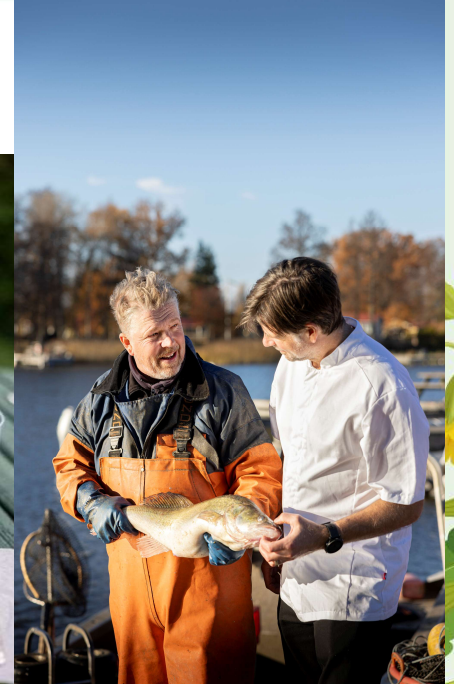


Varmt välkommen till Kunskapsdagen 2026!





Dalarna



Värmland



Västergötland



Närke



Västmanland



Östergötland

Örebro län



5,4

miljarder kronor
i omsättning

2 680

verksamheter
varav 1 268 är aktiebolag

6 216

anställda
inom aktiebolag

1,3

miljoner gästnätter
varav 200 000 av
utländska gäster

Tyskland & Norge

Våra största utlandsmarknader



Råvaruproducenter



Mejeri



Spannmål



Fisk



Frukt &
Grönsaker



Kött



Baljväxter



Ägg



Rotfrukter

290

Naturreservat
2 st nationalparker

1 640

Sjöar
Varav 125 är större än 1 km²



28 mil, 17 etapper
Äventyrsvandring
på Bergslagsleden



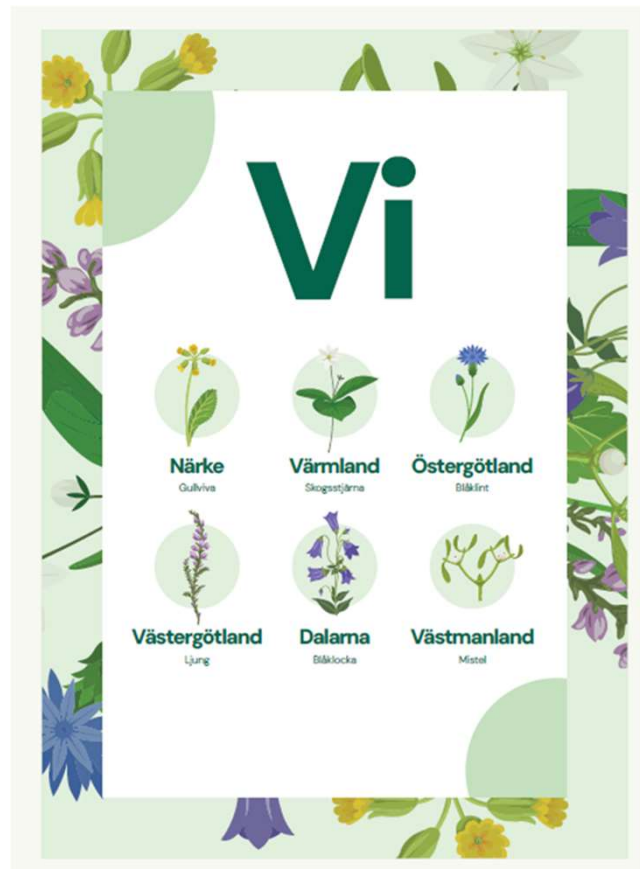
420 mil, 185 leder
Bergslagen Cycling:
Sveriges ledtätaste &
största cykelområde



Oändliga svampställen
I länets vackra skogar



13 White Guide utmärkelser
Restauranger, caféer & hotell



Vi vill uppfattas som..

En tydlig definierad plats, där olika aktörer, stora som små, samarbetar för en gemensam berättelse om platsen med en palett av reseanledningar året om.

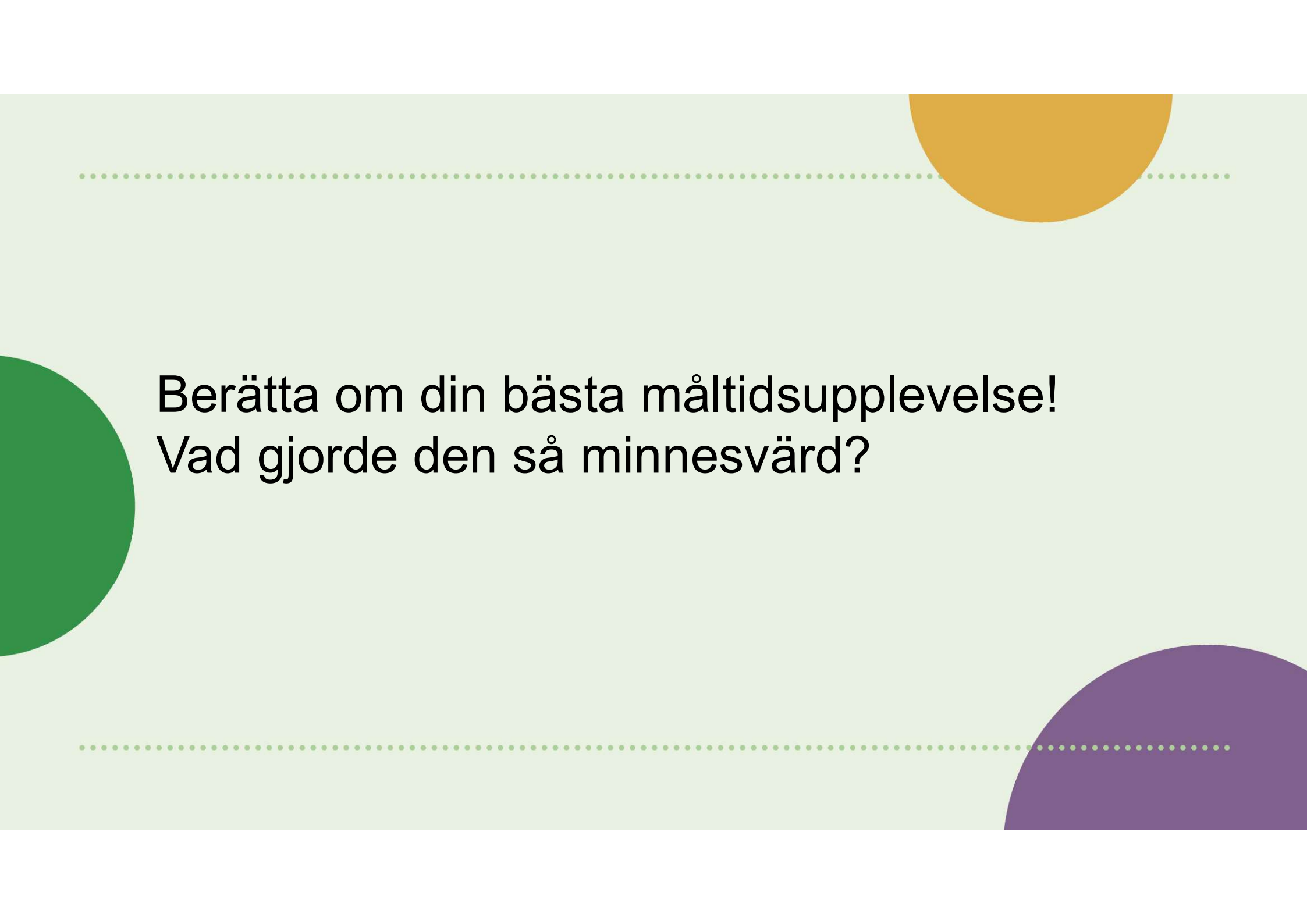


Värdeskapande.

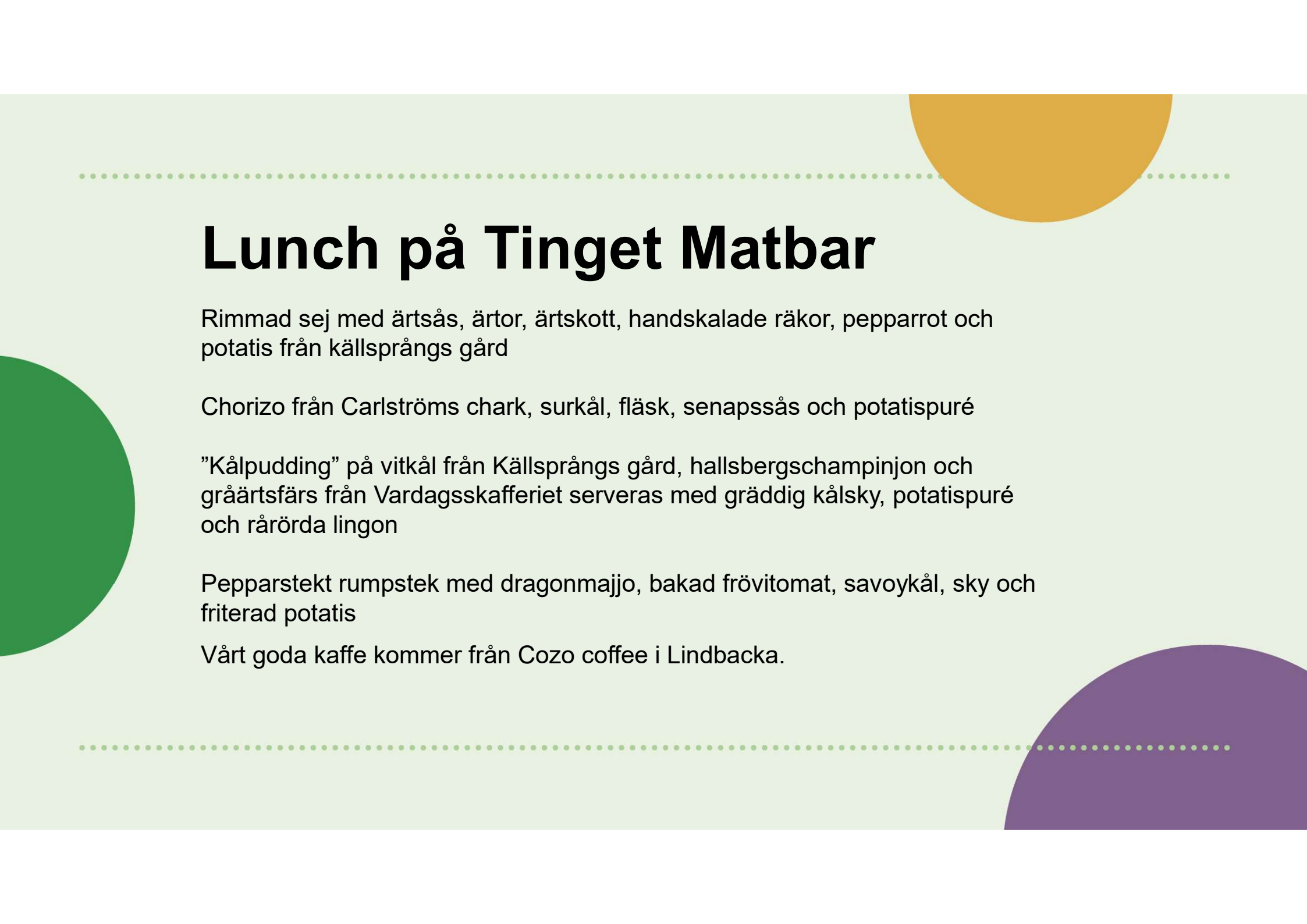
Lokal mat upplevs ofta av konsumenten som något diffust. Vi menar att lokal mat inte i första hand handlar om geografiskt avstånd, utan om att skapa värde för konsumenten. Detta värde uppstår när konsumenter kopplar maten till platser och människorna bakom produktionen och dess historia – det vi kallar groundedness. På så sätt upplevs lokal mat som värdeskapande och ger konsumenten en känsla av förankring genom konsumtionen. Detta bidrar i sin tur till en rikare smakupplevelse, en större benägenhet att dela med sig av sina upplevelser samt en högre betalningsvilja.

Peter Samuelsson, lektor Örebro Universitet





Berätta om din bästa måltidsupplevelse!
Vad gjorde den så minnesvärd?



Lunch på Tinget Matbar

Rimmad sej med ärtsås, ärtor, ärtskott, handskalade räkor, pepparrot och potatis från Källsprängs gård

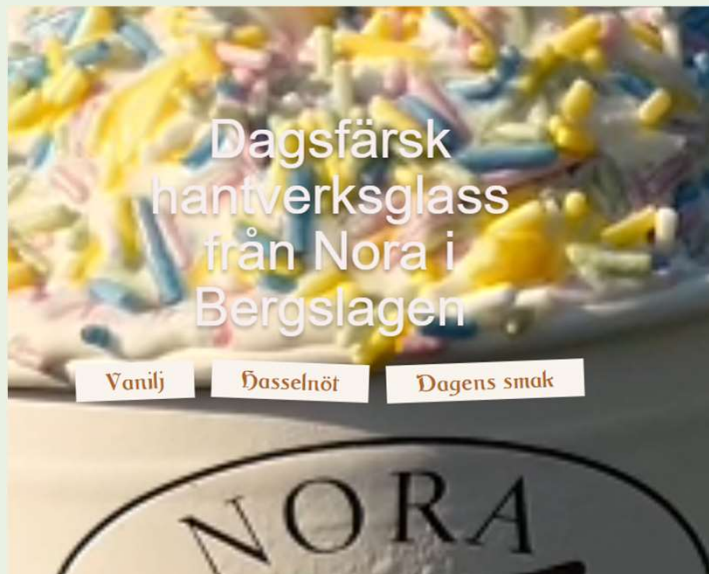
Chorizo från Carlströms chark, surkål, fläsk, senapssås och potatispuré

"Kålpudding" på vitkål från Källsprängs gård, hallsbergchampinjon och gråärtsfärs från Vardagsskafferiet serveras med gräddig kålsky, potatispuré och rårörda lingon

Pepparstekt rumpstek med dragonmajjo, bakad frövitomat, savoykål, sky och friterad potatis

Vårt goda kaffe kommer från Cozo coffee i Lindbacka.

Nora Glass



Hållbar njutning på GRO

VEGAN

Vitlösstekt focaccia toast

Med krämiga Norakantareller & vegansk parmesan

Frasig brysselkål från Källsprångs Gård

Med pistagenötter, granatäpple & fermenterad citrusmayo

Rödbetsråraka

Med rödbetspicklad babylök, päronsirap, vegansk chevré & valnötter

HÅLLBAR NJUTNING

Krämig hummerbisque

Med krondillspicklade västkusträkor & pilgrimsmussla

Frasig brysselkål från Källsprångs Gård

Med pistagenötter, granatäpple & fermenterad citrusmayo

Citrus & Närkehonungs-halstrad torskrygg

Med Västerbottenrisotto, beurre blanc & lättrökt laxrom



Smultrongården:

I vårt kafé är allt hembakat och hemlagat med så mycket närproducerat som möjligt. Vi gör allt vi kan från grunden.

Sikfors Herrgård:

Vår matfilosofi är "från jord till bord". Vi vill veta varifrån våra råvaror kommer och att våra gäster ska lämna bordet med en känsla av en upplevelse. Vi skapar matminnen!



Agenda

Förmiddag

Bianca Brandon-Cox - Hur kan måltidsupplevelser vara en drivkraft i att stärka platsattraktion?
Om hur berättelsen om råvaran och måltiden kan kopplas till vikten av platsen där vi bor, lever, verkar och besöker.

Dialogforum

11.00 – 13.20 Producentmässan

12.00 – 13.20 Lunch

Länets råvaror på tallriken serveras i Kantinen Hyttblecket

Eftermiddag

Paul Svensson - Om att vara en av de första i Norden att få en grön stjärna och vikten av samverkan på en plats för en hållbar och lönsam utveckling.

Kaffe med nybakad bulle av Hjulsjö 103

Samtalspanel - samtal med några inom länets livsmedel- och måltidssystem

15.45 Summering och avslut

16.15 Buss avgår

Producentmässan kl. 11.00 – 13.30

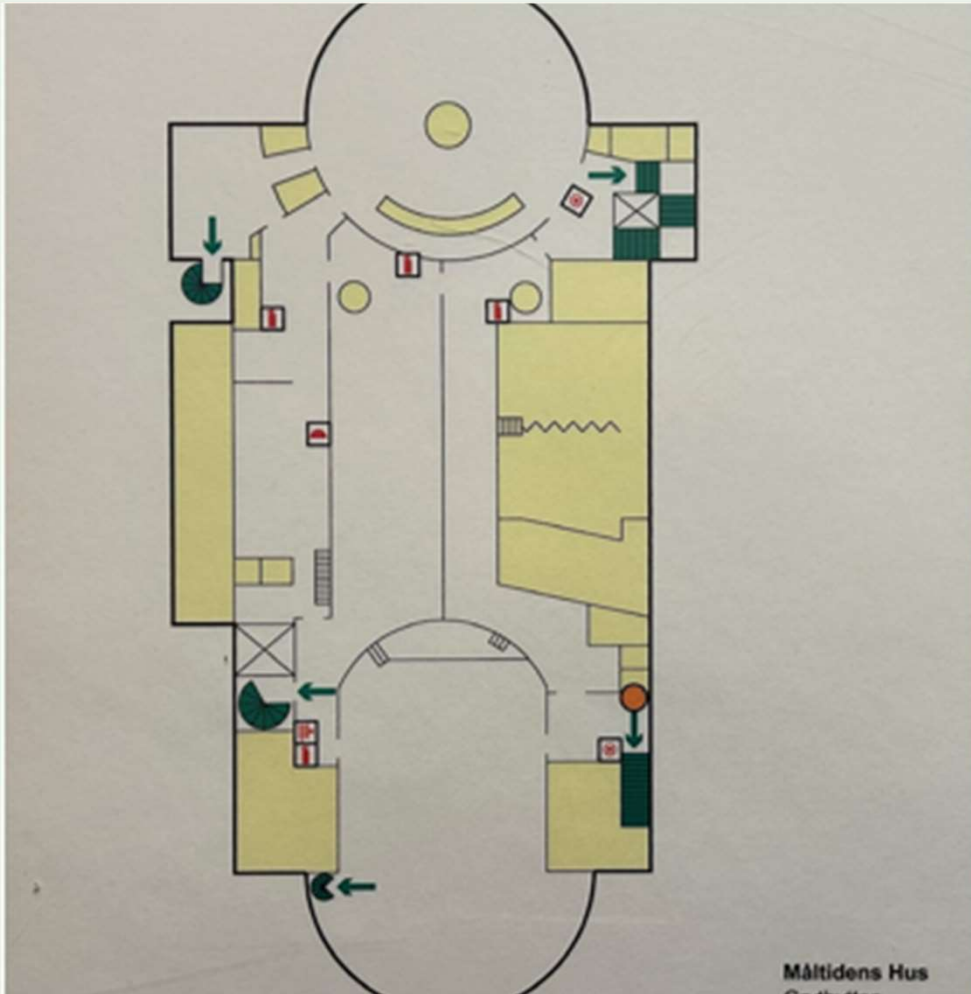
Bolinders Gårdsbutik
Källsprångs Gård
Enbackens Musteri
RegEnergy Frövi
Sörgårdens Lisselbruk

En får tacka
Törsjöväxt
Williamsbergs bärodling
Hjulsjö 103
Hållbar Odling

En del i projektet Cirkulära Örebro län

Agro Örebro





Utrymningsplan.

Återsamlingsplats
- stora parkeringen

Hjärtstartare <3



Dialogforum och lunch

11.45 Samling på Kalastorget

12.00 Lunch i Kantinen

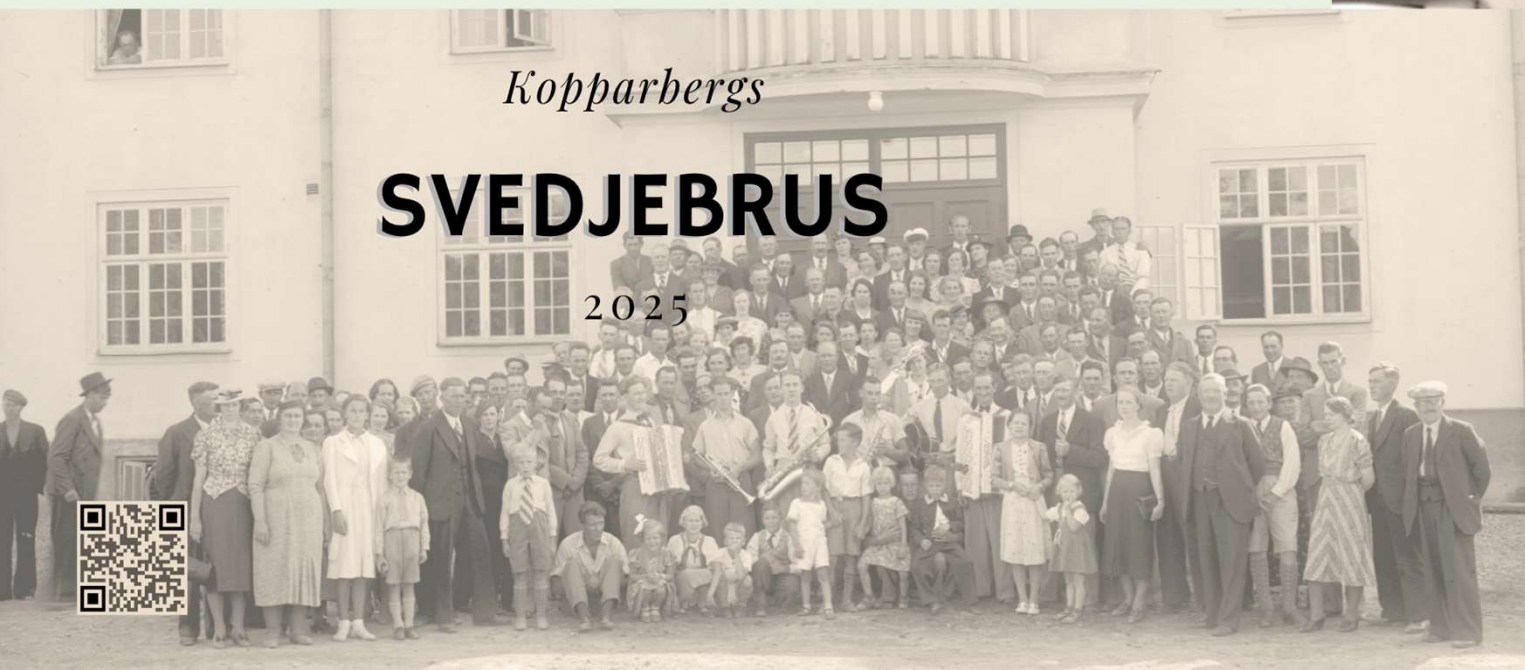
Kaffe och kaka på Kalastorget

13.20 Samling i Gastro för fortsatt program

Dialogforum

- Hur kan vi påverka våra invånare och besökare att känna stolthet över våra måltider och råvaror?
(Lokal: Grytan på entréplan)
- Hur kan vi stärka länets reseanledningar med stöd av måltiden?
(Lokal: Här på Gastrogolvet)
- Hur får vi länets måltid på tallriken?
(Lokal: Kalastorget på källarplan)







Eftermiddagskaffe

15.00 Samling för fortsatt program

Samtalspanel

Jonas Pettersson – CV matstudio

Sara Staffare – Bredsjö Mjölkfår

Lisa Schneider – Berga Gård

Robin Andersson – Gamla Örebro café & restaurang

Marie Gidlund – Örebro Universitet

Anna Cederberg – Måltidschef Lekebergs kommun





Vad tar jag med mig av dagen?

Vad vill jag göra för att bidra till länets måltid på tallriken?

Dela med dig till dina grannar.

Tillsammans framåt!

- **Frukostseminarium Örebro Universitet**
30 januari kl. 08.45 – 09.30
- **Att arbeta med internationella resenärer**
10 februari kl. 12.00 – 16.00
- **Rekommendera dina goda grannar**
11 februari kl. 09.30 – 11.00
- **Regionalt branschråd för restaurang- och hotellnäring**
15 april kl. 13.30 – 16.30

orta.regionorebrolan.se





Berga Gård >

Mat & dryck

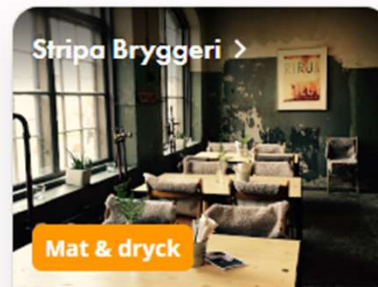
Stor gårdsbutik med kafé...



Krogen som inte finns >

Mat & dryck

Vi lagar, bakar & skapar l...



Stripa Bryggeri >

Mat & dryck

Bryggeri, pub & galleri - e...



Bonnatösens burgare >

Mat & dryck

Liten restaurang, stora s...



Ebbas trädgård >

Mat & dryck

Handel

I en lantlig oas hittar ni v...



Opera på Skäret >

Evenemang

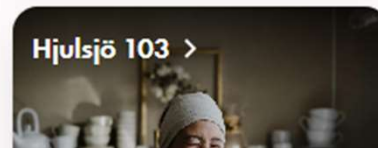
Enastående opera. Intern...



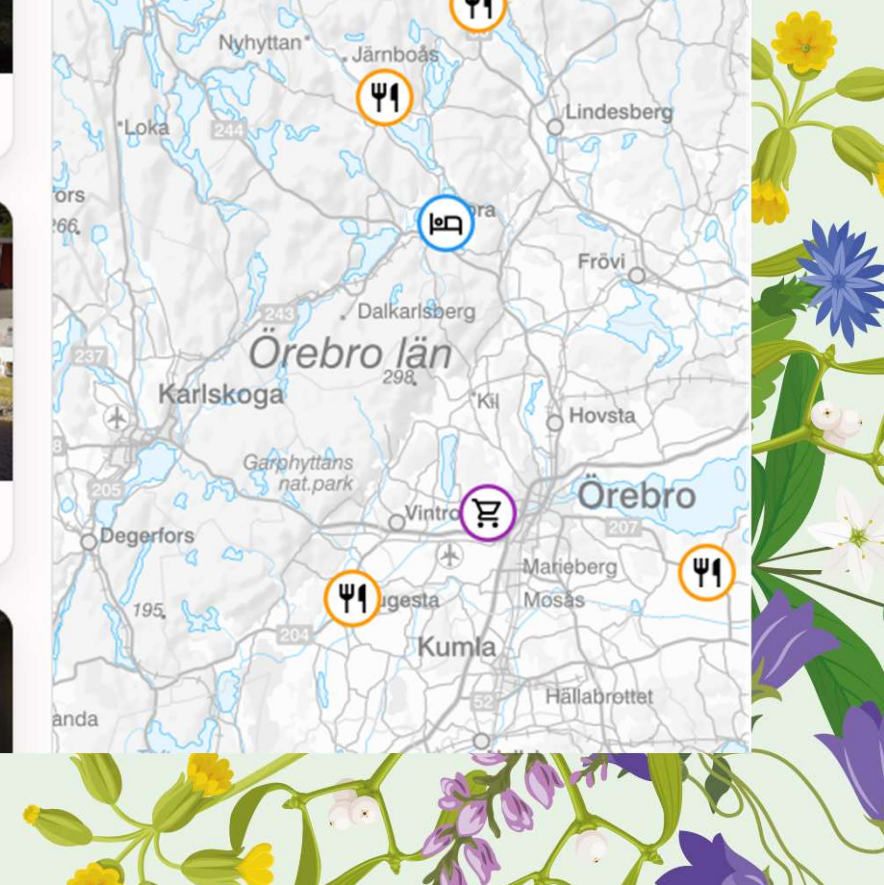
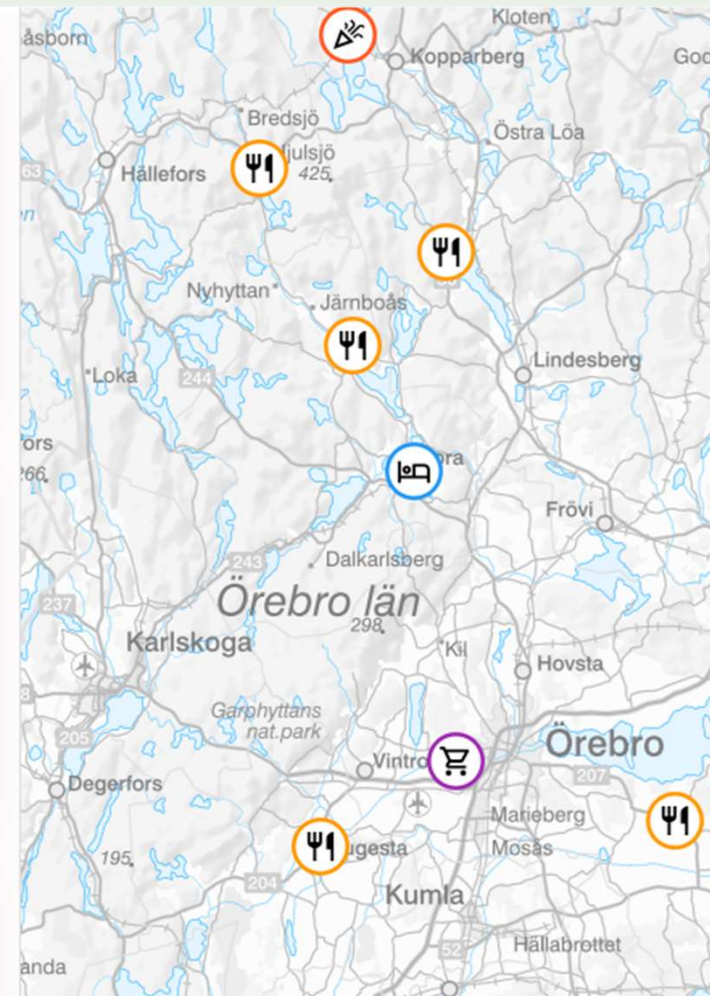
CozoCoffee >



Lilla Hotellet >



Hjulsjö 103 >



Tillsammans framåt!

- **Timbanken**
Kostnadsfri rådgivning inom affärsutveckling, ekonomi och marknadsföring.
- **Samlas runt bordet**
Bjud in smått eller stort tillsammans med en god granne och få 50% stödfinansiering
- **Matresan Örebro län**
Utveckling av plattformen för att stärka nätverket, kunskapen och berättelsen om länet året om.





Hör gärna av dig!

För utbildningar, nätverk och andra insatser:

Jenny Ahlgren

jenny.ahlgren@regionorebrolan.se

Linda Gustafsson

linda.gustafsson2@regionorebro.se

Imorgon kommer ett samlat mail 😊



Summering



TACK!