

Lyckas inom måltidsturism!

Måltidsupplevelser som reseanledning

Trender att dra nytta av

Hur ökar vi vår synlighet?



Foto: Anna Hållams/Visit Sweden

Turistrådet Västsverige - Utbildning 24/3, 2026

Bianca Brandon-Cox

Med passion för mat, dryck och besöksnäring

Bianca Brandon-Cox

Specialist inom måltidsturism
och marknadsföring
av måltidskoncept.

*“Passion för mat- och dryck
samt människorna bakom.”*



Foto: Bianca Brandon-Cox <https://www.biancabrandoncox.com>

Från matfotograf & reportagemakare till plats- och varumärkesutveckling



16 APR 16:00-17:30

Måltidsturism och hur man skapar attraktiva besöksmål



HEMBYGGENS SMAKER



2019-2023

Visit Sweden

- Sveriges marknadsföringsbolag, helägt av staten
- **Uppdrag:** Marknadsföra Sverige som resmål
- **Målgrupper:** Globala och svenska resenärer + aktörer inom svensk besöksnäring

”Exportprogram för måltidsturism”

Utbildade och inspirerade företag runtom i Sverige till produkt- och affärsutveckling



<https://corporate.visitsweden.com/kunskap/maltid/steg-for-steg-guiden>
<https://corporate.visitsweden.com/om-oss/i-fokus/mat-och-dryck-ska-oka-destinationen-sveriges-konkurrenskraft>



https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/images.corporate.visitsweden.com/documents/Kulturforstudie_okt2023_TA.pdf

Guider

"hands-on"
tillvägagångssätt
där ni får praktisk
vägledning
och verktyg



2024-01-10 17:55

Högbo Brukshotell – Del 1 i serien ”Goda hållbara exempel”

Läs del ett i serien ”Goda hållbara exempel” som fokuserar på att lyfta fram aktörer inom svensk besöksnäring, duktiga inom hållbarhetsområdet och viktiga förebilder med potential att inspirera andra till hållbar affärs- och produktutveckling. Ta del av olika verksamheters hållbarhetsresor, användbara ”learnings” och möt de fantastiska människorna bakom.

– En tydlig vision och enighet ger resultat. Trøndelag visar hur man skapar en levande plats – för både nu och 1000 år framåt.



Britannia Hotel – historisk elegans, lokala smaker och kreativa drinkar!

Första stopp på resan: [Britannia Hotel](#), ett av Norges mest ikoniska hotell, med över 150 års historia. Här har kungligheter, konstnärer, världsledare och vardagsnjutare bott. Hotellet öppnade 1870 när Andreas Myhre köpte den före detta biskopliga residensbyggnaden och lät sig inspireras av brittiska adelsmän på laxresor. Han kallade sitt hotell ”Britannia” och satte upp skylten ”We speak English” vid entrén.

POTENTIALEN – VAD ÄR TURISMEN VÄRD?

NYHET | 23 JANUARI 2026

Utländska besökare och turism – Sveriges fjärde största tjänsteexport: +39% sedan år 2019

När Sveriges export till och med kvartal tre 2025 sammanställs, är besökare och turister från utlandet Sveriges fjärde största, renodlade tjänsteexport. **Utländska besökare spenderade 93,3 miljarder i Sverige.**







BILDEN AV SVERIGE - SVERIGE SOM RESMÅL

Så beskriver resenärerna Sverige som resmål

Resenärer beskriver Sverige som resmål främst med följande associationer:

- **Vackert, äkta och omtänksamt** – värden som länge präglat Sverige bilden och som resenärer främst kopplar till naturens karaktär; naturligt och okonstlat och en livsstil präglad av balans, närhet och omtanke om både människor och miljö.
- **Hållbarhet och hälsosam livsstil** – områden där Sverige uppfattas som ledande, ofta kopplade till naturens närvaro i vardagen, miljömedvetna val, goda möjligheter till rörelse utomhus samt en balans mellan arbete, fritid och välmående.
- **Mycket att se och göra, spännande mat och dryck samt att resmålet är värt pengarna** – teman som är viktiga för resenärers intresse för Sverige och som delvis har stärkts över tid. Uppfattningen om att det finns mycket att se och göra ligger stabilt, medan bilden av spännande mat och dryck samt att Sverige är värt pengarna har stärkts. Tillsammans speglar de en bredare bild av Sverige som resmål, där variationen av upplevelser, lokala smaker och känslan av kvalitet i relation till pris blir allt viktigare.

VAD ÄR MÅLTIDSTURISM?

"The act of traveling for a **taste of place** in order to get a **sense of place.**"™

World Food Travel Association



93% of travelers choose their next destination based on its culinary reputation.

2020 Food Travel Monitor report (WFTA)



Smaka på
platsens
själ.

24%

Mer per dag och resa spenderar kulinariska resenärer. De deltar i större utsträckning även i fler aktiviteter än icke-kulinariska resenärer.

FOOD EXPERIENCES – THE MAIN REASON FOR THEIR TRIP:

*"Research conducted by the World Food Travel Association has consistently shown that a substantial and growing segment of travellers considers **food and beverage experiences a primary motivation for travel, not a secondary benefit.**"*

World Food Travel Association, 2026 (Taste of Place Report 2026)

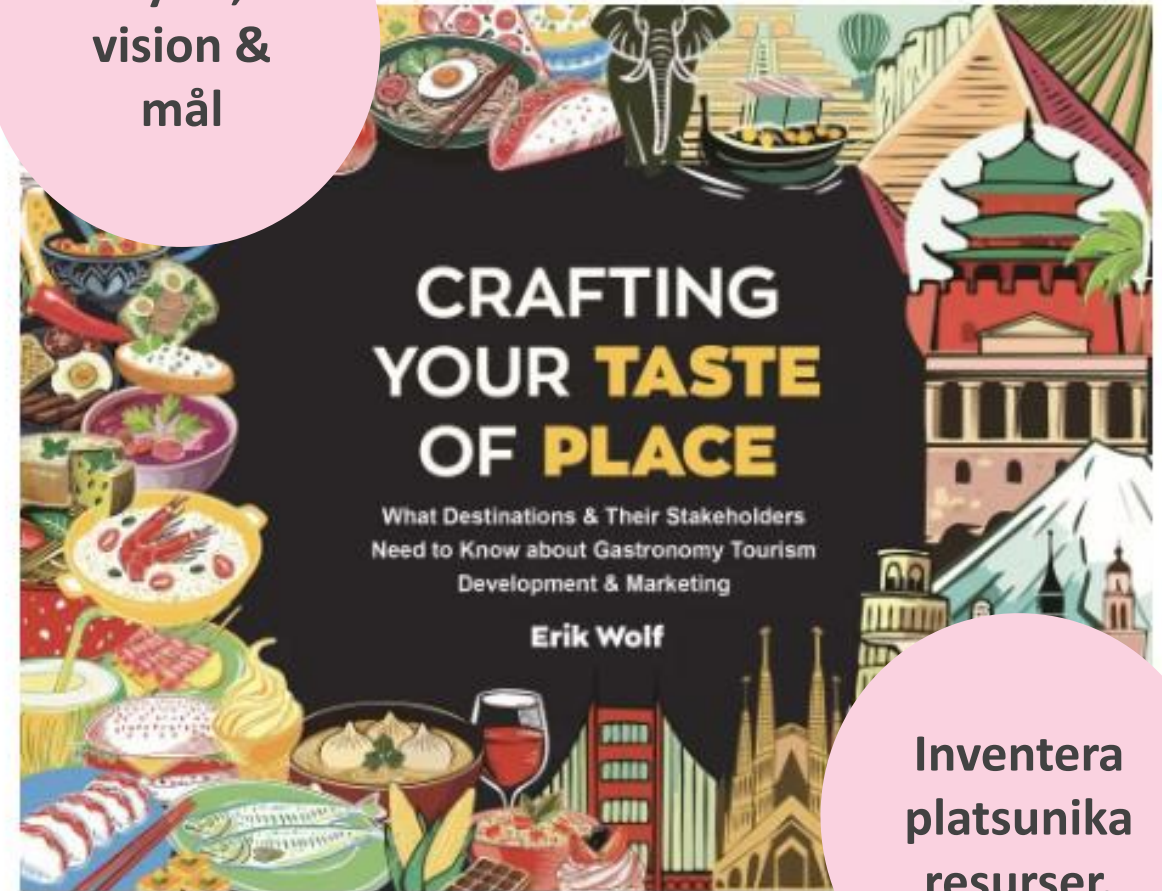


BEYOND GOURMET & KULINARISK IDENTITET = PLATSATTRAKTION

OUR NEWEST BOOK SETS THE GOLD STANDARD FOR GASTRONOMY DESTINATION DEVELOPMENT & MARKETING

Crafting Your Taste of Place is the most up-to-date and comprehensive guide available for destinations looking to develop or refine their culinary tourism strategies. Just published, it draws on over two decades of global expertise, and offers a step-by-step roadmap, from understanding the fundamentals of food tourism to building standout culinary products and experiences that resonate with today's travelers.

Syfte,
vision &
mål



Inventera
platsunika
resurser.

ALLA MÅSTE TÄNKA PÅ MAT SOM NR 1

FoodTrex Global Online Summit:

- Platsunik lokal mat med unik storytelling



Global matkultur tar död på biologisk mångfald!

“The diversity is the answer, that’s sustainable for real.”

“We have no choice; we have to choose the path of diversity and let the unique terroir shine.”



80 miljoner

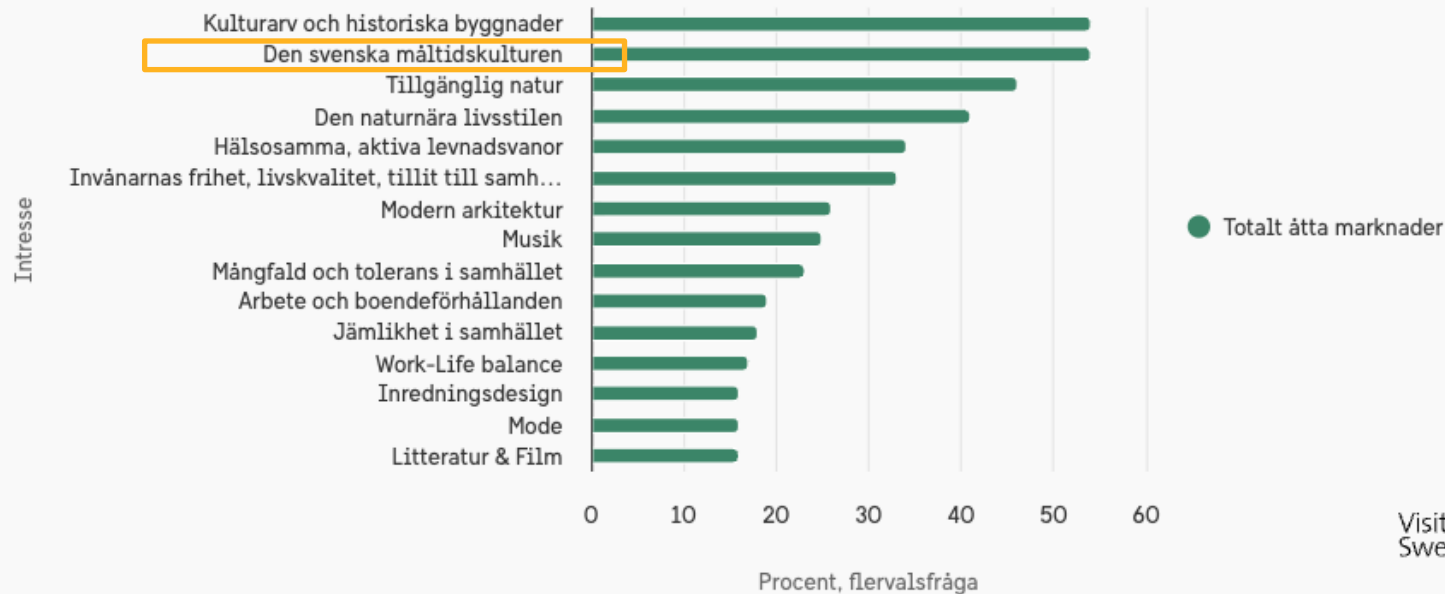
MÅLGRUPPSANALYS 2024 - 80 miljoner Globala Sverigeintresserade resenärer

Topp fem aktiviteter i Sverige

Utgår vi från vad alla nio marknader vill göra på en semesterresa i Sverige ser topplistan ut som följer:

1. Uppleva städer.
2. Kulinariska upplevelser.
3. Utomhusaktiviteter barmarkssäsong.
4. Uppleva svensk kultur, tradition och livsstil.
5. Uppleva landsbygden.

Vad vill du veta mer om på din resa i Sverige?



Källa: Målgruppsanalys 2024. Visit Sweden/YouGov

Frågan ställdes inte till svenska resenärer.

LOKALT OCH TRADITIONELLT LOCKAR SAMT LÄRANDEUPPLEVELSER

Måltidsintresserade globala resenärer



Av 80 miljoner globala resenärer som är intresserade av Sverige ser hälften god mat och dryck som en som en viktig eller helt avgörande anledning till att semestra här. Lusten till måltidsupplevelser är med andra ord en stark dörröppnare till Sverige.



Resenärer som varit i Sverige blev glatt överraskade av matens kvalitet, bredd och prisvärdhet. Många upptäckte hur mycket svensk mat och dryck berättar om vår kultur och livsstil.



Flest måltidsintresserade globala resenärer finns i Tyskland, USA och Storbritannien. Men även våra nordiska grannar, franska, och nederländska resenärer är nyfikna på för traditionell svensk mat och dryck.



Måltidsresenärer börjar ofta leta mat- och dryckesupplevelser på Google och Google Maps. Men även omdömessajter som Tripadvisor, omdömen från vänner och Instagram är viktiga kanaler att synas i. Unga foodisar hittar nya smakupplevelser på Tiktok och youtube.



Måltidsresenärerna vill smaka traditionell svensk mat och dryck. Det ger fördelar för producenter som kan visa lokal förankring, kvalitet och transparens.

2 av 5

Vill besöka gårdsbutiker, lokala matmarknader och producenter av lokala råvaror och inte bara höra att något är hållbart, utan uppleva det också.



Bland de som är intresserade av paketresor ser vi ett tydligt mönster: de föredrar färdiga paket där alla delar ingår – resa, boende och aktiviteter.



För målgruppen är måltiden inte en isolerad upplevelse, utan en del av en större helhet där plats, människor och landskap kryts samman.



Lokal attraktionskraft ligger i kombinationen mellan städer och landsbygd, traditioner, livsstil, natur, kultur, mat och dryck.

Måltidsupplevelser som lockar

1. Besöka restauranger med lokal mat (56%)
2. Smaka traditionell svensk mat och dryck (55%)
3. Besöka lokala matmarknader och saluhallar (53%)
4. Prova street food med hög kvalitet (50%)
5. Utforska en stad för att hitta bra restauranger och barer (48%)
6. Caféer (45%)
7. Besöka gårdsbutiker/producenter av lokala råvaror (40%)
8. Besöka bryggerier, destillerier, vingårdar eller musterier (37%)
9. Mat & dryckesturer, t ex en guidad kulinarisk vandring/provning (37%)
10. Mat- och dryckesfestivaler (36%)

ANDEL MÅLTIDSINTRESSERADE INOM GRUPPEN GLOBALA RESENÄRER:

1. Tyskland: 11 miljoner → 40%
2. USA: 15,5 miljoner → 65%
3. Storbritannien: 4,2 miljoner → 57%
4. Frankrike: 2,7 miljoner → 50%
5. Nederländerna: 2,7 miljoner → 42%
6. Sverige: 2,1 miljoner → 46%
7. Norge: 605.000 → 31%
8. Finland: 590.000 → 43%
9. Danmark: 587.000 → 29%



Foto: Tina Stafren/Visit Sweden

TOPPLISTA! MÅLTIDSUPPLEVELSER SOM LOCKAR MÅLTIDSINTRESSERADE GLOBALA RESENÄRER

1. **Besöka restauranger med lokal mat (56%).**
2. **Smaka traditionellt svensk mat och dryck (55%).**
3. **Besöka lokala matmarknader och saluhallar (53%).**
4. **Prova street food med hög kvalitet (50%).**
5. **Utforska en stad för att hitta bra restauranger och barer (48%).**
6. **Caféer (45%).**
7. **Besöka gårdsbutiker/producenter av lokala råvaror (40%).**
8. **Besöka bryggerier, destillerier, vingårdar eller mustier (37%).**
9. **Mat- och dryckesturer - exempelvis en guidad kulinarisk vandring/provning (37%).**
10. **Mat- och dryckesfestivaler (36%).**





Kunskapsbank

Målgrupp och marknad

Överblick: 9 marknader

Sverige

Danmark

Norge

Finland

Tyskland

Nederländerna

Frankrike

Storbritannien

USA

Kina

Vad är du intresserad av?

Sök på innehåll i Kunskapsbanken



Trendspaningar inför 2026



Foto: Henrik Trygg/imagebank.sweden.se

När världen söker det Sverige står för

Februari 2026. Sverige förknippas med natur, autenticitet, hållbarhet och livskvalitet – värden som blir allt viktigare när resenärer söker mening, kvalitet och äkta upplevelser. I Trendspaningar 2026 ser vi hur den globala efterfrågan rör sig närmare Sveriges styrkor. För svensk turismnäring skapas ett tydligt affärsläge – och nya möjligheter till starkare erbjudanden, fler gäster och långsiktig tillväxt.

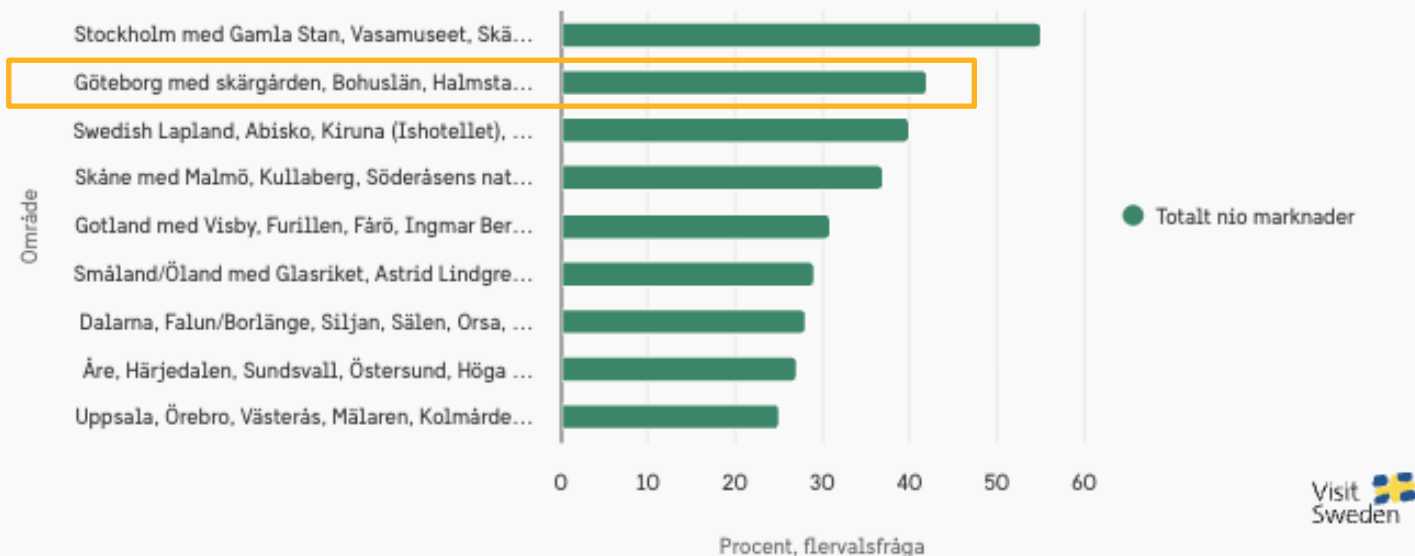
Läs artikeln →

Nya insikter om en av svensk turismnäringens mest attraktiva målgrupper

Var reser man helst?

Vi frågar även de globala resenärerna som är intresserade av Sverige var de helst skulle vilja resa och här ser vi att områdena runt Stockholm och Göteborg drar med sitt stadsutbud, med allt vad det kan erbjuda inom kultur- och måltidsupplevelser, men också med den närliggande skärgården som också lockar många resenärer. Norrbotten/Västerbotten och Skåne intresserar också resenärerna med det utbud som finns där.

Till vilka områden reser du helst i Sverige på semester?



Källa: Målgruppsanalys 2024. Visit Sweden/YouGov

Tittar vi på vilka områden som resenärerna sen i själva verket reste till så var det till områdena runt Stockholm, Göteborg, Malmö, Småland, Dalarna och Uppsala.

I jakten på den autentiska smaken har lokala drycker fått en rejäl skjuts. Över 70% av de kulinariska resenärerna dricker lokalt öl och vin på åtminstone hälften av sina resor.

Ta del av
vår artikel "Svensk
dryck gör måltiden
komplett"

Källa: Stone, M.J. & Migacz, S (2020). 2020 Food Travel Monitor. World Food Travel Association

TREND – ALKOHOLFRI DRYCK LIKA VIKTIG



DRYCKEN I GLASEN

För oss är drycken lika viktig som maten.

Det spelar ingen roll om du önskar vin, öl eller alkoholfria alternativ - vi strävar alltid efter att hitta nya spännande kombinationer och på ett lekfullt och lustfyllt sätt matcha dryck och mat med varandra.

Vi som jobbar i matsalen har ett nära samarbete med köket för att få till smaker som utmanar och överträffar dina förväntningar. Vår vision är att du ska få uppleva helt nya smakkombinationer!

Att tänka hållbart finns i vår ryggrad och vi hämtar mycket dryck - särskilt öl, sprit och alkoholfritt - från närbelägna producenter.

KONVERSATIONER PÅ SOCIALA MEDIER & MATRELATERADE SÖKNINGAR OM SVERIGE

- Samiska kulturen
- Hälsosam mat
- Traditionell mat
- Svensk dryck
- **Atmosfär**
- Svenska bär (hjortron toppar!)
- Typiskt svenskt – Swedish fika
- Lokala specialiteter på frukosten



Foto från Talldungen i Skåne, Bianca Brandon-Cox

ATMOSFÄR & GOOGLE REVIEWS



Visa foton

Gro Stallbacken

4,6 ★★★★★ 211 recensioner ⓘ

\$\$ · Restaurang

David
Local Guide · 171 recensioner · 531 foton

★★★★★ för en månad sedan

Middag | 500–600 kr

En riktig wow-upplevelse. Femrättersmenyn var helt magisk – varje rätt var perfekt balanserad och bara smälte i munnen. Det gick knappt att välja en favorit eftersom alla rätter höll otroligt hög nivå. Restaurangen har en varm och mysig atmosfär, och personalen var supertrevlig, professionell och fick oss att känna oss väldigt välkomna. En helhetsupplevelse i toppklass som varmt rekommenderas!

Mat: 5/5 | Tjänst: 5/5 | Atmosfär: 5/5

Gruppstorlek
Lämplig för alla gruppstorlekar



VAD LOCKAR OCH GÖR MÅLTIDSRESENÄRERNA NÖJDA?

UNIKA MINNESVÄRDA MÅLTIDSUPPLEVELSER

- Autenticitet i mat, dryck och atmosfär samt platsunika hållbara upplevelser
- Riktigt bra, och/eller unika och lokala råvaror
- Att hitta en "dold pärla" eller bli positivt överraskad
- Gärna helhetsupplevelser, till exempel konst, design eller natur i kombination med en måltid
- Söker självutveckling och vill lära sig något nytt

"TALKABLE" UPPLEVELSER

- Vill berätta historier och dela med sig till vänner (gärna i sociala medier)



Foto: Tina Stafrén/Visit Sweden

RESTAURANG ELD, THE VIKING MUSEUM

Vision:

Världens bästa museirestaurang – där gastronomi, plats och värdskap bildar en attraktiv helhetsupplevelse som är värd en resa i sig.

Kundlöfte:

En toppklassig måltidsupplevelse med mat lagad från grunden, kärleksfullt värdskap och personlig service.

#restaurangeld #thevikingmuseum #restaurantstockholm #barstockholm
#swedishfood #nordiccuisine #djurgården #restaurangstockholm
#stockholm #sweden



INVENTERING AV RESURSER TILL STORYTELLING (RESURSLISTA)

Bio

Story/Hisspres

Restaurant ELD, located at The Viking Museum on Royal Djurgården in Stockholm – is a destination where Nordic culinary heritage meets modern craftsmanship.

Personal/Ägare

Köksmästaren
Barchef
Kockar
Sommelierer

Huvudbudskap

Nordisk hållbar fine dining med historisk nerv/spänst
Djurgårdens mest personliga fine dining-restaurant

Unikitet/USP:ar

I Vikingamuseet
Kreativitet/spänst från tradition till innovation
Vikingarnas smakresa

Miljöer

Atmosfär
Interiör
Exteriör

Situationer/sällskap

Par B2C
Familjer B2C
Event B2B

Läget

I Vikingamuseet
Geografiskt
Stockholm
Utsikten
Vid vatten
Nära Sthlms skärgård
Nära Gamla Stan
Nära City

Mat och dryck

Filosofi
Platsunika nordiska smaker
Temamenyer/signaturrätter
Maträtter/desserter
Vegetariskt och glutenfritt
Dryck, Innovativa drinkar
Likvärdigt alkoholfritt
Mjödprovning
Rekommenderade Pairings
Personalens favoriter
Kundernas favoriter
Helhetsupplevelsen
Hyperlokalt, lokalt, svenskt (sen övrigt)
Lokala råvaror med internationella influenser
Prisbelönt mathantverk
Leverantörer
Matlagningstekniker

Vision:

Världens bästa museirestaurang – där gastronomi, plats och värdskap bildar en attraktiv helhetsupplevelse som är värd en resa i sig.

VÄRDE FÖR KUNDEN

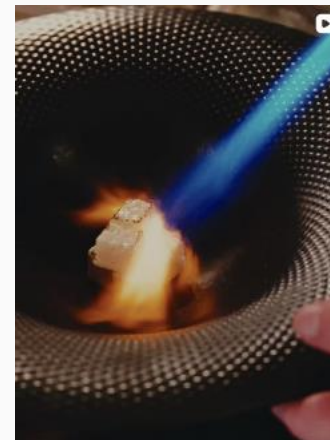
Visa vad ni erbjuder med resenärernas glasögon på!

Curerad portfolio på Instagram:

Erbjudanden/Produkter: Mat och dryck, lunch, middag, Provingar, Gästspel, Events/happenings, Presentkort mm

Varva interior, exteriör, personal, gäster, mat, dryck, detaljer med helhetsbilder, porträtt samt gruppbilder.

Resenärernas glasögon på!



VÄRDE – VAD SÄGER GÄSTERNA?



Alisa Volnenko

2 recensioner · 1 foto



★★★★★ för 4 månader sedan

Lunch

Att besöka Eld var en riktig upplevelse. Så fort man kliver in känner man en varm och välkomnande energi — det är inte bara en restaurang, det är en hel upplevelse. Menyn är kreativ utan att vara pretentiös, och varje rätt visar noggrannhet och smak. Jag blev särskilt imponerad av hur enkla ingredienser lyfts fram — de rostade grönsakerna och det färska brödet var oväntat minnesvärda.

Cocktailmenyn är fantastisk — varje drink är noggrant komponerad, visuellt tilltalande och full av intressanta smaker. Jag provade några av deras signaturcocktails, och de var det perfekta komplementet till maten, vilket gjorde kvällen ännu mer speciell.

Miljön är perfekt för en lugn eftermiddag eller en avslappnad kväll vid vattnet. Personalen hittar en fin balans mellan professionell och vänlig, vilket får en att känna sig omhändertagen utan att det blir påträngande. Eld handlar inte bara om maten — det handlar om att njuta av ett genomtänkt och välkomponerat ögonblick i en vacker miljö.

Mat: 5/5 | Tjänst: 5/5 | Atmosfär: 5/5



Sarah Karlsson

9 recensioner · 2 foton



★★★★★ för 5 månader sedan

Lunch

Vi åt ostbricka och super god sallad med fantastiska smaker och rökt feta. Uppskattar oxå att det fanns en vegetarisk barnrätt vilket är ovanligt - kändes lyxigt kommer lätt tillbaka fler gånger.

Mat: 5/5 | Tjänst: 5/5 | Atmosfär: 5/5



OPTIMERA ALLA KANALER RESENÄRERNA ANVÄNDER!

Google, Tripadvisor, appar mm

Från Restaurang Eld

"Restaurang Eld: A place where Nordic flavors and a historical atmosphere meet at Djurgården. For those seeking a deeper culinary experience, we offer a modern dinner where every dish is a tribute to the Nordic food heritage. We also serve a well-prepared lunch focusing on the season's finest ingredients, perfect for a break during your day at Djurgårdsstrand. We also organize mead tastings, where you can explore the Viking Age's most mythical drink in an atmospheric setting. In our bar, you can relax with carefully selected drinks while enjoying the view over the water. Whether you visit us for a quick bite or a full evening out, we offer a unique taste experience in Stockholm. Welcome to a journey of flavors!"

HUR VISAR DE GLOBALA RESENÄRERNA MILJÖHÄNSYN? LOKALT!

- Lokala initiativ (aktiviteter, restauranger, boende, affärer) som ägs och drivs av människorna på orten)
- Lokalproducerad och ekologisk mat
- Boende som antingen har ett genomgående miljötänk eller som är miljöcertifierade
- Att betala mer för semestern för miljöns skull
- Cykel, elbil eller gå
- Tåg före flyg om möjligt
- Kollektivtrafik
- En ekoturismarrangör
- Buss före bilen

Ät gott
gör gott!

55%

av "globala resenärer med Sverigeintresse" tycker att miljövänliga alternativ inte är direkt synliga online.



MER LOCAL FOOD I KOMMUNIKATIONEN



The screenshot shows the Bhoga website with a dark background and a menu of local ingredients. The text is white and centered. The menu items are listed in four lines, separated by horizontal lines. The background image is a close-up of various vegetables and fruits, including what looks like a beetroot and some leafy greens.

☰

bhoga

Hos oss på Bhoga serveras mat förädlad på råvaror från närliggande gårdar. Eftersom vi låter producenterna och säsong bestämma vilka råvaror som hamnar på kvällens meny så kan menyn ändras dagligen.

—————

Halleflundra, rosenkvitten, citronverbena, pepparrots grädde
Skrei, torkade skaldjur, oxsvans, gulbetor
Rödbeta, Ingrid Marie äpple, citrontimjan, hallon
Kotlett på Gråbo gris, jordärtskocka, sockertång, bryntsmör
Glasrabarber från Lilla Labäck, bryntsmör glass, rabarberrotsolja

—————



The image shows an Instagram profile for 'restaurang_bhoga'. The profile picture is a close-up of a dish with a small orange object on top. The bio text is in blue and black. The background is a blurred image of the same dish.

restaurang_bhoga ...

Restaurang Bhoga

70 posts 4,930 followers 16 following

Restaurant
Scandinavian restaurant.
[@restaurang_bhoga](#)
Norra hamngatan 10, Gothenburg 41114
[www.bhoga.se](#)

AUTENTISKT & PLATSUNIKT – LOKALPRODUCERAT & EKOLOGISKT



Träffas och trivas

Vi erbjuder mat från lokala producenter i en genuin miljö.

Språk

Glöm inte att
översätta sidan till
flera språk.

Här i Everts Sjöbod serverar vi färska lokala skaldjur.

Vi serverar alla sorters skaldjur som fiskas här i närområdet, och utbudet är beroende på väder och vind. Vi serverar skaldjurstallriker året om, och hummersupé under hösten. Ostron och lite tilltugg till välkomstdrinken ordnar vi självklart också. Är ni ett litet sällskap eller en grupp som vill äta lunch hos oss så kan vi även servera vår hemmagjorda mussel- eller skaldjurssoppa. Har ni önskemål på upplägg så tveka inte att kontakta oss för tips och idéer.

Vi jobbar med flera olika goda öl, viner och champagnesorter som passar utmärkt till skaldjur. Vi försöker att i största möjliga mån att ha ekologiska sorter och vårt utbud kan variera lite. Fråga oss gärna om ni vill veta mer.

Man måste ringa eller maila oss innan för att förboka. Detta gör ni på email bnb@evertssjobod.se eller telefon +46 (0)703 30 40 20/ +46 (0)730542185.

VAD SHOPPADE MÅLGRUPPEN?

- Souvenirer
- Lokalt producerad mat och dryck
- Kläder, skor
- Svenska hantverksprodukter
- Livsmedel

<https://corporate.visitsweden.com/kunskap/maltid/maltidsresenarerna-fordjupning> Källa: Målgruppsanalys 2018, Visit Sweden/Nepa
<https://news.cision.com/se/ok-vasterbotten/r/ok-vasterbottens-stationer-testbadd-for-lokalproducerad-mat,c3774363>
<https://grythyttansgastgivaregard.se>
<https://www.instagram.com/p/DBVu2VBuaXz>

OK Västerbottens stationer testbädd för lokalproducerad mat

TOR, MAJ 25, 2023 09:00 CET

Report this content



OK Västerbottens stationer kommer agera testbädd i projektet "Ät hela Västerbotten", ett länsövergripande projekt i flera delar med gemensam målsättning att öka tillgängligheten av lokalproducerade livsmedel i butiker och restauranger i Västerbotten.

"...14 bensinstationer runt om i länet. Vad sägs om smörkola från Öre, röding från Vilhelmina och stenugnsbakat bröd från Storuman på menyn?"

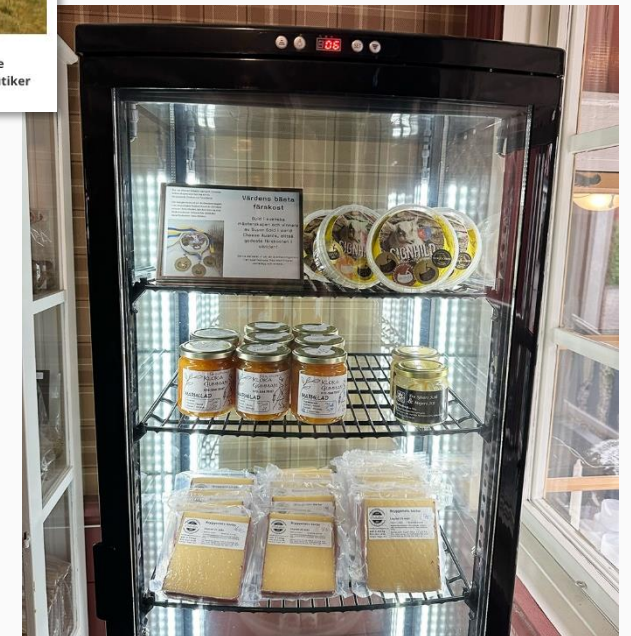


Foto från Grythyttans Gästgivaregård, Bianca Brandon-Cox

Svara i chatten:

Hur kommer ni att dra nytta av kunskap inom måltidsturismsområdet i era verksamheter?

TRENDER



Foto: Emmie Bolmstedt/Visit Sweden

Uppgift:

Får ni idéer, hur ni kan dra nytta av trender i er verksamhet, skriv ner dem direkt!

Resetrender Visit Sweden 2026

Hur kan dessa resetrender användas i erbjudanden & marknadsföring relaterat till måltidsturism?

Social Reconnection:

Måltidsupplevelser som uppmuntrar till gemenskap t ex långbord med gemensamma sittningar som gör det lätt att mötas och samtala.

Local Trust:

Framhäv det lokala på platsen. Låt gästerna få möta människorna bakom maten, förstå råvarornas ursprung, smaka på platsen och ta del av platsens berättelser. När det är transparent var maten kommer ifrån och vem som står bakom upplevelsen stärks känslan av autensitet, äkthet och tillit.

Framtidsspaning: Cultural Exploration:

Resenären vill förstå hur människor levde och lever på ett mer medvetet sätt än tidigare. Inventera er plats kulturella identitet och erbjud t ex en platsunik meny med matarkeologisk koppling men som har en nutida innovativ touch.

Enligt World Food Travel Association bok "CRAFTING YOUR TASTE OF PLACE" är en plats kulturella identitet bland det viktigaste i arbetet med att skapa hållbar platsattraktion.

TRENDER ATT DRA NYTTA AV 2026



- <https://worldfoodtravel.org>
- <https://www.menigo.se/inspireras/trender/restaurangbranschen-2026>
- <https://www.brandwatch.com>
- <https://www.brandwatch.com/reports/food-trends-report/>
- <https://www.smartly.io>
- <https://www.foodnavigator.com/Article/2025/12/09/top-10-food-and-beverage-trends-for-2026>
- <https://guide.michelin.com/en/article/travel/top-food-trends-2026-michelin-guide-inspectors>
- <https://news.booking.com/the-era-of-you-bookingcom-predicts-the-top-trends-defining-travel-in-2026-with-individuality-taking-center-stage>
- <https://corporate.visitsweden.com/kunskap/trender/trendspaningar-2026>
- <https://www.falstaff.com/nordics/news/beyond-the-plate-the-new-era-of-restaurant-experiences>

Konsument- och resenärstrender att dra nytta av



Foto: Patrik Svedberg/Visit Sweden

TASTE OF PLACE – Beyond Gourmet



TRADITION MÖTER INNOVATION – Beyond the Ordinary



MEDVETEN GASTRONOMI – Beyond Sustainability



MINNESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER - Beyond Experiences

Foto: Bianca Brandon-Cox

TASTE OF PLACE - Beyond Gourmet



Foto: Patrik Svedberg/Visit Sweden

TASTE OF PLACE – GEMENSAM PLATSBERÄTTELSE – FRÅN SLOTT TILL HYTTA

Varför platsberättelse?

- En gemensam grund för att öka attraktionskraften för, län, region, destination, kommun och enskilda företagare.
- Gemensamma budskap för starkare kommunikation.
- Stärker platsens identitet.
- Stärker den regionala stoltheten.

Från jord till järn. Från historien till framtid. Från glimrande lampor i staden till dimman över en **skogstjärn.** **Från slott till hytta.**

Vår plats. Din berättelse.

Välkommen till The Greater Örebro Area, The Heart of Sweden.

Det historiska bergsbrukslandskapet sträcker sig från Kopparberg vid Ljusnarens strand i norr, till Askersund vid Vätterns skärgårdsspets i söder. Med delar av Bergslagen tryggt i nordost och trolska Värmlandsskogar kring Karlskoga och Degerfors i sydväst. En sagolik plats med vidsträckta skogar, sjöar, en levande landsbygd och både små och stora städer. Det är en plats där sex olika landskap flätar ihop sig och skapar ett färgglatt uttryck, som om de vore en bukettt landskapsblommor.



TASTE OF PLACE - MATARKEOLOGER & KULINARISKA UTGRÄVARE

The Food Archeologists 2024 - Smaka, förstå, tillhöra

Passionsdrivet

Resenärer väljer i allt större utsträckning resmål utifrån sina passioner och mat är en av de starkaste.

(Booking.com Travel Trends 2026)

Framtidsspaning: Cultural Exploration:

Resenären vill förstå hur människor levde och lever på ett mer medvetet sätt än tidigare.

(Visit Sweden, Resetrender 2026)



Discovering the Origins of Local Cuisine



Sharing Traditional Food and Stories

Culinary Excavators

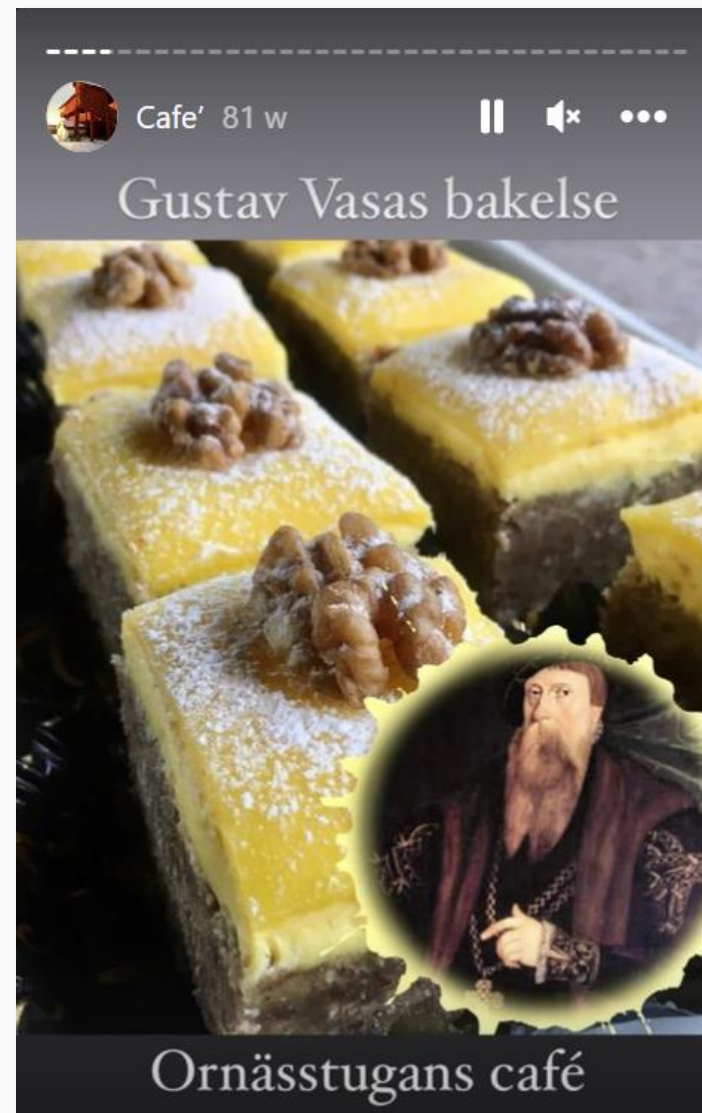
Foto: ChatGPT (AI-genererad)

TASTE OF PLACE - MATARKEOLOGI & KULTURARVSBAKELSER I DALARNA

Platsunika produkter med ”spänst” blir nyheter/snackisar

Café som får människor att resa en omväg för att prova dels Vasabakelsen som baseras på smaker och ingredienser som fanns på Gustav Vasas tid.

Konditorn Livia Thors har även skapat en bulle, ett ”dasslock” som härleder till att Gustav Vasa rymde från danskarna genom Ornässtugan dass.



TASTE OF PLACE - MATARKEOLOGI

Museerna breddar upplevelsen kultur + måltid

Unik avsmakningsmeny i fotoutställningen Arbetsfolk

Ta del av en unik kväll med välsmakande och kreativa maträtter samt kunskap kring mattraditioner och arbetslivet under förra århundradet med inspiration från fotoutställningens innehåll.

<https://lansmuseetgavleborg.se>
<https://matvarden.se/>

matvarden
Länsmuseet Gävleborg

HISTORISK MIDDAG
Unik avsmakningsmeny i fotoutställningen Arbetsfolk

LÄNSMUSEET GÄVLEBORG
Mat Vården
Region Gävleborg

19 1 4

Liked by mariaprintz and others

matvarden Ta plats vid köksborden mitt i fotoutställningen ARBETSFOLK på Länsmuseet Gävleborg och upplev en historisk middag med berättelser om mattraditioner och arbetslivet under förra århundradet. Intendent Ingela Broström tar oss med

TASTE OF PLACE – KLASSISKT & MATARV

Traditionella måltider och smaka gastronomiska pionjärens maträtter

- Just nu på Sturehof -



Onsdag 17/04 - Torsdag 18/04 | Sturehof | Mat

En hyllning till Karin Chädström

Vi hyllar och tolkar den gastronomiska pionjären Karin Chädström (1925–2011), vars bidrag till svensk kallskänkskonst och matkultur är oersättlig.



Tisdag 4/06 - Torsdag 6/06 | Sturehof | Mat

Ät svenska smårätter under våra Assiettdagar

På Sturehof har vi en flera år lång tradition där vi tillsammans med våra gäster välkomnar den svenska sommaren – den stolta traditionen kallar vi för 'Assiettdagarna'.



Fredag 21/06 - Lördag 22/06 | Sturehof | Mat

Midsommarfirande på Sturehof

Letar du efter en restaurang i Stockholm som har öppet på midsommar? Varmt välkommen till oss på Sturehof. Vi har en lång tradition av att fira midsommar tillsammans med våra gäster, nya som stammisar.



Torsdag 8/08 | Mat

Vår årliga kräftskiva

På Sturehof älskar vi kräftor och har därför alltid en årlig kräftskiva med snaps, dekorationer och riktigt festlig stämning.

TASTE OF PLACE – LOKALA & SVENSKA DELIKATESSER FÖRST



Smörgåsbordet mathantverk

Diléns bresaola och salami från Högbo
Ostar från Högbo Närproduktion
Lokalt bröd från Épi Bageri & Café bakat på vete
och råg från Berglunds i Kungsgården
Gravad och rökt lax från Bergmans Fisk
Jädraås The Mosaic Daisy, nr 37435



TASTE OF PLACE – LIKVÄRDIGA UPPLEVELSER FÖR ALLA!

Fler vegetariska rätter, alkoholfritt



Upplev ett julbord med kärlek
till maten, råvaran & jorden!

Mellan den 28 november och 21 december välkomnar vi dig till Rosendals Trädgård för en oförglömlig kväll där säsongens råvaror från våra egna odlingar, Djurgården och lokala matproducenter står i centrum.

Vi låter klassiker möta nya trädgårdsfavoriter – på vårt bord finns sillen och julsinken men också alternativen från växtriket som "svillen" och najadrödbetan. Vi lovar er en modern och medveten måltid i klassisk förpackning som ni sent ska glömma!

Boka din plats och upplev en härlig vinterkväll tillsammans med oss på Rosendals Trädgård – en cirkulär plats som hyllar kärleken till jorden, bröd och mat!

God Jul!

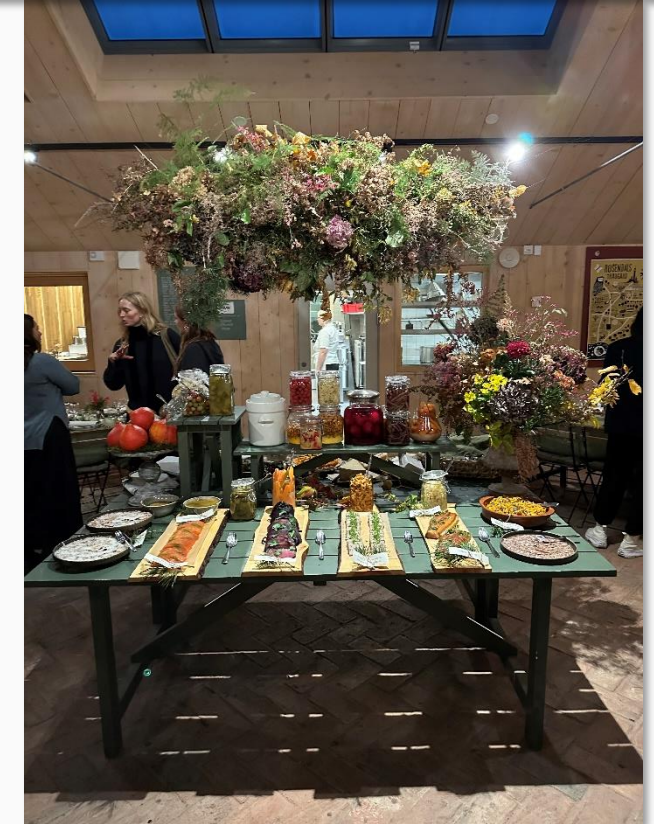


I GLASET TILL JUL!

Dryckerna vi serverar är noga utvalda, i huvudsak ett ekologiskt och hantverksmässigt producerat sortiment av vin, öl och alkoholfria alternativ.

Till jul blandar vi glögg enligt traditionsenligt recept. Från fruktträdgården har vi skördat äpplen till vår must som vi serverar både varm (med en skvätt Calvados för den som önskar) eller kall till maten.

Tillsammans med Stockholms Bränneri har vi tagit fram en egen gin med smaker hämtade i vår trädgård. Av vår trädgårdsgin blandar vi julens signaturdrink.



TASTE OF PLACE – KULINARISK MÅNGFALD MED LOKALA RÅVAROR

Resenären uppskattar även internationella restauranger gärna med svenska råvaror



Restaurang i Örebro

Välkommen till Mii Soo!

Vi lagar all mat i restaurangen från grunden och använder inga glutamat. De flesta maträtter kan ersättas med tofu eller vegetarisk färs. Allt för ni ska få en bättre upplevelse. Vår restaurang har fullständiga rättigheter.

Vi är väldigt noga med kvalitet och serverar svenskt kött och kyckling. Dessutom har vi enklare lunchalternativ vardagar 11:00 - 15:00. Vill ni ta med maten hem har vi också en enklare avhämtningsmeny som du hittar på Facebook. Ni kan även beställa mat för hemkörning via Foodora.

Bäst upplevelse får ni förstås på vår restaurang i Örebro!

Vi är en liten restaurang med stora smaker och kärlek och passion till maten och människorna! Mii Soo är en asiatisk restaurang med en touch av det malaysiska, indiska och kinesiska köket. Om du är nyfiken på smakerna av Asian fusion rekommenderar vi dig att planera in ett besök hos oss i Örebro!

TASTE OF PLACE – HYPERLOCAL IS THE NEW BASELINE

PRE-DINNER COCKTAILS

CREUTZ CLOUDBERRY MARTINI

Creutz Vodka, cloudberrysliquier, lemon, eggwhites

Sweet and berry-like tones, with a citrus twist from Creutz vodka.

160:-



1. Hyperlokalt
2. Lokalt
3. Svenskt
4. Övrigt

<https://golfbaren.se/swing>

BEERS - BOTTLES & CANS

GOLFBARENS MULLIGAN PALE ALE 81:-

Sweden - Solna bryggeri, 33 cl / 4,5%

JÄMTLANDS IPA 88:-

Sweden, 33 cl / 5,5%

H.T.T.D.T.W (SOOR BEER) 85:-

Sweden, 33 cl / 4,5%

BIRRA MORETTI LAGER 83:-

Italy, 33 cl 4,6 %

LONDON PRIDE AMBER ALE 85:-

England, 33 cl, 4,7%

ESTRELLA GLUTENFREE LAGER 83:-

Spain, 33 cl, 5,5%

GUINNESS STOUT 89:-

Ireland, 33 cl 5%

FULLERS ESB 98:-

England, 33 cl 5,9%

CHIMAY DORÉE GOUD 110:-

Belgium, 33 cl 4,8%

KRIEK BONN 115:-

Belgium, 33 cl 4%

TASTE OF PLACE

Lyft det hyperlokala,
lokala, svenska och
platsunika

FÖRRÄTTER

TARTAR PÅ SVENSKA BETOR

Serveras med rostade och picklade rödbetor, getostkräm, dillemulsion och friterad schalottenlök.

Ölrekommendation: Chimay Dorée, Ale, Belgien - 110:-

Alkoholritt: St: Eriks, IPA, Sverige - 58:-

OST OCH CHARKBRICKA

Med tillbehör och fröknäcke.

Vinförslag: Monti Garbi, Corvina, Rondinella, Italien - 155:-

Ölrekommendation: Jämtlands, IPA, Sverige - 88:-

Alkoholritt: St: Eriks, IPA, Sverige - 58:-

TARTAR PÅ SVENSK MJÖLKKO

195:-

Serveras med picklade betor och lökchips.
(med fries 245:-).

Vinförslag: Patriarche, Pinot Noir, Frankrike - 160:-

Alkoholritt: Stella, Ljus lager, Belgien - 58:-

TOAST SKAGEN

195:-

Smörstekt toast toppad med Kalix Löjrom.

Vinförslag: Leits, Riesling, Rheingau, Tyskland - 145:-

Alkoholritt: Owl Ghoul, Citrus soda, Sverige - 75:-

KALIX LÖJROM

195:-

Serveras med smörstekt toast, rödlök, smetana, citron och dill.

Vinförslag: Leits, Riesling, Rheingau, Tyskland - 145:-

Alkoholritt: Owl Ghoul, Citrus soda, Sverige - 75:-



Kalix löjrom har skyddad ursprungsbeteckning (SUB). Skyddad Ursprungsbeteckning är det starkaste ursprungsskyddet inom EU och säkerställer en unik kvalitet och smak



VARMRÄTTER

235:-

ng, romansallad, rökt bacon, Caesardressing,
(2 mån), ugnrostade krutonger och vitlökschips.

Vinförslag: Ballard Lane, Chardonnay, USA - 145:-

Alkoholritt: Stella, Ljus lager, Belgien - 58:-

VIOLI

255:-

no och lagrad Parmesan, glaserade svartrötter, brynt smör,
ter, salvia och svartrotskrisp.

Vinförslag: Patriarche, Pinot Noir, Frankrike - 160:-

Alkoholritt: St: Eriks, IPA, Sverige - 58:-

UGNSBAKAD SVENSK FJÄLLRÖDING

295:-

Serveras med syrlig smörsås med svensk rökt forellrom, dillolja, inlagda
granskott, bellaverde och dillslungad potatis.

Vinförslag: Ballard Lane, Chardonnay, USA - 145:-

Alkoholritt: Stella, Ljus lager, Belgien - 58:-

SWING'S LOBSTER ROLL

345:-

Klassiker sedan 2017! Krämig hummerröra och cole slaw i briochebröd.
Toppad med kokt ägg och svensk rökt forellrom. Serveras med fries.

Vinförslag: Eidosela, Albariño, Spanien - 145:-

Alkoholritt: Odd Bird, Mousserande, Sverige - 99:-

PEPPARRULLAD SVENSK OXFILE

395:-

Serveras med pepparsås, svartkål och potatisterrin.

Vinförslag: Ballard Lane, Cabernet Sauvignon, USA - 155:-

Ölrekommendation: Jämtlands, IPA, Sverige - 88:-

Alkoholritt: St: Eriks, IPA, Sverige - 58:-

Vi samarbetar med andelsjordbruket Hela Jorden och premierar svenskt och närproducerat. Fråga oss gärna varifrån köttet kommer.

Har du allergier? Prata gärna med personalen! - För komplett dryckesutbud, se vår separata dryckesmeny.

TASTE OF PLACE

ALLTID NÅGOT ATT STÄLLA I SKYLTFÖNSTRET! Lyft i flera kanaler

Tagga
leverantörer
och bli delad

Smak-
beskrivningar
säljer bättre!

Positiv effekt
när man
ställer lokalt i
skyltfönstret.

https://www.instagram.com/golfbaren_sverige

13:16 📶 🔋 84

 **Swing by Golfbaren**
Publicerat av Bianca B-Cox
9 min · 🌐

Vad sägs om råbiff på svenskt nötkött och kantarelltoast på brioche? Båda toppade med svenskt mathantverk - Almnäs Tegel från [Almnäs Bruk](#) ✨

Den här 22 månader lagrade osten är ett hantverk i världsklass – flerfaldigt prisbelönt i World Cheese Awards, bland annat Supergold och Gold 🏆🏆

Smaken är rund och söt med inslag av smörkola, karamell och nötiga undertoner. Len, men med härlig knastrighet som avslutning 🤤🤤

Smaka på prisbelönt osthantverk hos oss ❤️

Boka bord i The Dining Room här:
<https://golfbaren.se/boka-swing>

[Grönsakshallen Sorunda](#)

#golfbaren #swingbygolfbaren #måltidsupplevelse #matochdryck #helhetsupplevelse #theminigolffexperience #restaurangstockholm #almnästegel #smakavplatsen #minigolf



 Kommentera som Swing...   

13:14 📶 🔋 85

 Your story 43s 👤 🔗
🗨️ See translation >





Har du provat vår Råbiff på svenskt nötkött, toppad med Almnäs Tegel, 22 mån? ✨🤤

Say something...

 Activity  Boost  Highlight  Mention  More

TASTE OF PLACE – LOKALT INTRESSANT?

What's in it for me?

En mindre fältstudie under Smaka på Värmland visar att konsumenter upplever 20% högre smak och kan sälja upp till 100% mer när de kommunicerar/ paketerar producenternas bakgrund, ursprung och platsunikitet (se seminariet, högra).

Lägg en del av kostnaden på marknadsbudgeten! (Biancas tips)

Seminarie serien Food & Health@ORU 2026



Food & Health@ORU 27 Februari 2026

Mats Carlbäck, docent i måltidskunskap vid Örebro universitet berättar om hur man kan få restaurang- och gastronomibranschen att bli mer lönsam, hållbar och effektiv.



Food & Health@ORU 30 Januari 2026:

Peter Samuelsson, forskare vid Handelshögskolan vid Örebro universitet och Helén Williams, docent vid Karlstad universitet berättar om hur ökad tillgänglighet till lokal mat uppfattas – och vad som faktiskt får lokal mat att upplevas som mer värdefull och smaka bättre för konsumenter.

TASTE OF PLACE – VAD KAN NI GÖRA?

- Inventera och kartlägg er plats platunika berättelser:
 - natur & miljö
 - traditioner/högtider
 - unik lokal mat & dryck, smaker, produkter, terroir
 - människor – producenter, kulturprofiler, ägare mfl
 - kulturell mångfald
- Platsunika erbjudanden ”Smaka på en plats”
- Kommunera på olika språk att ni erbjuder lokal mat och dryck och i olika kanaler/plattformar (meny, webb, sociala medier)
- Använd menyn som kommunikationsyta + samt personal
- Visuella presentation och helhet mat dryck och bordsdukning/dekorationer
- Samarbeta med andra för att skapa nya menyer eller/och en attraktiv helhet t ex på teman samt under ett och samma varumärke ”Smaka på Västsverige”

BEYOND GOURMET



Foto: Patrik Svedberg/Visit Sweden



<https://corporate.visitsweden.com/kunskap/malgrupp/sverige/sa-mycket-att-fira-i-sverige>

I chatten:

Hur kommer ni använda er av trenden

Taste of Place - Beyond Gourmet i er verksamhet?

TRADITION MÖTER INNOVATION – Beyond the Ordinary



Foto: Bianca Brandon-Cox

TRADITION MÖTER INNOVATION

Sveriges främsta styrkor inom matområdet i förhållande till konkurrenter

Sveriges position = Naturligt progressiv

Trendigt & "Up and coming"

- Intressant matscen
- Kreativ/innovativ mat
- Trendig mat
- Progressiv matkultur**

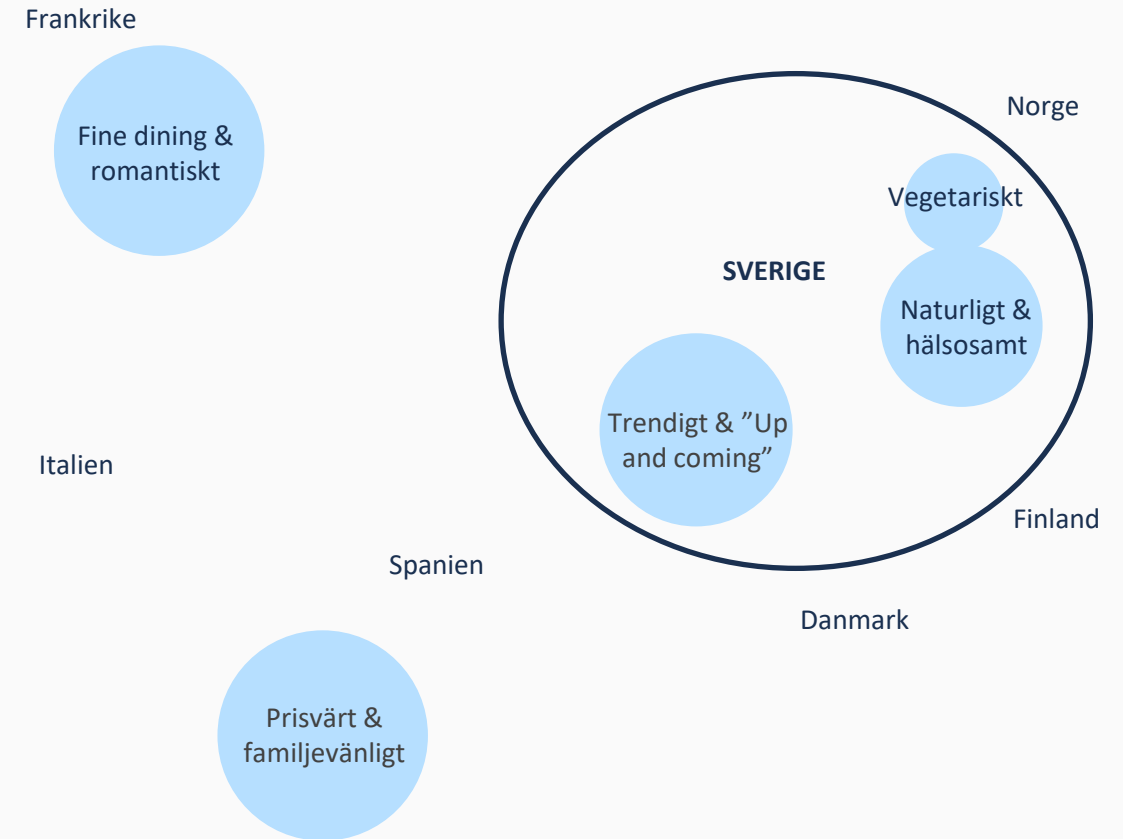
Naturligt & hälsosamt

- Unika lokala råvaror
- Möjlighet att äta utomhus i naturen
- Naturlig mat/mat från naturen
- Hälsosam mat & dryck
- Hållbar & ekologisk mat

Vegetarisk mat

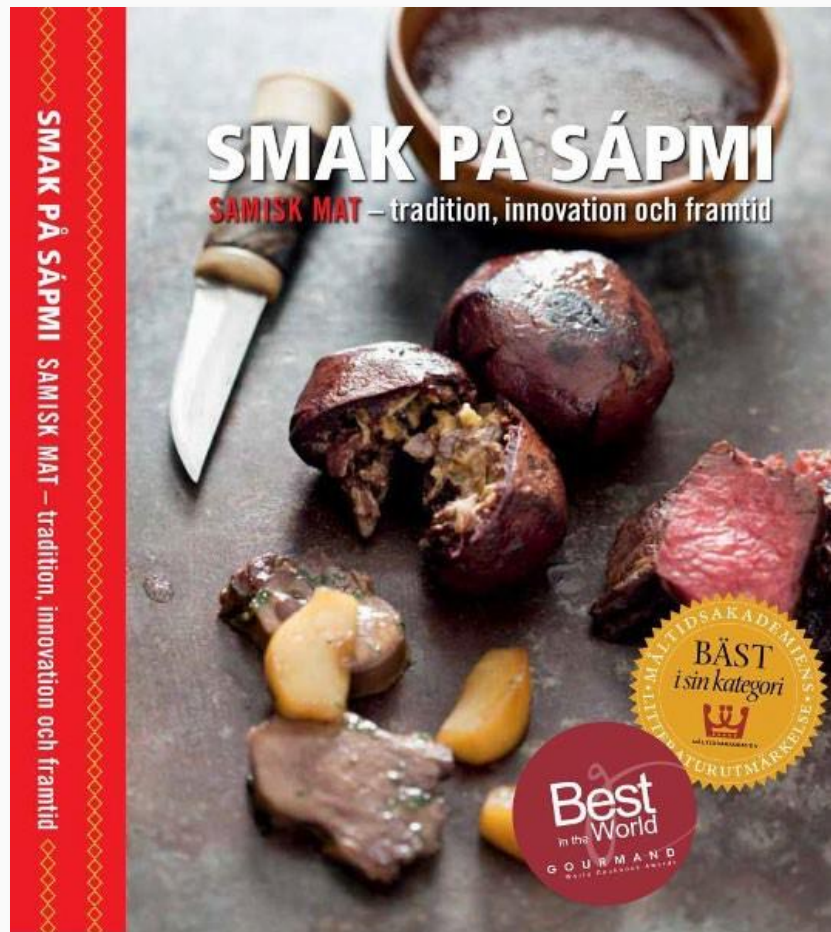
- God vegetarisk och vegansk mat

Resenärernas bild av Sverige som måltidsdestination

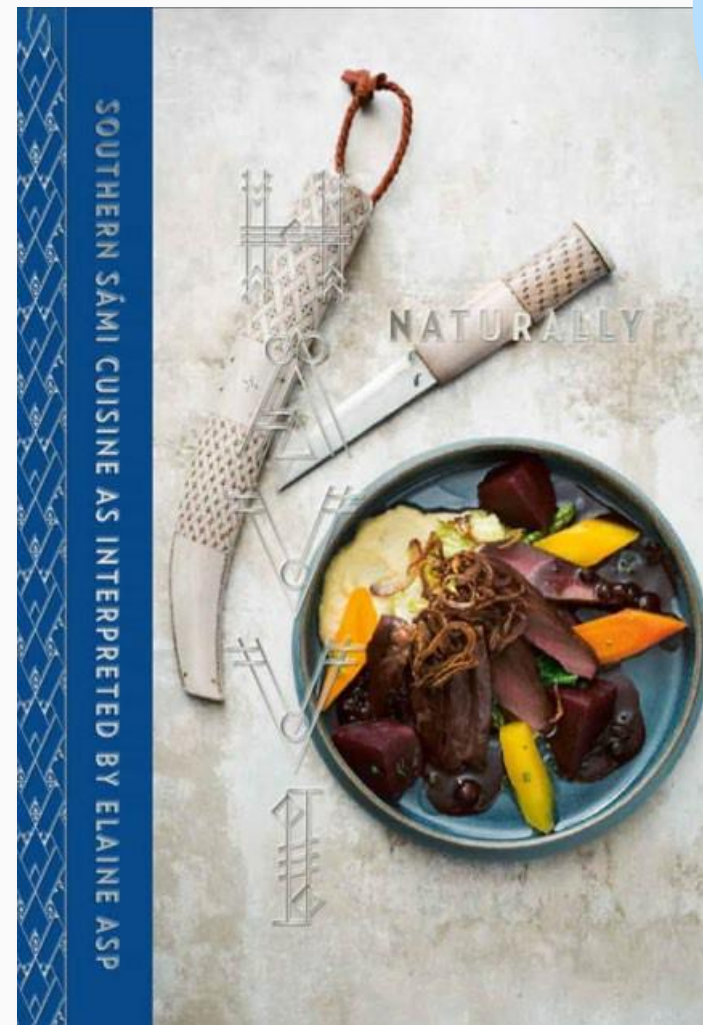


TRADITION MÖTER INNOVATION – SLOW FOOD SÁPMI & HÄVVI I GLEN

Intressant spänst som ger idéer till nya maträtter, drycker
och massor av storytelling



<https://www.biancabrandoncox.com/awards-and-exhibitions>



84%

vill att resandet ska
bidra till en ökad
kulturell förståelse
och bevarande
av kulturarv.

Booking.com

TRADITION MÖTER INNOVATION – 6 RESTAURANGTRENDER SOM KRÖGARE INTE FÅR MISSA 2026

“Upplivelsesbaserat och tradition möter innovation.

Restaurangbesök blir allt mer upplivelsesbaserade 2026.

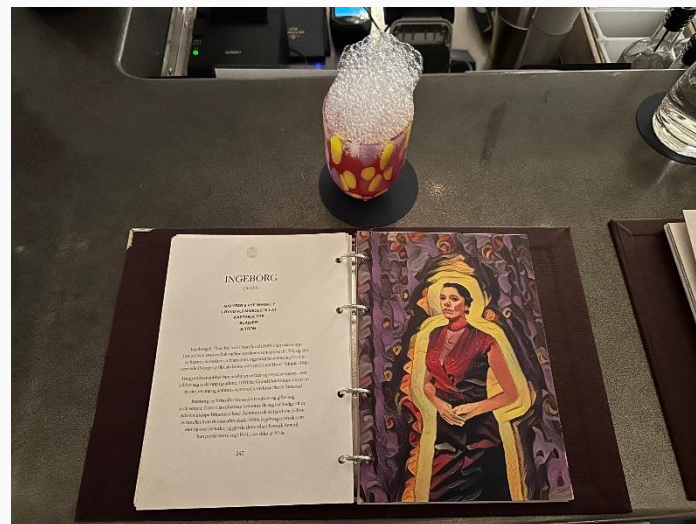
Gäster söker helhetskoncept där atmosfär, storytelling och design är lika viktiga som maten.

Klassiska svenska rätter återkommer i modern tappning och kombineras med internationella influenser, exempelvis miso och kryddor från Mellanöstern, vilket ger en spännande fusion av tradition och innovation.”



Foto: Bianca Brandon-Cox, Restaurang Eld

TRADITION MÖTER INNOVATION – DESSERTER & DRÖCK



<https://thevikingmuseum.com/restaurang> (Mjödprovning och honungsdessert)

<https://www.facebook.com/watch/?v=1027233139259060> (Bådan Café & Konditori presenterar: Lars Wallin Atelier-bakelsen)

<https://www.turismnytt.se/utblick-maltidsturism-bianca-i-kulinariska-trondelag> (Sockertångsöl och ölfestival med fokus på mat och dryck, smak och pairings)

Foto: Bianca Brandon-Cox

TRADITION MÖTER INNOVATION – TRENDER ENLIGT MICHELIN GUIDE INSPECTORS

”Redefining how we dine”



TRADITION MÖTER INNOVATION – HELA DET DUKADE BORDET I FOKUS

Sveriges bästa platsutvecklingsprojekt



Projektet Sveriges Landskapsmåltider har genererat kreativa nytolkningar av våra regionala mattraditioner. Målet är att väcka nya generationers intresse för landskapens unika råvaror och måltidskultur och på så vis stimulera till landsbygdsutveckling och gastronomisk turism i Sverige.

Här presenteras nyskapade menyer från Sveriges alla landskap samt huvudstaden – sammanlagt 26 unika måltider skapade utifrån lokala traditioner och råvaror.

TRADITION MÖTER INNOVATION

DELTAGARE

Koncept- och receptframtagning

Bohusläns landskapsmåltid är skapad av Fredrik Hjärthammar, som är köksmästare på Musselbaren i Ljungskile. Temat för menyn är "när skogen möter havet", och tar avstamp i Bohusläns natur, som är präglad av salt, vind, vatten, skog och berg. Historia och tradition möter framtidens hållbara råvaror i denna spännande bohuslänska måltid.

Det dukade bordet

Dukningen andas sjöbod och bohuslänsk enkelhet. Glaskonsten är designad av lokala konstnären Sofia Bergman och är blåst av Micke Johansson. Keramiken kommer från lokala LL Form & Lera. Sedan har element som drivved och en enkel kaprifol adderats till. Kaprifol är Bohusläns landskapsblomma.

Foto: Katja Ragnstam.

DRYCKER

Förrätt

Rosenkvitten från Fristorps gård i Trollhättan

Huvudrätt

Lill-Julle från Smögen bryggarn, 3,5% folköl bryggd med pors, blås- och fingertång

Dessert

Matsup Fräkne Gran från Klocktornets Destilleri

BOHUSLÄNS LANDSKAPSMÅLTID



Förrätt

En Bohuslänsk tapas

Spekemakrill, ägg 67, kantarellkräm, krispig svartkål och örter.

Ostron från Bohuslän, fänkål, Fräkne tång gingelé, pepparotsskum, sockertång och örter.

Glasbakad kräftstjört, friterad havssallad, syrad grädde, nyponrom och örter.



Huvudrätt

Mussellbullar, musselsåskum, palsternackskräms, råroräda lingon, pressat äpple och örter.

En känsla av husman, en enkel och näringsrik måltid. Musslorna kommer från Scanfjord, som har odlingar längs hela Västkusten. Musslorna är KRAV-märkta, vilket innebär att de alltid odlas på band vilket inte skadar havsbotten eller andra djurarter.



Dessert

Äggost med Fräkne gransnaps, havtornskräms, havtornscrisp, rostad havresnö och granskott.

En hyllning till den klassiska rätten äggost med en modern touch där smaker av skog, hav, syrlighet och sötma får samspela.

I Bohuslän är det kust, hav och salta stänk som galler. Den storslagna och världsunika skärgården med sina släta granitklippor, öar och små fiskesamhällen bjuder in till aktivitet året runt. Besöker du Bohuslän kan du räkna med att stilla behovet av pinfärska skaldjur och nyfångad fisk så att det räcker och blir över.

TRADITION MÖTER INNOVATION – VAD KAN NI GÖRA?

- Inventera och kartlägg traditionellt matarv, historiska händelser
- Skapa måltidsupplevelser som spänner från dåtid till nutid, identitet + utveckling
- Gör kreativa tolkningar av klassiska och traditionella rätter
- lokalt + globalt. Arbeta med crossover cooking, där svenska smaker möter internationella influenser
- Dra nytta av trender
- Tänk helhet – låt dukning, miljö och presentation förstärka upplevelsen
- Glöm inte dryck och desserter, en viktig del av helheten

BEYOND THE ORDINARY



Foto: Patrik Svedberg/Visit Sweden

I chatten:

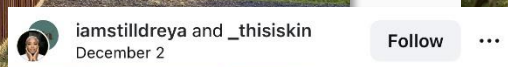
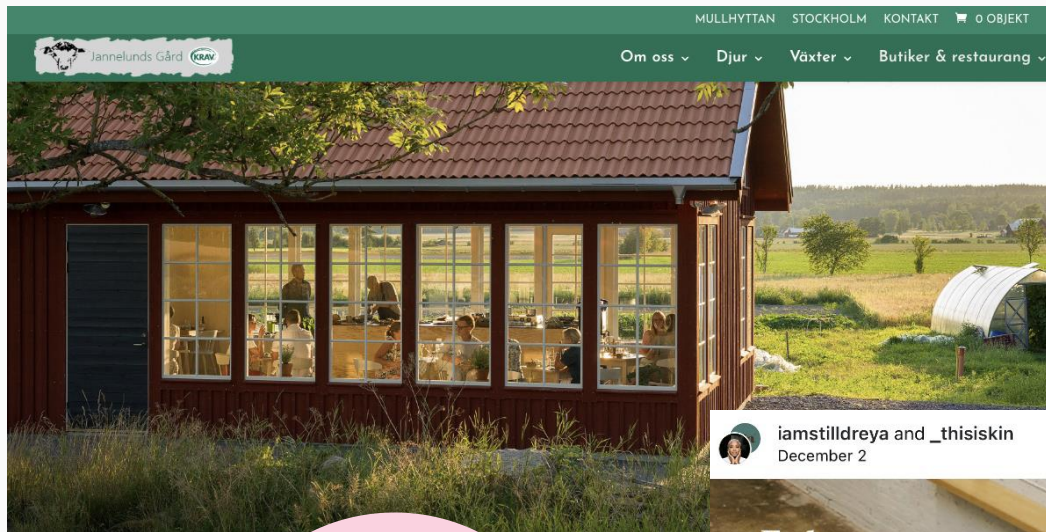
***Hur kommer ni använda er av trenden
“Tradition möter innovation- Beyond the Ordinary”
i er verksamhet?***

MINNESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER - Beyond Experiences



Foto: Bianca Brandon-Cox, Osprey Farm - Vilda växter vandring med Lisen Sundgren + utomhusmiddag med gästspelande kock (Johan Björkman KOKA) samt kunskap om odling och arkitektur.

MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER – UPPLEVELSE FRÅN JORD TILL BORD – THE FARM IS THE TABLE

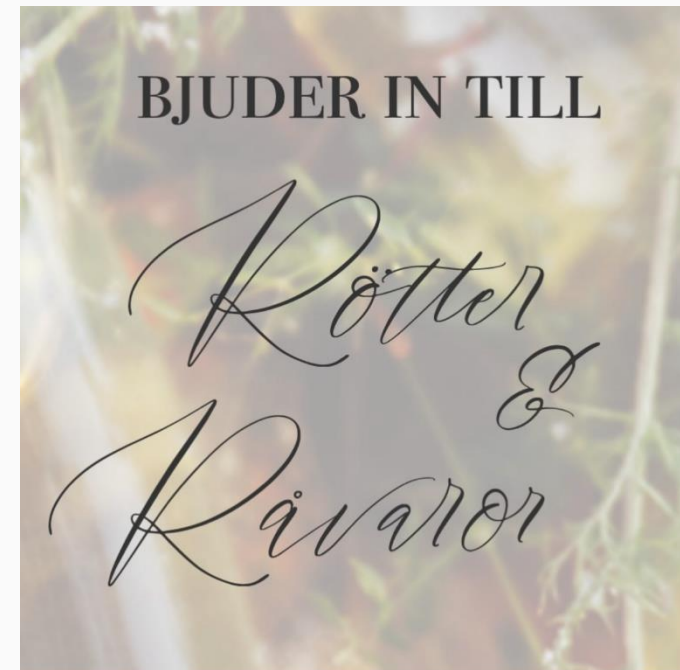


Social Reconnection
Visit Sweden Resetrender 2026

MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER – SAMARBETEN MED FOKUS FRÅN ROT TILL BORD

“Rötter & Råvaror är ett samarbete mellan Färna Herrgård, Köpings Must & Cider och förstklassiga producenter i skapandet av en avsmakningsmiddag med insikt i råvaruproduktion och mathantverk. En kväll där storytelling möter sensorik när producenter och kockar samlas och gästen får följa med från rot till bord.”

<https://kopingsmusteri.se/rotter-ravaror>



19 1 1

Liked by hallbygardvidhjalmarekanal and others
kopingsmusteri POP UP MIDDAG - LÖRDAG 14 MARS I CIDERHUSET

Rötter & Råvaror är ett samarbete mellan Färna Herrgård, Köpings Must & Cider och förstklassiga producenter i skapandet av en avsmakningsmiddag med insikt i råvaruproduktion och mathantverk. En kväll där storytelling möter sensorik när producenter och kockar samlas och gästen får följa med från rot till bord.

7 rätter serveras där var och en av dessa fokuserar på en eller flera råvaror som inför serveringen presenteras av producenten och kocken. Hela middagen och alla drycker är på svenska råvaror av lokala producenter. Menyn kan inte anpassas till specialkost eller vissa allergier. maila info@kopingsmusteri.se vid frågor om



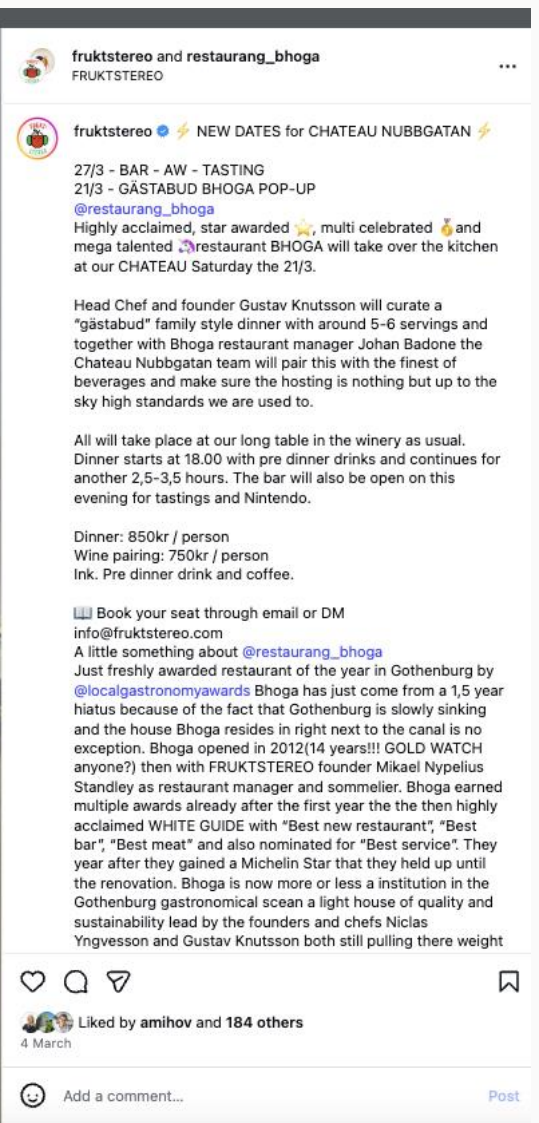
MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER – POP UP MIDDAG

SÖRMLAND + BITZA

BHOGA + FRUKTSTEREO



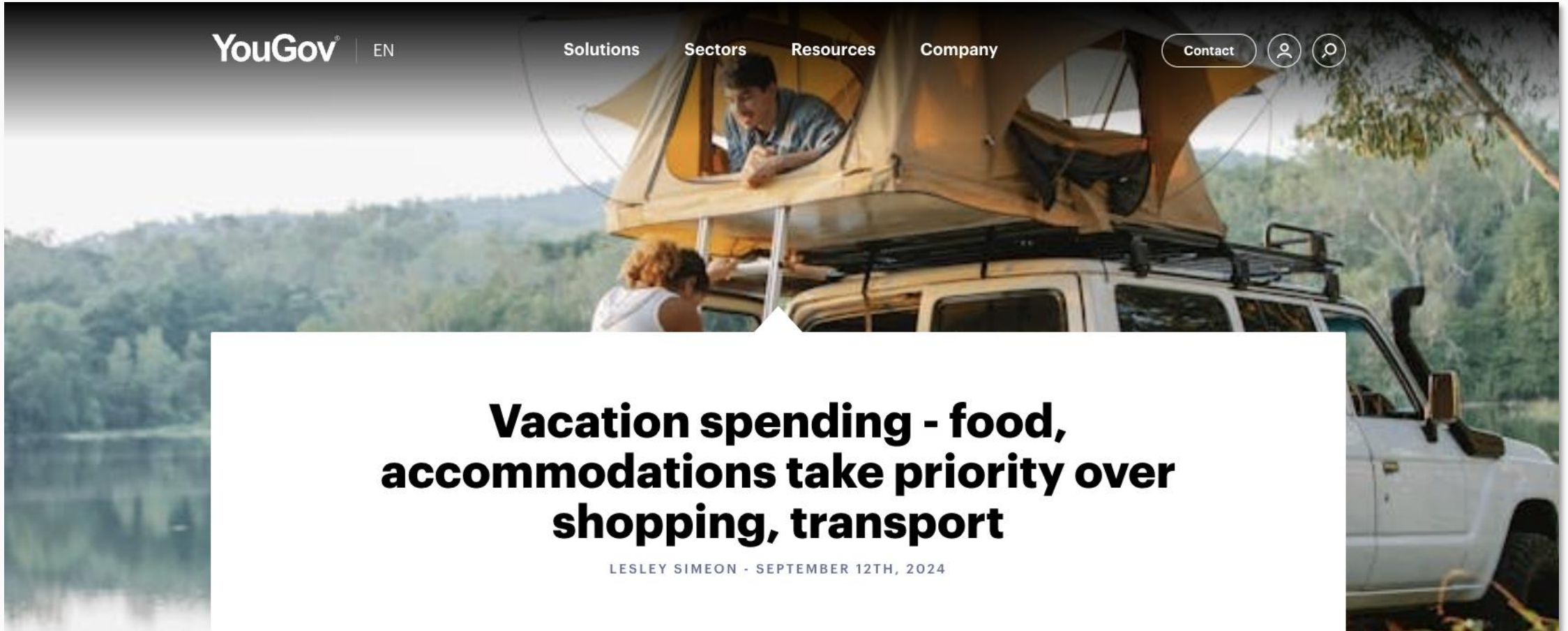
Social
Reconnection
Visit Sweden Resetrender
2026



MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER - UPPLEVELSER (FRAMFÖR PRYLAR) LOCKAR TILL BESÖK

Större fokus på att äta ute och lägga pengar på upplevelser

*Data from YouGov Surveys: Serviced reveals that **people are most likely to spend more on food/eating out (31%) on their next vacation** compared to ones they've been on in the last 12 months.*



The image is a screenshot of a webpage header. At the top left is the 'YouGov' logo with 'EN' next to it. To the right are navigation links: 'Solutions', 'Sectors', 'Resources', and 'Company'. Further right is a 'Contact' button and two circular icons (a person and a magnifying glass). The background is a photograph of a person sitting inside a tan tent mounted on the roof of a white SUV. The SUV is parked in a lush, green, hilly landscape. A white text box is overlaid on the bottom half of the image, containing the article title and author information.

Vacation spending - food, accommodations take priority over shopping, transport

LESLEY SIMEON - SEPTEMBER 12TH, 2024

MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER –

UPPLEVELSER (FRAMFÖR PRYLAR) LOCKAR TILL BESÖK

IKEA Kungens Kurva görs om till en restaurangupplevelse för 1000 personer för att hylla mat och gemenskap

A screenshot of the ikea.com website. At the top, there is a navigation bar with a camera icon, the text 'ikea.com', and a share icon. Below the navigation bar is the IKEA logo. To the right of the logo are icons for search, user profile, heart, shopping cart, and a menu icon. The main content area features the heading 'Beskrivning' followed by two paragraphs of text.

Beskrivning

Under en kväll förvandlar vi IKEA Kungens Kurva till en stor SMAKFEST.

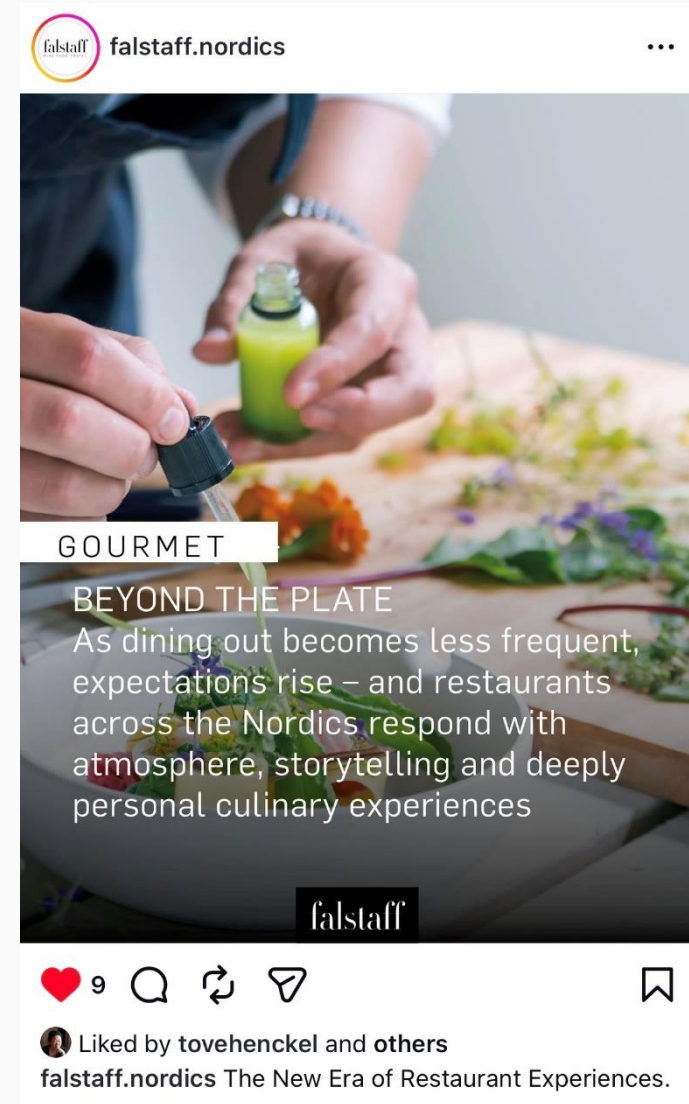
Du bjuds på ett stort antal olika rätter tillagade av inbjudna kockar. Så utmana dina sinnen, ät i mörker, kom till desserthimlen, få musikupplevelser, performance art och mycket mer. Allt för att hylla mat och gemenskap. Det finns ett begränsat antal platser så klicka in och boka din redan idag!

MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER – VARFÖR LÄGGA PENGAR PÅ RESTAURANG? ATMOSPERE , STORYTELLING & DEEPLY PERSONAL CULINARY EXPERIENCES

“Rising living costs, shifting consumer priorities, and a renewed focus on quality have led many guests across Europe — including the Nordic region — to dine out less frequently ...

...when people go out less often, they expect every visit to feel special.

...A restaurant is no longer just a place to eat. It has become a curated experience — one that blends cuisine, atmosphere, service, and narrative into a memorable evening.”



MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER – ALCEMIST I KÖPENHAMN - Teater, konst, vetenskap & gastronomi

ALCEMIST

HOLISTIC CUISINE

In the same way as the ancient alchemists sought to fuse philosophy, natural science, religion and the arts to create a new understanding of the world order, the aim of Holistic Cuisine is to redefine and broaden our understanding of the concept of dining.

Holistic dining is per definition multi-layered. It draws upon elements from the world of gastronomy, theatre and art, as well as science, technology and design, in order to create an all-encompassing and dramaturgically driven sensory experience.

<https://alchemist.dk/wp-content/uploads/2025/04/holistic-cuisine-V2024.pdf>
<https://whiteguide.com/se/sv/news/4749-varldens-basta-restaurangupplevelse-finns-utanfor-malmo>
<https://www.falstaff.com/nordics/news/alchemist-brings-the-worlds-top-chefs-together-in-copenhagen>



MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER – DET LILLA EXTRA VID BORDET

Påskdessert gjord för att smashas vid
bordet av gästen.

Ägget är specialdesignat av Chef Jungstedt
och kopplar an till designhotellet.

Plating &
presentation
än viktigare
nu när allt
fotas!

Görrälvs Slott



@biancabrandoncox

MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER –

Hur visuell matestetik påverkar smak, begär och framtidens matkulturer 22/4.

Plating &
presentation
än viktigare
nu när allt
fotas!

Food Porn Symposium

📅 22 april 2026 13:00 – 19:00 📍 Måltidens Hus, Grythyttan 🧑‍🤝‍🧑 Öppet för alla



Food Porn Symposium is an interdisciplinary event that explores contemporary food desires at the intersection of aesthetics, digital culture, and practice.

On the occasion of the publication of the world's first monograph on food porn, the symposium brings together leading academics, food stylists, chefs, and food communicators for lectures, panel discussions, performances, and hands-on workshops. Over an afternoon and evening, the symposium examines how visual food aesthetics shape taste, desire, and future food cultures.

MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER – INTERAKTIV KVÄLL, EN SMAKMENY MED SENSORISKA ELEMENT



Smakmeny – en kväll för matintresserade

Varje månad presenterar våra kockar en ny avsmakningsmeny med utvalda drycker som du som gäst får tycka till och sätta betyg på innan rätterna släpps ut på menyn. Välkommen att anmäla dig till en smakmeny med stort engagemang kring mat, dryck, smak, doft och intryck. En riktig höjdpunkt för både dig som gäst och för kockarna som utmanas på ett positivt, kreativt och delaktigt sätt.

I slutet av året bjuder vi in till två speciella avsmakningskvällar. Då bjuder vi på en Best-of-meny bestående av de rätter som våra gäster skattat högst under året. Menyn serveras tillsammans med tillhörande välkomponerat dryckespaket.

MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER – PASTAKURS, MIDDAG OCH MJÖLPRESENT



MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER –

Målgruppen vill ha korsbefruktande helhetsupplevelser

Topp 10 aktiviteter inom Natur – Kultur – Måltid

Naturupplevelser

1. Se på solens upp- och nedgång
2. Bara vara i naturen
3. Vandring
4. Uppleva ljusa sommarnätter
5. Besöka nationalparker eller naturreservat
6. Sola och bada
7. Åka ut med båt i skärgården och besöka öar
8. Uppleva matlagning i naturen
9. Fotografera
10. Safari och viltskådning

Kulturupplevelser

1. Uppleva den lokala matkulturen
2. Besöka parker och trädgårdar
3. Besöka berömda platser och sevärdheter
4. Besöka slott och herrgårdar
5. Uppleva stämningen på plats och träffa människorna som bor där
6. Besöka museer, utställningar med historiskt fokus
7. Besöka lokala attraktioner
8. Shopping
9. Uppleva arkitektur/design
10. Besöka konstmuseum

Måltidsupplevelser

1. Besöka restauranger med lokal mat
2. Smaka traditionell svensk mat och dryck
3. Besöka lokala matmarknader och saluhallar
4. Prova street food med hög kvalitet
5. Utforska en stad för att hitta bra restauranger och barer
6. Gå på kaféer
7. Besöka gårdsbutiker/producenter av lokala råvaror
8. Besöka bryggerier, destillerier, vingårdar eller musteri
9. Mat- och dryckesturer (guidade)
10. Mat- och dryckesfestivaler



Källa: Målgruppsanalys 2024, Visit Sweden/YouGov.
Måltidsintresserade globala resenärer.

+ Bo, äta
& göra

43%
önskar
paket!

MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER – NATUR + KULTUR + MÅLTID



Bauerpaket

Njut av trolsk natur och vällagad mat med inslag av lokala råvaror. Ta dagen som den kommer eller välj någon av våra omtyckta aktiviteter. I alla våra Bauerpaket ingår vår stolthet Bauermenyn – en meny att uppleva.

Läs mer och boka



Bauersk efterrättsbricka

- Ostkaka från Prästgårdens mejeri i Lommaryd med hjortronsylt & vispad vaniljgrädde.
- Polkatryffel med Äkta Gröna Polkagris från Grenna Polkagriskokeri.
- Kaffe eller te

I dryckespaketet: Wista Härads Apel, Kaxholmen

MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER – NATUR + KULTUR + MÅLTID



Skaldjurspaket med mat, boende och fisketur

En skaldjurstur i den fantastiska skärgården där du får vara med att ta upp och ofta tillaga havets delikatesser. Efter turen väntar övernattnig och god mat på ett mysigt boende. Detta är verkligen en upplevelse att minnas.

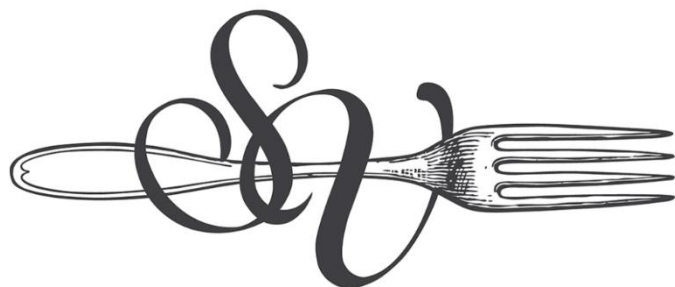
Boka ett skaldjurspaket

MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER – LEVERERA EN HELHET TILLSAMMANS!

KARTOR/GUIDER/TOPPLISTOR

Tillsammans skapas en attraktiv destination!

Samarbeta och sampaketera tematiskt eller korsbefruktande.



SMAKA PÅ VÄSTSVRIGE

<https://www.vastsverige.com/mat-och-dryck/smaka-pa-vastsverige/>

VÄST SVRIGE

På gång ▾ Evenemang ▾ Natur & aktiviteter ▾ Kultur ▾ Mat & dryck ▾ Boende ▾ Konferens ▾ Resmål ▾  ▾

Västsvrige / Mat och dryck / Smaka på Västsvrige

Smaka på Västsvrige

Guide till lokala matupplevelser i Västsvrige

Vi blir fler och fler som gärna reser för matens skull. 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.

MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER – LEVERERA EN HELHET TILLSAMMANS!



På gång ▾

Evenemang ▾

Natur & aktiviteter ▾

Kultur ▾

Mat & dryck ▾

Boende ▾

Konferens ▾

Resmål ▾



Guider och tips till säsongens upplevelser

Välkommen till VästSverige och den officiella besöksguiden för Bohuslän, Dalsland, Västergötland. Vi arbetar för en hållbar besöksnäring som gynnar både dig som gäst och de som bor här året om. Genom att resa med omtanke hjälper du oss att bevara platsen vi alla älskar.



Upplev Bohusläns smaker och kultur 17 - 26 april

Upplev Vårfest i Bohuslän med **boendepaket**, **måltidsupplevelser** och aktiviteter inspirerade av Bohusläns mattraditioner och kulturliv. Här hittar du också tips på **konstutställningar** och **livemusik** samt guider till **hantverksbryggerier** och **restauranger** i nätverket Smaka på VästSverige.

Vårfest i Bohuslän

MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER

KARTOR/GUIDER/TOPPLISTOR

En del av **VÄST SVERIGE**

Läckö
KINNEKULLE

Evenemang ▾ Natur & aktiviteter ▾ Kultur ▾ Mat & dryck ▾ Boende ▾ Grupp & k

Läckö-Kinneulle / Rörstrand 300 år



Baktävling

Skapa ert bästa Rörstrand-bakverk

I samband med Rörstrands 300-årsjubileum bjuder vi in caféer, bagerier och konditorier i Skaraborg att delta i en glädjefylld baktävling.

- Fina priser!
- Lokalt hantverk i fokus.
- Chansen att vinna både ära och uppmärksamhet.

[Läs mer och anmäl er här](#)



Rörstrand 300 år

Dukat för gemenskap

Rörstrand har dukat borden i 300 år – till både vardag och fest. Under 2026 samlas vi i Lidköping för att fira porslinet, människorna och berättelserna. Höjdpunkten är jubileumsdagen lördag 13 juni.

Välkommen att dela jubileet med oss!



SMÅKA PÅ VÄSTSVERIGE

MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER – LEVERERA EN HELHET TILLSAMMANS!

Tematiska platsunika smakupplevelser med konkullegor

En kärleksförklaring

Djurgårdens restauratörer, trädgårdar och museer visar kärlek till äpplet och bjuder in till smakupplevelser och nya kunskaper. Välkommen!

 ROYAL DJURGÅRDEN

July 31, 2023



We're halfway through our Apple Festival where over 20 of our restaurants, gardens, museums and cafes come together to celebrate the apple through food, activities, drinks and more! But that's just the beginning, here are just some of the things you can't miss this apple weekend! 🍏

🍏 This weekend [@rosendalsgarden](#) invites you all to explore their orchard and taste their own apples just as they are or in food and pastries!

🍷 This Sunday is Cider-Sunday at [@spritmuseum](#) where you can try some of the best craft cider and food and meet cider experts

📖 Cozy up at [@junibacken_stockholm](#) where they will read the story "The story of the red apple" by Jan Lööf (in Swedish) every day at 1:30 pm

🍏 Did you know that [@skansen](#) has its own apple variety? Taste their apples, try apple peeling and learn more during their apple days 27/9-29/9

⚓ Last year, [@vrakmuseum](#) marine archaeologists found Vasa's sistership "The Apple" and will have tours where you can dive deeper into its history

🌟 In Old Norse mythology, the goddess Idun had apples that gave eternal youth and beauty, learn more about her and apples at [@thevikingmuseum](#)

In addition to the many activities, you need to have some food or maybe a fika or two. See our website or Visitor Center to see the amazing range of apple foods, pastries and drinks across the island! 🍏🍷🍏

[#royaldjurgarden](#) [#royaldjurgården](#) [#visitstockholm](#)
[#visitsweden](#) [#nationalstadsparken](#) [#äppelfesten2024](#)
[#äppelfest](#) [#applefestival](#)

MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER – SCIENCE TASTING, PROGRAMMERA MINNESVÄRDA MÅLTIDSUPPLEVELSER



**Tvär-
vetenskap**
Ett starkt
växande
område.



MINESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER – VÄRDSKAPET

Dryck vinbar Sthlm - Personas

Vi är en social vinbar – vad ska vi då socialisera om?

Foodie Resenärerna – Explore More Emma

→ Lyft svenska smaker & storytelling.

Värdskap:

Fysiskt:

Hur hälsar vi just denna målgrupp välkommen?

Vad vill just dessa personer höra/äta/dricka?

Digitalt:

Hur marknadsför vi oss mot just denna målgrupp?

Vilka triggers finns? Svenskt, lokalt, platsunikt osv.



Foto: Midjourney

MINNESVÄRDA HELHETSUPPLEVELSER – VAD KAN NI GÖRA?

- Skapa platsunika helhetsupplevelser värda att berätta vidare om för andra
- Sensoriska berättelser - Stimulera alla sinnen
- Övrraska med Science Tasting, programmera hjärnan att minnas
- Måltidsupplevelse med lärandeupplevelser tillsammans med andra eller själv
- Engagera gästen att bli delaktig
- Korsbefrukta, natur, kultur & måltid
- Minnesvärt värdskap för olika målgrupper
- Tänk utanför boxen, ta hjälp av AI?
- Nyttja digitala möjligheter, multimedia, VR/AR
- Visuell presentation och helhet mat dryck och bordsdukning/dekorationer
- Tematiska djupdykningar (skaldjur/blå mat, äpple mm)
- Samarbeta med andra för att skapa en attraktiv helhet t ex på teman eller under ett och samma varumärke “Smaka på Västsverige”
- Gästspel/Popups hos er eller hos andra (nya snackisar)
- Personalen måste med!

BEYOND EXPERIENCES



Foto: Bianca Brandon-Cox

VR och AR?

VR = Virtual Reality

Du kliver in i en **helt digital värld**. Kräver ofta headset.
Ex du “står” i en skog, på en vingård eller i ett kök.
Du lämnar den fysiska miljön.

AR = Augmented Reality

Digitala lager **läggs ovanpå verkligheten**
Via mobil eller glasögon.

Ex: rikta mobilen mot en tallrik och få upp storytelling, ursprung, film mm.

Du är kvar i den verkliga upplevelsen

I chatten:

*Hur kommer ni använda er av trenden
“Minnesvärda helhetsupplevelser –
Beyond Experiences” i er verksamhet?*

MEDVETEN GASTRONOMI - Beyond Sustainability



Foto: Bianca Brandon-Cox

MEDVETEN GASTRONOMI - HÅLLBART PÅ KROGEN 2025

Desirée Jaks

“Jag tror att vi kommer se en fortsatt ökning av medvetna gäster som ställer högre krav på råvarornas ursprung och restaurangens val bakom dem. Hantverk, transparens och tydliga, nischade koncept med ett starkt fokus på råvara och service kommer bli ännu viktigare.

Gästerna vill inte bara ha en god måltid – de vill förstå varför just dessa ingredienser används och hur de bidrar till en större helhet, både smakmässigt och hållbarhetsmässigt.

...förmedla kunskap via personal kommer vara viktigare än någonsin.”



A LinkedIn post by Amélie Ebongué, a Global Brand Leader and Author. The post features a quote about consumer expectations for product transparency and sustainability. The quote is: "Consumers today want to know more about the product they're purchasing. Where was it made? How was it made? How are said products affecting the environment around us?" The post also includes Amélie's profile picture, her name, title, and a link to her book "From Social Media Manager To CMO". The post is promoted and features on LinkedIn for Marketing.

Amélie Ebongué · 2nd
Global Brand Leader, Bestselling Author & Keynote Speaker...
Promoted · Partnership with LinkedIn

Featured on LinkedIn for Marketing 🧡 ...more

“Consumers today want to know more about the product they’re purchasing. Where was it made? How was it made? How are said products affecting the environment around us?”

Amélie Ebongué
Global Brand Leader & Author of
"From Social Media Manager To CMO"

with LinkedIn and 1 other

MEDVETEN GASTRONOMI – INTE EN TREND UTAN ETT FÖRHÅLLNINGSSÄTT

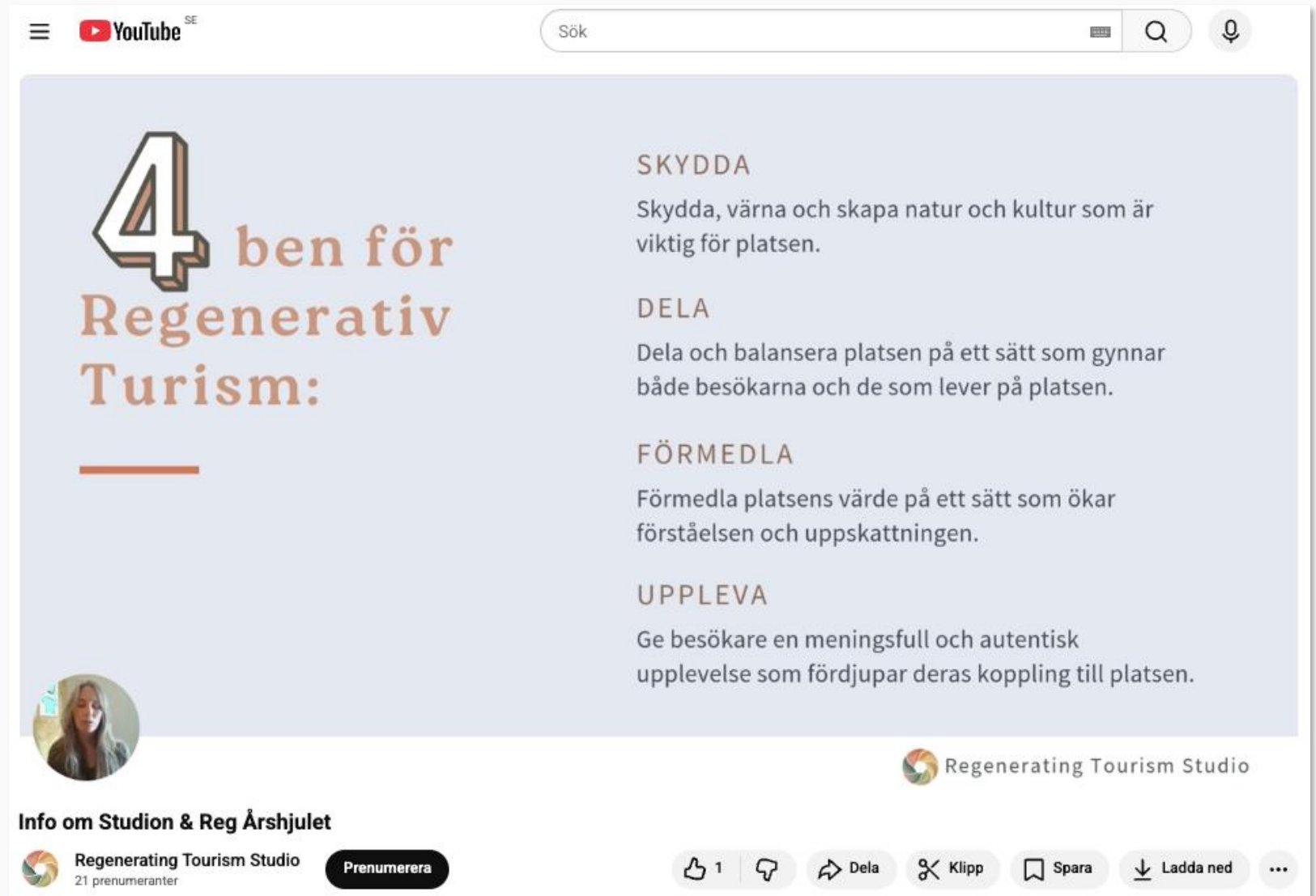
REGENERATIVA ÅRSHJULET

Återställa, återskapa & balans.

Livgivande, Livsbefrämjande

Skapa förutsättningar för liv även
samhällen.

Hur kan vår verksamhet bli mer
livgivande?



YouTube SE

Sök

4 ben för Regenerativ Turism:

- SKYDDA**
Skydda, värna och skapa natur och kultur som är viktig för platsen.
- DELA**
Dela och balansera platsen på ett sätt som gynnar både besökarna och de som lever på platsen.
- FÖRMEDLA**
Förmedla platsens värde på ett sätt som ökar förståelsen och uppskattningen.
- UPPLEVA**
Ge besökare en meningsfull och autentisk upplevelse som fördjupar deras koppling till platsen.

Regenerating Tourism Studio

Info om Studion & Reg Årshjulet

Regenerating Tourism Studio
21 prenumeranter

Prenumerera

1

Dela Klipp Spara Ladda ned

MEDVETEN GASTRONOMI - HÅLLBARHETSKOMMUNIKATION

Talking about sustainability
without talking about sustainability – just do it!



Foto: Bianca Brandon-Cox., Hävvi = Självklart - Sydsamisk mat tolkad av Elaine Asp.
Boken producerades med stöd från Sametinget och Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling.



<https://www.instagram.com/svartsokrog>

MEDVETEN GASTRONOMI – FRAMTIDENS HÅLLBARA RÅVAROR & FERMENTERAT



<https://stockholm.fotografiska.com/sv/restaurants/restaurangen>

Förråden fylldes med omsorg – nu servera... [Visa mer](#)

PRESERVING THE PAST TASTING THE FUTURE



Fotografiska

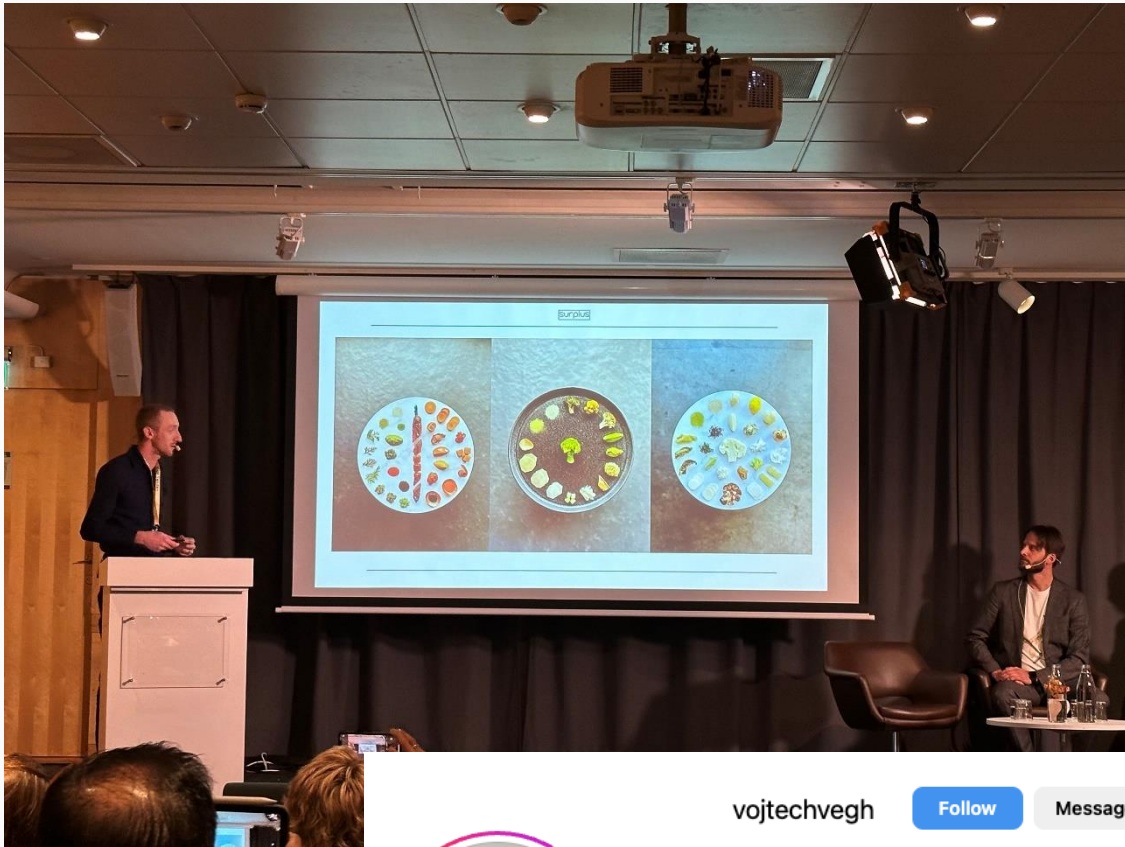
Skördat i fjol, förädlad med omsorg.
En meny skapad för framtiden.



stockholm.fotografiska.com
En meny för framtiden

[Boka nu](#)

MEDVETEN GASTRONOMI – Matsvinn ett minne blott



vojtechvegh

Follow

Message



220 posts

4,814 followers

1,104 following

Wojtech Vegh

🌱 Plant-based zero-waste chef

📖 Author of Surplus: The Food Waste Guide for Chefs

👉 Join my upcoming

Food Waste Prevention Masterclass for chefs 🍳

🌐 linktr.ee/vojtechvegh

Followed by [greenpraline](#), [sopkoket](#) and [generationwaste_matsvinn](#)

<https://www.instagram.com/vojtechvegh>

<https://www.instagram.com/sopkoket>



MEDVETEN GASTRONOMI – USP BLÅ MAT

Havet på tallriken - Tång som superfood

FRAMTIDENS HAVSMAT I MÖTE MED ROSENDALS VINTERSKAFFERI

Upplev en vinterkväll i vår växthusmatsal där Paul Svensson, Jonas Bolling och Olle Broström med köksteam bjuder in till en sexrätters middag som dyker under ytan och utforskar vårt förhållande till vatten.

Framtidens havsmat och råvaror från vattenbruk - tång, alger, sjöping, ostron och fisk odlad i hållbara kretsloppssystem på land - möter smaker från Rosendals vinterskaffereri. På tallriken förenas råvaror från hav, sjö och andra vatten med det vi skördar ur våra egna biodynamiska odlingar, från Djurgårdens marker och det vilda.

Välkommen till Herbarium H2O.

GE BORT EN MATUPPLEVELSE

<https://www.rosendalstradgard.se/herbarium-h2o-2026/>

<https://www.bluefood.se/>

<https://www.norden.org/en/publication/seaweeds-food-production-consumer>

Blå mat – centrum för framtidens sjömat

Syftet med Blå mat – centrum för framtidens sjömat, är att ta vara på den enorma potential som finns i produktion av näringsriktig mat från svenska vatten och därmed göra Sverige till en ledande producent av hållbar sjömat.

Läs mer →

Seaweeds for food: from production to consumer

A Nordic perspective on quality, processing and market
advancements

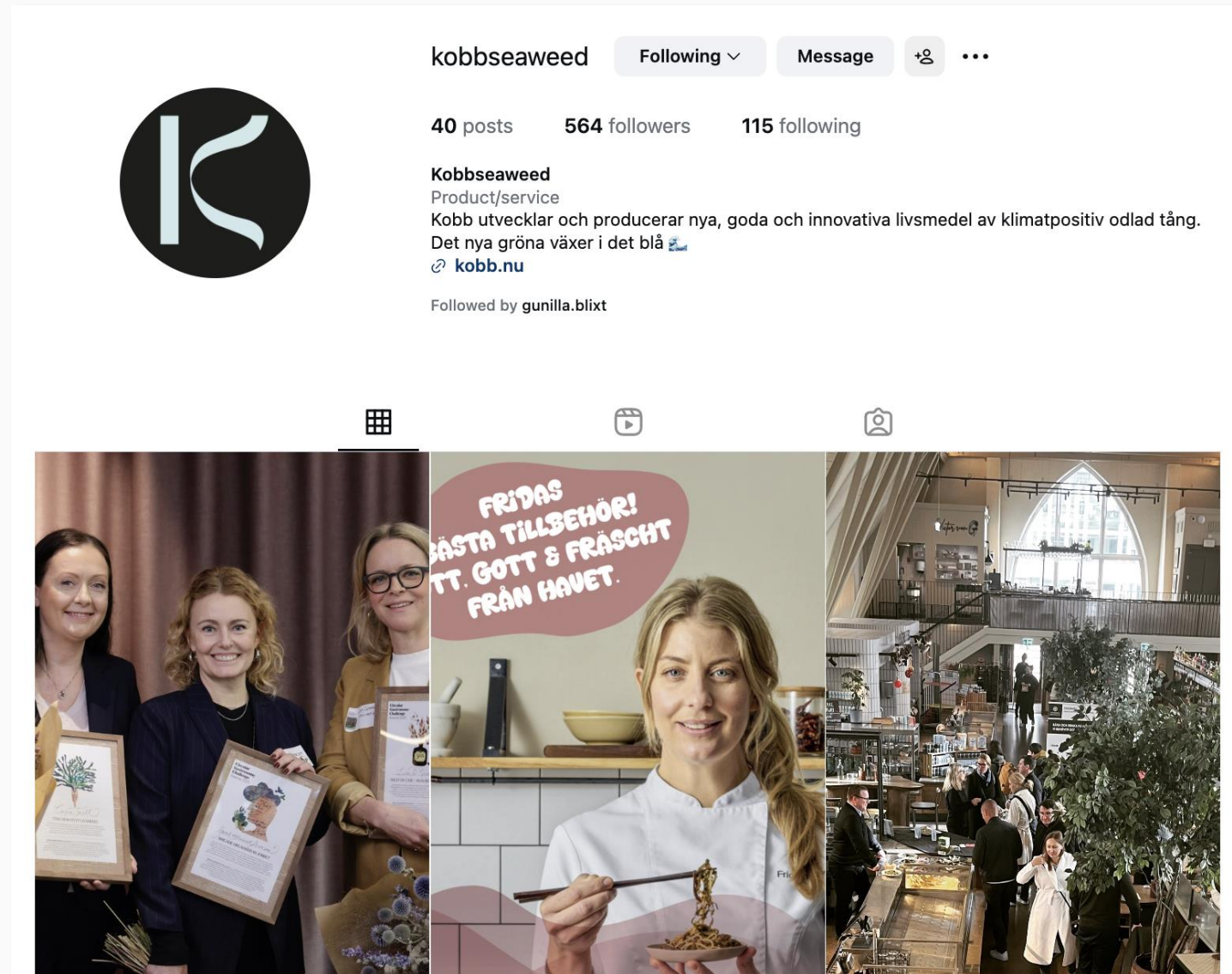
Nordic Council
of Ministers

SEAWEEDS FOR FOOD: from production to consumer

A Nordic perspective on quality, processing
and market advancements

MEDVETEN GASTRONOMI - ALGER/TÅNG/MM - KLIMATPOSITIV TÅNGFÖRÄDLING

Vinnare av Circular Gastronomy Awards 26/1, 2026



MEDVETEN GASTRONOMI - MOST MENTIONED TREND ONLINE

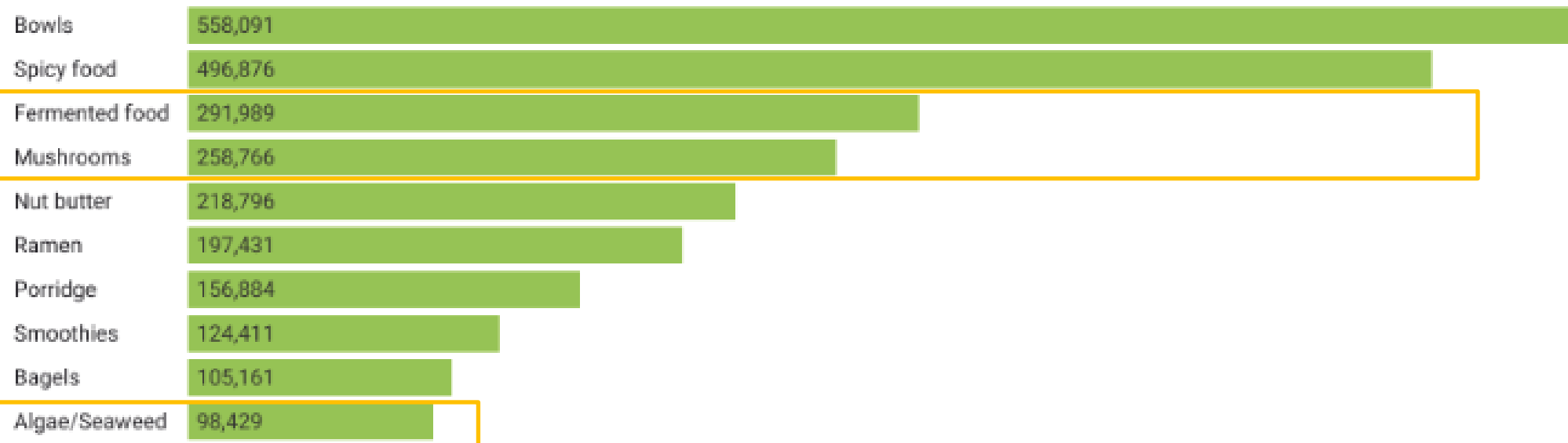
179 million online conversations

Top food trends in online conversations

Source: Brandwatch Consumer Research

Chart shows the most mentioned trends in online conversations around food.

Data gathered from public social posts, blogs, forums, and review sites in English, French, German, and Spanish from July 1, 2023 to June 30, 2024.



Powered by **Brandwatch**



MEDVETEN GASTRONOMI - NYTT SÄTT ATT RÄKNA, MED VÄRDE!

Cirkulär Ekonomi i Restauranger – “Vad är cirkulärt, hur gör man & varför?”

april 10 @ 15:00 - 16:00

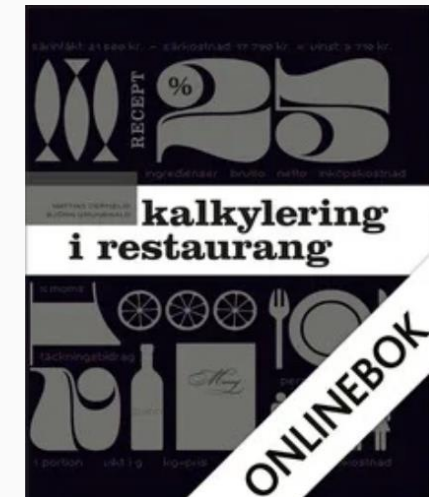


https://ekomatcentrum.se/aktivitet/introduktion_till_cirkular_ekonomi
<https://reformaten.com/se/kurser>
<https://digibok.se/products/kalkylering-i-restaurang-onlinebok-12-man>
<https://www.agroax.se/mervarden.html>



Skapa hållbara smakupplevelser – “Utforska cirkulär menyplanering.”

april 15 @ 14:00 - 15:15



MEDVETEN GASTRONOMI – TILLSAMMANS SKAPAR VI EN HÅLLBAR BESÖKSNÄRING



**HÅLLBARHETS
KLIVET** för besöksnäringen
i Västsverige

TIPS AKTÖRER OM HÅLLBARHETSKLIVET

ANSLUT ER EN

För en hållbar besöksnäring i Västsverige

Tillsammans skapar vi ekonomiskt bärkraftiga företag och turism som inte leder till onödig miljöpåverkan och är uppskattad av både boende och besökare. Genom att ansluta er till Hållbarhetsklivet är ni med och bidrar till en hållbar besöksnäring.

Se film

↓

MEDVETEN GASTRONOMI – TACK FÖR MATEN I JAPAN!

1. Itadakimasu (いただきます) – sägs **innan måltiden**, ungefär som "jag tar ödmjukt emot".

Det är ett tyst tack till **alla som gjort maten möjlig** – bönder, fiskare, kockar, naturen själv.

Det speglar respekt, tacksamhet och medvetenhet om matens ursprung.

2. Gochisousama deshita (ごちそうさまでした) – sägs **efter måltiden**, betyder ungefär "tack för en välsmakande måltid".

Det riktas mer direkt till **den som tillagat eller bjudit på maten** – ett tack för värdskapet, omsorgen och maten.

MEDVETEN GASTRONOMI - VAD KAN NI GÖRA?

- Definiera era "Inner Development Goals" (ert varför)
- Gör medvetna val
- Välj leverantörer med omsorg
- Erbjud lokal mat & dryck som bevarar kulturarv
- Innovera framtidens måltider, prova nya innovativa råvaror
- Kunskap om cirkulär restaurangekonomi
- Minimera matsvinn
- Fundera på vad som kan vara regenerativt hos er (livgivande)
- Samarbeta med andra, ta hjälp av varandra

BEYOND SUSTAINABILITY



Foto: Patrik Svedberg/Visit Sweden

“Västsverige är ett av Europas starkaste ‘Blue food’-områden – där havet, hantverket och säsongerna formar smaken.”

Chat GPT

I chatten:

*Hur kommer ni använda er av trenden
“Medveten gastronomi –
Beyond Sustainability” i er verksamhet?*

Hur kan vi öka vår synlighet?



Resecykeln/Kundresan för måltidsresenärer

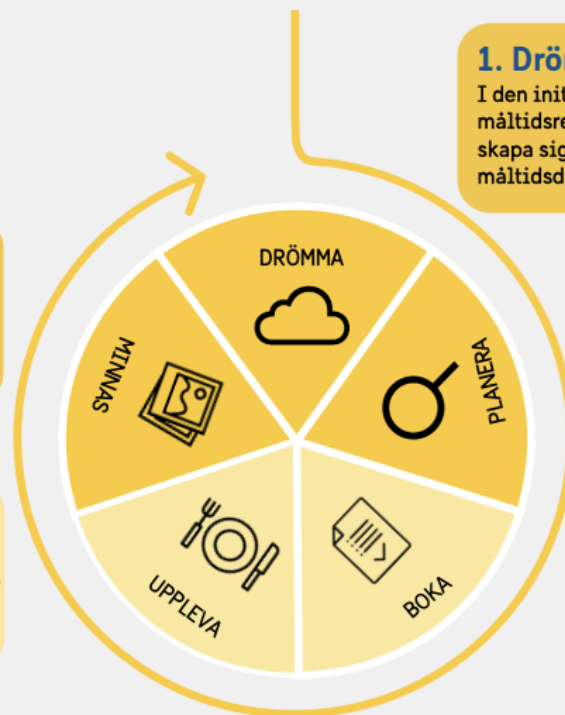
Vad måltidsresenären prioriterar i respektive steg Måltidsresenärens digitala resecykel

5. Minnas

I den sista fasen, *minnas*, förlänger måltidsresenären sin upplevelse genom att dela minnen, omdömen och upplevelsen.

4. Uppleva

I den fjärde fasen, *uppleva*, besöker måltidsresenären både de bokade och spontana måltidsupplevelser.



1. Drömma

I den initiala fasen, *drömma*, blir måltidsresenären inspirerad och börjar skapa sig en uppfattning om en potentiell måltidsdestination att besöka.

2. Planera

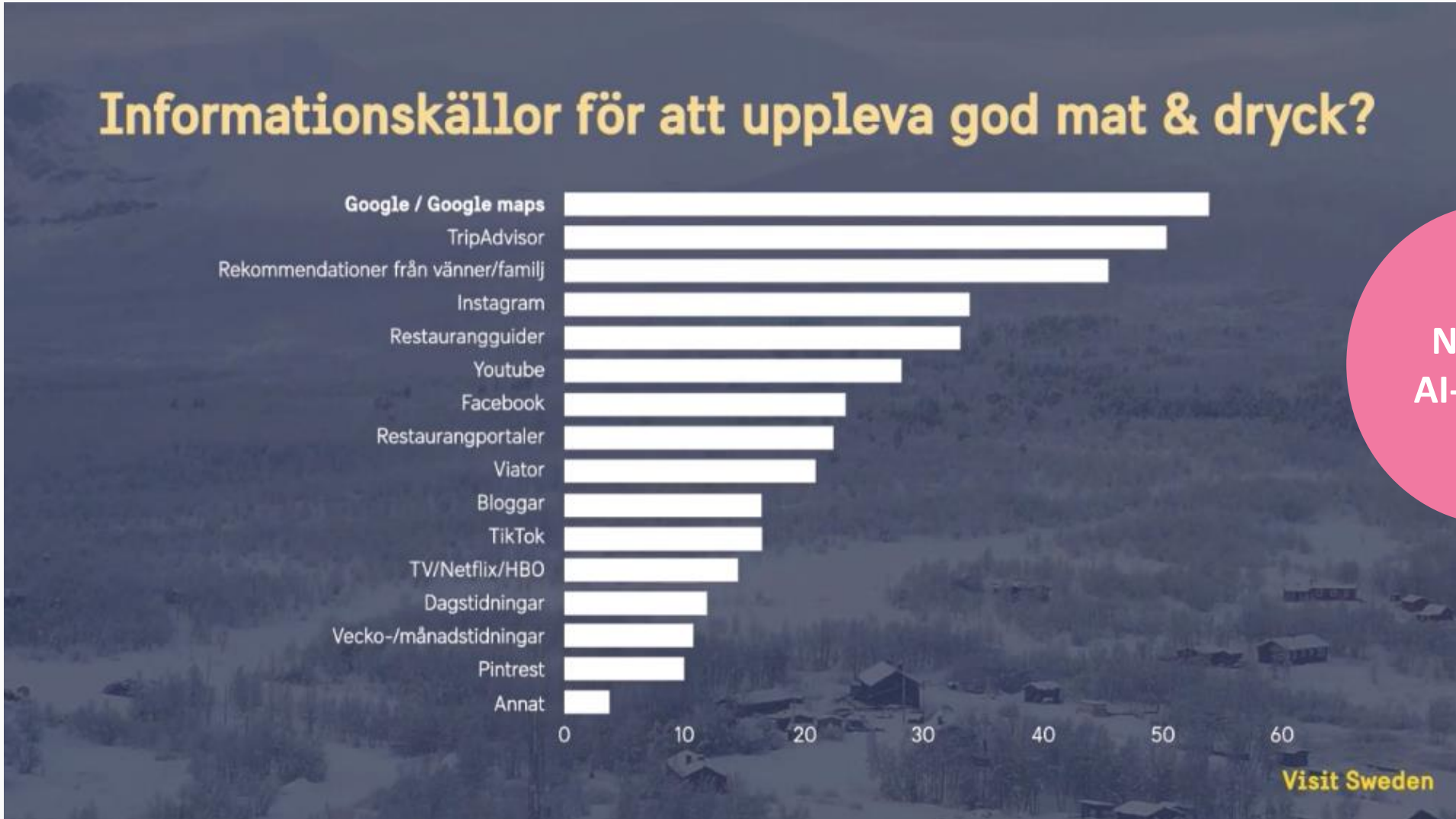
I den andra fasen, *planera*, har måltidsresenären bestämt sig för en destination och börjar leta efter specifika restauranger eller andra platser att besöka, för att förstå om destinationen passar dem.

3. Boka

I den tredje fasen, *boka*, förbereder sig måltidsresenären genom att boka alla eller ett utvalt antal besök på restauranger alternativt andra måltidsupplevelser.

Visit Sweden

Sökresan börjar oftast på Google, vänner och familj ökar, Instagram insp.



Nu även
AI-verktyg

Uppdatera Google Profile



Ditt företag på Google
11 491 kundinteraktioner

Profilstyrka Fullständig information

Redigera profil Läs recensio... Meddelanden Lägg till foto Resultat Annonsera

Redigera me... Beställning a... Aktiviteter Bokningar Frågor och s...

Ny 5-stjärnig recension
Grattis! Tacka personen för recensionen

Bekräfta dina helgtider
Uppdatera dina öppettider inför en kommande helgdag: Julafton

Gör fler visningar till kunder
Slutför profilen och konvertera dina 12811 visningar per månad till...

Få pc St: @f

Swing by golfbaren
4,3 ★★★★★ 640 recensioner
\$\$ · Restaurang

Du hanterar denna företagsprofil

Webbplats Vägbeskrivningar Spara Ring

Alternativ för tjänsten: Servering · Avhämtning · Ingen hemleverans
Adress: Surbrunnsgatan 46, 113 48 Stockholm
Öppettider: Stängt · Öppnar tis kl. 17
Telefon: 08-618 61 05
Meny: [golfbaren.se](#)
Bokningar: [swingbygolfbaren.se](#)

Lägg till rundturer och aktiviteter

Visa dina kunder vilka rundturer och aktiviteter du erbjuder



+ Lägg till aktiviteter

Swing by golfbaren på Google

Lägg till uppdatering

Konferens- och festlokal för både stora och små grupper i Vasastan stoltserar...
1 sep. 2023
[Boka](#)

Oförglömligt julbord på SWING by Golfbaren! Glöm allt ni vet om traditionella julbord, det h...
1 sep. 2023
[Boka](#)

Skicka till mobilen

Skicka

Från Swing by golfbaren

"SWING by Golfbaren med 30-tals tema i Vasastan! Upplev Golfbarens största inomhusanläggning i centrala Stockholm. Allt som allt innefattar anläggningen tre våningsplan med två minigolfbanor vilket medför att vi kan erbjuda VIP-rum, konferensrum, fest... [Mer](#)

OPTIMERA ALLA KANALER RESENÄRERNA ANVÄNDER!

Google, Tripadvisor, appar mm

About

Do you want to eat fresh fish and seafood no matter the season? Welcome to our beautiful restaurant located on the water. We will take care of you while you relax and look at the wonderful view over the ocean.

https://www.tripadvisor.se/Restaurant_Review-g3526348-d3514437-Reviews-Tullhuset-Hono_Vastra_Gotaland_County_West_Coast.html

The screenshot shows the Tripadvisor profile for Tullhuset, a restaurant in Hono, Sweden. The page features a large main image of the restaurant's exterior at dusk, with lights reflecting on the water. To the right, there are three smaller images: the interior dining room, a plate of food, and the restaurant's menu. The restaurant has a 4.3 rating based on 263 reviews and is ranked #1 of 13 restaurants in Hono. The page includes navigation tabs for Overview, Hours, Location, and Reviews, and a search bar at the top.

Tripadvisor

Search

Plan with AI Discover Review GBP

Hono Hotels Things to Do Restaurants Cruises Forums

Europe > Sweden > West Coast > Vastra Gotaland County > Hono > Hono Restaurants > Tullhuset

Tullhuset Claimed

Save Write a review

4.3 (263 reviews) #1 of 13 Restaurants in Hono Seafood, European, ££ - £££

Interior 54

Food 129

Menu 3

334

Overview Hours Location Reviews

Untitled 4.txt

LYFT VARANDRA & SAMARBETA! ENSAM ÄR INTE STARK

Invite collaborators

pio_matsal_och_bar and thepineridgebrewery
varun.aditya • Original audio

pio_matsal_och_bar Vi älskar att lyfta fram det lokala! 🍷🌟
Hos oss kan du njuta av utvalda viner och öl från närliggande bryggerier. Bland annat serverar vi öl från [@thepineridgebrewery](#) där hantverk och smaker står i fokus. Testa deras spännande utbud på Pio! 🍷

Edited · 1 w See Translation

hallandskmatkultur Snyggt! Redigt smaskig öl också! 🍷👍

1 w 2 likes Reply See Translation

tvatterian Najs! 🍷👍👍👍👍

1 w 1 like Reply

Kommentarer ökar synligheten

<https://www.instagram.com/p/DB00- wsWcz>

PIO_MATSAL_OCH_BAR
Posts Follow

THE PINE RIDGE BREWERY
THE ACIDIC BOLD & BOULE IPA
THE WILD & WILD IPA
THE EDGY BOLD & BOULE IPA

60 2 5

Liked by hallandskmatkultur and others

pio_matsal_och_bar Vi älskar att lyfta fram det lokala! 🍷🌟 ... more

hallandskmatkultur Snyggt! Redigt smaskig öl också! 🍷

November 1 · See translation

SEO-optimerad Storytelling = Värdeskapande!

Konsten att svara på frågor från en potentiell gäst (för SEO och AI-verktyg)

Seafood Restaurant in the Gothenburg Archipelago – Tullhuset Restaurant, Hönö

Looking for a **seafood restaurant in the Gothenburg archipelago**? Welcome to **Tullhuset Restaurant in Kläva Harbour, Hönö** – where **local food, fresh seafood and coastal views** come together.

Enjoy a relaxed atmosphere with views of the sea and the iconic **Vinga lighthouse**. Our outdoor seating stretches towards the water, creating a unique dining experience by the ocean.

We serve **freshly caught fish and shellfish from Sweden's west coast**, with menus built around **local, seasonal ingredients**. Expect **authentic Nordic flavours that reflect the landscape, the sea and the traditions of the region**.

We also highlight **local craft beverages**, including **hyper-local beer**, carefully selected wines and drinks that complement the food and express the character of the west coast.

Whether you visit for **lunch, dinner, events or themed evenings**, Tullhuset offers a vibrant and authentic West Swedish dining experience.

At Tullhuset, locals, visitors and food lovers meet to enjoy **true taste of place – local food and flavours from the Gothenburg archipelago, all year round**.

👉 Welcome to **Tullhuset Restaurant, Hönö**

Tips! AI /Google vill ha unik strukturerad information

★ AI-översikt

ST +9 ⋮

Svenska Kulturpärlor är ett familjeägt företag som driver hotell, restauranger och konferensanläggningar i historiska miljöer i Sörmland, med som mest tre huvudenheter: **Dufweholms Herrgård, Gripsholms Vårdshus och Södertuna Slott**. Företaget fokuserar på att bevara och utveckla kulturhistoriska platser, erbjuda kungliga upplevelser för gästerna och skapa goda värdskap genom innovation, hållbarhet och lokala samarbeten. [🔗](#)

Vad Svenska Kulturpärlor är:

- Ett företag med en familjehistoria inom turism och gästfrihet sedan 1980-talet.
- En samling av unika historiska destinationer i Sörmland.
- Fokuserat på att erbjuda kvalitativa upplevelser för konferenser, weekends och bröllop. [🔗](#)

Var de verkar:

Dufweholms Herrgård:

En herrgård med hotell, B&B och restaurang i Katrineholm. [🔗](#)

Om oss – Svenska Kulturpärlor i Sörmland

Idag ingår följande varumärken i Kulturpärlorfamiljen; : Dufweholms...

S Svenska Kulturpärlor ⋮



Svenska Kulturpärlor | Gnesta - Facebook

Aug 19, 2025 — På Svenska Kulturpärlor vårdar vi våra äppelträd med omsorg oc...

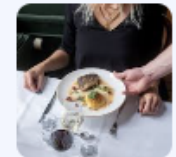
f Facebook ⋮



Jobba på en pärla - Svenska Kulturpärlor

Jun 6, 2025 — Jobba tillsammans med oss Svenska Kulturpärlor består bland...

S Svenska Kulturpärlor ⋮



För att synas i AI-översikter behöver man kombinera klassisk SEO (struktur, metadata) med nytt innehållsvärde (unika perspektiv, tydliga FAQ-svar) och auktoritet (publicering i trovärdiga kanaler).

TIPS! RECENSIONER ÄR TROVÄRDIGA KÄLLOR = SOCIAL PROOF & CONTENT

 **Magnus Sjöberg**
4 recensioner


★★★★★ för en vecka sedan **NY**

Mysigt, trevlig och superbra service. Helt fantastisk mat. Kan varmt rekommendera karamelläppel-desserten.


 **Skedvi Bröd AB (ägare)**
för 4 dagar sedan



Så roligt att höra att du trivdes, Magnus! Tack för att du dessutom skrev om ditt besök. Hälsningar Maria på Skedvi Bröd

 **Camilla Hanström**
Local Guide · 535 recensioner · 521 foton

★★★★★ för 2 år sedan

Fantastiskt ställe! Saluhall, bodar, mejeri, lokala ölsorter och andra lokala eller närodlade produkter sam fina odlade produkter från olika delar av Sverige. Vål vårt besök!



 2 

Lär av recensionerna

Content = lyft gästernas favoriter

Svara alltid på recensioner, både för SEO-optimering och för att här finns en möjlighet att skapa relation.

 **Robert Nordström**
Local Guide · 39 recensioner · 14 foton

★★★★★ för en månad sedan

Har man vägarna förbi här så måste man stanna och äta eller shoppa , tips ta med kylbag.
Deras råbiff är grymt god även burgarna är suveräna

BE AI OM EN ANALYS AV RECENSIONER AV ER (CHATGPT NEDAN)

Be AI om en analys av er!
Vad säger gästerna i recensionerna om er?

🔍 Everts Sjöbod – recensioner & upplevelse

⭐ Övergripande betyg

- Google: ca 4,5 / 5
- Booking: upp till 9+ / 10
- Tripadvisor: ca 4,3 / 5

👉 Generellt: väldigt höga och jämna betyg

👍 Det gästerna älskar

🌊 Autenticitet & närhet till havet



- "Unik upplevelse vid vattnet"
- "Känns äkta, inte turistigt"
- "Man bor och lever i miljön"

👉 Här är Taste of Place 100% närvarande



Tack och lycka till!
Övningar kommer i pdfen som skickas ut!



Kontakt

Bianca Brandon-Cox

bianca@biancabrandoncox.com

@biancabrandoncox (Instagram)

<https://www.linkedin.com/in/biancabrandoncox>

0761877400



ÖVNING: Vad är platsunikt hos er?

Sverigeperspektiv, vad skiljer er från andra aktörer - verksamma inom samma område i Sverige?

.....
.....
.....

Lokalt, regionalt vad skiljer er från andra aktörer verksamma inom samma område

.....
.....
.....

Hyperlokalt

Din/er personliga historia, verksamhetens uppkomst, passion

.....
.....
.....
.....
.....



ÖVNING: Vad skapar nationell, lokal/regional platsattraktivitet?

Sverige perspektiv, vad förenar er med andra aktörer - verksamma inom samma område i Sverige?

.....
.....
.....

Lokalt, regionalt vad förenar er med andra aktörer verksamma inom samma område

.....
.....
.....

Hyperlokalt

Er personliga historia vävs in tillsammans med den stora bilden

.....
.....
.....
.....
.....

Sätt på dig
den internationella
målgruppens
glasögon!

Skapa korsbefruktande attraktiva helhetsupplevelser och erbjudanden



MÅLGRUPP
/PERSONA

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



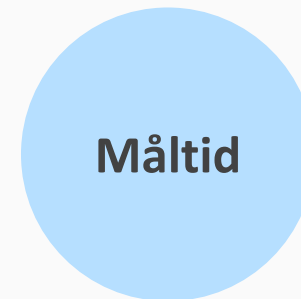
Natur

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Kultur

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Måltid

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Bo
Äta
Göra

Hur skulle ett nytt hållbart upplevelsepaket kunna se ut? Eventuella samarbetspartners? Kan du erbjuda hållbar shopping? OBS! Bo, äta och göra