

RESERAPPORT

Benchmarking Värmland

"Smaka på Värmland"

28 september-2 oktober 2023



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling. Europa investerar i landsbygdsområden



region
västerbotten

Westerlunds reportagebyrå

RESERAPPORT

Benchmarking Värmland

28 september-2 oktober 2023

Som en del i projekt Smaka på Vindelälven reste vi ner till Värmland för att studera hur företag och organisationer arbetar kring matfestivalen/smakrundorna Smaka på Värmland.

Syftet var att se och lära, ta del av utmaningar och lösningar kring konceptet Smaka på Värmland och att inspireras av hur Värmland lyfter lokal mat och ta med erfarenheterna hem till vår plats, Vindelälven och dess biflöden.

Deltagare:

Karin Fällman Stenlund, Gold of Lapland

Anna Israelsson, Gold of Lapland

Cecilia Wallinder, Gold of Lapland (sjuk och deltog inte)



ELBIL. Hyrbilen blev en elbil från hyrbilsföretaget Avis då vi i möjligaste mån försöker eftersträva hållbara transportlösningar.

TORSDAG 28 SEPTEMBER

En resdag som började med samåkning med bil från Malå via Norsjö till Skellefteå flygplats, destination Arlanda. Flyget med SAS hade avgångstid 09.50 men kom iväg 1,40 h senare.

(Flight SK1013 Skellefteå (SFT) – Stockholm (ARN).)

Projektet valde flyg ner till Arlanda eftersom det inte fanns andra färdmedel som passade de tider vi hade avsatt för att resa ner till Värmland. Vid Arlanda hade vi förbokat hyrbil, vi valde en elbil från hyrbilsföretaget Avis eftersom projektet eftersträvar hållbara transportval. Bilade genom landskapet, observerade hur och om Smaka på Värmland syntes längs vägen och reflekterade över att festivalorganisationen kan jobba mer med att synliggöra Smaka på Värmland, marknadsföring i olika sammanhang för de besökare som inte redan bor i Värmland. Vi hittade inga skyltar som berättade att en smakfestival skulle äga rum under kommande helg, dock fanns Smaka på Värmland med på en digital reklamskylt längs vägen.

Incheckning på Carlstad City H Boutique Hotell på Järnvägsgatan 8 i Karlstad.

FREDAG 29 SEPTEMBER

Efter tidig frukost på hotellet begav vi oss av till förbokat möte med Visit Värmland och Nifa (branschförening för värmländska matföretag), Tynäsgatan 10, Karlstad.

Fakta



Några av Nifas pågående matprojekt: SMAK /Synliggöra Mat med Aktiviteter mot Konsument) 2021-2023 (Här ingick årets Smaka på Värmland)

Värmlandsmat – Den hållbara måltiden 2023-2036
Tillsammans med Centrum för tjänsteforskning vid Karlstads universitet.

MÖTE PÅ NIFA. Karin Fällman Stenlund, Pernilla Samuelsson, Johan Johansson, Elin Flyg och Anna Israelsson.

Vi hade ett mycket givande samtal tillsammans med Pernilla Samuelsson, Nifa, Johan Johansson, Nifa och Elin Flyg, Visit Värmland.

De berättade...

HISTORIEN OM SMAKA PÅ VÄRMLAND:

2010 anordnades Smaka på Värmland för första gången, då som en matfestival i parken i Karlstad. Bakom satsningen stod Hushållningssällskapet som tog Nifa och Karlstad kommun till hjälp. Men det blev både dyrt för utställarna som var tvungen att frakta varor till en specifik plats och hyra utställningsplats och för arrangören då administrationen tog tid och kraft.

2016 tog Kristinehamns kommun över festivalen och köpte varumärket Smaka på Värmland och sedan dess har Visit Värmland och Nifa haft ett slags drifts-avtal med Kristinehamns kommun om att driva och sköta Smaka på Värmland.



Nackdelar med nuvarande organisation: De olika organisationerna säger själva att nackdelen är att ingen riktigt håller i huvudansvaret, inga bestämda roller vilket gör att de känner osäkerhet om vem som ska göra vad och vilket mandat man har att bestämma och genomföra. Detta har de dock tagit tag i och sedan måndagen den 2 oktober 2023 äger Nifa varumärket, de får huvudansvar och kan sätta ramarna inför nästa års Smaka på Värmland.

Dock med stöttning av Visit Värmland och delaktiga kommuner.

Fördelar med nuvarande organisation: Bra att ta hjälp av varandra, arbetsbelastningen blir inte lika hög. De ser själva förbättringsmöjligheter och försöker ständigt förändra till det bättre både för arrangörer, utställare och besökare.

2020 när pandemin slog till ändrades konceptet från en stationär festival på en plats till att besökarna själva fick åka runt till matkreatörerna som hade gemensamma öppettider under festivalhelgen. Ett lyckat koncept som fortsatt eftersom det skapar mindre administration från arrangören och utställare kan enkelt sälja sina varor på egen vald plats. Dessutom upplevde besökarna att de fick en bättre upplevelse.

LITE FAKTA OM SMAKA PÅ VÄRMLAND:

Utställarna betalar inget idag, men tanken är att det bör ändras, både för att festivalen ska generera lite pengar till arrangören men också för att kunna ställa motkrav på utställarna.

Många använder inte skyltmaterial specifikt framtaget för Smaka på Värmland, utställarna har också svårt att hålla öppettiderna och vill skapa egna förutsättningar som att bara vara med en dag eller avsluta tidigare. Något som ställer till det för arrangören.

Kravet idag är att utställarna ska använda gratis skyltmaterial, ha öppet 10-16, lördag och söndag då festivalen/smakrundorna pågår.

De får ha försäljning hemmavid eller på angivna samlingsplatser/hubbar.

De måste anmäla sig innan ett visst datum, berätta vad de ska sälja och var.

Sedan pandemin har producenterna själva skapat samlingsplatser och pratat ihop sig. Så idag rullar mycket på av sig själv. Producenterna har också hittat varandra genom åren och hjälper varandra att sälja den andres produkter och tipsa besökare, inte bara under festivalen utan året om.

MARKNADSFÖRING OCH FINANSIERING

Större delen av marknadsföringen sker via utställarnas egna sociala medier. Eftersom det är nära 100 utställare blir det stor spridning, bra respons. Några betalda tidningsannonser.

Smaka på Värmland ha finansierats genom olika projekt, därav måste också arrangören hela tiden hitta nya vinklar på festivalen för att kunna få projektpengar. Så i år är nyheten att de har en sidosaktivitet som heter "Smaka på Värmland i offentlig sektor". Positiv feedback då skolor och äldreboenden haft en dag då de helt enkelt Smakat på Värmland. Nästa år är projekt skrivet så att festivalen ska generera intäkter, därav funderingar kring att ta en mindre avgift för utställare.

Arrangörerna har utvecklat en verktygslåda för producenterna/utställarna med marknadsföringsmaterial.

De finns även en enkät som går ut till utställare inför festivalen:

<https://www.nifa.se/smaka-pa-varmland/>

Och en utvärdering som går ut efter Smaka på Värmland.

UTDRAG UR ANMÄLNINGSFORMULÄRET:

att stå hos en samlingspunkt. Samlingspunkterna är i Säffle vid Wiksfors bruk, i Kristinehamn vid kvarteret Vägen och i Forshaga vid Gamla Kraftstationen i Deje. Flera samlingspunkter kan tillkomma. Dessa samlingspunkter har veto att avgöra ifall det finns plats att ställa ut eller inte.

Samlingspunkt: Ifall du ska stå vid en samlingspunkt så kommer info ut i ditt bekräftelsemail om vad som finns vid samlingspunkten exempelvis gällandes elförbrukning.

Anmäl dig som utställare:

Företagsnamn*

En kort sammanfattning av deras årshjul kring Smaka på Värmland:

SEPTEMBER

Festival slutet av september (löningshelg)

OKTOBER

Utvärdering skickas ut till alla utställare/producenter

JANUARI

Skickar ut till utställare att nu börjar det närma sig och de måste bestämma sig för att vara med eller inte, och om de vill stå på en samlingsplats eller en egen plats.

JUNI

Kartan trycks.

JULI

Marknadsföring mot konsument/besökare. Här berättar arrangören vikten av att handla lokal mat och varför det är viktigt att du som konsument väljer lokalt. Marknadsföring är via lokala medier, men även utställarnas egna sociala medier.



FÖRBEREDELSE. På Wiksfors Bruk träffade projektet Malin Lundberg (uppe till vänster) som driver både Våffelcafé med diversifiering och klädesbutiken Stilmagasinet. Nere till vänster ser vi Anna Israelsson, Gold of Lapland i samspråk med butiksbidräd Elvira Eriksson på Stilmagasinet. Och en bild från besöket i Surdegsgärdet på Wiksfors bruk (till höger).

Efter några härliga timmar med Nifa och Visit Värmland laddade vi elbilen och passade på att äta lunch i Karlstad innan vi begav oss av för att titta på förberedelser kring Smaka på Värmland och intervjua deltagande utställare och matkreatörer.

Vi åkte till en av samlingsplatserna "Wiksfors Bruk". Här fick vi bra och informationsgivande möten med producenter som senare skulle delta i Smaka på Värmland. Vi samtalande med Elvira Eriksson på Stilmagasinet som drog nytta av festivalen och hade samma öppettider trots att hon säljer kläder och accessoarer.

Vi träffade Malin Lundberg som driver Våffelcafé samt säljer kläder, inredning, ordnar bröllopfester i brukslokalen och upplåter väggarna till lokala konstnärer som vill sälja sina alster. Helt enkelt ett bra exempel på diversifiering i mysig bruksmiljö.

Vi samtalande och fikade hos Helen Karlsson som sedan maj 2023 drivit Surdegsgärdet i fina lokaler i vid Wiksfors Bruk. Hon hade förberett sig hela vecka genom att baka kakor, och fredagen ägnades åt att starta extra många och stora degar för att ha färskt bröd till lördagen och söndagen.

"Kul med festivalen, jag har aldrig varit med förr men tror verkligen på idén med Smaka på Värmland, att festivalen uppmärksammar lokalproducenter och besökarna hittar ut och upptäcker den lokala maten."

Helen Karlsson, ägare av Surdegsgärdet vid Wiksfors Bruk

"Smaka på Värmland är bra för att vi förlänger vår säsong. Högsäsongen för våffelcaféet är sommaren."

Malin Lundberg, delägare till Våffelcafé vid Wiksfors Bruk



WIKSFORS BRUK. Bruket låg öde i många år innan tre företagare gick ihop och köpte bruket i Långserud. Deras motto är: "Ett företagshotell med en passion för närproducerat, småskalig produktion, återbruk och kreativa samarbeten."

KORT OM WIKSFORS BRUK

En av 3 samlingsplatser under Smaka på Värmland. Här finns till vardags redan ett väffelcafé, klädbutik, blomsteraffär, hantverkare, konstnärer och kreatörer. Det är ett företagshotell för närproducerat, småskalig produktion, återbruk och kreativa samarbeten. Ägs av tre personer som alla driver småskaligt med en passion för det hållbara och för platsen Värmland.

Under festivalen anslöt fler utställare till platsen, biodlare, matförädlare, lantbrukare och Säffle kommun. <https://wiksforsbruk.se>

Efter en trevlig dag med många samtal begav vi oss tillbaka till Karlstad med vår hyrda elbil.



BUSSTUR. Projektet åkte med på den busstur som anordnades under Smaka på Värmland. Turen stannade vid Grön Ko, Wiksfors Bruk och Café Sångtorp.

LÖRDAG 30 SEPTEMBER

Efter frukost tog vi elbil till platsen där bussturen startade, Karlstad Racketcenter. Där passade vi på att ladda elbilen under dagen.

TEST AV SMAKRUNDA MED BUSS

I år var första året som besökarna kunde uppleva festivalen med busstransport. Initiativet kom från länstrafikens bussbolag, Nobina. De höll själva i intresseanmälningar och marknadsföring. Men det rådde stor osäkerhet kring bussturerna, besökare fick anmäla intresse för vilken av de 4 turerna de ville åka. Blev det för få intresseanmälningar skulle turen ställas in vilket meddelades på Nobinas hemsida.

1 tur blev av. Men 4 personer dök upp på samlingsplatsen för bussarna och hade inte nåtts av den informationen. Vi åkte med på bussturen som avgick från Karlstad Racketcenter kl 09.30 lördag för att observera organiseringen kring detta.

15 bussresenärer deltog, varav de flesta pensionärer.



GRÖN KO OCH KAKBUFFÉ. Kristin som arbetar i saluhallen på Grön Ko berättade om företaget som satsar på ekologiskt kött och närproducerat. Hembakat på kakbuffén, Café Sångtorp (till höger).

Turen gick till Grön Ko, café och saluhall i Värmlandsbro utanför Säffle. De bedriver ekologiskt lantbruk, saluhall, café, samt tillverkar matlådor med naturlig mat som säljs av Ica, Coop och SJ med flera. En härlig utveckling och diversifiering på en liten ort i Värmland. Utanför Saluhallen (som är ett ombyggt stationshus) betade nötdjur av raserna Hereford och Aberdeen Angus. I saluhallen såldes lokalproducerat från Värmland.

<https://www.gronko.se>

Bussen gick vidare till Wiksfors Bruk. Vi besökte bruket även fredagen men idag fick vi uppleva själva festivalen med otroligt många besökare, glad stämning och vi fick se utställarna i aktion. Här kunde även barnen gå tipsrunda (anordnat av Säffle kommun) eller testa bågskytte med lokal förening. Sista stoppet på bussturen var vid Café Sångtorp. Cafét finns i gamla folkskolan i Segmon tillsammans med inredningsbutik, yogashop och yogaskola. Väggarna pryddes av lokal konst. Bussturen avslutades vid Karlstad Racketcenter ungefär klockan 15.30. En heldag med härliga smaker av Värmland.

Åter till hotellet med fulladdad elbil fick vi sammanfatta en lång dag med många intryck.



KVARTERET VÅGEN I KRISTINEHAMN. Under söndagen fick vi besöka samlingsplats Kvarteret Vågen i centrala Kristinehamn och även titta in i Sockerslottet som drivs av Gunilla Wall.

SÖNDAG 1 OKTOBER

Efter frukost på hotellet begav vi oss av mot Kristinehamn för möte med Linnéa Palmqvist, en av de som varit med längst i Smaka på Värmland och som idag arbetar på Turistbyrån i Kristinehamn och är anställd av Närsam (Näringslivssamverkan i Kristinehamn AB) samt Elin Flyg från Visit Värmland (som vi även träffade under fredagens möte med Visit Värmland och Nifa i Karlstad).

Vi började mötet med ett Walk and talk längs Kristinehamns gator.

Linnéa berättade om Smaka på Värmland i Kristinehamn, idag finns en av samlingsplatserna i kvarteret Vågen där många andra lokala kulturkreatörer vanligen är samlade. Men under festivalen ställer matproducenter ut längs de gamla trähusen i kvarteret. Utställarna betalar idag för elen, inget annat.

TIPS

Hon ger tipset att om vi längs Vindelälven ska börja med en smakrunda är det bra om vi som organisation själva sätter upp skyltar och information för att sedan, kommande år berätta vikten av att utställarna själva sköter marknadsföring av festivalen, sätter upp angivna skyltar med mera.

Hon poängterar också att det är viktigt att veta vad arrangören vill med en smakrunda, vad är målen, vilka utställare och vilka typer av besökare vill man ha?

Linnéa Palmqvist, turism- och destinationsutvecklare vid Närsam och Elin Flyg, Visit Värmland, tog oss vidare till Sockerslottet, en av producenterna på Smaka på Värmland.

Sockerslottet drivs av Gunilla Wall, hon tillverkar bakverk, praliner, driver hotell och café i en gammal kyrka som byggts om i Kristinehamn.

<https://www.sockerslottet.com>

Här fick vi sitta ner och ge feedback på bussturen som vi åkte med på under lördagen samt ta del av Linnéas upplevelser kring Smaka på Värmland. Hon gav många goda tips och vi fick möjlighet att berättat om vår upplevelse under Smaka på Värmland.



DIVERSIFIERING HOS LANTBRUKARE. Under söndagen besökte vi drivna lantbrukare som utvecklat sin verksamhet och matkreation. Karaby gård och Hygns Vilt.

Efter detta tog Linnéa och Elin med oss till Karaby Gård utanför Kristinehamn (också producent under Smaka på Värmland). Där bedriver Åsa, Henrik och Henriks syster Charlotte vandrarhem, gårdsbutik, äggbod, grönsaksodling, biodling, uppfödning av linderödssvin och lamm. Där finns också ett mindre ponnystall.

Vi åkte sedan själva vidare till Hygns Vilt (ett tips från Linnéa som tyckte vi skulle besöka detta fantastiska ställe med gårdsbutik, matservice och uppfödning av hjort).

Här kåkade vi lunch och tittade in i gårdsbutiken och omgivningarna för att sedan åka vidare till Arlanda och avsluta vår resa genom Smaka på Värmland.

<https://karaby.se>

<https://www.hygnsvilt.se>

Anlände till Avis biluthyrning sen eftermiddag, lämnade igen hyrbilen för att sedan ta transfer till hotell vid Arlanda, Connect Hotel Arlanda. Här fick vi möjlighet att summera våra dagar i Värmland. Reflektera och anteckna alla upplevelser.

MÅNDAG 3 OKTOBER

Frukost på hotellet, sedan transfer till Arlanda flygplats och hemresa till Skellefteå kl 11.35 med SAS. (Flight SK1014 Stockholm (ARN) – Skellefteå (SKF))

Samåkning från flygplatsen till Malå, via Norsjö.