

BIOKUMA

Biokulturell arv og alternativ matproduksjon



Försäljning från småskalig matproduktion som gynnar det biokulturella arvet

Biokuma workshop, Opaker, Norge, 10-11 maj 2022

Margareta Dahlström, CRS, Karlstads universitet

Film om försäljningskanaler

- <https://youtu.be/bWOTKb3NMKo>

Småskalig matproduktion som gynnar det biokulturella arvet

- Småskalig matproduktion i samklang med miljön
- Begränsat med maskiner, mycket manuellt = arbetskrävande!
- Högre priser på produkterna än industriellt lantbruk
- Intresse av producent-konsument-möten
- Det biokulturella arvet?



Kort om materialet – mycket kunskap!

- **Gårdar** med potential att gynna det biokulturella arvet
- Fältarbete på fyra gårdar – två i Hedmark, två i Värmland
- Värmländsk fördjupning:
- Ytterligare två gårdsbesök
- Telefonintervjuer med 11 gårdar
- Intervjuer med Nifa, Gårdslagret, en förädlare
- Stort material – idag ett urval som inspel till gemensamt arbete



Potatismosaik från Bodaholms gård: Skördefest på Värmlandsnäs 2017
Konstnär: Marianne Westerberg, Foto: Öjvind Lund

Gårdsmosaik

- Produktion: grönsaker, potatis, honung, blommor, kött, ägg, ull, ost, blommor, jordgubbar, hallon, sylt, saft, chutney...
- "Gårdsrötter": från familjegård i generationer till nyinflyttade och nystartade
- Försörjer: familj, familj + någon anställd, bisyssla, pensionär
- Framtiden: trappar ner, trappar upp, "lagom"

Utmaning med låg lönsamhet

- Arbetsintensivt småskaligt i samklang med naturen
- Arbete som ger samhälleliga natur- och kulturmiljövinster men ofta obetalt
- Tidskrävande försäljningsarbete
- Priskonkurrens från
 - livsmedelshandeln
 - hobbyproducenter t ex honung, ägg
- Regelverk hämmande för småskalig produktion

Försäljningskanaler - exempel

- Rekoring
- Torghandel, återkommande marknader, "Smaka på Värmland"
- Gårdsbutik, äggbod
- Prenumeration, självplock
- E-handel egen eller annan hemsida
- Detaljhandel, saluhall
- Externt café, restaurang
- Förädlingsföretag/mathantverkare
- Annat, t ex storhushåll
- Ny kanal: Plockomaten
- Flera försäljningskanaler önskas!



Gårdsbutik, Alm Østre. Foto: Hilde Rigmor Amundsen

Försäljningskanaler – erfarenheter 1

Fördelar

- **Reko** – inga mellanhänder, sålt i förväg, direktkontakt med kund
- **Marknad/torg** – inga mellanhänder, direktkontakt
- **Prenumeration** – sålt i förväg, bredd i produktionen
- **Restaurang/café** – ger marknadsföring

Nackdelar

- **Reko** – tidskrävande, behövs ”kritisk massa”
- **Marknad/torg** – tidskrävande, osäker försäljning
- **Prenumeration** – ombytligt mellan åren, kunder önskar specifika grönsaker
- **Restaurang/café** – ombytliga kockar, kan krävas stor volym

Försäljningskanaler – erfarenheter 2

Fördelar

- **Gårdsbutiker** - inga mellanhänder, direktkontakt, "utflykt"
- **Livsmedelsbutiker** – öppettider, många kunder
- **E-handel** - öppettider, många kunder
- **Obemannad butikt ex "Plockomaten"** - öppettider, (ev) många kunder, "kritisk massa i utbud"

Nackdelar

- **Gårdsbutiker** - tidskrävande, osäker försäljning
- **Livsmedelsbutiker** – regelverk t ex förpackning, lägre pris för producent, för högt för kund?, relation handlare
- **E-handel** – regelverk t ex förpackning, frakt/distribution
- **Obemannad butikt ex "Plockomaten"** - regelverk t ex förpackning, lägre pris för producent, för högt för kund?, relation grossist

Gårdsmosaik ► försäljningskanalsmosaik

- Fördelar och nackdelar med alla försäljningskanaler
- Vad passar för olika typer av produkter?
- Behov av många olika kanaler

Andra inkomstmöjligheter

- Egen förädling – mathantverk, café/restaurang
- Besöksverksamhet – öppen-gård, bo på lantgård
- Utbildningsverksamhet – studiebesök, praktik/lärlingar, kurser
- Arbetsmarknad – integration nyanlända, praktik för arbetslösa, kommunala sommarjobb för ungdomar
- Grön hälsa – rehab
- Uthyrning av djur – slyröjning, markberedning
- Har man tid och kompetens?
- Ta betalt!



Potentiella markberedare, Ridgedale
Foto: Margareta Dahlström

Marknadsfördel med biokulturellt arv?

- Positivt i marknadsföringen?
- Möjliggör högre pris?
- Hur kommunicera det biokulturella arvet?

