



Tack alla som kom på årets Julmingel!

Många nya kontakter knöts under dagen och nya samarbeten skapades, så roligt att se. Tack också till våra aktörer som kom och berättade om sina verksamheter, Lars Pers i Fors, LABYs choklad, Wahlmans hantverksbageri och café, Gysinge Bryggeri och Åsgarns bygdegård.

Den goda jullunchen som serverades av Gysinge Wårdshus innehöll många lokala inslag från bland andra Alsbo Ägg, Vinnarsjö Angus och LissEllas senap. Vi tackar också LABYs för det smakrika kaffet från eget rosteri och Wahlmans hantverksbageri och café för de utsökta godbitarna till kaffet.





Inspirationsdag för mat- och dryckesaktörer i Biosfärområde Nedre Dalälven

Tisdag den 30 januari bjuder vi in till en inspirationsträff hos Skedvi Bröd i Sätters kommun för er kokkar, restaurangägare, odlare, kött- och grönsaksproducenter, mejerister, bryggerier och bagare med flera i området.

Tillsammans med Jessie Sommarström, Årets Kock 2022 och Frida Bäcke, stjärnkonditor från Hedemora, kommer vi att diskutera, inspirera och lära av varandra kring hur vi tillsammans kan lyfta den lokala maten och drycken på ett hållbart sätt in i framtiden. Dagen arrangeras av leaderprojektet "Upplev smaken av Nedre Dalälven" i samverkan med restaurangchef Emma Bergqvist på Skedvi Bröd och Anders Åkerberg VD och grundare av Skedvi Bröd, Sveriges nya matdestination.

Är du en av våra mat- eller dryckesaktörer i biosfärområdet men har inte anmält dig ännu - anmälan är öppen till och med torsdag den 18 januari, läs mer här och anmäl dig!



Biosfärmärkning - två nya aktörer

Sivans Fiske i Älvkarleby och Taste of Africa i Hedesunda är två aktörer som har jobbat med sina hållbarhetsmål och nu fått sina intyg för Biosfärmärkning.

Båda företagen har länge jobbat med fokus på hållbarhet. Biosfärmärkningen är en hjälp att se tydligare det de redan gör idag och vad som kan göras bättre framöver.

För Åsa och Nolan på Taste of Africa är det viktigt att handla lokala råvaror från närområdet och att samarbeta med små företag på landsbygden och andra eldsjälar.

Även Sivan på Sivans Fiske lyfter vikten av att samarbeta lokalt för en mer hållbar och levande landsbygd som en viktig del i sitt hållbarhetsarbete.

Biosfärmärkningen är helt frivillig och kostnadsfri och ett enkelt sätt att komma igång med sitt hållbarhetsarbete. Läs [mer här om biosfärmärkningen](#).



Utvärdering - Lokalt på tallriken sommaren 2023

Vi har summerat sommarens kampanj "lokalt på tallriken" där sex restauranger i biosfärområdet under juli och augusti erbjöd en nästan 100 % lokal rätt på sin meny i samarbete med våra lokala producenter.

Uppskattningen från gästerna har varit stor och nya kontakter har knytits mellan våra mat- och dryckesaktörer i området vilket var ett av målen med aktiviteten.

Ni som missade att besöka någon av våra medverkande restauranger i somras får ny chans igen 2024!

Är du en restaurang och intresserad av att medverka i nästa sommars aktivitet "lokalt på tallriken" kontakta projektledare Pia R Wallner.

Kontaktuppgifter och mer om projektet "Upplev smaken av Nedre Dalälven" och aktiviteten "Lokalt på tallriken" hittar du på vår [hemsida](#)

Vi vill passa på att önska er alla en mycket
GOD JUL och ett GOTT NYTT ÅR!



Biosfärområde
NEDRE DALÄLVEN



[Avregistrera](#) | [Tipsa en vän](#) | [Uppdatera din adress](#)

[Hemsida](#) | [E-post](#)

Nedre Dalälvens Intresseförening | Kölnavägen 25 | 811 97 Gysinge | 0291 - 211 80

Skickat med Paloma