



# Västsveriges teman och reseanledningar



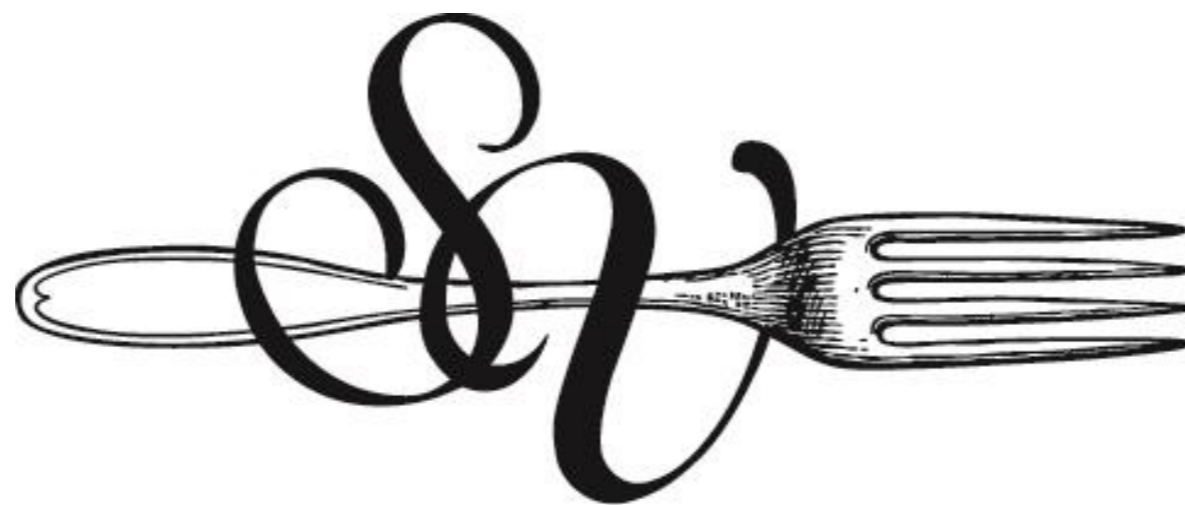
Mat



Natur



Kultur



SMAKA PÅ  
VÄSTSVERIGE



# Arbetet med matturism i Västsverige

---

- Det började år 2000...
- Maten som reseanledning
- Västsvensk Mersmak – Kvalitets- och utvecklingsprogram för restauranger i regionen.
- 2007 bildades Lokalproducerat i Väst, resurscentrum för småskalig livsmedelsproduktion och förädling i Västra Götalands regionen.
- Strax efter skapades Smaka på Västsverige.



# Vad är Smaka på Västsverige?

---

- Smaka på Västsverige är ett nätverk som omfattar utvalda och certifierade restauranger, caféer, producenter, gårdsbutiker i Västsverige.
- Syftet är att genom dessa företag lyfta Västsverige som matregion och verka för att synliggöra lokala produkter och måltidsupplevelser.
- Ägs och drivs gemensamt av Turistrådet Västsverige och Lokalproducerat i Väst.



# Restauranger

---

- Utbildning på fem heldagar, där ämnen såsom; Hållbarhet och kvalitet, helhetsupplevelsen på restaurang, studiebesök hos lokala producenter mm.
- Restaurangen ska ha kunskap och vilja när det gäller att skapa en säsongsbaserad helhetsupplevelse med västsvenska smaker i fokus.
- Vara tillgänglig även utanför högsäsong. Restaurangen ska vara på Norden- eller Världennivå enligt Sverige-Norden-Världen och dessutom hålla öppet större delen av året.
- Anonyma provätningar vartannat år.



# Producenter

---

- Företaget ska vara verksamt i Västra Götalandsregionen, vara medlem i Lokalproducerat i Väst och ha ett stort intresse för miljö och hållbarhet.
- Producenten ska så långt det är möjligt använda regionala råvaror. Den huvudsakliga råvaran ska vara från Västsverige, dock minst svensk, produkten ska vara producerad och förädlad i Västra Götaland.



# Gårdsbutiker

---

- Butiken ska ha en tydlig inköbspolicy att köpa och använda regionalt producerade råvaror och lyfta Smaka på Västsverigeproducenter.
- Gårdsbutiken ska vara öppen större delen av året och ha fasta öppettider. Viktigt att inte bara vara öppen under sommarsäsong. Undantag om gårdsbutiken baserar sin verksamhet på egenproducerade råvaror som är knutna till en viss säsong.





# Som medlem i nätverket får man...

---

- Tillgång till ett nätverk av producenter, gårdsbutiker och restauranger och caféer.
- Möjlighet att vara med på mässor, evenemang, utbildningar och andra aktiviteter som Turistrådet/Lokalproducerat i Väst är involverade i.
- Två nätverksträffar per år.
- Prioriteras och syns extra på destinationssajten [vastsverige.com](https://vastsverige.com).
- Genom nätverket får man som företag synlighet i sociala medier, primärt i Smaka på Västsveriges kanaler.



# Kostnader

---

- Restauranger: utbildningen 15 000 SEK, man får gå två personer. Årlig avgift på 3000 SEK.
- Producenter: årlig avgift på 3000 SEK, medlemskap i Lokalproducerat i Väst ingår.
- Gårdsbutiker: årlig avgift på 3000 SEK, medlemskap i Lokalproducerat i Väst ingår.



# Framåt

---

- Fortsätta den utbildning för restauranger som påbörjades i våras.
- Logistikprojekt, testperiod ska pågå från maj och 6 mån framåt.
- I vintras utsågs två nya Smaka på Västsverige ambassadörer. Katja Palmdahl, Lilla Spinneriet och Agnetha Björnsdotter Berglund, Kullans Lycka.
- Fortsätta jobba med att lyfta hållbara och lokala matupplevelser.

# Tack!

Mer info om Smaka på Västsverige:

[www.vastsverige.com/turistradet-vastsverige/artiklar/smaka-pa-vastsverige](http://www.vastsverige.com/turistradet-vastsverige/artiklar/smaka-pa-vastsverige)

Jill Axelsson Pabst

Turistrådet Västsverige

[jill.axelsson@vastsverige.com](mailto:jill.axelsson@vastsverige.com)

070-8253955

