

NY LOKAL & HÅLLBAR MAT

Inspireras av nytänkande affärsidéer som möter den ökade efterfrågan på lokal mat!

Det händer väldigt mycket runt lokal mat just nu. Närproducerat och ekologiskt är en växande trend som skapar många nya arbetstillfällen. Vi vill därför bjuda in till en temadag där vi samlar affärsidéer som på olika sätt bidrar till att stärka den lokala maten. Vi vill också att producenter och konsumenter ska mötas. Tillsammans diskuterar vi framtidens hållbara affärslösningar!

Träffa nytänkande företag som visar upp affärsidéer med lokal matproduktion i fokus. Varje företag berättar om sin verksamhet och svarar på frågor.

**Tisdag 20 mars
9.00 – 16.00**

YesBox i Gamlestaden i Göteborg
www.yesboxgoteborg.se/hitta-hit

Kostnadsfritt – ingår lunch och fika!

Anmäl dig senast den 13 mars på studieframjandet.se

Sök på Ny lokal och hållbar mat eller använd länken:
studieframjandet.se/Kurs/goteborg/Inspirationsdag-för-ny-lokal-hallbar-mat/727424/

PROGRAM // Parallella föreläsningsspår

1. NYA SÄTT ATT SÄLJA NÄRPRODUCERAD MAT

Nya affärsmodeller där kunder och producenter möts gynnar de små företagen att ta steget vidare mot ökad omsättning.

Digitala plattformar ökar försäljning

Oskar Lorentzon, REKO-ringar och Albin Ponnert, Local Food Nodes

Andelsjordbruk skapar relationer mellan kund och producent

Angelica af Ekenstam, Restenäsdalens Andelsjordbruk

Inköpsföreningar ger konsumenten makt över maten

Nässlan inköpsförening i Strömstad

2. MER LOKAL MAT I RESTAURANG OCH OFFENTLIG VERKSAMHET

Inom Foodservice: produkter till restauranger och offentliga kök, ökar intresset för lokal och ekologisk mat mer än någonsin.

Kommersiell stadsodling till hotell och restauranger

Kajodlarna i Göteborg

Kommun köper andelar i andelsjordbruk

Jens Vikingsson, fd Kostchef på Tingsryds kommun

Lokal potatis testar kortaste vägen till offentlig måltid

Paula Bäckman, Naturbruksskolan Sötåsen

3. SAMARBETEN SOM GYNNAR LOKAL MAT

Nya samarbeten ger nya möjligheter att växa långsiktigt, hållbart och lönsamt.

Bygg ett framgångsrikt varumärke tillsammans med andra

Thommy Möller, Vänerlövrom

Internationellt samarbete för lokal mat

Sajaa Alsaidan, Föreningen Hoppet i Hammarkullen

Lokal mjölk i butik stärker affärsrelationen mellan bonden och handlarn

Daniel Bergvall, Kråkarps Gårdsmejeri

Dagen avslutas med Anna Woodhouse från RISE

Hur producerar vi hållbar mat?

MINIMÄSSA

Under dagen finns möjligheter att knyta nya kontakter och få råd och stöttning runt företagsutveckling på en minimässa.