

Skogsgris på Tallriken

Matlandet Sverige Dnr 3.3.18-13820/14

Slutrapport

Rose-Marie Winqvist projektledare

LRF Sydost

Projektets genomförande: Projektet inleddes med att vi definierade vilka aktörer vi hade i Sydost området, dvs Kalmar, Kronoberg och Blekinge län. Vilka av våran målgrupp kunde vi identifiera och ställa frågan till om man vara intresserad av att vara involverad i vårt projekt.

Vi kontaktade då inledningsvis följande butiker Maxi Kalmar, Västervik, Växjö, Ljungby, Karlskrona Olofström och Oskarshamn, samt Ica Kvantum Norremark i Växjö, Ica Supermarket i Borgholm. City Gross butikerna i Växjö, Kalmar och Karlshamn. Några faller ifrån och några tillkommer.

Restauranger så var det Saluhallen i Kalmar, Hanssons krog Kalmar, Halltorps Gästgiveri Öland, PM och vänner i Växjö, Café de luxe också i Växjö, Östergatans Restaurang i Växjö, Vida Arenas restaurang Växjö, Hemma hos oss Växjö, Rådmannen i Alvesta, Ljungby Restaurang och Guldkant i Västervik. Vi fick också intresse från Skolrestauranger i Växjö bland annat Fagrabäcksskolan. Några kommer att falla ifrån och några tillkommer.

Viltanläggningar som kontaktades är: Riksdagsmannagården i Åryd, Blekinge, Åke P:s i Lönashult, Totebo Gård Västerviks kommun Kalmar län, Kalvenäs Högsby kommun Kalmar, Horseryds Gårdsbutik och slakteri.

Förädlingsföretag som kontaktades är: Riksdagsmannagården i Åryd Blekinge, Totebo Gård Västerviks kommun Kalmar län, Johans kök Kalmar, Åkes Hemlagade i Tingsryd, Stens Chark i Åseda, Mickes Viltrökeri i Klavreström, Wadstens Chark Västerviks kommun, Kalmar län, Viltkött i Tjust Västerviks kommun Kalmar län , samt Gullaskruvs deli också Kalmar län..

Vi hade också ett demobolag involverat i ett tidigt stadium i fall att vi skulle behöva deras tjänster, en kontakt som vi arbetat ihop med förut och med kunskaper om vilt bla. Vi ställde också frågan till två Gymnasieskolor med Restauranginriktning bla om deras intresse i vårt projekt.

Kontakt togs också med Jägarförbunden i de tre länen för att se hur vi kunde hitta gemensam nytta och ev. samarbete i projektet. Bilaga 1

Vi bjöd in alla tillfrågade till en träff, uppstart och information om projekt den 1 april i Kosta Folkets hus som sågs som relativt mitt i regionen Med på dagen var också Anna Clarin från Jordbruksverket som också gav en inblick i Rapporten Från Skog till Krog som tagits fram. Vi hade 18 deltagare som var på plats, men flera stycken som anmält intresse men som fått förhinder i sista minuten. Vi skickade också ut en pressinformation inför dagen och det blev ett mycket stort genomslag. Radio i direktsändning både i Kalmar och i Blekinge, samt tidningsartiklar i 4-5 tidningar. Vi gjorde också ett sammandrag av projektet till deltagarna Dagen resulterade i ett antal idéer och tankar och finns medskickade i ett sammandrag. En reflektion av dagen är att mötet mellan olika företagsrepresentanter, i stort sett alltid blir givande och utvecklande. Bilaga2.

Arbetet påbörjades nu med att se vilka produkter som finns i sydost av vildsvin, baserade på vildsvinskött. Vilka av våra aktörer är nu intresserade av att mer aktivt arbeta med produkterna och hur? Produktutveckling var en av våra hörnstenar i projektet, men det visar sig att det egentligen finns en hel del bra produkter i regionen, men de har inte kommit ut på marknaden i större grad och det fanns vissa finslipningar att göra också. Lista på produkter möjliga att säljas i butik och restaurang sammanställdes. Bilaga 3

Kontakter togs med SIK, då vi vet att här finns det kompetens när det gäller Livsmedelsutveckling och de hade ju också varit involverade i Jägarförbundets projekt Viltmat. De uttryckte att de i dagsläget inte har den kunskapen utan rekommenderade oss Lasse Bengtsson, Elbeck konsult som den som har bredast kunskap inom området Vildsvin. Kontakterna togs och han var intresserad av att arbeta med oss i projektet och bidra till livsmedelsförädlarnas utveckling av befintliga eller nya produkter. Vi förstod också att skulle vi få butiker aktiva så behövde vi även ge dem lite mera kunskap.

Jägarförbundet har ju parallellt med oss också haft ett Matlandet projekt och vi har flertalet gånger varit i kontakt med dem för att se om vi kan ha gemensam nytta av varandras projekt, komplettera kunskap eller annat. Vi har nog inte varit så framgångsrika där, men vet ju vad deras syfte har varit. Tillsammans med Lasse Bengtsson tog vi fram inbjudningar på utbildningsdagar två dagar i Kalmar och två dagar i Växjö. Tyvärr fick vi ställa in den första delen som var tänkt att genomföras i juni.

Bilaga 4

Med City Gross butikerna fick vi backa, då vi via butiksledning lokalt fick den informationen att man nog skulle kunna göra lokala/regional avtal om vissa begränsade produkter. Men då City Gross från centralt håll inte var intresserade av detta, fick vi utveckla arbetet med Ica butikerna i stället, och då Coop inte har så aktiva butiker i vår region. Kontakter togs med Jägarna länsvis, kontaktpersoner etablerades och vi utarbetade en aktivitetsplan för respektive butik. Och där jägarna knöts till butiksaktiviteten där så var möjligt. Parallellt tog vi fram skyltmaterial, recept m.m. Vi var i kontakt med Jägarförbundet för att få använda några av deras recept i våra material, vi var i kontakt med Klas Lindberg Årets kock som också har den småländska anknytningen och också en välkänd kunskap om vilt. Håkan Fällman rådfrågade vi också om synpunkter och idéer för att nå än bättre fram. Hanna Halpen på Restaurang akademien var behjälplig med att ge oss kunskap om bidrag som de hade fått in i Årets kock tävlingen och vi tog kontakt med fem av de inskickade receptens upphovsmän och vi fick tillåtelse att använda deras recept om vi så ville. På träffen som hade varit i april framkom bla att man gärna ville laborera, experimentera för att testa fram nya produkter bla från några av restaurangerna. Vi kände att där fanns en bra kunskap hos företagen och man ville testa och prova sig fram. Bilaga 5

I augusti genomfördes två utbildningsdagar en i Växjö och en i Kalmar och där målgrupperna blandades med gott resultat. Lasse Bengtsson besökte också våra förädlare och var behjälplig utifrån deras behov. Redovisas i bilagor. Ytterligare en utbildning genomfördes i slutet av september, också olika målgrupper. Bilaga 6

Restaurangerna var olika aktiva men såg möjligheter att attrahera sina kunder med nya produkter och menyer. Hanssons krog i Kalmar lade in Vildsvin på sin a la carte meny och också på ett antal lunch serveringar. PM i Växjö gör också en trevlig meny, och vi hjälper dem med ett passande material. Guldkant i Västervik genomför en större aktivitet också bifogad. Cafe de Luxe har haft utbildning med sin personal och också vildsvinsrätter på menyn. Vida Arenas restaurang har serverat Vildsvin till sina hockeygäster med gott resultat och delat ut våra informationsblad. Vid fem tillfällen och med 300 gäster vid varje. Också genomförd utbildning internt för personalen vid två tillfällen. Hotell Rådmannen i Alvesta har haft aktivitet och serverat vildsvinsrätter och vi har hjälpt dem med material. Stabygården i Högsby gör ett arrangemang med Vildsvinsprodukter i fokus, vi hjälper till med skylt och info material. Skolrestaurangerna i Växjö var också på hugget och det blev fem kommunala kök i Växjö som serverade vildsvin Fagrabäcksskolan två gånger, Norregårdsskolan, Ingelstadsskolan, Öjabyskola och förskolan Kometen. I samband med detta skickades också ut en

pressinbjudan och blev ett bra reportage i Växjö's tidningar. Vi sammanställde också ett material som skickades ut till lärarna så de kunde ge eleverna en kort info om vildsvin. Det gick också ut i deras högtalarsystem om "att våga vara vild". Vi hade också en jägarrepresentant på plats i matsalen när eleverna serverades som kunde prata runt vildsvinsmåltiden och svar på frågor. En lite rolig affisch gjordes också för att utmana, intressera. Bilaga 7

I början på september är det stora Mat eventet Mat 2014 i Växjö och där serverade restaurangen Hemma hos oss mat och i samverkan med oss så gjordes ett upplägg med en vildsvinsgryta, litet tryckt material trycktes upp och delades ut. Bilaga 8

Under Smaka på Tjust genomfördes en aktivitet tillsammans med Restaurang Guldkant och Viltkött i Tjust, där information gavs till besökarna i upptryckt material och affisch gjordes. Bilaga 9

I början på oktober genomfördes i Kalmar "Bonde i stan", här gjorde vi ett arrangemang tillsammans med jägarna och restaurangen Dalskärssjökrog i Bergkvara och det serverades Vildsvinsgulasch. Skyltmaterial gjordes och våra infoblad fanns på plats. Bilaga 10

I slutet av oktober så genomfördes en större middag på Stabygården i Högsby med vildsvin på menyn, vi bidrog med infomaterial. Bilaga 11

Henrik Arkåsen från Guldkant gjorde ett gästspel på Ryssbygymnasiet och pratade om Vildsvin och dess möjligheter i köket. Bilaga 12

Lejonkampen, tävling för gymnasieskolor i Småland genomfördes i projektets slutskede men vi såg dessa blivanden kockar som en viktig målgrupp att ge mer kunskap. Och vi bidrog på arrangemanget till utvecklande av spännande rätter. Bilaga 13

På Ryssbygymnasiet så genomfördes en charkutvecklingsdag för eleverna den 17 – 18 november, då butikerna, restauranger, jägarna med fler inbjöds att delta. En spännande aktivitet med lite djärva grepp. Bilaga 14

Vid ett antal tillfällen har Claes Lövgren hjälpt oss med aktiviteter och varit med på tre träffar där han och vildsvinsprodukter varit en av punkterna. Den 13/10 genomfördes ett föredrag med Gemlaortens älgjaktlag angående vildsvinsprojektet och det bjöds på vildsvins buffé och rökta produkter av vildsvin från Mickes viltrökeri ca 50 deltagare. Kundträff den 14/10 med Max Matihsen med föredrag om skogsgrisprojektet och vildsvins buffé, ca 95 deltagare. Med DHL genomfördes den 16/10 en öl och vildsvinsprovning på Hemma Hos Oss och föredrag om skogsgrisprojektet, 38 deltagare.

Butiksaktiviteterna har rullat på med den första som satte i gång under v. 39 och det har avslutats i v. 44. Tre butiker då i Kronoberg, två i Kalmar och två i Blekinge. Tanken var att det skulle vara två butiker till i Kalmar län Maxi i Oskarshamn och Ica Supermarket i Borgholm, aktiviteter var planerade och i ett fall även varor beställda av leverantören. Men på Öland blev det uppror bland ett antal aktörer som påverkade så starkt att vi var tvungna att blåsa av. Det skulle inte finnas vildsvin på Öland, vare sig levande eller döda. Oskarshamn backade också ur när vi väl var nästan klara med planeringen. Jag skickade ut till våra förädlare att det nu började närma sig och att man var redo för leverans och att det kunde behövas prover till butikerna och restaurangerna. Ryssbygymnasiet ville också ha sina elever med vid butiksaktiviteterna i Kronoberg, så de medverkade i butiken och hade tillagat rätter som vi sen hade på våra receptblad i butikerna. Butiksaktiviteterna och butikernas

synpunkter efter genomförd aktivitet bifogas. I samband med uppstarta av butiksaktiviteterna gjordes en pressinformation och även här stort medieintresse med både radio och tidningar, i Bilaga15

Viltanläggningarna har intervjuats om både befintlig läge och hur man uppfattar möjligheter framåt. Bilaga 16

En av våra förädlare blev vinnare i Matverk 2014 för Småland och där vi nog ser att vi kan vara lite delaktiga. Bilaga 17