

A man and a woman are sitting at a wooden table in a restaurant, eating and talking. The woman is on the left, wearing a plaid shirt and glasses, smiling. The man is on the right, wearing a dark hoodie, with a beard and tattoos, looking at her. The table has plates of food, glasses, and a lit candle. The background shows a restaurant interior with large windows and warm lighting.

Turistrådet UTBILDNING

.. Turistrådet
VÄST
SVERIGE



go:teborg&co

GÖTEBORG & CO – EN DEL AV GÖTEBORGS STAD



**Vi ska få fler att
upptäcka Göteborg**

EN STARK DESTINATION



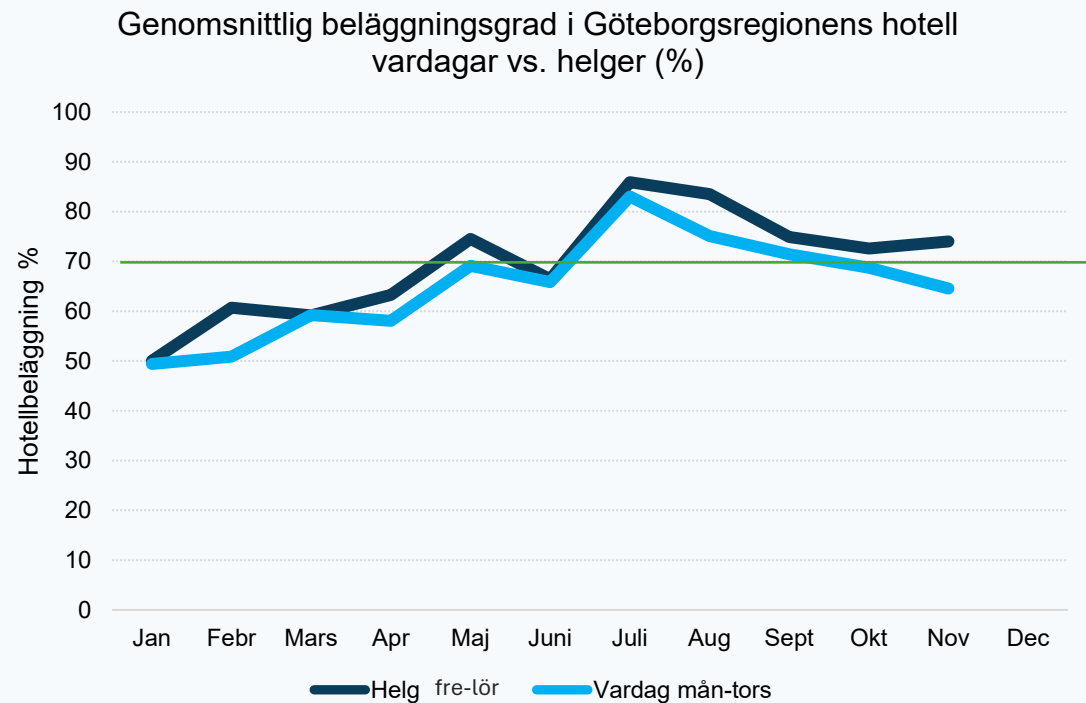
Stark konkurrens bland nordiska destinationer

Rankning utifrån gästnätter totalt (internationellt):

1. Stockholm 13,5 mn (2)
2. Köpenhamn 11,7 mn (1)
3. **Göteborg 5,6 mn (5)**
4. Oslo 5,4 mn (3)
5. Helsingfors 4,1 mn (4)



Privatsegmentet driver utvecklingen

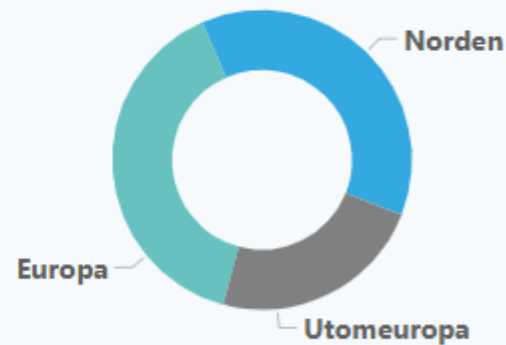
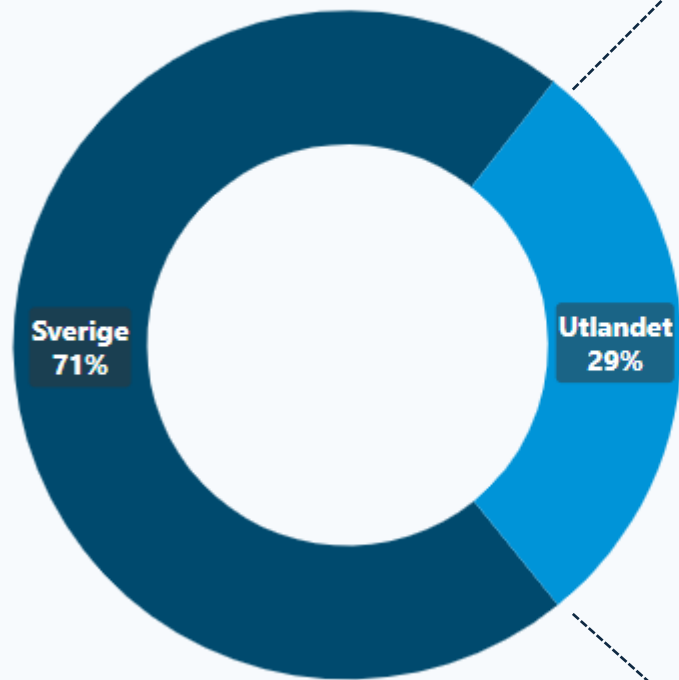


Källa: SCB/ Tillväxtverket

+ 24 %

Hotellrumskapaciteten ökar från drygt 11 000 till nästan 15 000 rum 2019-2024

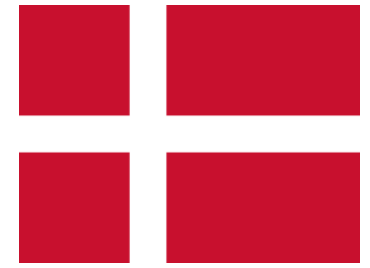
Närmarknaderna är en nyckel till en hållbar besöksnäring



Källa: SCB/ Tillväxtverket



372 000



152 000



84 000



136 000



243 000

Destinationen Göteborg 2026

– Ett urval av händelser, möten och evenemang





FRAMTIDENS MATSCEN

Unika råvaror gör
Göteborg till Sveriges
huvudstad för fisk,
skaldjur och blå
sjömat



Havet på tallriken




order
&
pay
here

← Toilets

40

bryggerier

Sveriges bästa ölstad



Göteborg har
bra priser jämfört
med andra stora
städer i Norden

Brett, nischat och nytänk

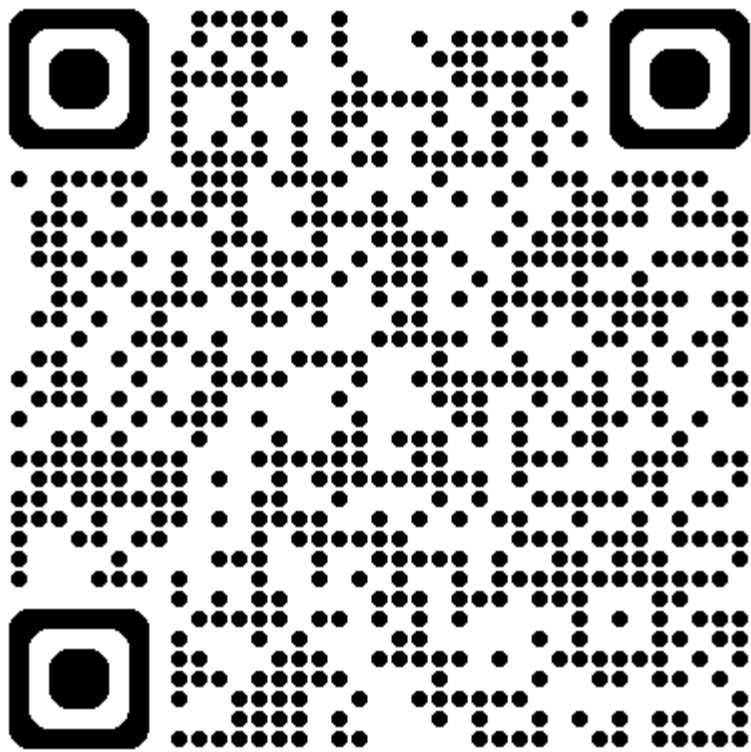
Nya matprojekt 2026

- Göteborgsmåltiden fortsätter
- Nytt Hållbart Matnätverk
- + youtube satsning mat
- + pressresor tema mat



Göteborgs Hållbara Matnätverk

Göteborg är idag en stad som
dryck. Det finns redan många
dialog med flera aktörer
mötesplatser



engagemang kring mat och
iga insatser på olika sätt. I
m en gemensam, öppen
ångspunkt.



Göteborgsmåltiden - så gick det!



POPSICLE

[SVENSKA](#) [ENGLISH](#)

Vår matfilosofi

Mat från havet. Utan filter. Vi lagar med saltvatten i ådrorna och framtiden på tungan. Råvaror som känns, smaker som stannar. Ärligt, hållbart och lite vilt – precis som havet själv.



FRANSES
HÖNÖ SKÄRGÅRDSPUB

[START](#) [MENY](#) [SPELINGAR & EVENT](#) [VI ERBJUDER](#) [BOKA BORD](#) [OM OSS](#) 

Välkommen till Franses Skärgårdspub på Hönö

Mat, musik och möten – mitt i Göteborgs skärgård

På Franses Skärgårdspub kombinerar vi god mat, genuin skärgårdskänsla och underhållning i världsklass – året runt. Här kan du njuta av livemusik, quizkvällar, after work med vänner, klassiska julbord och oförglömliga kvällar i vår festvåning med havet som närmsta granne.



Var med och servera Göteborgsmåltiden!

Gothenburg Royale

Den vinnande rätten och nya Göteborgsmåltiden speglar samspillet mellan hav och jord längs västkusten. Blåmusslor och krabba från Bohuslän lyfter fram potentialen i hållbart fiske och lokala marina resurser, medan Wrångebäckosten från Almnäs Bruk förankrar matkulturarv i svenskt hantverksmejeri med ekologisk produktion och starka kretsloppsprinciper. Tång och majrova visar hur svenska grönsaker och marina växter kan samverka i en framtida, klimatsmart gastronomi. Helheten är ett exempel på hur lokala råvaror kan förädlas till en rätt som förenar tradition och innovation.



Hållbar mat i fokus inom Göteborgsmåltiden

Göteborgsmåltiden föddes ur idén att spegla stadens kulinariska själ och framtidsvision. En vision där hav, jord och hantverk möts i en gemensam strävan mot hållbar gastronomi.

Göteborgsmåltiden visar att hållbarhet inte är en kompromiss, utan en förutsättning för en levande matkultur. Genom att förena lokala resurser, gastronomisk kvalitet och omtanke om både klimat och människor, tar dessa rätter ett steg mot ett mer hållbart, hälsosamt och smakrikt Göteborg.

Projektet har genomförts i samarbete mellan Göteborg & Co, RISE, Switch Food Hub, Turistrådet Västsverige och Göteborgs Stad.

Visionen bakom Göteborgsmåltiden är att tänka nytt och låta framtidens hållbara råvaror ta plats. Här möts hav och land, tradition och innovation, salta vindar och urbana smaker. Måltiden speglar Göteborgs historia, samtid och framtid, och bygger på stadens starka matidentitet: lokala råvaror, nyfikenhet och hållbar utveckling.

En viktig grundtanke har varit Göteborgarens medverkan. För att hitta en ny signaturrätt för staden bjöds det in till en öppen tävling. Alla som ville fick skicka in sitt förslag på recept – både lokalbor och besökare. En kunnig expertjury fick sedan utvärdera förslagen och korade tillsammans det bästa receptet på Göteborgs Kulturkalas 2025.

Tävlingsbidragen behövde innehålla minst ett av följande:



Mer växtbaserat: fokus på användning av lokala råvaror från växtriket.



Fullkorn i fokus: inkludera fullkornsprodukter, gärna lokala.



Hållbar sjömat: hållbart producerad fisk, skaldjur eller andra marina råvaror som alger och sjögräs.

Göteborg är en stad där många världar möts. I denna region bor över en miljon människor. Här finns skärgård, vilda skogar, jordbruk, fiskelägen, hamnar och en internationell storstad. Allt detta rymms i Göteborgsmåltiden – en måltid som hyllar möten, kontraster och möjligheterna i vår del av världen.

Vägledning inför servering av Gothenburg Royale

Vill du servera Göteborgsmåltiden?

Fantastiskt! Här får du en enkel vägledning för hur du kan arbeta med Gothenburg Royale och skapa en måltid som bär Göteborgs smak, identitet och stolthet.

Genom att servera Göteborgsmåltiden är du med och utvecklar Göteborgs gastronomiska identitet. Måltiden berättar om stadens historia, samtid och framtid genom råvaror och producenter från västkusten och det maritima landskapet som omger oss.

Du väljer själv hur du tolkar och anpassar måltiden. Kanske vill du servera den i din restaurang, på en festival eller i skolans matsal? Råvarorna kan till viss del bytas ut efter säsong, tillgång och budget. Receptet vi presenterar här klarar klimatbudgeten i One

Planet Plate från WWF och är därmed väldigt nyttigt både för vår kropp och vår planet. Vill du göra en lite extra festlig variant kanske du vill öka upp mängden ost och smör i receptet. Det viktiga är att de skaldjur som används har grönt ljus i WWF:s fiskguide eller är miljöcertifierad (MSC, ASC och KRAV). Detta betyder att i nuläget får inga räkor användas i denna rätt då de är rödlistade.*

När du serverar måltiden, visa gärna upp vad den står för. Kanske kan du använda loggan på menyn? Berätta kort om idén bakom Göteborgsmåltiden och lyft fram de lokala producenter vars råvaror ni använder. Det skapar intresse hos gästerna och gör att fler får upp ögonen för den unika matkulturen från Göteborg.

Ingrediens/aspekt	Originalrecept	Gör det själv
Bröd/Hönökaka	Baka själv eller Åkes hönökaka med fullkorn	Baka själv eller köp i butik
Skaldjursröra	Musslor och krabba från Bohuslän (obs ej räkor)	Köp en röra utan räkor
Ost	Wrångebäckost	Liknande svensk ost
Tång	Torkad rörhinna eller sockertång	Torkad rörhinna eller sockertång

Dryckesförslag: Rekommendera helst en lokal dryck från Göteborg eller Västra Götalandsregionen som lokalproducerad öl eller alkoholfritt alternativ som tångdryck eller äppelmust/cider. Wine Mechancis har flera vita viner i sitt sortiment som är producerade i Gamlestan.

Storlek: Kan serveras som canape, förrätt eller huvudrätt.

*Gäller för 2025. WWF:s fiskguide uppdateras årligen.

Tång som superfood

Tång lyfts allt oftare som en riktig superfood – full av mineraler, vitaminer, naturlig umami och med ett klimatavtryck som är bland det lägsta i hela livsmedelssystemet. Den kräver varken odlingsmark, konstbevattning eller gödsel och binder dessutom koldioxid medan den växer. För kokkar innebär den nya svenska råvaror med tydlig havskaraktär; för forskare och producenter är den en nyckel till ett mer resiliellt matsystem.

Västsverige räknas idag som Sveriges starkaste område för tång och marina råvaror med flera skäl:

Unik marin miljö: Salthalten, strömmarna och kusttopografin i Bohuslän skapar perfekta förhållanden för arter som sockertång, rörhinna och havssallat.

Hönökaka

Hönökakan är ett klassiskt skärgårdsbröd med rötterna på Hönö, där fiskarfamiljer bakade det för att få ett mjukt bröd som höll sig färskt under långa turer till havs. Den milda sötman, den tunna gräddningen och den karakteristiska luften i degen ger ett bröd som är både enkelt och oväntat raffinerat.

Idag ses Hönökakan som ett av västkustens mest särpräglade bidrag till svensk brödkultur. Den bär både smak och historia från öarna, en gastronomisk identitet formad av havet, hantverket och vardagen i skärgården. Hönökaka bakas bland annat av Åkes äkta Hönökakor som är ett fjärde generations familjeföretag etablerad på Hönö 1934.

Rörhinna

Rörhinna är en tunn, mild och aromatisk brunalg som växer längs västkustens klippiga

Plonjärer inom odling: Här finns flera av landets första kommersiella tångodlingar och testbäddar, där forskning och produktion möts.

Närhet till forskningen: Göteborgs universitet, RISE med flera driver idag några av de mest avancerade svenska projekten kring marin biomassa, hållbar odling och nya livsmedel.

Gastronomisk kraft: Västsveriges kokkar har snabbt tagit tång in i finmaten – från buljonger och pulver till chips och topping – vilket driver både efterfrågan och innovation.

stränder. Den har en elegant havssälta och en lätt nöthet som gör den perfekt som torkad krydda, chips eller crunchy topping. Som en av de mest lättillgängliga svenska tångsorterna har rörhinna blivit en favorit i modern västkustgastronomi.

Sockertång

Sockertång är en gyllenbrun, smakrik och näringsrik kelp som trivs i det kalla, klara vattnet längs västkusten. Den får sin namn från den naturliga sötma och djupa umami som utvecklas när den torkas. Resultatet är en mild men komplex havston med drag av karamell, nöthet och mineraler. Sockertång har blivit ett signum för det nya nordiska kustköket och visar tydligt hur svenska marina råvaror kan förädlas till hög gastronomisk nivå.



Följ oss!



LinkedIn
@Göteborg&Co
@Gothenburg



Facebook
@goteborgcom



TikTok
@goteborgcom



Instagram
@goteborgcom

www.goteborgco.se

www.goteborg.com



Tack!



Sofie Mantzaris, konceptutvecklare mat, Göteborg & Co
sofie.mantzaris@goteborg.com

go:teborg&co



Måltidsturism i Västsverige

.. Turistrådet
VÄST
SVERIGE



Arbetat länge med måltidsturism

- Maten som reseanledning
- Press/media
- Stötta matevenemang
- Nära samarbete med Göteborg
- Smaka på Västsverige

Tillsammans skapar vi ett starkt varumärke som synliggör matens betydelse för platsen.

Smaka på Västsvrige är ett regionalt nätverk som främjar relationer mellan restauranger, caféer och producenter.

[Läs mer](#)

[Registrera ditt företag](#)

Är du konsument? [Här hittar du restauranger som ingår i Smaka på Västsvrige](#)

Bli en del av Västsvriges mest lokala matupplevelser



Grundläggande kriterier

- Anslutna restaurang- och caféföretag ska ha en ambition om egen utveckling där arbetet grundar i en vilja att vara en del av platsen och servera mat med lokal förankring.
- Arbeta med lokala råvaror i säsong i så stor utsträckning som möjligt och kommunicera sina lokala producentsamarbeten.
- Restaurangen/caféet ska erbjuda en hållbar matupplevelse genom miljöhänsyn, matlagning från grunden och förankring i den västsvenska matkulturen.
- Restaurangen/caféet ska vara på Norden- eller Världennivå enligt Turistrådet Västsveriges klassificeringssystem och ansluten till
- Restaurangen/caféet ska vara en verksamhet som är i gång under en större del av året. Vi välkomnar restauranger med kreativa lösningar på öppettider i form av pop-up:s, events och bokningsbara tillfällen.

Välkommen till Smaka på Västsvrige

Här kan ni hitta information om vad som händer inom nätverket, läsa våra nyhetsbrev och annat aktuellt om lokal mat. Ni kan även arbeta i vår affärsplansmall.

Aktuellt

“Tillsammans ökar vi medvetenheten, värnar traditionerna och lyfter lokal matkultur”





Smaka på Västsvrige

Guide till lokala mat- och dryckesupplevelser i Västsvrige

Vi blir fler och fler som gärna reser för att upptäcka lokal mat och dryck. Som låter fräscha råvaror, lokala specialiteter, passionerade kockar och unika smaker visa vägen till platser och upplevelser runt om i världen. Om du är en av dessa resande matälskare - eller om du bara vill passa på att äta riktigt gott när du reser - ska du hålla utkik efter Smaka på Västsvrige.

Här nedan hittar du alla restauranger och kaféer som ingår i nätverket Smaka på Västsvrige.



Bohusläns restauranger och kaféer



Dalslands restauranger



Skaraborgs restauranger och kaféer



Matupplevelse med mersmak



Guide: Gårdsbutiker

Lokala råvaror, lantliga miljöer och kulinariska upplevelser. Vad kan vara bättre än att handla pinfärska råvaror eller härligt förädlade produkter i en gårdsbutik? Här hittar du gårdsbutiker i Västsvrige.

[Västsvriges gårdsbutiker](#)



Matproducenter

I Västsvrige finns gott om unika råvaror och många lokala matproducenter som håller högsta kvalitet i allt från miljö och djurhållning till färdig produkt. Hitta lokala produkter från regionen.

[Västsvriges producenter](#)



Mat & Dryck

Upptäck smakerna av Västsverige



Webben

Under Mat & Dryck på vastsverige.com samlas allt ifrån:

- Restauranger
- Fika
- Gårdsbutiker
- Hantverksbryggerier
- Skaldjursupplevelser
- Evenemang osv...



INLÄGG REELS SPARAT TAGGADE



Social media

- Instagram - konto
- Facebook - konto
- Använder oss av Västsveriges stora kanaler också.



TACK!

jill.axelsson@vastsverige.com

070-825 39 55

www.smakapavastsverige.com

www.vastsverige.com/mat-och-dryck

Kommande utbildningar & webinarier



turistradet.com/utbildning

Turistrådet Utbildning

- 21 apr: Att leda värdskap som stärker både gästupplevelse och affären
- Mar/apr: Få bättre koll på företagets ekonomi och fatta tryggare beslut för framtiden - med fokus på siffror, beslut och tillväxt (Trollhättan, Göteborg, Borås, Skövde)

Turistrådet Online

- 29 apr: Från besök till längre vistelse

Samt

- 13 apr: Kursstart av digital serveringsutbildning
- Ny digital utbildning i service & bemötande

An aerial photograph of a rugged, rocky coastline. The left side shows a steep, forested cliffside. The right side shows a dark, calm body of water. In the lower center, a small white cabin with a yellow roof is situated on a rocky outcrop. The text is overlaid in the center of the image.

turistradet.com
goteborg.com
corporate.visitsweden.com