

BESTÄLLNINGSSYSTEM FÖR ENKLARE, TYDLIGARE OCH EFFEKTIVARE FÖRSÄLJNING OCH INKÖP AV LOKALA PRODUKTER

Vi kommer att testa ett beställningssystem och en transportlösning. Vi inleder i mars och håller på sex månader framåt. Tillsammans med Snömoln ges möjlighet att testa ett IT baserat beställningssystem speciellt anpassat för att underlätta affären mellan lokalproducerade livsmedelsproducenter och restauranger i regionen.

Erbjudandet går i första hand ut till de producenter som svarat på den logistikenkät som gick ut till samtliga LPIV:s medlemmar under hösten 2019 samt till de producenter som är anslutna till Smaka på Västsverige och till Lokal Meny's 40 restauranger. Det finns även möjlighet att anmäla intresse direkt till oss under Stortinget. Testperioden är kostnadsfri för er.

Johan på Snömoln har speciellt för oss tagit fram en instruktionsfilm för att tydliggöra våra ambitioner.

Se filmen via länken:

<https://www.youtube.com/watch?v=TdR2Y1UHDjE&feature=youtu.be>

Ni kan läsa mer om Snömoln på deras hemsida:

<https://snomoln.se/>

Vi stöttar de producenter som är intresserade av att vara med. Vi hjälper till att lägga in produkter i beställningssystemet. Produkter som sedan är tillgängliga för de restauranger som är med i piloten dvs. i första hand Lokal Meny's 40 restauranger. En lista över dessa restauranger bifogas. Om vi ser ett behov över tid öppnar vi upp pilot testet för ytterligare några restauranger.

Systemet tas i bruk under mars månad och testperioden sträcker sig över sex månader. Under denna tid kommer Lokal Meny's projektgrupp, Snömoln och Kristina Liljefors från Chalmers stötta er som deltar med råd och hjälp under hela testperioden.

Testet genomförs utan kostnad för er producenter. Om testet blir lyckat och vi skapat ett beställningssystem som kan användas på lång sikt är ambitionen att fler restauranger och andra kundgrupper efter testperiodens slut ska kunna använda det regionalt och nationellt. Vi gör därmed lokal mat från småskaliga producenter mer tillgänglig. För er som väljer att fortsätta använda beställningssystemet efter testperiodens slut tillkommer det en kostnad.

Vår ambition är att göra affären mellan producent och restaurang **enkel, tydlig och lättöverskådlig**. Ju enklare affären är för restaurangen desto mer produkter kommer de att inhandla = mer lokal mat på meny. För producenterna innebär det enklare försäljningsrutiner och tid över för utveckling av organisation och produkter samt en ökad försäljningsvolym.

Hör av er till oss i Lokal Meny för mer information:

Malin Andersson, malin@lpiv.se, 072-402 56 06

Charlotte Berg, charlotte@lpiv.se, 072-071 00 14

James Ebbezon, james@lpiv.se, 070-550 88 99

Kristina Liljestrand, kristina.liljestrand@chalmersindustrietechnik.se, 070-952 42 31