



Hej bartenderer och dryckesansvarige!

Vet du att försäljningen av alkoholfri öl ökade med 350% under pandemin? Du har säkert märkt av det.

I Jämtland finns det en uppsjö av smakrika alkoholfria drycker som produceras lokalt. Hushållningssällskapet Jämtland har samlat en grupp av producenter som vill sälja sina alkoholfria drycker till barer och restauranger.

Emil Åreng, prisbelönt bartender med passion för norrländska smaker, leder oss i träffen med inspiration och blandar mocktails live på producenternas drycker.

I förväg får du även ett paket med dryckesprover från deltagande producenter att testa under träffen.

Vi startar kl.14.00 och avslutar 16.00 den 24 mars, digitalt.
Det finns ett begränsat antal platser.



Träffen görs inom projektet Matkompetenscentrum Jämtland Härjedalen



Hushållnings
sällskapet



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

KOM IHÅG!

Kan du inte gå?
Skicka din
restaurangchef eller
F&B manager!

Vilket behov har du?
Saknar du någon
dryck? Vill du byta ut
något ur sortimentet?

Hör av dig till oss
innan, så värvar vi dit
producenter med den
typen av dryck som du
söker.



Anmäl senast 15 mars



Ida Lindman

070- 283 59 62

ida.lindman@

hushallningssallskapet.se



Vill du sälja din alkoholfria dryck till restauranger och barer?

Visste du att försäljningen av alkoholfri öl ökade med 350% under pandemin? Du har kanske märkt av det.

Restauranger och barer letar alltid efter ny inspiration till deras menyer. Därför vill de träffa **dig** och prova **dina** produkter! I den här säljträffen fokuserar vi på alkoholfria drycker från Härjedalen och Jämtland.

Emil Åreng, prisbelönt bartender med passion för norrländska smaker, leder oss i träffen med inspiration och blandar mocktails live på några av era drycker!

I förväg får restaurangerna få en leverans med dina dryckesprover.

Vi startar kl.14.00 och avslutar 16.00 den 24 mars, digitalt.
Det finns ett begränsat antal platser.



Träffen görs inom projektet Matkompetenscentrum Jämtland Härjedalen



Hushållnings
sällskapet



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

KOM IHÅG!

1. Skicka/lämna dina produkter hos oss på Hushållningssällskapet så ser vi till att restaurangerna får prover på dina produkter. 1-2 sorter á 8 flaskor.
2. Öva in en kort säljpitch för att krögarna ska förstå värdet av just din produkt.
3. Var förberedd på följdfrågor du kan få. Om du får en stor order, kan du sänka priset? Hur går distribueringen till? Säljer du via grossist?
4. Skicka ut produktblad och kontakta restaurangen efter träffen för att genomföra och efterfråga en affär.

Anmäl senast 15 mars



Ida Lindman

070- 283 59 62

ida.lindman@

hushallningssallskapet.se