



Första året i projektet Matkompetenscentrum Jämtland Härjedalen. Mitt varmaste tack för din medverkan!



Fyra branschträffar har arrangerats med nätverkande, affärer & kompetensutveckling i fokus. Skördefest presenterar Julöppet, aktiviteter under jul- och vårmarknaden på Jamtli, debattinlägg om godstransport samt handlarens vårmarknad på ICA kvantum är andra händelser i projektet. Det finns mer att se fram emot...

Nästa år har vi två huvudsakliga mål i projektet:

- Att skapa en organisation/Gille för mathantverkare & livsmedelsproducenter.
- Att genomföra **Matsommar 2020**, en händelserik matfestival under april-september som ska öka trycket på den lokala maten. Matsommar marknadsförs i en bilaga som distribueras i hela länet samt under respektive evenemang i ca 60 000 exemplar.

EVENEMANG (hittills) i Matsommar 2020:

1. Skördefest presenterar Påsköppet
2. Premiär 26 april för en utställning om MAT på Jamtli (Jamtli's delaktivitet i projektet)
3. Lansering av matfilmer som producerats i projektet
4. Vårmarknad på Jamtli
5. En aktivitet på vårmarknaden där 3 olika matprojekt samverkar (Mat och dryck längs nordens gröna bälte, St:olofsleden och Matkompetenscentrum)
6. EatArt-festivalen
7. Matutmärkelsedagen i Jämtlands län 29/7
8. Jämtlandstallriken under Yran (Matakademiens delaktivitet i projektet)
9. Skördefest JH
10. Youtubern Johan Hedberg "Matgeek" på besök.
11. Flera andra aktörer planerar just nu sina matsommar-event... gör det du med. Tillsammans går vi längre!



Du skapar innehållet, välkommen i januari på:

- Information om Matsommar! Vill du veta hur du som producent kan marknadsföras genom att gå med i vårt gille? Hur du som organisation/aktör kan bli en eventpartner eller annonsera i matsommarbilagan?
Den 21/1 klockan 9.00-9.30 informerar jag om Matsommar på en telefonkonferens. Telefonnummer 08-120 496 55 kod 5217#. Luta dig tillbaka och lyssna.
- Den 29/1 anordnar Matakademien **workshop** i projektet för ett ökat utbud av matupplevelser i Jämtland Härjedalen på Länsresidenset, i samverkan med bl. a Destination Östersund. Nyfiken? Kontakta Matakademien info@matakademien.se
- Den 15/1 bjuder Eldrimner in till [mathantverksdag](#). Bland annat berättar Ulrika Nyhlén och Stina Dahlquist om Hushållningssällskapetets leaderprojekt, REKO Här Jämt. Passa på!

FOTOGRAFERING:
Nästa år är det Matsommar. *Vi vill ha bilder från produktionen* för att kunna marknadsföra näringen i olika sammanhang: i en matutställning på Jämtli, i en evenemangsbilaga, på hemsidor och i ett samarbete med St: Olofsleden (om du ligger längs leden). Som ersättning får du bilderna från din produktion!
Bilderna & materialet samlas in i februari, vill du vara med? [Kontakta Ida Lindman!](#)



Till dess önskar jag en god Jul och gott nytt år!

Ida Lindman

Näringslivsutvecklare

Projektledare för [Matkompetenscentrum Jämtland Härjedalen](#)

[Hushållningssällskapet i Jämtlands län](#)

Ösavägen 14, 836 94 ÅS

Telefon 070-283 59 62

E-post ida.lindman@hushallningssallskapet.se