

**Interreg**  
Sverige-Norge

Europeiska regionala utvecklingsfonden



EUROPEISKA UNIONEN



Statsforvalteren i Trøndelag  
Trööndelagen Staatehaaltoje



Trøndelag fylkeskommune  
Trööndelagen fylhkentjielte

**Torsta**

REGION  
JÄMTLAND  
HÄRJEDALEN



Region  
Västernorrland



Mære  
landbruksskole



TRØNDELAG  
HISTORISKE  
NORGE

Hushållnings  
sällskapet



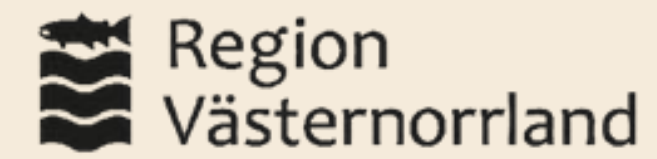
Lokalt ledd utveckling  
**LEADER**  
MITTLAND PLUS



Lokalt ledd utveckling  
**LEADER**  
HÖGA KUSTEN



# Partners



# . Viktiga faktorer för framgång

- . Samsyn och förankring i projektets mål och syfte
- . Företagare kopplade till projektet





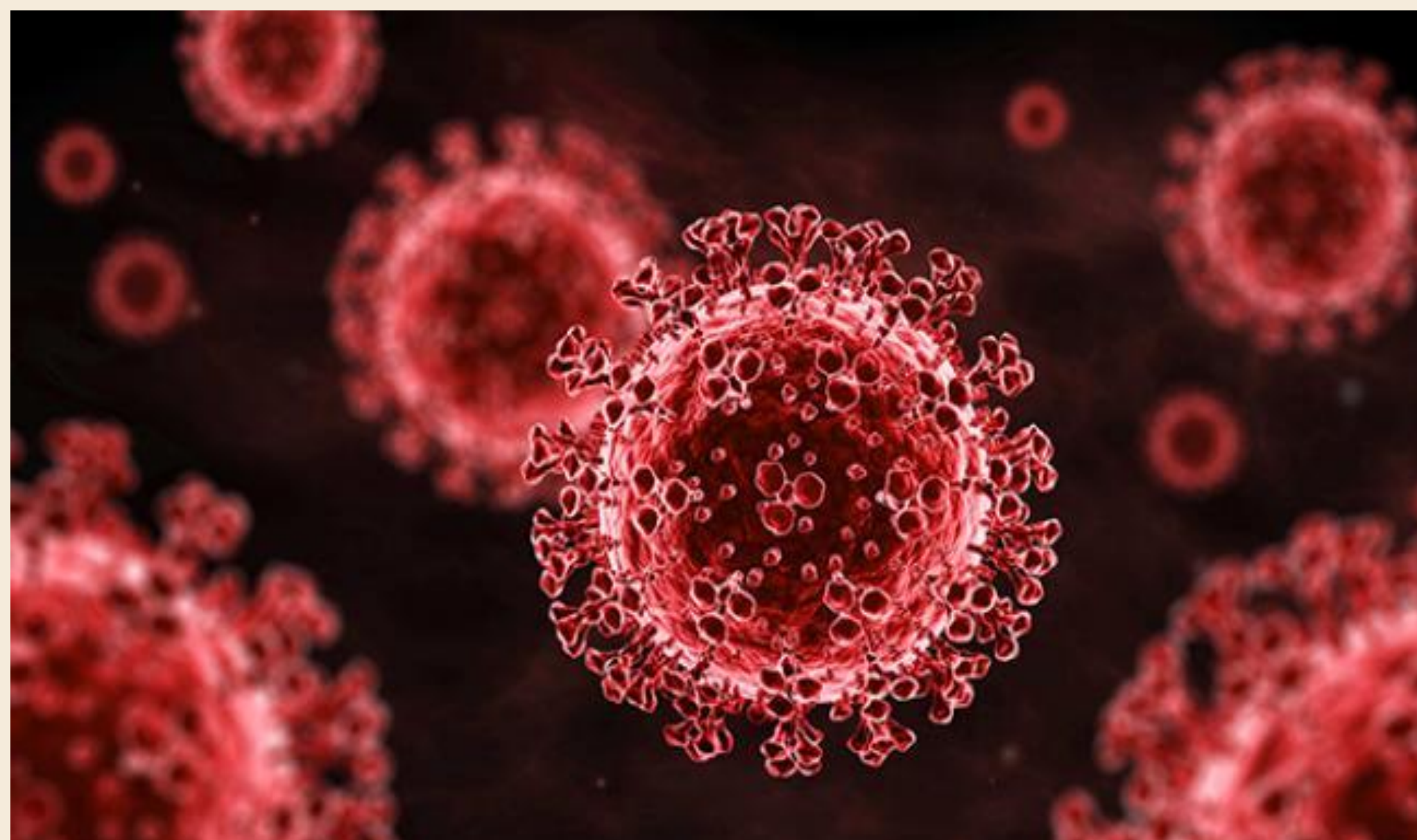
# SAMSYN OCH FÖRANKRING I MÅL

- Halvtidsutvärdering
- Samsyn kring mål och vision
- Team-agreement





# Pandemin





I dialog med Interreg kontoret, samt övriga medfinansiärer har projektet kunnat omfördela medel och förlängt projekttiden och på detta sätt nått en hög måluppfyllelse pandemin till trots.





# Hva har vi levert?

## 1. Produkt- og forretningsutvikling

- Benytte hackaton-metodikken håndholdt arrangementsmat, utemat og matopplevelser
- Utvikle en forretningsmodell for bruk av lokalmat for arrangement som gir verdi for produsent og arrangør

### Resultat:

- Gjennomført kurs/samlinger
- Håndbok for arrangører - nedlastbar

## 2. FoU

- Utvikle nye felles metoder for kompetanseutvikling av lokale mat- og opplevelsesbedrifter
- Utvikle felles digital plattform for kompetanseutvikling

### Resultat:

[Smak63.com/no](http://Smak63.com/no)

# SMAK<sup>o</sup>63





# Skapa minnesvärda smakupplevelser- och ta mer betalt

Allt fler vill uppleva smaken av en plats. Mat och dryck har blivit en av de viktigaste delarna av en turistupplevelse. Vill du bli bättre på att producera unika måltidsupplevelser och kunna ta mer betalt? Vill du lära dig mer om våra lokala smaker? Våra guider hjälper dig att skapa hållbara måltidsupplevelser med smak av platsen som ger unika minnen hos gästerna.

[Upptäck våra utbildningar](#) →





# Inspiration & nyheter



**Smakkarta**  
-Nordens gröna bälte

Smakkarta med 63 tips på autentiska upplevelser

24 jun 2021



**Utbildningsprogrammet gav os ny näring**

6 maj 2021



**Värdskap Workshop 5**

14 apr 2021



**Delaktighet och lärande Workshop 4**

23 mar 2021



**Kreativitet under covid-19**

16 mar 2021



**Upplevelsedesign och dramaturgi i Workshop 3**

10 mar 2021



**Succé för SMAK63 föreläsningsserie Workshop 1**

9 feb 2021



**Heter din målgrupp gastronom?**



**Succé för SMAK63 föreläsningsserie Workshop 1**

9 feb 2021



**Skafferiets berättelser i Jämtland**

17 nov 2020



**Trondelags smaksignaturer**

11 nov 2020



**Storytelling - kommunikation som förhöjer måltidsupplevelser**

4 nov 2020



**Heter din målgrupp gastronom? Workshop 2**

23 feb 2021



**"Det goda värdskapet ligger i min natur"**

4 nov 2020



**Ovärderliga värdet av värdskap**

4 nov 2020



**Så talar du till alla sinnen**

1 nov 2020



**Västernorrlands signatursmaker**

1 nov 2020





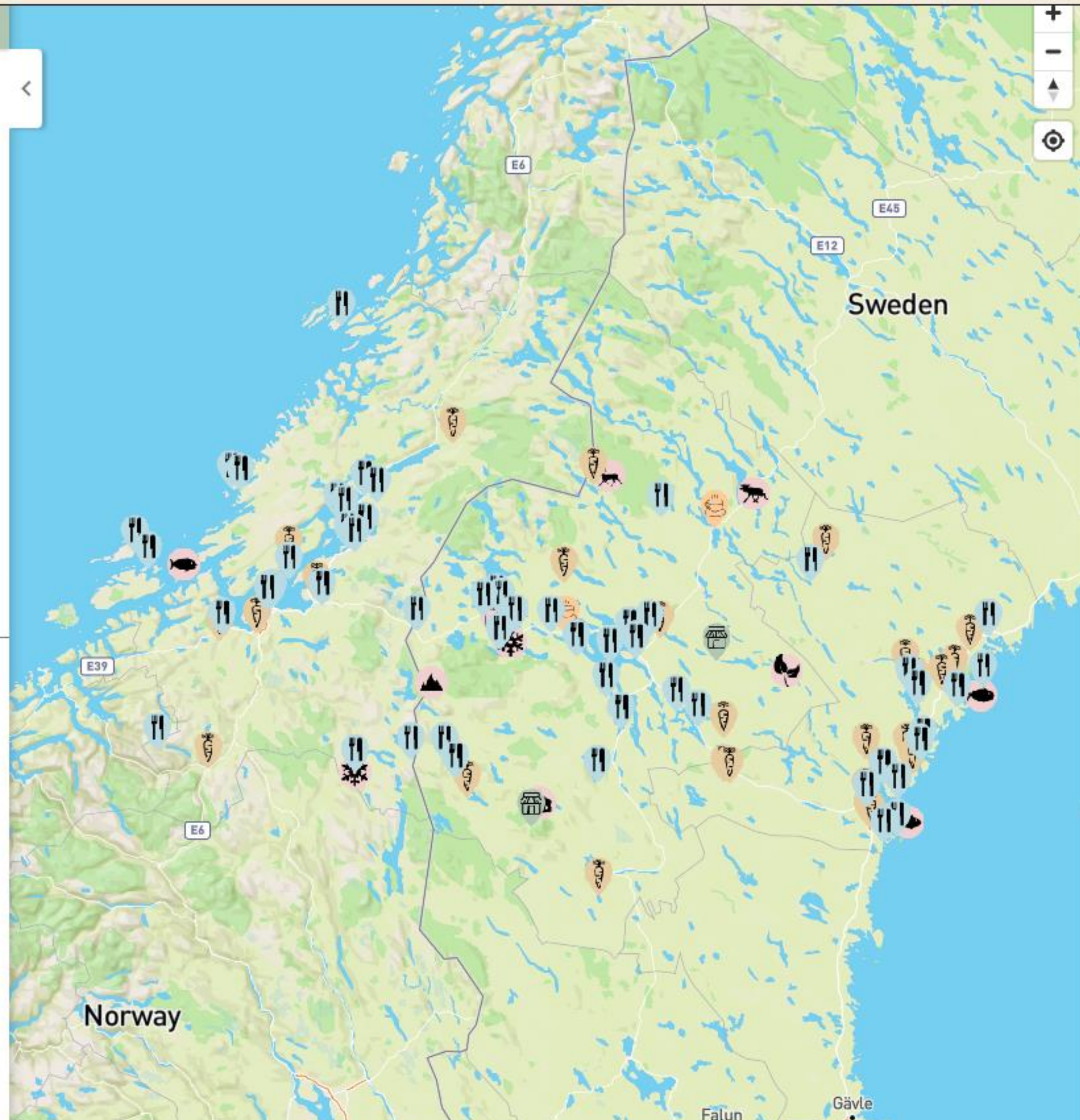
### Smak 63

Välkommen!

Här kan du lära/lære dig mer om de unika förutsättningarna på den 63:e breddgraden, också kalt Nordens Grønne Belte. Genom denna digitala karta vill vi lyfta/løfte den

Vad är Terroir?

- Restauranger 63
- Smakproducenter 47
- Gårdsbutiker 33
- Café 15
- Boende 30
- Evenemang 2
- Terroir: 63:e breddgraden 11





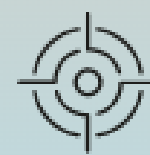
## Skapa din upplevelse

Den här guiden ger dig möjlighet att steg för steg skapa unika, lönsamma och hållbara måltidsupplevelser baserade på smaker och traditioner i ditt område. Målet med guiden är att du ska gå från idé till en plan för den måltidsupplevelse som du vill skapa. Börja med att ta avstamp i idén och upplevelsen du vill skapa, välj din bästa målgrupp, designa upplevelsen och krydda med ett gott värdskap.

↓ Börja här



1. Din idé



2. Hitta din målgrupp



3. Designa upplevelsen



4. Det goda värdskapet

## Förstärk upplevelsen genom design

Använd nu verktygen för att förstärka din upplevelse genom att designa den noggrant från start till mål. Låt din idé genomsyra allt som måltidsresenären upplever, genom att få vara en del av platsen, lära sig om den och vara delaktig och på sätt skapa oförglömliga minnen.

↓ Välj det verktyg du vill utforska



Dramaturgi



Sätta scenen



Delaktighet och  
lärande



Storytelling

En av de viktigaste delarna för dagens resenärer är måltidsupplevelsen. Genom att förvandla 'en måltid' till 'en måltidsupplevelse' kan du skapa unika minnen och ta mer betalt, genom att ge liv till vår matkultur, traditionella recept, historia och unika smaker. Allt börjar med din idé, eller ett tema för den måltidsupplevelsen du vill skapa.

## 4 steg till din idé

Till din hjälp har du ett praktiskt verktyg. Ladda ned det nu eller efter att du gått igenom stegen.

Ladda ned PDF

### Välj ditt tema

Ditt första steg är att bestämma dig för vilken slags upplevelse du vill skapa och vilket tema din måltidsupplevelse ska ha. Ett tema ska ligga så nära ditt varumärke som möjligt för att upplevas autentiskt och fungera som en röd tråd för planeringen av upplevelsen samt kommunikationen. Inspiration till måltidsupplevelser hittar du i din plats unika identitet, de naturliga förutsättningarna i landskapet, de traditionella recepten, de lokala råvarorna, produkterna och mathantverket med smak av platsen. Liksom platsens historia och kulturen och naturen. Låt oss titta på tre exempel med ett tydligt tema som kanske kan inspirera dig!

1.

Öppna

2.

### Kartlägg dina resurser

För att kunna skapa en god måltidsupplevelse för dina kunder måste du börja med att hitta vilka som är dina resurser och vad du kan använda. Dina resurser såsom råvaror, maträtter, historier, mathantverk, naturen, byggnader och 'ting', kan lägga grunden för upplevelser. Fokusera på vad som är unikt i din produkt eller verksamhet. Det kan vara i det stora eller lilla.

Öppna

### Hitta det unika

I arbetet med att kartlägga dina resurser är det en viktig poäng att hitta det som gör dig unik. Vad är du bäst på? Vilka historier om dig och din verksamhet har du att berätta? Det kan vara i det stora eller lilla, men lyft det. Det är inte tillräckligt att bara hitta sina resurser och se vilka möjligheter som du har. Det måste finjusteras och väljas ut element och moment som gör att du och din måltidsupplevelse blir unik!

Öppna

3.

4.

### Är din upplevelse lönsam?

Innan du lägger ner för mycket tid på att utveckla din idé till en upplevelse är det viktigt att skaffa en uppfattning om lönsamheten. Många är duktiga på att komma på roliga idéer kring upplevelser och hur man kan utveckla dem till ett intressant erbjudande. Men det är viktigt att behålla fötterna på jorden redan i idéfasen och stämna av mot en snabb ekonomisk kalkyl, för se vilka som är de kritiska ekonomiska posterna och hur du kan skapa en ekonomisk hållbar upplevelse.

Öppna



## Steg 1. Välj ditt tema



Brainstorma med dina kollegor och samarbetspartners för att hitta idéer till nya upplevelser som grundar sig i den lokala identiteten. Skriv ner allt ni kommer på.

En måltidsupplevelse kan vara allt ifrån en restaurangupplevelse, matmarknad, matlagningskurs, wildfood-upplevelse, gårdstur, ett specifikt matevent till en matrunda med flera samarbetspartners.

**Vilken typ av måltidsupplevelse vill du skapa?**

Ett tema kan vara allt ifrån en årstid, råvaror, traditioner, fäbodbruket, wild food, sjömat, isfiske till surströmming eller tunnbröd.

**Vad är din idé eller tema som sätter ramarna för måltidsupplevelsen?**

## Steg 2. Kartlägg dina resurser



Skriv ner alla resurser ni kommer på, på små lappar. En resurs kan vara allt ifrån traditionella rätter, lokala råvaror, mathantverk, berättelser, människor, kultur, natur, unika byggnader eller föremål. Genom att kombinera resurser kan ni skapa en extraordinär måltidsupplevelse.

Använd ett ord eller mening per lapp och skriv så många som möjligt. Exempelvis: gårdens historia, en traditionell byggnad, åtta generationer, traditionella metoder att laga mat i vedugn, traditionella recept, lokala råvaror från närliggande gårdar, traditionella sätt att servera maten, gamla fotografier, en personlig story förmedlad av värden, o.s.v.

**Skriv in orden från lapparna här**


Vilka resurser är mest relevant för att skapa en måltidsupplevelse kring temat du valde i steg 1?

**Prioritera de mest relevanta resurserna**

--	--	--	--

Testa att sätta ihop och kombinera resurserna du prioriterade för att utveckla din måltidsupplevelse. Tex. vedugn + lamm från grannens gård + traditionellt recept + gammal lada = utematlagningskurs.

**Kombinera dina resurser till en måltidsupplevelse**

	+		+		+		=?
--	---	--	---	--	---	--	----



# Hva har vi levert?

## 3. Matturisme fra kyst til kyst

- Pilotgruppe
- Felles historie - Nordens grønne belte og den 63. breddegrad
- Utvikle verktøykasse som andre kan ta i bruk og vi kan jobbe videre med

### Resultat:

- Beskrivelse av terroir langs Nordens Grønne Belte i artikler og filmer
- Digitalt kart
- 15 pilotbedrifter med på samlinger, tur etc.

## 4. Rammevilkår

Påvirke rammevilkår/lover og regler som er utfordrende for grenseløst samarbeide i Nordens grønne belte.

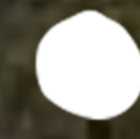
Resultat: Rapport - kartlegging





# BJÖRNFROSSA

vid Sonfjället







WWW.HIANDLOVE.COM



# Interreg-prosjektet avsluttet – hva nå?

Torsta AB og Mære landbruksskole inngikk en avtale om felles eierskap av [www.smak63.com\(no\)](http://www.smak63.com(no))

Oi! Trøndersk mat og drikke og Mære landbruksskole fikk finansiering fra Trøndelag fylkeskommune til et nytt prosjekt:

- 33 bedrifter fra hele Trøndelag
- 2 fysiske og 2 digitale samlinger
- følger modulene 1-4 i Smak63
- responsen

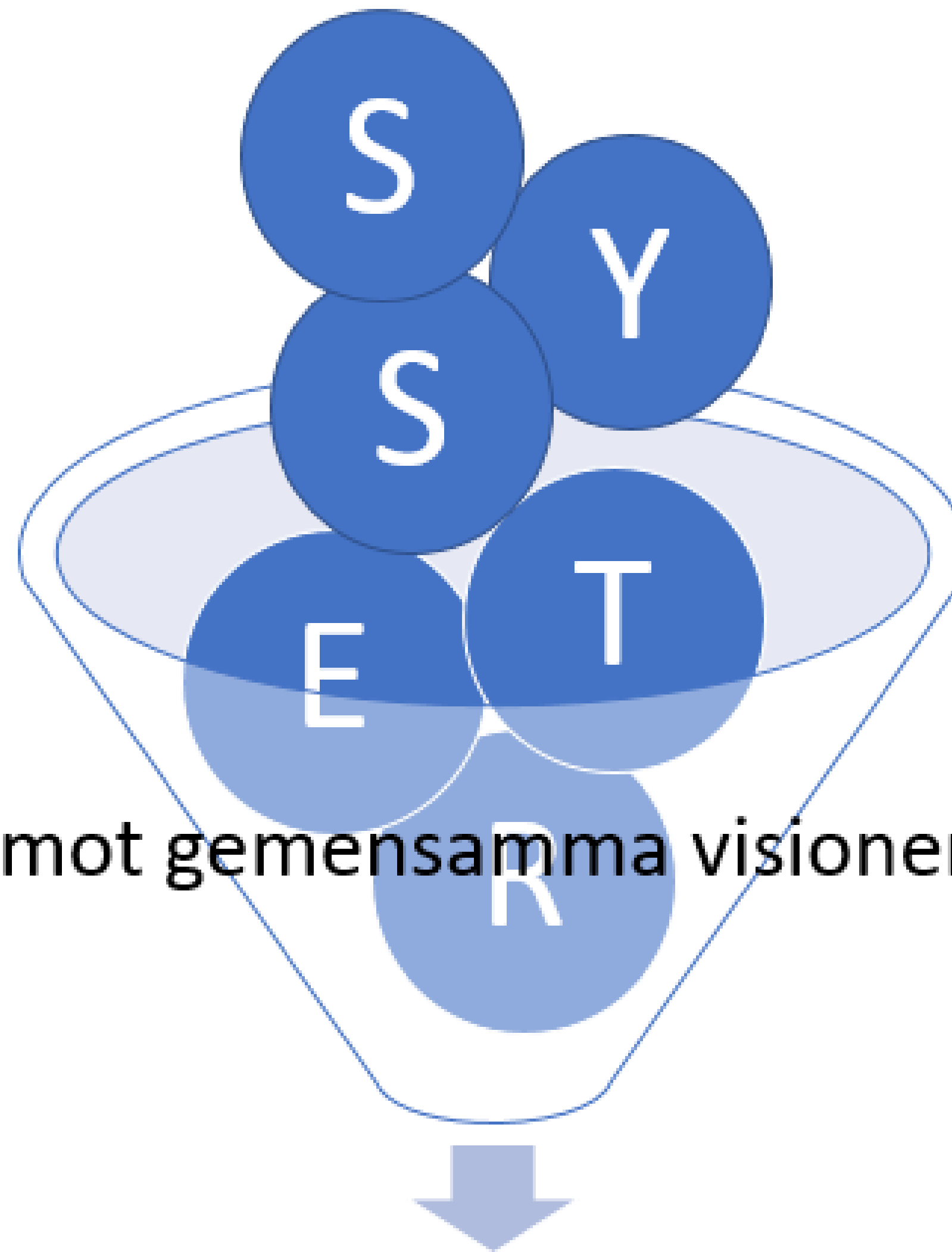
Nytt Interreg-prosjekt i neste programperiode?

Syster – spin off

# SMAK<sup>o</sup>63







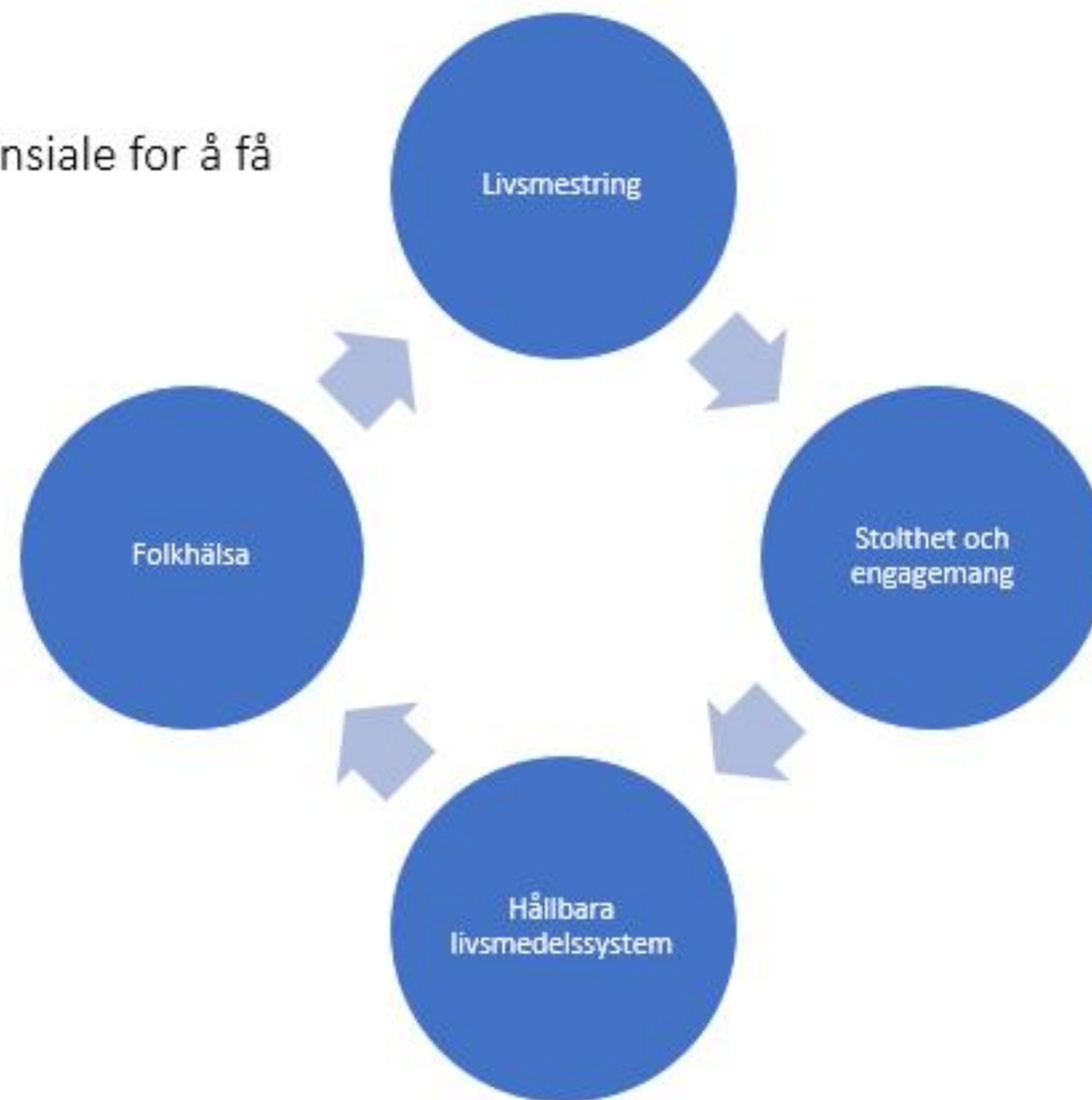
- S: Stärkt via samverkan mot gemensamma visioner
  - Y: Yrkesstolthet
  - S: Samisk mat
  - T: Traditioner
  - E: Erfarenheter
  - R: Rörlighet
- Folkhälsa, Livsmestring, Hållbar livsmedelsproduktion, Gränsöverskridande arbetsmarknad



# Effektmål

## Bruk av mat og måltid i det pedagogiske oppdraget.

Skolen har det største potensiale for å få oss til å spise bærekraftig





Takk for oss!!

FRÅGOR?

