



Slow Food® Sápmi
GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

**Informationsinsatser för synliggörande av Samiska
matkvalitetsmärkningen Ark- och Presidiaprodukter
– en smakernas Noaks Ark.**

Projektperiod 1 augusti 2018 – 30 april, 2019



Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

1.	Sammanfattning	3
2.	Slow Food	3
2.1.	Branschorganisation - Slow Food Sápmi.....	4
3.	Bakgrund.....	4
3.1.	The Ark of Taste – en smakernas Noaks Ark- och Presidiaprodukter	4
3.2.	Samiska Presidia produkterna; Suovas och Gurpi	4
4.	Nuläge	4
5.	Projektägare	5
6.	Projektledning.....	5
6.1.	Projektledare	5
6.2.	Biträdande projektledare	5
6.3.	Redovisning	5
6.4.	Projektmedarbetare och övriga externa konsulter.	5
7.	Projektidé	5
7.1.	Vad är Ark- och Presidia produkter?.....	5
7.2.	Syfte	6
7.4.	Målgrupp	6
7.5.	Aktiviteter	6
7.6.	Kortsiktiga mål	7
7.7.	Långsiktigt mål	7
7.8.	Jämställdhet.....	7
7.9.	Miljö.....	7
7.10.	Innovation.....	8
7.11.	Aktivitets- och tidsplan	8
7.12.	Projekttid	8
7.13.	Projektbudget	8
7.14.	Marknadsföring och spridningsinsatser.....	9
7.15.	Uppföljning	10
7.16.	Samarbetspartners	10

Informationsinsatser för synliggörande av Samiska matkvalitetsmärknigen

Ark- och Presidiaprodukter – en smakernas Noaks Ark.

1. Sammanfattning

Projektet ska bidra till utveckling av traditionella samiska produkter genom kvalitetsmärkningsprogrammet Ark- och Presidia Produkter inom Slow Food rörelsen och Slow Food Sápmi för att öka allmänhetens intresse för kunskap om samiska produkter för att därigenom öka efterfrågan samt stärka befintliga och utveckla nya marknader med syfte att skapa nya jobb.

Projektet ska via Slow Food Internationals och Slow Food Sápmis informationskanaler inklusive befintliga samiska matföretag informera om främst samiska Ark- och Presidia produkter såsom Suovas och Slow Food Sápmis nya Presidiaprodukt Gurpi. 4 nya samiska traditionella produkter ska identifieras varav 2 produkter ska ansökas om till registrering av kvalitetsmärkningsprogrammet Arken- respektive 2 produkter till Presidia produkt. Registrering av Presidiaprodukter ska vara kopplat till minst ett försäljningsställe. Målet är att minst 2 samiska företag ska kunna producera och sälja minst 2 nya Ark- och Presidia produkter efter projektslut. Projektet har även som långsiktigt mål att minst 4 företag ska producera Ark- och Presidiaprodukter samt att 1 nytt företag ska bildas. En strategisk marknadsföringsplan ska tas fram för samiska Ark- och Presidiaprodukter och synliggöras på alla tänkbara arenor tillsammans med samiska matföretagare och matmässan Salone del Gusto i Turin i september 2018. Produktionsmaterial av informationsmaterial- och marknadsföringsmaterial för 4 Ark- och Presidiaprodukter ska produceras som speglar de budskap som det samiska näringslivet vill förmedla.

Genom att delta i Slow Food Internationals egen matmässa Salone del Gusto i Turin, september 2014 ska samiska matföretag och intresserade samiska personer som vill starta nya matföretag presentera Ark- och Presidia produkter från Sápmi delta. Salone del Gusto uppmärksammar länder, geografiska orter och företag därifrån Ark- och Presidia produkterna produceras och nytt för i år är arenor för B2B (Business to Business). Salone del Gusto ger fördjupade kunskaper om Ark- och Presidia produkter, Premiering av restauranger och inköpsställen, Indigenous Youth, Indigenous Chefs Alliance och ökat nätverkande inom Indigenous Terra Madre och med andra mathantverkare främst Europa. Salone del Gusto är en inspirationskälla där deltagare (målgruppen) får en djupare och bredare förståelse för vilka möjligheter det finns att erbjuda och utveckla marknaden med kvalitetsprodukter från Sápmi. Informationsinsatser och ökad kunskap via inköpsställen för mat lokalt, regionalt, nationellt och internationellt ska bidra till ökat intresse för samiska matprodukter och därigenom ökad omsättning för befintliga samiska matföretagare samt nystart av samiska matentreprenörer.

Arbete med att synliggöra traditionell samisk mat bl. a Suovas som är Sveriges första Presidiaprodukt har visat vägen för ökat marknadspris för produkten där även den nya Presidiaprodukten Gurpi redan som Ark-produkt ökade marknadspriset på ren II:a. Försäljning av Gurpi genererar betydligt högre pris som Presidia produkt än att enbart säljas som köttfärs eller ren II:a till andra icke samiska vidareförädlare av ren- och viltkorv.

Projektet kommer att följa upp produktionsprocesser bland de samiska företag som kommer att producera, marknadsföra och sälja Ark- och Presidiaprodukter inklusive att ta fram och använda ekonomiska uppföljningsparametrar gällande försäljning av Ark- och Presidiaprodukter för att konkret i framtiden kunna visa på effekten av kvalitetsmärkningsprogrammet Ark- och Presidia.

2. Slow Food

En världsomspännande ekogastronomisk rörelse där matkultur i vid bemärkelse står i centrum. Gott, rent och rättvist är rörelsens tre ledord.

Gott - för att mat och dryck ska njutas, inte bara vara ett sätt att snabbt få näring.

Rent - för att mat och dryck inte ska innehålla gifter och för att produktionen inte får skada miljön.

Rättvist – för att bra mat är en rättighet för alla och för att de som producerar mat och dryck ska ha drägligt arbets- och livsvillkor.

Internationellt arbetar Slow Food-rörelsen för ekologisk produktion, bevarandet av lokala och regionala matkulturer och utvecklingen av ett bruk av jorden som varken utarmar jorden eller människorna som brukar den.

Terra Madre är ett stort forum som samlar deltagare i hela livsmedelskedjan som tillsammans stödjer idén om ett uthålligt bruk av marken, fiske och matproduktion med målet att bevara den biologiska mångfalden. Indigenous Terra Madre samlar alla ursprungsfolk i hela världen för att bl.a. manifestera den kunskap som finns att leva och producera mat utifrån naturens villkor.

Samerna har samarbetat med Slow Food International sedan 2003 med presidiprojektet Suovas vilket ledde till att det rökta renköttet Suovas blev världskänt som en traditionellt producerad produkt som både är välsmakande och nyttig. Läs mer: www.slowfood.com

2.1. Branschorganisation - Slow Food Sápmi

Slow Food Sápmi (SFS), är en ideell organisation som omfattar de samiska områdena i Sverige, Norge, Finland och Ryssland. Slow Food Sápmi bildades 2009 eftersom Slow Foods ideologi om Ren, God och Rättvis mat passar väl in i samisk ideologi där naturens villkor och helhetssyn ska råda i livet, verksamheten och kulturen. SFS samarbetar med Slow Food i Sverige, Slow Food Norden och Slow Food International och har ett starkt naturligt samarbete med urfolk genom Indigenous Terra Madre Network. SF Sápmi är en organisation som företräder samiska matföretagare och samer intresserade av samisk mathållning liksom hållbar resursförbrukning. SF Sápmi är även en viktig part i frågor som rör den samiska maten och rätten till att kunna producera sin egen mat. "Tillsammans" – är ledordet för att skapa förändringar.

3. Bakgrund

3.1. The Ark of Taste – en smakernas Noaks Ark- och Presidiaprodukter

Arken, eller The Ark of Taste som den heter på engelska, kan liknas vid en smakernas Noaks ark. Här listas utsökta gastronomiska produkter som hotas av industriell standardisering, stordrift och genetisk manipulation. I arken samsas samisk Suovas med exempelvis torkad getprosciutto, ursprungligt amerikanskt vildris och fårost från den holländska ön Texel. Ark-kommissioner världen över arbetar för mångfald genom att främja lokala raser och grödor. I Arken kan alla engagera sig – som konsument genom att konsumera, sprida kunskap om produkternas historia eller genom produktion som producent. Om en traditionell produkt har en överlägsen smak, är småskaligt producerad, ekologiskt hållbar och hotad kan Slow Food initiera ett presidiprojekt vilket säkerställer en livskraftig framtid genom dokumentation och standardisering. Den första svenska presidiprodukten var Suovas, kåtarökt renkött. www.slowfoodfoundation.com och www.slowfoodsapmi.com

3.2. Samiska Presidia produkterna; Suovas och Gurpi

Samiska vidareförädlare och SSR har samarbetat med Slow Food International sedan 2003 med kvalitetsmärkning Presidiaprodukten Suovas vilket ledde till att det rökta renköttet Suovas blev världskänt som en traditionellt producerad produkt som både är välsmakande och nyttig. Läs mer: www.slowfood.com

Suovas blev Sveriges första "Presidiaprodukt" – en matvärldens kvalitetsmärkning utfärdad av Slow Food som är avsedd att skydda utrotningshotade produkter för framtiden. En rad svenska och Europeiska profilrestauranger har "adopterat" Suovas, en hyllad satsning som öppnade upp ögonen för dess kvalitet och smak. Traditionell samisk mat har många produkter som kan bli Presidiamärkta med samma goda förutsättningar att marknadsföras genom profilrestaurangerna och Slow Food Internationals egna marknadsföringskanaler.

4. Nuläge

De samiska företagen är oftast mikroföretag som har inte tillräckligt med ekonomiska resurser för att axla de samiska matnäringarnas behov avseende kvalitetsmärkning, produktutveckling och marknadsföring. SF Sápmi är en ideell projektburen verksamhet som inte heller med full kraft kan bidra till att fullt ut utveckla, följa upp och nyttja effekterna av vad de samiska matkvalitetsmärkningarna, Arken- och Presidiaprodukterna, ger i kommersiellt värde och hållbar tillväxt annat än genom projekt.

Suovas som tidigare endast användes som traditionell föda i hemmen är nu idag en världs produkt i inom Norden och Europa. Den traditionella samiska produkten Gurpi registrerades som Presidiaprodukt i februari i år, 2018, men uppmärksammades av restauranger redan som Ark-produkt. SF Sápmi kan nu konstatera att intresset för Gurpi är stort och förväntas bli lika populär produkt som Suovas.

I samråd med de samiska mathantverkarna har Slow Food Sápmi medvetet satsat på att ansöka om Presidiamärkning för Gurpi i syfte att öka värdet i kr för Ren II:an. (Säljs som renköttfärs eller till andra vidareförädlare av ren- och viltkorv). Gurpi produceras traditionellt av Ren II:a och lindas in i nätfett från renmagen. En stor vinst för de samiska mathantverkarna är att priset per kg Ren II:a nu har mångfaldigats genom att de samiska matföretagen vidareförädlar Ren II:a till Gurpi. Ren II:a som motsvarar ca 28-30% av renen efter styckning genererar ett försäljningspris på ca 100 kr/kg. Genom att de samiska mathantverkarna själva kan vidareförädla Ren II:an till Gurpi kan de nu ta ut ett försäljningspris på ca 399 Kr/kg.

I egna analyser kan Slow Food Sápmi konstatera att vinsten ligger i vidareförädlingen av t.ex. renprodukter, där traditionen, identiteten, produktionsmetoden ger ett högre försäljningspris på marknaden.

Samiska Ark- och Presidiaprodukter skapar identitet, en tydlighet till konsument, dynamik och en starkare utveckling för de samiska mathantverkarna/entreprenörerna.

5. Projektägare

Slow Food Sápmi, orgnr: 802445-3949

C/o Anneli Jonsson
Kantatvägen 12
131 40 Nacka

Tel. 070 650 97 93

www.slowfoodsapmi.com

E-post: info@slowfoodsapmi.com

FB, Instagram: Slow Food Sápmi

6. Projektledning

Slow Food Sápmis styrelse är ledningsgruppen som kommer att bevaka att projektets måluppfyllelse och att projekt beslut efterföljs. Styrelsemedlemmarna är alla inom rennäringen och har stor kunskap om vidareförädling av samiska matprodukter, projektarbete med ett stort samiskt kontaktnät inom vidareförädling av samiska produkter.

6.1. Projektledare

Slow Food Sápmis projektledare.

Anneli Jonsson är ordförande i Slow Food Sápmi och renägare med medlemskap i Idre Sameby. Anneli har marknadsekonomutbildning från IHM Business School, Stockholm och har erfarenhet av försäljning, marknadsföring och affärsutveckling inom nationella och internationella börsnoterade företag. Hon har även varit VD för Idre Ren & Vilt, ett vidareförädlings- och försäljningsföretag av renkött. Vidare har hon varit delägare i Restaurang Njalla – ett sydsamiskt turistföretag med fokus på restaurang och samisk mat samt samiska turistaktiviteter i Idre. Som ordförande för Slow Food Sápmi har Anneli varit delaktig i processen för Ark- och Presidiaprodukter samt framtagande av matboken Smak på Sápmi och dess matverkstäder.

6.2. Biträdande projektledare

Victoria Harnesk – Jojk & Samekultur är certifierat för Sápmi Experience vilket garanterar samisk kompetens till skydd och utveckling av samisk kultur. Företaget är specialiserat på planerad kommunikation och projektledning. Budskap som når ut skapar engagemang, goda relationer, effektiviserar och bidrar till gynnsamma affärer. Utöver text kan jag även erbjuda produktion av ljud, rörlig bild, poddar och uppdrag som moderator. Författare till den prisade matboken Smak på Sápmi. Projektledare för Slow Food Sápmis maprojekt, *Luonddu biebm*.

6.3. Redovisning

Progreto Redovisningsbyrå, Östersund. Peter Boiart, Revisor.

6.4. Projektmedarbetare och övriga externa konsulter.

Övriga personer som kommer att arbeta i projektet kommer att ha påvisbar erfarenhet från arbete med kvalitetsmärkning, kompetens inom och aktivt kontaktnät inom samisk matkultur. Detta säkerställs genom personliga nätverk inom styrelsen för SlowFood Sápmi.

7. Projektidé

Skydda fler utrotningshotade samiska matprodukter genom kvalitetsmärkningen Ark- och Presidiaprodukter inom Slow Food rörelsen och skapa förutsättningar för informationsinsatser, berättelser om samisk- mat, kultur och näringar som ger ytterligare möjligheter att utveckla marknaden och nya mötesplatser i samarbete med samiska matföretagare.

7.1. Vad är Ark- och Presidia produkter?

Ark-produkter är en katalogisering av mat, som är en del i en kultur och traditioner, som riskerar att försvinna. Presidia är ett utvecklingsarbete tillsammans med producenter för en viss produkt.



Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

Taste Ark är Slow Foods online katalog av traditionella livsmedel som riskerar utrotning i den moderna världen. Den nuvarande katalogen innehåller över 1000 produkter, inklusive frukt, grönsaker, mejeriprodukter, djurraser, bröd och godis från hela världen. Ark- och Presidia produkter marknadsförs genom dels katalogiseringen av Ark produkter och via produkter, land och regioner via företag som producerar, marknadsför och säljer Presidiaprodukterna.

Anhängare av Slow Food samt s.k. "Foodies" använder SF Internationals marknadsföringskanal för kännedom om lokalt/regionalt, nationellt och internatinnellt Presidia utbud.

7.2. Syfte

Att "ta tillbaka" gamla samiska traditioner och kunskap.

Att återuppväcka och ge värde till mat som resurs i den lokala ekonomin för samiska mathantverkare.

Att främst stärka traditionella matprodukter som bidrar till utveckling av nya produkter utifrån traditionella produktionsprocesser och recept.

Att via kvalitetsmärkningen Ark- och Presidia, berätta och informera om samiska näringar, traditionell samisk mat/produkter till konsument, inköpare av livsmedel, restauranger, "foodies" m.fl.

7.3. Mål

Att öka allmänhetens intresse för och kunskap om samiska produkter för att därigenom öka efterfrågan.

Att stärka befintliga och utveckla nya marknader.

Att stärka samiska matföretagare och skapa förutsättningar för nya unga samiska entreprenörer att starta matföretag.

7.4. Målgrupp

Projektet vänder sig till samiska vidareförädlare av mat, intresserade främst samiska ungdomar som vill starta vidareförädling inom samisk mat, samiska kockar och övriga samiska matställen.

Men målgruppen är även inköpare av livsmedel i butik, konsumenter och övriga restauranger och kockar Premierade av Slow Food Sápmi.

7.5. Aktiviteter

Detta projekt kommer att samverka med projektet *Jorri biebmoráidu* gällande dokumentation av traditionella samiska matprodukter. Observera att ansökan till Ark- och Presidiaprogrammet som avses i detta projekt är den dokumentation och handlingar som ska besvaras i ansökan om Presidiamärkning.

- Identifiera möjliga Ark- och Presidia produkter tillsammans med Samiska vidareförädlare
- Traditionella samiska produkter ska ansöka om Ark- och Presidia kvalitetsmärkning enligt SF Internationals riktlinjer, se bifogad bilaga Ark- och Presidiaprodukter
 - Kriterier, Sensorisk kvalitet, Historik, identitet och lokal traditionell kunskap, lokala skillnader, produktionsmetod, Provsmastringar.
- Strategisk marknadsföringsplan för Ark- och Presidia Produkter för Slow Food Sápmi.
- Produktion av informations- och marknadsföringsmaterial för Ark- och Presidia Produkter
- Annonsering och marknadsföring av samiska Ark- och Presidiaprodukter genom sociala medier, traditionell media, nyhetsankare och i samarbete med samiska vidareförädlare som deltar i matmässor, marknader t.ex. Jokkmokks marknad m.fl.
- Presentation av Presidiaprodukterna Suovas och Gurpi på Slow Food Internationals egen matmässa Salone del Gusto och Terra Madre i Turin 21 – 24 september, 2018. Se bilaga.

Mässan är vart annat år. Allt sedan starten 2004 har SF Sápmi varit representerad på Salone Del Gusto med egen monter eller i samverkan med Visit Sápmi, Eldrimner och Visit Sweden. Suovas uppmärksammas stort och brukar ligga bland de 10 mest besökta montrarna.

Från 20 till 24 september förenas 5 000 delegater från 160 länder, mer än 800 utställare, 300 Slow Food-stånd och 500 livsmedelsgrupper från nätverket Terra Madre, i Turin (Italien) för det viktigaste internationella evenemanget tillägnat matkultur.

Precis som tidigare år så arrangeras **Forum** och Konferenser, **Smakprovningsaktiviteter**, matlagningskurser och **Middagsdejer**. Ett helt område tillägnas **B2B**.

Arena di Terra Madre är en plats för möten och debatter inne på Lingotto Fiere. Denna plats tillägnas framförallt tre stora grupper inom nätverket Slow Food och Terra Madre: urfolk. Arenan är en plats där debatten, som är



Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

öppen för allmänheten, antar nätverket Terra Madres kosmopolitiska, demokratiska och universella karaktär. Se bilaga.

- Egen monter som tillhandahålls av SF international för ny presidiaprodukt Gurpi som ska uppmärksammas under Salone del Gusto.
- Provmakning av främst Suovas och Gurpi men även andra samiska vidareförädlade produkter.
- Informationsinsatser i form av film, bild, broschyrer, informationskort och berättarstunder om det samiska livet, kulturen och näringarna och vidareförädling av Suovas och Gurpi m. fl samiska produkter och smakprover.
- Samiska- matentreprenörer och främst yngre samiska personer som är intresserade av att starta en vidareförädlingsverksamhet ska erbjudas att delta i Salon del Gusto, inklusive samiska- kockar och restauranger samt övriga samiskamatställen. Dels för att få inspiration och kunskap om vad andra mathantverkare tillverkar för produkter, prissättning och förpackning inkl. story telling men att också utvärdera sin egna eller kommande verksamhet kvalitativt i förhållande till egna målsättningar i jämförelse med andra mathantverkare och produkter inom de matområden man är fokuserade på på mässan samt att skapa affärskontakter med inköpare av livsmedel och restauranger/butiker i Europa.
- Deltagande, kunskapsinhämtning och nätverkande i Indigenous Terra Madre Network med aktiviteter och Information om Ark- och Presidia produkter, Indigenous Chefs Alliance, Indigenous Youth m.m.

Kommentar: SF International tillhandahåller kostnadsfritt en monter till de Convivia som har registrerat nya Presidiaprodukter. Monterkostnad värderas till ca 100 000 kr.

De samiska företagarna betalar ingenting för resa och uppehälle. Däremot är anmälan bindande med återbetalningsskyldighet för bokad resa och uppehälle.

7.6. Kortsiktiga mål

Att lyfta upp traditionella samiska matprodukter till kvalitetsmärkningsprogrammet ARK-och Presidia.

- Identifiera minst 4 Ark- och Presidiaprodukter
- Minst 2 Arkprodukter ska registreras som Arkprodukt.
- Minst 2 Presidia Produkter ska registreras som Presidiaprodukt.
- Minst 2 företag ska producera, marknadsföra och sälja 2 nya Presidiaprodukter.

Kommentar: Registrering av en Presidiaprodukt kräver att minst ett företag kan producera, sälja och marknadsföra produkten/produkterna.

7.7. Långsiktigt mål

Att Öka omsättningen för befintliga och nya samiska vidareförädlare som producerar Ark- och Presidiaprodukter.

- Minst 4 företag ska producera, marknadsföra och sälja 2 nya Presidia produkter.
- 1 nytt samiskt matföretag bildas.
- 2 Arkprodukter ska registreras till Presidiaprodukt.

Kommentar: De samiska matentreprenörerna måste ges en möjlighet att starta upp produktion av Ark- och Presidia produkter utifrån det egna företagets förutsättningar. Därför kan Slow Food Sápmi inte ansöka om 4 nya Presidia produkter på en och samma gång. Marknadsföringsinsatserna måste gå stegvis och i takt med de samiska matföretagens produktion och förutsättningar.

7.8. Jämställdhet

Samisk mat öppnar för en demokratiseringsprocess i den samiska världen. Kvinnor, män och samiska ungdomar har på annat sätt möjlighet att arbeta med verksamhet relaterad till den samiska kulturen, naturen och renen. Samisk kultur ger även möjligheter för de icke renskötande samerna och ingifta att finna en utkomst som också stärker, fördjupar och förtydligar deras kulturella identitet och närhet till den.

7.9. Miljö

Presidiaprodukter ska hålla utsökt smak och kvalitet och produceras småskaligt efter traditionella metoder som ska bidra till att värna om naturens resurser och en hållbar produktion.



Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

7.10. Innovation

Innovationen är s.k. omvänd, d.v.s att genom revitalisering av traditionell samisk mat skapas arenor för fler att känna samhörighet och delaktighet i det samiska samhället och att traditionella produktionsmetoder skapar ett mervärde genom tydligt ursprung med produktionsmetoder som värnar om naturen.

Traditionella samiska produkter som tidigare ingått i gruppen "självhushåll" blir Premieprodukter som bidrar till att samiska vidareförädlingsföretag kan ta ut ett högre pris för produkten. Produkten blir unik genom sin identitet, kvalitet och hållbar produktionsmetod.

Genom informationsinsatser, ökad kunskap och tryckt informationsmaterial kan lokala och regionala inköpsställen av mat än mer aktivt marknadsföra de samiska produkterna samt att de samiska vidareförädlingsföretagen själva kan marknadsföra Ark- och Presidiaprodukterna i sin egen marknadsföring eller på matmässor/marknader.

7.11. Aktivitets- och tidsplan

Delområde	Tids-och aktivitetsplan	Start	Avslut
Projektstart	Identifiera möjliga Ark- och presidiaprodukter i samråd med samiska mathantverkare/företag.	1 augusti	30 september
Produktion tryckt informations- och annonsmaterial	Inför matmässa Salone del Gusto ska informationsmaterial om Suovas och främst Gurpi skrivas och tryckas inkl. rollups, vepor och T-shirts/kockförkläden till monterarbete.	1 augusti	30 augusti
Salone del Gusto & Terra Madre, Italien	Förberedelse & genomförande i SF Internationals matmässa Salone del Gusto och Terra Madre	1 september	30 september
Ansökan 2 Presidia produkter	Fylla i ansökan till Ark- och Presidiaprogrammet enligt SF Internationals Riktlinjer. Uppföljning och samarbetsmöten.	1 oktober	30 oktober
Uppföljning Ark- och Presidia ansökan inkl. ta fram presentation av företag	Kompletteringar i ansökan Presidia produkt	5 november	15 november
Strategisk Marknadsföringsplan	Marknadsförings- koncept och kanaler	16 november	30 december
Produktion tryckt informations- och annons material	Broschyrer ska produceras och tryckas för 2 nya Presidiaprodukter	1 januari	31 januari
Uppföljning produktion och försäljning av Presidiaprodukter	Förbereda och följa upp samrådsmöten, produktion av Presidiaprodukt, ekonomiska parametrar samt Salone del Gusto. Övrigt.	1 februari	28 februari
Annonsering media, Sociala nätverk, samverkanspartner	Annonsering av Presidia-produkter	1 mars	31 mars

7.12. Projektid

Projektid 1 augusti, 2018 – 30 april, 2019.

Projektet är beräknat 9 månaders projektid med omgående uppstart 1:a augusti. Beräknad arbetstid är 9 veckor men projekttiden är något längre då projektet måste ta hänsyn till att aktiviteterna till viss del samverkar med samiska mathantverkare.

9 samrådsmöten vid uppstart, inför ansökan om Presidiamärkning samt uppföljning med samiska mathantverkare för att identifiera regionala/lokala avvikelser i produktionsprocessen inför ansökan samt att säkerställa produktionsprocessen bland de samiska vidareförädlarna som kan och vill producera, marknadsföra och sälja nya Presidiaprodukter.

7.13. Projektbudget

Projektbudget är 498 260 kr



Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

Aktivitet	Antal	Kostnad		Summa
Samrådsmöten	9 resor & uppehålle	á 5 000 kr/pers.	Resa och hotell	45 000 kr
Administration, bokföring	9 veckor	á 2 000 kr/mån.	Telefon, papper, adm. bokföring	4 000 kr
Projektledare lön	9 veckor	á 320 kr/tim. x 25 % moms =400 kr/tim.	360 timmar	144 000 kr
Salone del Gusto Se bifogad faktisk kostnad från Salone del Gusto år 2014	1	Se bifogad bilaga. Priset är uppräknat något. Fri monterhyra.	Monterillbehör: frys, kyl, transporter, engångsartiklar, TV, Ljus m.m.	60 000 kr
Anslutningsflyg till Stockholm Arlanda från norra Sverige	12 personer	3000 kr	Kan variera i pris	36 000 kr
Flyg Arlanda Turin, Italien	12 personer	3500 kr	Ngt dyrare vid sen bokning	42 000 kr
Hotell inkl. övernattning anslutningsflyg Arlanda	12 personer	4 000 kr inkl. 10 % skatt i Italien per rum.	Ngt dyrare vid sen bokning, dubbelrum	48 000 kr
Vepa	4 st.	á 4050 kr + 25 % moms 5063 kr	1 för varje Presidiaprodukt inkl. Gurpi och Suovas	20 250 kr
Rollup	4 st.	1950 kr +25 % moms = 2440 kr	1 för varje Presidiaprodukt inkl. Gurpi och Suovas	9 760 kr
Informationskort presidiaprodukter	4 st.	12000 ex. =15 550 + 25 % moms.	1 för varje Presidiaprodukt inkl. Gurpi och Suovas	19 500 kr
Foldrar Presidiaprodukter	4 st.	4 000 ex. 14 950 + 25 % moms.	1 för varje Presidiaprodukt inkl. Gurpi och Suovas	18 700 kr
Förkläden/T-shirts	60 st.	12 000 ex. = 7 440 + 25 % moms.	1 för varje Presidiaprodukt inkl. Gurpi och Suovas	9 300 kr
Anpassning original etc.	6 timmar	900 Kr/tim. = 5 400 kr + 25 % moms.		6 750 kr
Annonsering traditionell media och socialmedia	3 annonser bl.a Samefolket	3 950 – 9 850 kr	Att informera & intressera samiska, vidareförädlare, nya entreprenörer	25 000 kr
Övriga oförutsedda kostnader				10 000 kr
SUMMA				498 260 kr

7.14. Marknadsföring och spridningsinsatser
Projektet ska genom



Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

- annonsering i tidningen Samefolket, social media samt Slow Food Sápmis Nyhetsbrev för att skapa intresse bland befintliga samiska vidareförädlingsföretag och intresserade främst samiska ungdomar, samiska- kockar och samiska matställen.
- Resultat kommer att spridas via sociala medier, journalister, i samverkan med samiska vidareförädlingsföretag inom mat i deras egna marknadsföring och försäljning av matprodukter vid deltagande av mässor och marknader och försäljningsställen (inköpsställen) samt samarbetspartners och det egna matprojektet Jorri biebmoráidu.
- Slow Food Sápmis egna aktiviteter, Nyhetsbrev, sociala medier (FB & Instagram) samt hemsida, www.slowfoodsapmi.com samt Premierade restauranger och kockar samt samarbetspartners.
- Slow Food Internationals egna marknadsföringskanaler för Ark- och Presidiaprodukter.
 - Hur kommuniceras Ark of Taste?
 - www.slowfoodfoundation.org/ark
 - facebook.com/arkoftaste
 - twitter.com/arkoftaste
 - Slow Food and Terra Madre international newsletter.
 - Photo gallery and video testimonies.

7.15. Uppföljning

En betydande del i uppföljningen är att finna ekonomisk uppföljnings parametrar för Ark- och Presidia produkterna och acceptans hos de samiska vidareförädlarna av mat. Detta kan vara ett viktigt incitament för att starta och utveckla produktion av Ark- och Presidiaprodukter.

Projektet ska även följa upp produktionsprocessen hos de företag som kommer att sälja och marknadsföra nya Presidiaprodukter då detta är ett krav i registrering av Presidiaprodukter att det ska finnas befintliga försäljningsställen av produkten/erna.

7.16. Samarbetspartners

Projektet kommer att samarbeta med Slow Food Sápmis egna matprojekt Jorri biebmoráidu. Tidigare är kontakter tagna med Àvki i Gällivare som är intresserade av ekonomiska modeller för samiska företagare. Samtal har först med Sameslödjtiftelsen angående hur man kan marknadsföra samiska bruksföremål i samarbete med Ark- och Presidia produkter samt Samernas utbildningscentrum inom Samiskt mathantverk.

Projektet avser att ta kontakt med ovanstående organisationer för att i samverkan finna berörningspunkter i främst marknadsföringen av berättelsen och information om samisk matkultur.

Foskros 2018-06-15

Anneli Jonsson
Ordf. Slow Food Sápmi