



Lyft ditt evenemang med skånsk mat och dryck

Regional guide för Skåne



event in skåne

part of business region skåne

Sätt smak på ditt evenemang

Mat och dryck är en viktig del av ett evenemang. Det kan verkligen förhöja upplevelsen, lämna minnen och göra skillnad för dina gäster eller besökare.

I den här guiden får du hjälp med hur du kan lyfta ett evenemang med hjälp av mat och dryck från Skåne. Både för stora och små sammankomster. Från mindre möten till stora konferenser, konserter och festivaler.

Oavsett om ni är en ideell förening, ett sportevenemang, en kommun, en konferensanläggning eller en privat eventarrangör. Vare sig ni vill framhålla hållbarhet, innovation, trender, kulturarv, hälsa eller något annat kan ni välja mat och dryck som stärker er profil eller ert budskap.

Låt oss hjälpa dig!



Smaka på Skåne har mer än tio års erfarenheter av att utveckla Skåne som en kulinarisk region. Med den erfarenheten har vi tagit fram denna guide för att hjälpa andra att skapa mat- och dryckesupplevelser på skånska råvaror och med lokala aktörer.

Guiden är framtagen på uppdrag av Event in Skåne i samarbete med Smaka på Skåne, del av Livsmedelsakademin.



Skåne som kulinarisk region

Skåne – Sveriges skafferi

Det milda klimatet, den bördiga myllan och hav i tre väderstreck skapar unika förutsättningar för Skåne som kulinarisk region. Få ställen i världen har så många olika smaker och råvaror i världsklass på så liten yta.

I Skåne gör man det på sitt eget sätt: Helhjärtat och äkta, kunnigt och passionerat. Inget klydd, som man säger på skånska. De skånska smakhjältarna finns överallt, på landet och i städerna.

Den rika tillgången på råvaror från passionerade odlare och närheten till den skånska myllan, är en grogrund för såväl gastronomi i världsklass som för små, kreativa och engagerade mathantverkare. Och tack vare blandningen av nationaliteter som finns i vår region, kan det som odlas och framställs här få en väldigt intressant smaksättning och spännande nya uttryck. I Skåne är det alltid nära till nya smakupplevelser och nya möten. Det gör det enkelt att välja mat och dryck med lokal förankring, oavsett vilken profil som evenemanget vill framhålla.



Skapa minne med mat och dryck

Vill du att dina besökare ska minnas ditt evenemang och ditt budskap? Ta hjälp av mat och dryck. Luktsinnet är kopplat till minnet, vilket gör att vi återupplever minnen av en särskild plats eller händelse när vi känner en doft eller smak. På så vis kan ett lyckat evenemang leva vidare.

Genom det du serverar kan du också förstärka upplevelsen av platsen. Är du i den skånska myllan, vid kusten, mitt i stadens mångfald eller i äppelriket kan du välja råvaror och specialiteter som speglar platsen, och därmed ge evenemanget en starkare profil. Regionalt, nationellt och internationellt.

För att förlänga minnet av ditt evenemang ytterligare kan du ge bort en gåva till deltagarna. Exempelvis en give away-påse med något ät- eller drickbart. Ett minne att ta med sig hem.





Ingredienser att tänka på

Vad som är viktiga ingredienser i just ditt evenemang beror på vad du vill förmedla. Här får du förslag på några saker som bör vara med:

Hållbarhet

Skapa ett hållbart evenemang. Att arbeta med närproducerat eller ursprungsmärkt mat och dryck signalerar ett engagemang för ekonomisk och social hållbarhet. Att arbeta med miljömärkta råvaror och produkter signalerar ett engagemang för miljömässig hållbarhet. Och det ena utesluter inte det andra!

Ekonomisk hållbarhet

När du planerar för mat och dryck på ett event, se ekonomin ur ett helhetsperspektiv. En lokalproducerad korv och hantverksbryggd öl kan kosta mer i inköp än en industriellt framställd motsvarighet, men i ett helhetsperspektiv bidrar det förmodligen till nöjdare kunder, som i sin tur kan dra fler besökare.

Ny kunskap och kompetenslyft för medarbetare genom att arbeta med lokal mat och dryck är också ett perspektiv att ha med i det ekonomiska helhetstänket.

Kvalitet

Skåne kännetecknas av mat av hög kvalitet! Gör det gärna synligt på ditt event. Det kan vara kvaliteten på allt från korven på idrottsplatsen till middagen på den internationella forskarkongressen. Det medvetna kvalitetsvalet behöver inte bli dyrare, och framför allt skänker det ett värde till evenemanget. Säkerställ att ni som ansvariga för evenemanget vet vad som kommer att serveras och ta in expertis som ni litar på, om ni själva är osäkra på kvalitetsbedömningen. Ställ krav på era leverantörer och följ upp så att det som avtalats också levereras.



Ditt värdskap

Ditt värdskap har stor betydelse för hur nöjda era besökare eller kunder är. Allt från det första intrycket av medarbetare de möter på parkeringen eller i entrén, till personalen som serverar mat. Få med ditt gäng, se till att de vet vad som serveras och varför. Det gör dina medarbetare engagerade och kan ge besökarna en bättre upplevelse.

Koncept och storytelling

Använd storytelling och skapa ett koncept för mat och dryck som förstärker det du vill berätta. Ett mångkulturellt Skåne kanske bäst gestaltas genom kulinariska specialiteter med influenser från olika länder? Ett företag med värdeord kring hållbarhet kanske ska servera "räddad mat"? Istället för fralla till morgonmötet kanske det ska serveras skånsk kaviar och höstens nya äppelmust. Vad du serverar berättar en historia. Använd det när du planerar ditt evenemang.



Förslag på koncept

Välj mat- och dryckeskoncept utifrån målen för evenemanget och antal besökare. För mindre möten och konferenser räcker det ofta långt med att ha en röd tråd för den mat och dryck som ska serveras. För större evenemang som festivaler, idrottsevenemang, mässor eller internationella toppmöten kanske du behöver anlita flera leverantörer. Med ett genomtänkt koncept kan du låta dem skapa kring ett tema och på så vis få en mångfald i matutbudet och samtidigt behålla den röda tråden.

Här följer några användbara koncept för ditt evenemang:

1. **Mattorg:** Låt ett antal restauranger, caféer, food trucks eller producenter från regionen servera sin version av mat, som avspeglar platsens och evenemangets profil. Leverantörerna ordnar med matförsäljning och får intäkterna från försäljningen. Du som arrangör får en stor variation i utbudet och samtidigt hjälp med en del av arbetet med måltidsarrangemanget.
2. **Producentmarknad:** Låt producenter presentera sina lokala råvaror med försäljning eller provsmakning. Detta visar mångfalden av lokala råvaror i säsong. Kombinera gärna med att en kock från en lokal restaurang närvarar och serverar en måltid (lunch, fika, middag) baserad på producenternas råvaror.
3. **Food Jam och cook-alongs:** Låt besökaren laga sin egen mat. Arrangera aktiviteter som exempelvis "smaksätt dina egna chips med skånska kryddor, pressa din egen rapsolja, blanda din egen björksavsdryck". Aktiviteter som tar ca 15 minuter. Besökaren lär sig något nytt och aktiverar sig.



Praktiskt genomförande

Nedan kommer praktiska tips och saker att tänka på för er som ska arrangera ett evenemang där mat och dryck är en viktig del av helhetsupplevelsen. Det allra viktigaste är planeringen.

Steg 1 – idé och planering

Formulera era mål

Gör en sammanfattning över era mål, vilken känsla och upplevelse ni vill skapa. Tänk igenom hur evenemanget kan stärka ert företags eller organisations profil och hur ni kan använda mat och dryck för att skapa ett mer attraktivt evenemang. Har ni kanske värdeord eller CSR-arbete på företaget som kan ligga till grund för era val av mat och dryck. Eller finns det en måltids- eller hållbarhetspolicy i kommunen ni kan ta hjälp av? Tänk noga igenom vad som är genomförbart och realistiskt för er.

Koppla mat och dryck till platsen

Fundera över vad som är speciellt med den plats där evenemanget hålls och om ni kan koppla maten till platsen. Det stärker besökarens totala upplevelse. Kom ihåg att ni befinner er i Skåne – Sveriges skaffereri och en kulinarisk region med internationell profil.

Anpassa er till målgruppen

Vem är er målgrupp och vad har de för önskan kring mat och dryck? Om du känner till vem som kommer och vad

de tycker om har du också större chans att leverera en lyckad mat- och dryckesupplevelse. Tänk på att du kanske har många olika sorters målgrupper och skapa ett tillräckligt stort och varierat utbud.

Utse en ansvarig för mat och dryck

Vem eller vilka ska genomföra mat- och dryckesdelen? Om ni vill göra det i egen regi, säkerställ att kompetensen verkligen finns. Om ni vill anlita externa leverantörer, planera noga igenom vilka krav ni vill ställa. Oavsett är det viktigt att utse en ansvarig person för mat och dryck under evenemanget.

Skapa hållbara evenemang

Låt hållbarhet vara med som en aspekt när du planerar för mat och dryck på ett evenemang. Välj leverantörer som uppfyller era önskemål om hållbarhet. Det kan handla om att använda hållbart producerade råvaror och återvinningsbart engångsmaterial som palmbladstallrikar och träbestick. Se även till att ni har tillräckligt med lättillgängliga sopkärl som besökaren lätt kan kasta avfall i.





Sortera så mycket det går av mat-avfall, glas, metall, plast och brännbart. Hållbarhet kan handla om både miljömässig, ekonomisk och social hållbarhet och om du arrangerar ett utomhus-evenemang är det extra viktigt att ta ansvar för miljön.

Låt mat och dryck var en del av marknadsföringen

Sprid information om ert evenemang och använd maten och drycken som en del i marknadsföringen. Det lockar! Sociala medier är till exempel ett enkelt och bra sätt att nå ut till många. Tänk på att vara aktiv på sociala medier både inför, under och efter evenemanget.

Kommunikation sker även på plats. Se till att informationsmaterial tas fram och arbeta med iscensättningen. Tips på iscensättning för ett tilltalande och genuint budskap är griffeltavlor, äppellådor, fotografier, inspirationsbilder från Skåne, halmbalar, växter eller råvaror i säsong som exempelvis raps, vårlök, blommande äppelträd, äpplen, jordgubbar, örter med mera. Se till att skyltar med mat och dryck blir synliga.

Kommunicera med dina leverantörer

Vissa evenemangsansvariga behöver upphandla tjänsten som arrangör eller

deltjänster som mat- och dryckesleverantör till evenemanget. Oftast gäller detta offentliga aktörer men lika viktigt är det att tänka på att också privata arrangörer kan ha ingått långsiktiga avtal med leverantörer. Ha tät dialog med leverantörerna om era visioner och mål för evenemanget. Påbörja dialogen i ett tidigt skede och ställ krav vid upphandlingen. Dina leverantörer kan i sin tur få möjlighet att synas på plats och i marknads-material

Tillstånd

Servera och sälja mat

För att servera mat behöver du ett allmänt livsmedelstillstånd. För att sälja mat utanför sin verksamhet, som gård eller restaurang behövs ett mobilt livsmedelstillstånd. Kontakta kommunens miljökontor så hjälper dem dig.

Sälja alkohol

För det behöver du tillstånd av kommunen. Antingen står ni som arrangör för tillståndet eller restaurangen eller aktören som håller i försäljningen av alkohol. Kontakta kommunens miljökontor så hjälper de er.

Tillstånd från polis- och brandmyndighet

I de flesta fall behöver ni som arrangör tillstånd från polis och brandmyndighet för ert evenemang. Kontakta den lokala polismyndigheten så att ni får rätt tillstånd. Exempelvis behöver ni ett särskilt tillstånd för att få grilla. Vid hyra av lokal, kolla upp med lokalägaren om vilka tillstånd som finns. Under evenemanget ska ni kunna visa upp ett godkänt tillstånd.

Tänk på att söka alla tillstånd i god tid!

Steg 2 – Under själva evenemanget

Dagen är här. Se till att alla är på plats i tid – allt kan inträffa.

Engagera dina medarbetare

Dina medarbetare och volontärer är viktiga för ett lyckat evenemang. Det är de som möter deltagarna, som ska ge ut information och skapa stämning på plats. Se till att alla får all information de behöver och att det är roligt att jobba för just dig. Ett tips är att samla alla för en gemensam genomgång så att alla får koll på allt, har samma information och du får möjlighet att skapa god stämning i gänget på plats. Ju mer du kan engagera dem desto mer glädje och bra information kan de sprida under ditt evenemang. Se även till att ni har någon som ansvarar för leverantörerna så att även de ska få en så bra upplevelse som möjligt.

Kommunikation

Glöm inte fotografera, filma och göra intervjuer under evenemanget som ni sprider via exempelvis sociala medier.

Leverantörer och grossister av närproducerad mat

Tänk på att många leverantörer arbetar med livsmedel från hela Sverige och världen. Kolla upp ursprung och producent. Ett tips! Använd er av en befintlig lokal restaurang som redan har leverantörer och tillstånd på plats.



Workshop

Finns det möjlighet att träffa både arrangörer och leverantörer inför ett evenemang är detta ett bra sätt för att gå igenom visioner och mål för evenemanget. Förutom att alla blir informerade om evenemanget, dess värden, visioner och mål skapar det också en viktig vi-känsla och ger grunden till ett lyckat samarbete. Dessutom ger det ett ypperligt tillfälle att ta fram förslag på hur mat och dryck ska presenteras på ert evenemang.

Steg 3 – Efter evenemanget

Följ upp, dokumentera och utvärdera

Ta gärna reda på hur era besökare upplevde ert evenemang och mat- och dryckeskoncept genom exempelvis en enkät. Gå även igenom vad ni själva tyckte var bra och vad ni kunde gjort bättre, så att ni har detta med er till nästa gång ni skapar ett event.



Bli inspirerad av ett case

När Eurovision Song Contest, ESC, arrangerades i Malmö 2013 bestämde arrangörerna sig för att för första gången visa upp platsen – Malmö, Skåne, Sverige, Norden – genom maten och drycken. Att använda mat och dryck på ett evenemang på det här sättet har inspirerat till att arbeta utifrån samma tankar på flera av de stora evenemang som arrangerats sedan dess.

Smaka på Skåne fick i uppdrag att konceptutveckla olika delarrangemang och att säkerställa att skånska råvaror serverades på alla officiella arrangemang så som invigning, semifinaler, final, efterfester och så vidare.

Övergripande för konceptualiseringen var fem signatursmaker som genomsyrade allt som serverades. Syftet var att lyfta det unika med Malmö, Skåne, Sverige och Norden och bjuda besökarna på ännu en dimension av schlagerupplevelsen.

Wow Moments – Lakrits, spännande och exotisk svensk smak
True Relationships – Fläder, blommande livlig nordisk smak
True Curiosity – Rabarber, kittlande syrlig skånsk sötma
Passion that lasts – Röd chili, passionerad malmöitisk hetta
Sustainability – Äppelmynta, spirande grön energi

Förutom att signatursmakerna användes i samband med de officiella måltiderna spreds konceptet till restauranger, barer och caféer i staden. Dessa kunde då göra sina egna tolkningar av smakerna och servera särskilda Eurovision song contest-menyer och drinkar. På så sätt kunde hela stadens kulinariska aktörer inkluderas i evenemanget.



Under ESC arrangerades många olika evenemang som också idag fungerar som inspirationskälla till mindre evenemang.

- **"Swedish fika"** serverades med flera sorters småkakor, bullar och bakelser till all press som var på plats. På ett enkelt sätt gavs en bild av något unikt med landet Sverige när hunger och törst hos pressfolket ändå måste stillas.
- På Malmö Arena där tävlingen ägde rum omvandlades den vanliga korvkiosken till en **"Food Market"** med skånska korvar, dryck och andra snacks. Konceptet utvecklades också för att man framöver skulle kunna använda det på olika idrottsarenor som finns i Skåne, där mat och dryck med fördel kan ges ett mer hälsosamt och hållbart uttryck.
- Smaka på Skåne arrangerade en "Street food corner" i Malmö centrum, där restauranger och mathantverkare serverade snabbmat av hög kvalitet med lokal profil. Allt för att de internationella besökarna skulle få möjlighet att uppleva platsens själ med hjälp av mat och dryck.

Tips på lokal mat- och dryckesupplevelse!

- Använda skånska eller svenska äpplen på möten och evenemang i stället för den traditionella fruktskålen.
- Byt ut korven och läskan på ungdomarnas sportevenemang med lokalproducerad matig korv och äppelmust.
- Servera fastfood i modern tappning och hyr in en skånsk food truck.
- Kom ihåg drycken! Det finns ett stort urval av lokalproducerade drycker i Skåne, allt från must till lättöl, folköl, kombucha och annan alkoholfri dryck samt starköl, vin och destillat.

Tips på kontakter

För kontakt till producentnätverk:

Regional matkultur Skåne, www.culinary-heritage.com

Food Evolution, www.foodevolution.se

Smaker från Söderåsen, www.smakerfransoderasen.se

Ditt regionala Leader-kontor, www.leaderskane.se

Food trucks:

Skåne Street Food, www.facebook.com/skanestreetfood/

Skånsk dryck:

Föreningen Skånes Dryckesproducenter,

www.facebook.com/skanesdryckesproducenter/

Vill ni veta mer och inspireras till hur ni kan jobba med teman och koncept för ert event, kontakta gärna Smaka på Skåne, www.smakapaskane.se



Livsmedelsakademin



3041 0804

event in skåne