

HEMSIDOR OCH KONTAKTER

På www.foodofjamtland.se hittar Du

- Restauranger
- Cateringföretag
- Livsmedelsproducenter
- Gårdsvårdshus
- Upplevelseföretagare
- Konferensanläggningar

Alla uppräknade företag har den lokala maten som en självklar ingrediens i sitt utbud.



foodofjamtland.se
- en webbportal om jämtländsk mat & dryck



Jag har bestämt mig.

Bara mat från Jämtland Härjedalen!

mer värd mat
JÄMTLAND HÄRJEDALEN



www.foodofjamtland.se

INSPIRATION TILL EVENEMANG OCH REPRESENTATION

MATGUIDE

EN GOD BIT AV JÄMTLAND OCH HÄRJEDALEN STÄRKER BUDSKAPET I DITT ARRANGEMANG



LÄNETS SKAFFERI STÄRKER BUDSKAPET

Med denna folder vill vi visa hur Du kan stärka budskapet vid konferenser och affärsbjudningar med något så enkelt, men ack så betydelsefullt, som genomtänkt mat.

Om ditt arrangemang följer en röd tråd låt även maten ha en tydlig profil.

Allt fler efterfrågar och sätter värde på den unika mat som finns i närområdet. Jämtland Härjedalen har rykte om sig att vara ett av de mest framstående länen när det gäller skickliga mathantverkare och unika, smakrika livsmedel.

Genom att bjuda på och prata väl om mat från trakten, är Du och Ditt arrangemang en viktig ambassadör för det län Du bor i.

Som bonus ökar du totalvärdet på Ditt arrangemang och Dina gäster kommer att ta med sig många goda minnen från den mat eller det tilltugg Du serverat.

Länets skafferi stärker budskapet.

Tips

INNAN DU BESTÄLLER MAT ELLER TILLTUGG

Tänk målgrupp & plats

- Vilka är Dina gäster och hur många är de?

- Var ska maten serveras, inom- eller utomhus?

- Genom att tänka i dessa termer går det lättare att forma måltiden till en helhetsupplevelse där maten harmonierar med målgrupp, arrangemang och miljö.

Tänk må bra

Vid ett mer stillasittande arrangemang behöver inte det som ska serveras vara så energirikt.

Se till att bjuda Dina gäster på mat som harmonierar med upplägget av mötet/konferensen.

Tänk årstid

Många varor finns att tillgå året om men genom att tänka årstidsanpassat så följer man en del av det naturliga kretsloppet och får maten så färsk och aromrik som det bara är möjligt.

Tänk tid

Ta kontakt med kocken/restaurangen i god tid före arrangemanget och lägg fram dina önskemål.

Det kan ta lite längre tid än vanligt att få fram varorna från de mindre producenterna men det är mödan och priset värt med tanke på kvalitet och unika produkter.

Tänk smart
tänk lokalt



Öppna landskap /01

Matproduktionen bidrar till att hålla landskapet öppet i hela länet. Djuren betar, det produceras foder, potatis, jordgubbar och högklassiga grönsaker.

Arbetsstillfällen, levande landsbygd /02

Genom att köpa mat som produceras och vidareförs i länet hjälper Du till att skapa förutsättningar för att bo och verka här.

Kulturlandskap /03

Tack vare de små jordbruken i Jämtland och Härjedalen har många unika natur- och kulturmiljöer bevarats.

Positiv miljöpåverkan /04

Genom att konsumera maten där den produceras bidrar vi till kortare varutransporter och därmed minskat koldioxidutsläpp. Kortare transporter bidrar också till fräschare mat på tallriken.

Bevara och utveckla matkulturen /05

Matkulturen är en del av länets stolthet och identitet. Genom att mixa nytänkande med gammal matkultur lockar vi fram det bästa hos såväl producenter som hos kockar. Gästen blir givetvis den stora vinnaren.

