

västernorrlandsgården

Västernorrlandsgården är varumärket för god och smakrik mat av hög kvalitet från Västernorrland. Smakstart är projektet som ökar lönsamhet, utbud och efterfrågan av lokala råvaror och förädlade livsmedel. Västernorrlandsgården AB är handelsplatsen för lokalproducerade livsmedel.

Västernorrlandsgården – operativ grupp mathantverk och odling

Fredag 9 november 09.00 – 12.00 Villa Marieberg, Sundsvall

Närvarande

Sven Helmersson, NLF
Lars Höglund, Mittbi
Ulla Lahti, Mitt Skafferi
Birgit Ahlberg, Rotsjö gård
Magnus Nordstrand, Västernorrlandsgården
Jonas Jonsson, Västernorrlandsgården
Jonny Lundin, Smakstart
Kerstin Kårén, Smakstart
Dan Tjell, Smakstart

Minnesanteckningar

Detta är den första träffen för den operativa gruppen för mathantverkare/odlare anslutna till Västernorrlandsgården (VNG), syftet med den operativa gruppen är att förankra arbetet i VNG i producentledet genom regelbundna träffar.

Butiksförsäljning sker nu till 38 ICA- och COOP-butiker varav 6-7 även säljer kött. Försäljning till restauranger förutsätter att logistiken är löst, Deltagrönt kommer i samråd med krögarna att ta fram ett "krögarpaket" under vintern. VNG kan därefter ordna ett informationsmöte för att erbjuda krögarna att köpa produkter i större skala.

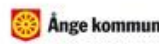
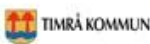
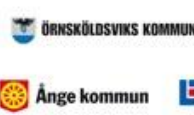
Nya recept kommer att publiceras på hemsidan varje vecka, Lasse Bergman på restaurangskolan i Härnösand står för recepten.

Presentkort, presentlådor kommer att kunna börja säljas inom kort.

För varor som går att handla på hemsidan kommer inom kort en betalningslösning direkt på hemsidan.

Försäljningsredovisning kommer att ske varannan vecka till producenter och projektledning.

Ägare är Hushållningssällskapet Västernorrland och projektet Smakstart finansieras av



www.hush.se/y www.västernorrlandsgården.se

Det framfördes önskemål om att anslutna producenter ska kunna köpa varandras produkter från VNG för att t ex komplettera utbud i egna gårdsbutiker. Leveransalternativ behöver tas fram t ex hämta på Deltagrönt, utlämningsställe, bussgods.

Marknadsföring

TV4-reklam kommer att köras under vintern samt 2013.

Annonsering sker i bland annat flygtidningen och på Hallstaberget.

Skyltning och rollups kommer i fler butiker

Förslag att annonsering även görs i de olika lokalblad som finns, t ex Ljunganbladet.

Förslag att produkterna placeras gemensamt i snygg hylla i butiken. Erfarenheter visar på varierat resultat men kan vara värt att testa i någon butik.

Vi diskuterade förpackningar och en kontakt bör tas med exempelvis designutbildningen på Mittuniversitetet.

Västernorrlandsgården

Frågan om premisser för att vara med i VNG diskuterades. Frågan bör lyftas till styrelsen. Exempel på aspekter som kan diskuteras är hur VNG ställer sig till råvarors ursprung och förädling (vad är lokalt?), tillsatser, kvalitet och certifiering.

Överenskommelsen

Samtliga producenter som är medlemmar i VNG kommer att få individuella besök för att gå igenom förutsättningarna för provision, priser, streckkoder, profilmaterial, etiketter.

Logistikfrågor

Som ett komplement till Deltagrönt och bussgods kan DHL vara ett alternativ. Svensk Lantmat har ett bra avtal med DHL. Utlämningsställen för VNG diskuteras och troligen kommer Nordvik att bli utlämningsställe till att börja med. Det är viktigt att vi får en bra lösning som täcker hela länet.

Upphandling

VNG kommer att svara på den upphandling som Sollefteå, Kramfors och Härnösands kommuner genomför. Som det ser ut nu blir det kött som VNG har möjlighet att leverera.

Aktiviteter och summering

- Prissättningskurs. Hur ska man räkna fram ett optimalt pris och välja prisstrategi? Hur prissätter man till olika köpare som stormarknader, småbutiker, marknadsbesökare, grossister? Kerstin och Dan påbörjar planeringen. Genomförande under vintern.

- Upprätta ett nätverk för att sköta demo-aktiviteter i butiker mm. Magnus tar detta.
- Recept till hemsidan skrivs av Lasse Bergman på restaurangskolan i Härnösand, lämna gärna förslag på maträtter och ingredienser.
- Logistikfrågan kollas upp av Dan med DHL.
- Försäljningsredovisning sker var fjortonde dag.
- Kommunikation sker i första hand med e-post, Magnus ansvarig.
- En träff med krögarna planeras in till början av 2013, förutsätter att Deltagrönt har en lösning klar.
- Överenskommelsen ska gås igenom med befintliga och nya medlemmar i VNG. Magnus samt producentansvarig deltar.

Nästa möte är fredagen den 30 november i Härnösand på Hushållningssällskapet kl. 10.00, fika från 09.30

/Dan Tjell