

Ansökan "Pilot- och samarbetsprojekt för utveckling av regionala rätter på menyn i kulturhistoriska miljöer", Jordbruksverket

Om projektet

Län, Uppsala

- **Varför vill ni genomföra projektet och beskriv hur projektet bidrar till att uppfylla identifierade behov.**

Projektet syftar till att stärka intresset, kunskapsöverföringen och samarbetet kring lokala och regionala råvaror och mattraditioner med utgångspunkt från Lövstabruks kulturmiljö, med målsättningen att skapa en säljbar produkt i form av ett måltidsevenemang. Måltidsevenemanget utgår från en regional kokbok från 1700-talet som återfunnits i Leufsta Bruksarkiv. Kopplingen till kokboken och kulturmiljön kommer att stärka Lövstabruk som en attraktiv mötesplats för måltid, möten och kulturtraditioner. Stiftelsen Leufsta vill utveckla och stärka kulturmiljön och den fortsatta inriktningen på måltidsupplevelser genom att ta fram samtida regionala måltidsmenyer och evenemang i samarbete med det lokala näringslivet där bl.a. Vårdshuset Lövstabruk, Leufstabryggeriet, trädgårdsmästeriet Lövstabruk och Trolins kulturguider ingår. Hela kedjan i måltidsevenemanget har en koppling till råvaruproducenterna, det lokala näringslivet, kulturmiljön och det omkringliggande odlingslandskap. En historisk måltid för alla sinnen och där historia möter det samtida ekologiska köket.

Ta upp nr 3 Välj projekt

Valda områden: samarbete, främja lokal utveckling, matkultur.....

- **Utvecklar projektet ny teknik? Ja** el nej

Ja, i intern och extern kunskapsöverföring och kommunikation mellan råvaruproducenter, samarbetspartners, externa aktörer och intressenter. Under och efter projektet kommer vi arbeta med digital kommunikation för att främja läroprocessen och spridningen av projektresultatet.

- **Kommer projektet att kunna bidra till att uppfylla miljö- och klimatmål?**

Ja, genom att arbeta hållbart miljömässigt i alla distributionsled från råvaruproducent till middagsgäst. En plan för att förbättra arbetet kring miljö- och klimatpåverkan tas fram i samband med att projektet påbörjas.

- **Kommer projektet att bidra till ekonomisk nytta för målgruppen eller näringen**

Ja, samarbetet kommer främja såväl råvaruproducenterna och det lokala näringslivet samt stiftelsen Leufstas fortsatta utveckling av kulturmiljön med fler besökare. Vi kommer genom projektet påbörja en ekonomisk hållbar procentuell fördelningsmodell för måltidsprodukten. Den syftar till att alla samarbetspartners i den primära målgruppen ska kunna förutse sina kostnader och intäkter samt kunna påverka dem utifrån egen försäljning av måltidsprodukten genom egna marknads- och försäljningskanaler.

Samarbetspartners

Lövstabruk Vårdshus 556930-5583.
Bengt Trolin 690529-1552 (Trolins Kulturguide)
Lövstabruks trädgårdsmästeri: 620818624401
Untra gård (kött och glass) : 5565412045
Leufstabruk Bryggeri AB (öl) orgnr: 556808-7976
Gåvastbogård (lammkött) Org :6704119368
Kalles fisk, Frans Landfors 860305-1510
Lars Johansson(mjöl) 03-5103141072
Erik Fornström (potatis) 770327-1473
Trolins Kulturguide: Bengt Trolin 690529-1552

Utbildning och erfarenheter

- **Vilken kunskap har du eller din organisation som har betydelse för projektet som du söker stöd för?**

Stiftelsen Leufsta bedriver sedan 1989 besöksnäring i en kulturhistorisk miljö där SFV äger och driftar byggnaderna. Kärnverksamhet är kunskapsförmedling genom kulturguidningar i en unik kulturmiljö från 1700-talet. Vi erbjuder även upplevelser och aktiviteter med andra aktörer i och runt Lövstabruk där måltidstemat ingår.

Vilken erfarenhet har du eller din organisation som har betydelse för projektet som du söker stöd för?

Jag har arbetat 17 år som verksamhetsledare och samordnat flera projekt inom kultur och besöksnäringen. Genom åren har många aktörer varit inblandade och det har resulterat i långvariga samarbeten och nätverk. Eftersom vi har många offentliga intressenter kopplade till Lövstabruk har vi god kännedom om alla delar i ett kulturhistoriskt besöksmål, från drift till publik verksamhet. Jag har också en guideutbildning.

- **Har projektet andra deltagare med relevant kunskap och erfarenhet?**

I projektet ingår råvaruproducenter, kökspersonal från Lövstabruk vårdshus, trädgårdsmästare från Lövstabruk trädgårdsmästeri, ölproducenter från Leufstabryggeri samt kulturguidar, alla inom sitt kompetensområde och med sin egen spetskunskap. Vi kommer även engagera en projekt- och processledare för att driva projektet fram till säljbar måltidsprodukt samt att vi kommer bjuda in en gästkok från Högbo bruk som föreläsare och inspirationskok för att förädla de historiska maträtterna och kompetensutveckla personal. Högbo Bruk har som Lövstabruk ett industrihistoriskt kulturarv, något vi kommer lyfta fram i måltidsevenemanget.

Målgrupp

- **Ange vilken och hur stor målgrupp projektet gynnar och på vilket sätt.**

Primära målgrupper i projektet

Lokala och regionala råvaruproducenter

Lokala näringslivet

Lokala och regionala matentreprenörer

Sekundära målgrupper och drivkraftssegment i projektet som sedan blir de primära när produkten blir säljbar.

Konferens- och företagsgäster

Tierps kommun

Offentlig sektor inom kulturmiljöer

Privatgäster

Historiska sällskap och föreningar

Akademien

Hantverks och kulturföreningar och andra sällskap

Drivkraftssegment

Nyfikna upptäckare, Vardagsmitande livsnjutare

Projektet kommer gynna det lokala näringslivet i och runtom Lövstabruk vilket är själva plattformen och utgångspunkten för att kunna produktutveckla till den sekundära målgruppen som är en stor målgrupp där kombinationen historia och måltidsupplevelse i autentiska miljöer växer stadigt.

Mål

Du ska ange vilka de mätbara målen är vid projektets slut samt sett på längre sikt.

- **Ange målen vid projektets slut.**
 - Att utveckla ett måltidsevenemang och en säljbar produkt utifrån lokala råvaror och regionala recept baserade på platsens kulturmiljö.
 - Att stärka det lokala näringslivet.
 - Att utveckla ett företagsnätverk där affärssamarbete och kunskapsutbyte inom måltidsevenemang och råvarorna är motorn.
 - Att nå ut genom digital kommunikation till fler presumtiva kunder och sprida resultatet till intressenter.
 - Att generera flera samarbeten mellan råvaruproducenter och näringsidkare i och runtom Lövstabruk.
 - Att öka antalet förbokade måltidsevenemang.
 - Att arbeta mer miljömedvetet i hela distributionsledet från råvaruproducent till middagsgäst.
- **Ange målen på lång sikt.**
 - Att skapa och utveckla fler måltidsprodukter för att stärka Lövstabruks unika kulturmiljö som ett attraktivt besöksmål och mötesplats i enlighet med visionen om att skapa oförglömliga möten i Sveriges mäktigaste bruk.
 - Att få en merförsäljning av regionala råvaror genom att berätta om måltiden.

- Att öka antalet besökare till Lövstabruks kulturmiljö.
- Att skapa ett långvarigt samarbete i hela distributionskedjan för att utveckla fler mervärdesprodukter och öka kunskapen om råvaror och måltid.
- Att öka intäkter för alla samarbetspartners genom att utveckla en affärsmodell med fördelningsnyckel mellan stiftelsen, råvaruproducenter, entreprenörer och turistiska bokningssystem.

- **Vad händer efter projektet?**

Vi fortsätter samarbetet, nätverket och kunskapsöverföringen för att ta fram fler säljbara regionala måltidsprodukter samt effektivisera distributionsleden.

- Hur ska ni sprida resultatet?

Vi kommer att utvärdera projektet genom intervjuer av projektdeltagarna och det faktiska resultatet av måltidsprodukten. Resultatet kommer presenteras i ett informativt och tillgängligt slutdokument som kommer spridas genom våra samarbetspartners och intressenters olika kanaler. Vid projektets början kommer projektdeltagarna kunna följa utvecklingen via en sluten grupp på FB som sedan blir publik vid projektets slut. Den kommer fungera som både en spridningskanal, ett nätverk och en löpande kunskapsöverföring för att slutligen bli en marknadskanal.