

Projekt

UPPLEV SMAKEN AV NEDRE DALÄLVEN

OKTOBER 2022 - MARS 2025



SÅ HÄR HAR VI LYFT LOKAL MAT OCH DRYCK!

Med matprojektet "Upplev smaken av Nedre Dalälven" har vi påbörjat ett långsiktigt och hållbart arbete att stärka utvecklingen av lokal mat och dryck och dess aktörer i vårt område, Nedre Dalälven.

Efterfrågade utbildningar, workshops och föreläsningar har varit en viktig del i projektet för att stärka mataktörerna. Minst lika viktigt har projektets branschträffar, studieresor och möten varit för att öka samverkan och kännedomen om varandra i området.

Sist men inte minst har vi i projektet lyft och berättat om alla våra duktiga restauranger, caféer, producenter, odlare, gårdsbutiker och saluhallar som vill samverka och jobba med lokal mat och dryck för att fler ska få möjlighet att uppleva smaken av Nedre Dalälven!

Pia Rydberg Wallner,
projektledare hos
Leader Nedre Dalälven

pia@nedredalalven.se
076 - 104 59 31



Läs mer här!



SMÅKPROV PÅ INNEHÅLLET

Projektledaren har ordet	2
Bakgrund - varför drog vi i gång projektet?	4-5

Bransch- och nätverksträff

Inspirationsdag för matnäring i Nedre Dalälven	6-7
--	-----

Föreläsningar, kurser och workshops

Workshops: Utematlagning med tre olika teman	8
Föreläsning: Hur kan vi använda våra kulturspannmål mer?	9
Workshopsserie: Trender, marknadsföring och hållbarhet	10
Workshop: Chat-GPT och sociala medier	10
Digitala föreläsningar: Måltidstrender och kommunikation	11
Digital föreläsning: Lokalt och/eller eko/KRAV?	11
Föreläsningar och workshops: Biosfärmärkningsnätverket	12

En lista över alla aktiviteter i projektet 2023-2025	13
--	----

Studieresor

Smaka på Dalarna	14
Smaka på Västsverige	15

Marknadsföringskampanjer

Lokalt på tallriken: sommaren 2023	16
Lokalt på tallriken: sommaren 2024	17
Handla och ät lokalt i juletider och turförslag	18
Lista med producenter i Nedre Dalälven	19
SWOT-analys matnäringen	20

Summering och framåt	21
----------------------------	----

Projektet i media och sociala media	22-23
Bilagor - affischer	24-27



Oktober 2022
- mars 2025

Bakgrund, syfte och mål med satsningen på lokal mat och dryck i Nedre Dalälven

Den lokala maten och drycken har de senaste åren ökat i betydelse för besökaren till ett område. Vad och var man äter har idag nästan lika stor betydelse som huvudanledningen till besöket och kan till och med vara en av huvudanledningarna till att man väljer en speciell destination framför en annan. Att besöka spännande platser, få personliga möten och ta del av lokal kultur och matupplevelser, lockar och skapar nyfikenhet. Även berättelserna om platsen, tillverkningen och hantverket ger en extra dimension till upplevelsen.

Besöksnäringens betydelse

Besöksnäringen har potential att utvecklas till en viktig del av den

lokala ekonomin. Genom att fokusera på våra mat- och dryckesaktörer i projektet som vill stärka sin position inom besöksnäringen och stötta dem i deras arbete stärker vi samtidigt reseanledningen till Nedre Dalälven.

Syftet

Vi vill stärka och lyfta våra lokala mat- och dryckesaktörer i området.

Vi vill få fler besökare och invånare att hitta till våra mat- och dryckesaktörer, handla mer lokala råvaror och produkter och få möjlighet att äta rätter med mer lokalproducerade råvaror och produkter på våra restauranger och caféer.

Målet

Det långsiktiga målet för projektet är att våra mat- och dryckesaktörer har utvecklat ett kontaktnät och ökat sin samverkan. Den ökade kännedomen om varandra och varandras produkter gör att man lyfter och rekommenderar varandra till besökare och invånare i området och det gör att hela destinationen upplevs som mer intressant att bo i och besöka.

Restauranger, caféer, gårdsbutiker och saluhallarna kommer att vara starkare och konkurrenskraftigare då deras samarbete med de producenter som odlar eller förädlar i närområdet gör att de inte är lika känsliga för brist på produkter och råvaror från övriga delar av landet eller som importeras. Producenterna som odlar eller förädlar som deltar i projektet kommer också att vara konkurrenskraftigare, ha fått nya kunder och möter bättre upp efterfrågan på lokala råvaror och produkter som finns hos företag, besökare och invånarna.

Samverkan

För att nå ut till målgruppen av mat- och dryckesaktörer har mycket av arbetet gjorts i samverkan med våra kommuner, livsmedelsföretag, producentföreningar och organisationer inom besöksnäringen.



Branschträff och inspirationsdag för matnäringen i Nedre Dalälven

Matåret 2024 inleddes med en stor branschträff hos Skedvi Bröd i Säter den 30 januari. Åtta av biosfärområdets nio kommuner var representerade med företagare på träffen. Totalt fanns 65 deltagare på plats. De representerade många olika verksamheter som köks- och restaurangchefer, kockar, mejerister, kallskänkor, bryggmästare, konditorer, bagare, lantbrukare, potatisodlare, charkuterister, get- och fårbönder, senapsmästare och jordgubbsodlare.

Årets kock och en stjärnkonditor spred matglädje

Inbjudna föreläsare denna dag var matprofilerna Jessie Sommarström och Frida Bäcke. Jessie Sommarström, vinnare av Årets Kock 2022, brinner för att sprida kunskap om hållbar matlagning, gastronomi och hur samverkan kan hjälpa till att öka hållbarhetsarbetet. Frida Bäcke, stjärnkonditorn från Hedemora, blev i år för andra året i rad utsedd till konditorernas konditor i Svenska Gastronomipriset och har även varit med och vunnit VM-guld med Svenska Kocklandslaget. Dagen bjöd på intressanta föreläsningar, samtal, utbyte av erfarenheter, knäckebrödsbakning, mingel och avslutades med en gemensam middag tillsammans med föreläsarna.

Nobelklass i mattänket

Det visade sig sedan i slutet på året att både Jessie och Frida var med och ansvarade för och skapade årets middag och dessert på Nobelmiddagen den 10 december. Så roligt att vi fick möjligheten att ta del av deras kunskap på vår branschträff i början på året.

- Det blev en mycket bra dag, berättar Pia R Wallner, projektledare och arrangör av dagen tillsammans med Anders Åkerberg och Emma Bergqvist på Skedvi Bröd. Många nya kontakter knöts då företagare från fyra olika län och olika yrkeskategorier möttes som inte träffas annars.

- Ett stort önskemål från deltagarna var fler liknande träffar där producenter och restauratörer får mötas, se varandras verksamheter och prata samverkan och framtida affärer.



Branschträff
30 januari 2024



Fridas
dessert inspirerad
av barndomens blåbärspaj
i Hedemora!

3 oktober 2023, 17 juni och 26 september 2024



Kurs och workshop: Utematlagning med olika teman

Tillsammans med Elles Utemat arrangerade vi tre workshops för kompetensutveckling kring matlagning utomhus och i naturen, över öppen eld.

Deltagarna fick på alla tre kurserna lära sig hur man hanterar och eldar effektivt, vilka redskap som behövs, regler och ansvar och hur man lagar ett riktigt gott kaffe ute. Tillsammans lagade grupperna sedan en tre-rätters lunch eller middag på naturliga och lokala råvaror. 23 företagare deltog på kurserna.

Utematlagning med olika redskap

Under denna workshop fick deltagarna lära sig olika tekniker och hur man bakar och lagar mat på muurikka, kokkärl och i fältugn.

Ätliga växter i naturen

Under växtvandring matlagning fick deltagarna lära sig om ätliga växter, hur de smakar och tillreds.

Ätliga svampar och hur de smakar

Deltagarna fick lära sig att känna igen olika grupper av svamp, var man hittar svamp i naturen och hur man tillreder dem.





16 april 2024

Våra kulturspannmål – hur smakar de och hur kan vi använda dem mer?

I biosfärområdet finns det idag flera odlare av våra äldre spannmålssorter och flera caféer och restauranger som är intresserade av att lära sig använda dessa mer i sin verksamhet. Vi har också några kvarnar som mal spannmålet och har det till försäljning.

I diskussionerna och paneldebatten deltog även spannmålsodlarna Ingvar Pettersson från Stora Hällsta kvarn i Sala och Emil Nilzon på Widichs gårdsprodukter i Säter samt Johan Lindström från Strömsbergs café i Tierp.

Diskussioner och föredrag på Humlebackens Kulturhus i Bälinge

Dessa odlare, kvarnägare och säljare av kulturspannmål, ett 30-tal aktörer, samlades den 16 april på Humlebackens kulturhus och café i Bälinge för att lära mer och diskutera frågorna. Kunniga i ämnet och föredragshållare var Sebastien Boudet, bagare, produktutvecklare och influenser samt Karin Gerhardtts, forskare på SLU i kulturspannmål och som även driver Ängslyckans surdegsbageri och café i



16 och 30
september 2024

Workshopserie Kurbits: måltidstrender, hållbarhet, marknadsföring och kommunikation

Höstens kurser och utbildningar 2024 startades upp med en tvådagars workshopserie under ledning av Kurbits där medverkande företag fick lära sig att vässa sin förmåga inom marknadsföring, kommunikation, prissättning och sälj med fokus på att tjäna mer på det de redan kan.

En del av utbildningen var en fortsättning och möjlighet till fördjupning på den populära digitala föreläsningen som Bianca Brandon-Cox höll våren 2024 kring kommunikation och hållbarhet.

Totalt deltog 17 företag på de två heldagsföreläsningarna som genomfördes på Gysinge Herrgård och STF Gysinge wårdshus den 16 och 30 september 2024.



Föreläsning och workshop: Chat-GPT och sociala medier

I Hedemora, hos café Wahlman, hölls projektets sista kurs den 13 november 2024 med Josefin Näsström från Älvkarleby. Genom sitt företag Iperiferi utbildar Josefin näringen i sociala medier och denna gång våra företagare i hur de kan nyttja AI och verktyget Chat-GPT för att underlätta och förbättra kommunikationen online.

Deltog gjorde bland annat personal från Café Wahlman, Liss-Ellas senap, Humlebackens kulturhus och café och Heddass frukt och grönt.

Digitala föreläsningar:

Måltids- och konsumenttrender, hållbarhetskommunikation samt lokalt och/eller eko/KRAV?

Under maj 2024 genomförde projektet tre olika digitala föreläsningar för att bygga på önskad kunskap hos medverkande företag i projektet. Ett 40-tal företagare deltog i samtalen och på föreläsningarna.

Måltids- och konsumenttrender

Den 16 maj handlade det om trender inom måltidsturism och hur du kan dra nytta av dem samt konsumenttrender där 12 företagare deltog.

Hållbarhetskommunikation

Den 22 maj låg fokus på hållbarhetskommunikation, varför och framför allt hur du kan kommunicera ditt hållbarhetsarbete på ett genuint och trovärdigt sätt där ett 20-tal företag deltog.

Föreläsare för denna serie var Bianca Brandon-Cox som tidigare jobbat på Visit Sweden med exportprogrammet för måltidsturism.

Lokalt och/eller eko/KRAV?

Den 29 maj diskuterades det kring temat: Bara lokalt och/eller eko/KRAV, vad ska man välja och varför?

Diskussionen hölls under ledning av Karolin Rask, regionalt sakkunnig LRF Mitt. Med i diskussionen var Åsa Sikberg, lantbrukare/producent deltid på Gåvastbogård, Martin Skanevall, ägare/kökschef Måns Ols Utvårdshus och Inga-Lena Eriksson, kökschef Färna herrgård, tidigare med i Smaka på Västmanlands kampanj "Lokalt på tallriken" samt ytterligare ett 10-tal intresserade mataktörer i området.





2 mars och 12 september 2023
och 13 mars 2024

Nätverk: Biosfärmärkning för hållbar utveckling

Med projektet vill vi även stötta medverkande företag i deras hållbarhetsarbete. Det finns en efterfrågan hos mat- och dryckesaktörerna om att få hjälp med en hållbar utveckling och synlighet av sin verksamhet och produkter, hitta lokal samverkan med andra mat- och dryckesaktörer, lära av varandra och utvecklas tillsammans.

Konceptet Biosfärmärkning

I projektet har vi använt oss av verktyget Biosfärmärkning som togs fram i ett tidigare projekt (Stärkt besöksnäring i Biosfären). Biosfärmärkningen syftar till ett aktivt hållbarhetsarbete och visar på att alla kan göra något för att förbättra sin hållbarhet, även med små steg.

Tre träffar i nätverket

Under projektet har vi startat upp gemensamma träffar för de biosfärmärkta företagen. Den första hos Café Furiren i Älvkarleby, den andra hos Ramsjö gård i Morgongåva och den tredje hos Strömsbergs café i Tierp.

Under projektet har 11 företag deltagit på träffarna och tagit del av konceptet.



UPPLEV SMAKEN AV NEDRE DALÄLVEN



Aktiviteter i projektet

2023

2 mars: Träff nr 1 biosfärmärkningsnätverket

Juli-augusti: Sommarkampanj Lokalt på tallriken

– 6 restauranger, 30 producenter

12 september: Träff nr 2 i biosfärmärkningsnätverket

3 oktober: Kurs och workshop: utematlagning

2024

30 januari: Branschträff och inspirationsdag

matnäringen Nedre Dalälven

13 mars: Träff nr 3 i biosfärmärkningsnätverket, digital kommunikation

16 april: Föreläsning och diskussion: Hur smakar våra kulturspannmål?

16 maj: Digital föreläsning: Måltidstrender och konsumenttrender

22 maj: Digital föreläsning: Hållbarhetskommunikation

29 maj: Digital diskussion:

Bara lokalt och/eller eko/KRAV, vad ska man välja?

17 juni: Kurs och workshop: Utomhusmatlagning med ätliga växter i naturen

Juli-augusti: Sommarkampanj Lokalt på tallriken

– 9 restauranger, 50 producenter

16 och 30 sept: 2 Kurbits: måltidstrender, hållbarhet, marknadsföring

26 september: Kurs och workshop: utomhusmatlagning med svamptema

13 november: Workshop ChatGPT och sociala medier

19 november: Studieresa heldag, Smaka på Dalarna

December: Marknadsföringskampanj – handla och ät lokalt

2025

Januari: SWOT-analys matnäringen Nedre Dalälven med representanter från producentföreningarna i Dalarna, Västmanland, Gästrikland och Uppland.

28-30 januari: Studieresa, Smaka på Västsverige



19 november 2024

Studieresor: Smaka på Dalarna och Västsverige

Smaka på Dalarna

Den 19 november arrangerade en heldags studieresa till två av våra kollegor i Dalarna, Sahlins struts och Murboannas samt till Skedvi Bröd, ett av våra matföretag i Nedre Dalälven.

De tre aktörerna som alla ligger i Dalarna samverkar under konceptet "Smaka på Dalarna" och målet med studieresan var att lära av deras samarbete, paketeringen av produkten och målgruppen.

Våra medverkande företagare och de tre besöksmålen utbytte många bra tankar och tips mellan varandra och nya samarbeten uppstod genom studieresan.

Medverkan företag var Alien Chili, Fiket i Färnebo, Ängslyckans café, Fallänge torp, Ånga gård/Schelins bageri, Lasjö Vilt, LK Saluhall/ Älvkarleby lax och vilt och Morens gröna.





Smaka på Västsverige

Den 28-30 januari arrangerade projektet en 3-dagars studieresa till sex större matbesöksmål i Västsverige tillsammans med 10 matföretag från Nedre Dalälven.

Målet med resan var inspiration, kunskap, nya idéer och en möjlighet att få komma bakom kulisserna och höra kollegor emellan vad som går bra men även mindre bra i deras verksamheter.

Kollegor som inspirerade

Vi besökte Bruket i Wiared, Ästad Vingård, Spiseriet, Sonjas Veranda, Skrea Matbruk och Almnäs Bruk/Wrångebäckens ost.

Våra företagare från Nedre Dalälven var mycket nöjda med det goda mottagande vi fick hos våra kollegor i Västsverige som verkligen bjöd på sig själva och delade med sig av sina



erfarenheter, tips och tankar framåt och deltagarna fick många bra idéer med sig hem från resan.

Deltagande företag var Skedvi Bröd, Kangas Odlingar, LissEllas Senap, Mat i Skäve, Prioleva, Ramsjö gård, Almgrens Bigård, Moren's gröna, Fiket i Färnebo och Stora Skedvi Mejeri.



Sommarens godaste kampanjer: Lokalt på tallriken

Sommarkampanjerna är de största aktiviteterna i projektet. Med kampanjerna vill vi stärka utvecklingen av lokalproducerad mat och dryck och öka utbudet av lokala råvaror hos våra restauranger och caféer samt få fler besökare att hitta till dessa pärlor i Nedre Dalälven.

Kampanjerna är en guide till de restauranger och caféer som värnar om lokal samverkan med våra producenter i närområdet och erbjuder ett stort utbud av lokalproducerad mat på tallriken. Kampanjerna har lyfts på nedredalalven.se.

Sommarkampanjen 2023

Första kampanjen genomfördes i samverkan med föreningen Smaka på Västmanland som tidigare år har genomfört liknande kampanj i Västmanland med goda resultat.

Medverkande restauranger var Restaurang Skedvi Bröd i Säter, Café Wahlman i Hedemora, Måns Ols Utvårdshus i Sala, Gysinge Wårdshus i Österfärnebo, Strömsbergs café i Tierp och Nya Södra Brunn i Hedesunda.

Kriterier för att medverka i kampanjen var att deltagande restauranger ska erbjuda en rätt under sommarmånaderna juli

och augusti som till största del innehåller råvaror som är lokala från närområdet. Viktigt är också att man i detta samarbete med våra lokala producenter lyfter fram dem i kampanjen.

Kampanjen gick bra och medverkande restauranger fick mycket positiv uppmärksamhet och respons i framför allt sociala medier och många nya följare och besökare som uppskattade restaurangernas satsning. Under resans gång knöts nya kontakter mellan köks- och restaurangcheferna och producenterna i området vilket var ett av de stora målen med kampanjen.

Alla medverkande restauranger var nöjda med kampanjens utfall och ville vara med igen sommaren 2024 då kampanjen kom tillbaka.

Sommarkampanjen 2024

Vildfångad östersjölax, smashed bondburgare och sommagrill med heta smaker och soliga tomater är en del av vad de nio medverkande restaurangerna erbjöd i kampanjen sommaren 2024.

Kampanjen pågick mellan den 29 juni – 1 september och utökades med tre nya restauranger; Lövstabruk Wärdshus, Burgers_by Vittinge gourmetlada och Sala Golfkrog. Alla nio restauranger hade komponerat en varsin rätt med lokala råvaror från traktens producenter på tallriken.



De sex andra medverkande restaurangerna var restaurang Skedvi Bröd, Wahlmans hantverksbageri och café, Måns Ols Utvärdshus, Strömsbergs café, STF Gysinge Wärdshus och Nya Södra Brunn.

Summering
80 producenter har
deltagit med sina produkter
15 nya rätter har skapats
15 restauranger har lyfts

Jul 2024
vår 2025

Ettingbo gårdsbutik, Fallängetorp,
Stora Skedvi mejeri, Saluhallen
och restaurangen Skedvi Bröd,
Vinnarsjö Angus gårdsbutik, Vinnarsjö
gårdsslakteri och butik, Hebo trädgård
och butik, Månkarbo charkuteri och
slakteri, Wahlmans hantverksbageri
och café, Måns Ols utvårdshus,
Widichs gårdsbutik, LK Saluhall och
restaurang, Ingelsbo gårdsbutik,
Hållstrands fisk, Köttboden i Bälinge,
STF Gysinge wårdshus och Alsbo
Äggbod.

[illegible][illegible]

Lista med producenter inom Nedre Dalälven – från april 2024

Producenterna finns i de 9 kommunerna som ingår i leader- och biosfärområdet Nedre Dalälven: Säter, Hedemora, Avesta, Sala, Heby, Tierp, Älvkarleby samt Hedesunda socken i Sandviken och Österfärnebo socken i Gävle.

Kategorierna är listade i bokstavsordning:

- Bröd- och spannmål
- Choklad
- Dryck
- Fisk
- Grönsaker rotfrukter frukt och bär
- Kryddor oljor och smakförstärkare
- Kött
- Marmelad sylt och saft
- Ost och mejeri
- Ägg
- Övrigt – producentföreningar kopplade till området



Listan är framtagen i projektet "Upplöv smaken av Nedre Dalälven" som drivs av Leader Nedre Dalälven och genomförs med stöd av den europeiska jordbruksfonden.
Listan finns inte digitalt idag.
Projektledare: Pia Rydberg Wallner, pia@nedredalalven.se



Biosfärområde
NEDRE DALÄLVEN

Vår 2024
och framåt

Lista med producenter inom Nedre Dalälven

För att öka den lokala maten och drycken hos våra caféer, restauranger, saluhallar och gårdsbutiker behöver de känna till vilka producenter vi har i området, var de finns och vad de prodcerar. Ett starkt önskemål fanns hos näringen att få fram en lista med informationen så till våren 2024 och inför sommarkampanjen "Lokalt på tallriken 2024" var listan klar.

50 listade producenter

Ungefär ett 50-tal småskaliga producenter finns listade. Antalet producenter och produkter varierar utifrån utbudet i området och kommer att uppdateras regelbundet. Medverkande producenter har alla blivit tillfrågade och godkänt sin medverkan och är intresserade

av att samverka med närliggande caféer, restauranger, saluhallar och gårdsbutiker.

10 olika kategorier

De mest efterfrågade produkterna finns med i listan som grönsaker och rotfrukter, kött, ostar, ägg, fisk och lokalt odlade kulturspannmål och lokalt producerad öl, must och cider.

Listan är tänkt att vara till hjälp för både erfarna kockar som sedan tidigare jobbar med lokala producenter men vill få tips på nya samarbetspartners och nystartade verksamheter som har ett intresse för lokal samverkan men inte känner till områdets utbud.



13 januari 2025

SWOT-analys matnäringen Nedre Dalälven

Hos Ängslyckans café i Vendel samlades en kylig januaridag representanter för de producentföreningar som finns inom Nedre Dalälven för att titta på vilka styrkor, svagheter, möjligheter och hot som vi upplever finns idag för mat- och dryckesaktörerna i området. Hur ska vi framåt jobba på bästa sätt för att stötta och lyfta dem och öka det lokala på våra menyer och i butikerna? Hur kan vi samverka mer?

Deltagande aktörer

Deltog på plats gjorde Maria Brook från Bondens Mat i Uppland, Karin Gerhardt från Bondens Mat i Uppland, Liselotte Dahlin föreningen Skördefest i södra Dalarna, Dalasmak och FRODA-nätverket och Lisa Valleräng från MatVärden. Carin Barrsäter, ordförande Smaka på Västmanland,

intervjuades separat då hon hade förhinder denna dag.

Efter många intressanta diskussioner och reflektioner och stärkta av en en god måltidsgröt på kulturspannmål av Karin samlades aktörerna kring prioriterade områden för varje del i SWOT-analysen samt hur vi ska jobba framåt för att bibehålla våra styrkor, minimera svagheterna, ta tillvara på våra möjligheter och förebygga hoten som vi upplever.

Resultatet tar vi alla med oss framåt i kommande arbete med att tillsammans stärka och utveckla matnäringen och våra aktörer i Nedre Dalälven.

Summering av projektet och framåt!

I projektet har vi jobbat med 318 lokala mat- och dryckesföretag och genomfört 23 aktiviteter i Nedre Dalälven.

En viktig målsättning har varit att få mat- och dryckesaktörerna inom Nedre Dalälven att upptäcka och lära känna nya kollegor utanför sina traditionella kommun- och länsgränser och att se möjligheterna i att tillhöra området Nedre Dalälven. Genom alla våra aktiviteter där vi spridit ut träffar och workshops i hela området har vi lyckats öka nätverkanter och kännedom om varandra bland aktörerna. Många nya samarbeten, produkter och kontakter har skapats.

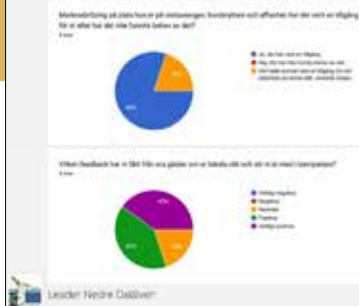
Genom projektets föreläsningar och workshops har vi stärkt aktörerna i sina verksamheter med ny och efterfrågad kunskap för att de ska kunna växa och utvecklas.

Projektets samarbete med kommunerna i området har varit viktigt för att nå ut med information, likaså samarbetet med områdets producentföreningar för samverkan kring projektets aktiviteter.

Erfarenheter vi tar med oss

Genom samtal och diskussioner med våra mat- och dryckesföretag, utvärderingar av aktiviteterna och en slutlig SWOT-analys har vi bra kunskap kring hur näringsens behov framåt ser

Utvärdering restaurangerna



ut idag. Fysiska möten är viktiga för att bygga långsiktiga affärsrelationer. En smidig och fungerande logistik av produkter är avgörande för en växande näring.

Framåt

I projektet har vi samverkat med biosfärområde Nedre Dalälven då biosfärområdet arbetar långsiktigt med hållbar besöksnäring som ett av fokusområdena. På biosfärområdets hemsida, nedredalalven.se, kommer information finnas om projektets aktiviteter, turförslag och information om var du kan äta och handla lokalt i Nedre Dalälven hos medverkande mat- och dryckesaktörer i projektet.

Vi har kommit en bra bit och behöver fortsätta på den inslagna vägen för en fortsatt långsiktig och hållbar utveckling av matnäringen i Nedre Dalälven.



PROJEKTET I MEDIA OCH SOCIALA MEDIA

Här presenteras ett explock av all den kommunikation som projektet genomfört för att lyfta och synliggöra aktiviteterna och våra medverkande mat- och dryckesaktörer.



Sociala media har varit en viktig del för lyfta fram områdets producenter och mat- och dryckesaktörer. Vi har kampanjat, taggat, delat, spridit och informerat. Sommarkampanjerna fick till exempel mer än 250 000 visningar på Facebook.



UPPLEV SMAKEN AV NEDRE DALÄLVEN

Affisch för lokalt
på tallriken 2023



Gysinge Wardhus & Hotell,
Gysinge



Nya Södra Brunn,
Hedesunda



Wahlmans Hantverksbageri
och Café, Hedemora

PÅGÅR
30/6 -
27/8



Strömsbergs Café,
Strömsbergs Bruk



Måns Ols Utvårdshus,
Sala



Restaurang Skedvi Bröd,
Stora Skedvi

SOMMARENS GODASTE KAMPANJ - LOKALT PÅ TALLRIKEN!

Sommarens godaste kampanj är din guide till de restauranger och caféer som värnar om lokal samverkan med våra

producenter i närområdet och erbjuder ett stort utbud av lokalproducerad mat. Just nu har alla komponerat varsin

rätt med bara traktens råvaror på tallriken. Besök gärna alla restaurangerna och upplev smaken av Nedre Dalälven!



#lokaltpåtallriken
www.nedredalalven.se

Hitta till alla
restauranger
i kampanjen. →



UPPLEV SMAKEN AV NEDRE DALÄLVEN

Lokalt på tallriken är din guide till de nio restauranger och caféer som värnar om samverkan med våra lokala producenter och erbjuder ett stort utbud av lokalproducerad mat och dryck. I sommar erbjuder de varsin nykomponerad rätt med bara lokala råvaror på tallriken. Bege dig gärna på en smaltur!

Restaurang Skehöf Bröd,
Stora Skehöf



Wahlmans Hantverksbageri
och Café, Hedesmora



STF Gysinge Vårdshus
& Restaurang, Gysinge



Nya Södra Brun,
Hedesunda



Strömsbergs Café,
Strömsberg



Måns Ols Utsärdshus,
Sala



Sala Goffrog,
Vittinge Gourmetbada, Sala

Lokalt
på tallriken
29/6 - 1/9



Burgers By Vittinge
Gourmetbada, Margongäva



Lövsåbarns Vårdshus,
Lövsåbruk



Hitta till alla
restauranger
i kampanjen →



#lokaltpåtalriken
www.nedredalalven.se





- [1] **Vinnarsjö Angus, Hedesunda**
Kött detaljer från gårdens egna djur, hamburgare, köttlådor, eget mjölk, gryner, kaviar och matvete från gamla kultursorter. Öppet alla dagar.
- [2] **Vinnarsjö gårdsbutik och slakteri, Hedesunda**
Försäljning av gårdens lamm, vilt och charkuterier. Även mycket hantverk och lammsskinn. Öppet fredagar kl 10-15.
- [3] **STF Gysinge Wårdshus, Gysinge Bruk, Gysinge**
I idyllisk bruksmiljö serveras dagens lunch och middag onsd-lörd med lokala råvaror från leverantörer i närområdet.
- [4] **Ettingbo gårdsbutik och Alien Chili, Östervåla**
I gårdsbutiken finns Alien Chilis fulla sortiment med marmelader, såser, sambal och fröknäcke, allt med chili så klart! Öppet mest varje helg.
- [5] **Butik och charkuteri Månkarbo**
Julsinkor, stort utbud av korvar, pastajer, revbensspjäll, pressylta, hamburgare, köttfärs, kött detaljer på nöt, fläsk och viltkött. Öppet alla dagar kl 9-19.
- [6] **LK Saluhall och restaurang, Skärplinge**
Rökt lax i olika smaker från eget rökeri, mikrogrönt som odlas vertikalt året om i butiken, kött, olika ostar, saft, sylter, frön, kryddor, marinader, oljor, pasta och mycket mer. Restaurang med a la carte, hamburgare, pizza med lokala råvaror från närområdet. Öppet onsd-torsd kl 10-18, fred-lörd kl 10-20. Köket öppnar en timme senare.
- [7] **Gårdsbutik Hållstrands fisk, Hästska, Skärplinge**
Efter säsong finns stekt inlagd strömming, pepparlax, böckling, rökt sik och surströmming. Öppet torsd-fred kl 10-17.



#lokaltpåtalriken
www.nedredalalven.se



NJUT AV LOKAL MAT OCH DRYCK!

Tips på lokala gårdsbutiker och saluhallar där du kan handla från våra producenter i området samt caféer och restauranger som erbjuder lokala råvaror på tallriken.

Var med och bidra till en levande landsbygd – åt och handla lokalt i vårl!



Del av kampanj
vår och sommar

[1] Widichs gårdsbutik, Säter
Försäljning av egna gårdsprodukter KRAV som rökta delikatesser, korv, lammsskinn, honung m.m. Öppet lördagar kl 12-16.

[2] Restaurang Skedvi Bröd, Säter
Bondens lunch på lokala råvaror tis-fre, lör kl 11-15. Kvällsöppet med à la carte fre-lör från kl 17.

[3] Saluhallen Skedvi Bröd, Knäckebrödsbageriet och Stora Skedvi Mejeri, Säter
Lokala delikatesser från producenter i närområdet, det egna handgräddade knäckebrödet, ost och glass från mejeriet i huset. Öppet tis-fre kl 10-18, lör kl 10-16. Bakdagar knäckebröd onsd-fred kl 10-ca 16, samt periodvis även tisdagar.

[4] Wahlmans hantverksbageri och café, Hedemora
Fika och lättare lunch på lokala råvaror, försäljning av eget bröd i sekelskiftesmiljö i kulturkvarteren i centrala Hedemora. Byggnadsvårdsbutik. Öppet mån-fre kl 7-17, lör kl 8-15.

[5] Ingelsbo gårdsbutik, Hedemora
Försäljning av nötkött, köttfärs och nötkorvar från egna KRAV-godkända djur. Öppet i stort sett alla dagar.

[6] Alsbo ägg, Avesta
Handla färska ägg från frigående höns. Gårdsbutik öppen alla vardagar kl 8-16.

[7] Bäsinge köttbod, Avesta
Egen produktion av hamburgare, flera sorters korvar och kött detaljer. Även köttlådor. Öppet tors-fre kl 13-17.

[8] Fallängetorp, Sala
Gårdsbutik med egna och andra producenters lokalproducerade varor, ekologiskt och KRAV. Eget kött samt från Gröna Hagar. B&B. Butik öppen lör kl 11-15.

[9] Måns Ols Utvärldshus, Sala
Restaurang med inriktning svensk mat gjord på traktens råvaror vid sjön Långforsen. Öppet året om med populär lunchbuffé vardagar kl 11-14.30. Öppet alla dagar kl 10-16.

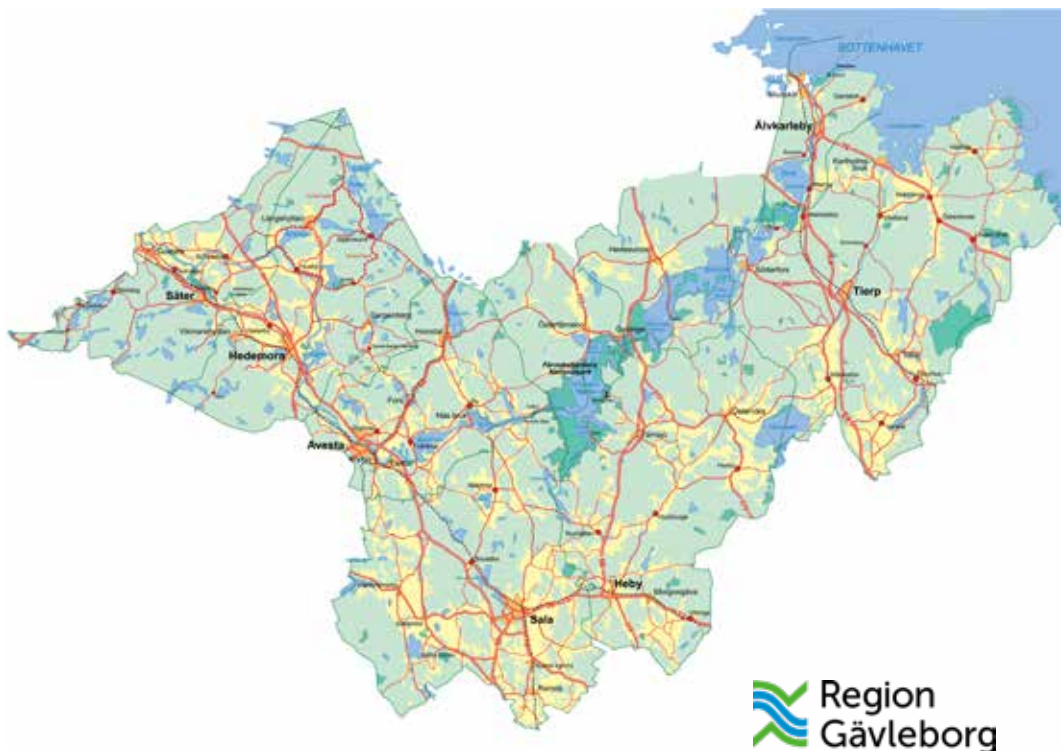
[10] Hebo Trädgård, Sättra Brunn, Sala
Januari-maj finns i gårdsbutiken potatis, gul lök, betor av olika slag, morötter, palsternacka, kålrot, eget örtsalt samt fröer. Eko och KRAV. Öppet alla dagar kl 8-19.



Sammanfattning av projekt Upplev Smaken av Nedre Dalälven

Projekttid: oktober 2022 - mars 2025

Projektägare: LAG, Leader Nedre Dalälven



 **Region
Gävleborg**



SÄTERS KOMMUN



**HEDEMORA
KOMMUN**



**AVESTA
KOMMUN**



**SALA
KOMMUN**



**TIERPS
KOMMUN**



**Älvkarleby
kommun**



**Gävle
KOMMUN**



Sandvikens Kommun



Medfinansieras av
Europeiska unionen

 **LEADER**
Nedre Dalälven

Leader Nedre Dalälven
www.leadernedredalalven.se