

Förstudie Tillverkningskök – gårdscafé – gårdsbutik – Ösby, Sala (GKC)

Varför genomföra?

De gröna näringarna flyttar inte utomlands – de finns här och utvecklas, skapar tillväxt och sysselsättning o möjligheter ges.

GKC ska vara ett regionalt nav för utbildning, utveckling och andra tjänster inom det gröna näringslivet.

Naturbruksgymnasiet har en viktig roll att få fram våra framtida företagare inom primärproduktionen. Vår primärproduktion måste öka för att kunna ta hand om våra medborgare vid ev kris. Sverige är idag självförsörjande på livsmedel endast till 50%. Produktion leder till varor och tjänster samt i förlängningen lönsamhet.

Regionen behöver flera livsmedelsförädlare. Det är ju inte självklart att det är likhetstecken mellan producent och förädlare. Utan det kan vara olika företagare. Ösby kan möjliggöra att regionens livsmedelsproducenter får tillgång till godkända lokaler.

Västmanland behöver flera livsmedelsförädlare. Det skulle vara bra med ett tillverkningskök vilket ger möjligheter till samordning och på så sätt att man inte begränsar sig till försäljning direkt till konsument utan att man även lyfter fram möjligheten att genom samordning sälja effektivare till restauranger och andra storkök. Det kommer kanske också att bli lättare för nyföretagare att ta steget fullt ut när möjligheten att hyra in sig i ett tillverkningskök finns. Vilket i sin tur inledningsvis sparar investeringskostnader för företagaren. Tanken är att använda befintliga företagare som mentorer åt nyföretagare.

Att via en förstudie undersöka detta med tillverkningskök, gårdscafé och gårdsbutik ligger i linje med livsmedelsstrategin Västmanlands jobb. Ösby ska vara en viktig komponent för regionen ur olika perspektiv.

Konsumenterna har stort förtroende för svensk mat och Sveriges bönder, en genomtänkt och samordnad satsning på svensk matproduktion inom ramen för livsmedelsstrategi kan förbättra möjligheterna att ta tillvara och nyttja dessa fördelar.

Vi vill se ökad produktion och konsumtion av regionalt producerade livsmedel. Vår egen självförsörjning av livsmedel måste öka. 50% är en låg siffra för att vi ska klara oss vid ev kris. Svenska råvaror måste öka inom den offentliga upphandlingen. Konsumenten vill veta hur maten producerats. Att vi i Sverige har ett av världens renaste lantbruk vet näringen men hur når man ut till konsumenterna med det budskapet? Det gröna näringslivets framtid är ljus. Konsumenternas intresse ökar vad gäller vår svenska mat och vad är bra mat.

Gröna näringarna behöver fler företagare och yngre företagare. Ett företagande som baseras på kunskap, kompetens och ständig utveckling som följer med i tiden.

I småskaligt livsmedelsföretagande har man sett en marknadspotential och är stolt över det gården producerat. Om man tänker hela kedjan hållbar väg – från jord till tallrik är behovet att utbilda småskaliga hantverkare i hela kedjan från produktion av råvaror till kocken som tar hänsyn till årstidsperspektivet i sin yrkesutövning.

Entreprenörer behövs som vågar och kan satsa på utveckling av företaget inom småskalig vidareförädling, livsmedelsproduktion och kunskap i sista ledet av leveransen till kundens tallrik. Design, förpackningar och marknadsföring är också en viktig del i det hela.

Vilka ska genomföra:

I det arbete som pågår med att få fram Grönt kompetenscentrum finns naturliga samarbetspartners som kommer att vara samverkansparter. LRF Mälardalen, HS Brunnby och Smaka på Västmanland. Alla dessa samverkansparter innehåller många medlemmar/intressenter. Samverkan ska också ske med länsturism.

Vilken kompetens

Förstudieprojektet anser vi genomförs med god kompetens i de samverkansparter som är involverade. Som projektledare vill vi se ordföranden i Smaka på Västmanland som är väl kompetent för uppgiften och som i sin tur har ett stort nätverk.

Vilken målgrupp

Som målgrupper att nyttja:

Tillverkningskök:

befintliga och nya livsmedelsförädlare/företagare: Möjliggör att:

- ®hyra ut till näringen
- ®samordning och på så sätt att man inte begränsar sig till försäljning direkt till konsument utan att man även lyfter fram möjligheten att genom samordning sälja effektivare till restauranger och andra storkök.
- ®för de mindre producenterna att gemensamt delta i offentlig upphandling att lättare ta steget till eget företagande om tillverkningsköket skulle finnas. Innebär att stora investeringar kan skjutas framåt
- ®jobba med mentorstänk – befintliga företagare contra nya
- ®restaurangnäringen – går att möjliggöra med att utveckla de egna koncepten(menyer) genom att hyra in en känd kock att jobba med Västmanlands krögare en helg ex
- ®genomföra uppdragsutbildningar, kurser, projekt

Gårdsbutik och gårdscafé: en plats som symboliserar och har regionens mat. Vore bra om regionens mat fanns på flera ställen i länet. Nu är det enbart Saluhallen Västerås.

Diskussioner finns också vad gäller lager, transporter av den lokala maten.

Ösby har idag många besökare från förskolor, skolor vi vill utöka till att verkligen göra Ösby som ett besöksmål. En plats öppen för alla att komma till.

Som målgrupper ser vi dels de som ska fylla butiken med den regionala maten = företagare samt den "vanliga besökaren" stor som liten.

En annan målgrupp som är den som ska jobba med butik och café ser vi möjligheten att använda särskolans elever vilket bör bli en win-win situation.

Mål:

Uppgiften är att ta fram en projektplan med kostnadsbedömningar för ett produktionskök på Ösby Grön Arena och möjligheten att knyta ihop detta med utvecklingskök, café, catering, butik. (hur att hantera olika kategorier mat, regelverk (hygien, flöden, brandskydd, vatten, avlopp, värme, ventilation osv). Vad krävs för ombyggnationer av lokalen/lokaler vad gäller tillverkningskök, café och gårdsbutik.

Planer hur det ska utvecklas efter projektiden:

Tanken är ju att Grönt kompetenscentrum ska vara ett regionalt nav vilket innebär att finansiering måste hittas för ändamålet hos de regionala aktörerna men också från kommunalt håll. Vilket innebär en process i sig innan ett förverkligande kan ske.

Ett regionalt nav för skapandet av en långsiktig hållbar utveckling där olika verksamheter och processer som utbildning, företagande, erfarenhetsutbyte, innovation,

resursförsörjning, integration mellan människor, mellan stad och land möts, utvecklas och sprids?

Tidsplan förstudie: 2018-02-05—2019-02-05