 10 år och det vill vi fira ihop med er! Dagen bjuder på guldskorn från LPIV:s tidsaxel, matnyttiga diskussioner kring den nya livsmedelsstrategin och handfasta råd och tips i olika workshops utifrån era behov. Välkomna till LPIV:s storting på temat "Från Snack till Verkstad" den 8 februari!

Vi startar naturligtvis dagen med att fira jubilarerna Lokalproducerat i Väst. Vi lyfter 10 år av goda exempel och händelser i vår och era verksamheter men vi tittar även på vad som har skett i vår omvärld.

Resten av förmiddagen ägnar vi åt att, tillsammans med Ann-Helen Meyer von Bremen, diskutera den nya livsmedelsstrategin och hur "Matsverige" ser ut idag. Ann-Helen är journalist med inriktning mot lantbruk, livsmedel och mat, ofta med en koppling till miljöfrågor. Hon har bland annat skrivit *Jorden vi äter* (2012) och *Makten över matkassen* (2015).



Årets tema är som sagt "Från Snack till Verkstad". Under eftermiddagen erbjuder vi ett smörgåsbord av olika miniseminarier och infostationer. Syftet med dagen är att samla på sig energi, inspiration och kunskap för att ta sig över en eller ett par av sina upplevda trösklar. Ämnena som behandlas är bland annat näringsdeklarationen, ekonomi, sociala medier, försäljning och mycket mer. Dagen avslutas med jubileumsmingel.

PROGRAM på nästa sida!

Tid: 8 februari kl. (8.00) 9.30–17.00, frukost finns från kl. 8.30

Plats: Garveriet i Floda (Går att nå med pendeltåget)

Anmälan: **Senast tisdag 31 januari** till sofia@lpiv.se

Som medlem i Lokalproducerat i Väst är Stortinget gratis, vid utebliven närvaro faktureras du 395:- + moms i efterhand (om inte särskild anledning finns).

Övriga deltagare betalar 500:- + moms, om inget annat är överenskommet.

Faktura skickas vid anmälan. Glöm inte att ange om du är vegetarian, glutenintolerant etc.



Passa på! Mellan 8.00–9.00 har vi bokat ett antal mötesrum som ni har möjlighet att använda om ni exempelvis har behov att dra ihop ett möte med din matförening eller liknande. Frukost kommer att finnas tillgängligt från 8.30. För mer information kontakta sofia@lpiv.se



Lokalproducerat i Väst™

REGIONALT RESURSCENTRUM FÖR SMÅSKALIG LIVSMEDELSPRODUKTION OCH FÖRÄDLING I VÄSTRA GÖTALAND

Program

8.00 – 9.00	Möjlighet att ordna eget möte. Se info i ovan.
8.30 – 9.30	Frukost och inskrivning
9.30 – 10.00	<i>Välkomna!</i> Vi lyfter 10 år av goda exempel och händelser i vår och era verksamheter. Vi pratar även nutid och vad som händer under jubileumsåret.
10.00 – 11.00	”Det nya Matupproret” – <i>Ann-Helen Meyer von Bremen</i> ger oss sin syn på den nya livsmedelsstrategin och vad som händer inom livsmedelsbranschen just nu. Vilka trender pågår här och nu?
11.00 – 11.10	Presentation av Garveriet
11.10 – 11.40	Fika
11.40 – 12.30	Öppen diskussion kring den nya livsmedelsstrategin.
12.30 – 14.00	Lunch
14.00 – 14.40	Miniseminarieomgång 1 och möjlighet att gå runt till de olika stationerna. (se nästa sida för urval)
14.40 -15.00	Fika
15.00 – 15.40	Miniseminarieomgång 2 och möjlighet att gå runt till de olika stationerna. (sen nästa sida för urval)
15.40 – 16.30	Summering av dagen
16.30	Jubileumsmingel!



Lokalproducerat i Väst™

REGIONALT RESURSCENTRUM FÖR SMÅSKALIG LIVSMEDELSPRODUKTION OCH FÖRÄDLING I VÄSTRA GÖTALAND

Miniseminarier och stationer

Miniseminarierna sker i 2 omgångar 14.00-14.40 och 15.00-15.40. Dessa miniseminarier sker i avskilda rum. Man väljer själv om man vill delta på ett eller flera seminarier eller om man vill gå runt till de olika stationerna i sin egen takt. OBS! Du behöver inte bestämma dig för vilka seminarier du vill delta på förrän du är på plats.

Miniseminarier

- Att lyckas med sälj! – Malte Olsson och Nicklas Lundgren, Lokalproducerat i Väst*
Här får du tips på hur du lyckas med att sälja dina produkter till Dagligvaruhandel och Restaurang. Förbered gärna frågor! Även information om Hubbsystemet och Produktpärmen.
- Ta kontroll över dina siffror! – Rikard Brax, Lokalproducerat i Väst*
Att tjäna pengar är en förutsättning för överlevnad och anses ofta som svårt, kanske ibland även något fult. Genom att ha koll på sina nyckeltal samt bra rutiner på sin ekonomiredovisning kan det ofta leda till att man arbetar mindre och får mer gjort. Tanken med denna föreläsning är att ge lite tips och idéer på hur du på ett enkelt sätt med så lite tid som möjligt kan få bättre koll på ditt företags siffror. (Ämnet togs upp under Stortinget 2015 och detta är en fortsättning på samma tema.)
- Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) – Odd Nygård*
Odd förklarar vad en registrering av skyddad ursprungsbeteckning innebär och vad som krävs. Seminariet innehåller både information och tid för frågor och diskussioner.
- Sociala medier – Karin Högberg*
Karin kommer prata om hur sociala medier har förändrat hur företag kan kommunicera, marknadsföra sig samt interagera med kunder och konsumenter via sociala medier samt hur den digitala närvaron kräver nya strategier. Innehåller både information och tid för frågor. *Karin Högberg, doktorand i sociala medier vid Högskolan Väst samt kokboks-författare, matbloggare och vinnare av Stora Matbloggpriset 2015.*



Lokalproducerat i Väst™

REGIONALT RESURSCENTRUM FÖR SMÅSKALIG LIVSMEDELSPRODUKTION OCH FÖRÄDLING I VÄSTRA GÖTALAND

Stationer mellan vilka man kan röra sig fritt

1. *Näringsdeklarationer – Cecilia Faktus, Lokalproducerat i Väst och Fredrik Folke, Folke Data*
Behöver du hjälp med näringsdeklarationer? Ta med ditt recept och beräkna näringsvärdet. Vi finns även här för att svara på frågor kring ämnet.
2. *Matfest – Oskar Lorentzon, Lokalproducerat i Väst*
Information om Matfestkartan och diskussion kring hur Matfest ska genomföras. Passa på att anmäla dig till kartan på plats!
3. *Smaka på Västsverige – Henrik Linneros, Turistrådet Västsverige*
Smaka på Västsverige firar 10 år i år! Lär dig mer om varumärket/nätverket som innefattar restauranger, producenter och gårdsbutiker.
4. *Eldrimner – Christiane Edberg, Cum Pane ekologisk bakverkstad*
Eldrimner är ett nationellt centrum för mathantverk. Här förmedlas kunskap och gestöd och inspiration till mathantverkare i hela Sverige, i starten såväl som i utvecklingen av företaget. Christiane, representant för Eldrimner, är på plats för att svara på frågor.
5. *Tidslinjen – Evelina Svaninger*
Kom och fyll på vår Tidslinje! Vad vill du lyfta från de senaste 10 åren? Vad var viktigt för dig och ditt företag? Vi vill även att du ger oss förslag på saker som du vill att vi ska lyfta och behandla de kommande 10 åren.

Visa upp dina produkter!

Har du nya produkter som du vill visa upp för dina kollegor inom Lokalproducerat i Väst? Ta då gärna med lite prover till Stortinget! Tänk på att många som deltar även kan vara potentiella kunder eller så kan nya samarbeten uppstå. Vi ordnar ett bord där ni kan placera era produkter så att det är möjligt för alla att titta och kanske smaka. *Observera att ni får ta med er egna engångsartiklar om ni erbjuder provsmak.*

Välkommen!

Cecilia, Evelina, Sofia, Rikard, Sven-Erik, Oskar, Malte och Nicklas

