# Uppgifter om stödmottagare

|  |  |
| --- | --- |
| Namn och adress | Journalnummer |
| Samiid Riikkasearvi (Svenska Samernas Riksförbund)Formvägen 16906 21 UMEÅ | 2012-195 |
| E-postadress |
| info@sapmi.se  |

# Uppgifter om kontaktpersonen

|  |  |
| --- | --- |
| Namn och adressJenny Wik KarlssonBritt-Marie Barruk | Telefonnummer |
| 090 14 11 83. 090 14 11 81 |
| Mobiltelefonnummer |
| 072 202 12 00, 070 646 07 65 |
| Faxnummer (även riktnummer) |
| 090 12 45 64 |
| E-postadress |
| jenny@sapmi.se britt-marie@sapmi.se |

# Sammanfattning av projektet

## Projektet genomfördes under perioden

|  |  |
| --- | --- |
| Från och med | Till och med |
| 2012-01-01  | 2015-03-31 |
|  |  |
| Var genomfördes projektet? |
| Sápmi på svensk sida. |

|  |
| --- |
| Här ska du kort och konkret beskriva projektet |
|       ¤ En ekonomisk utveckling i både renskötsel slakteri- och förädlingsföretag måste fortsatt ske utifrån naturens villkor för både miljövänlig produktion samt ett resultat som ger hälsosamma och högkvalitativa matprodukter, vilket är en förutsättning för utvecklingen av den samiska ekonomin och för det samiska företagandet som helhet där så stor del av förädlingsvärdet bör stanna hos de samiska företagarna.¤ Behov fanns för organiserat utvecklingsarbete för nätverkssamarbete, kvalitetsfrågor, Renlycka kvalitetssigill och kompetensutveckling inom produktutveckling, affärsutveckling m.fl. områden för att visa vikten att se renkött utifrån en gemensam värdekedja, från primärproduktion genom slakt och förädling till marknad. Detta skulle gagna alla delar i produktionskedjan genom bättre ekonomiskt utbyte och stabilare prisbild.¤ Projekt Renlycka har genomfört: -Kunskapsutveckling/kompetensutveckling för etablering av nya renförädlingsföretag, -18 kompetensutvecklingsaktiviteter riktade till samiska matföretagare, -5 offentliga aktiviteter vid olika matarrangemang, -Tillsammans med Slow Food Sápmi gjort en speciell och genomtänkt satsning på den samiska traditionella korven GURPI, -Ett flertal smak- och kvalitetsprovningar med samiska deltagare kring samiska matprodukter, -Utvecklingsarbete med nätverket Samisk matvision samt Renlycka sigill-företag, -Utveckling av Renlycka-konceptet, -Produktutveckling via experimentverkstäder, -Marknadsföring via deltagande på mässor och marknader, -Färdigställt ansökan om Ursprungsskydd för Suovas till EU.¤ Projekt Renlycka har skapat följande resultat: -Etablering av nätverket Samisk matvision och Renlycka sigill-företag, -Tre nya samiska förädlingsföretag har etablerats, -Fem samiska renförädlingsföretag har godkänts för Renlycka Kvalitetssigill, -Idag finns 10 Renlycka-godkända samiska renförädlingsföretag, -Etablering av nätverket Renlycka sigill-företag, -Ansökan har inlämnats till EU om ursprungsskydd, SUB, för Suovas, -Metod för produktutveckling skapad via experimentverkstäder, -Produktion av en kokbok; SMAK PÅ SÁPMI, en receptbroschyr; RENKÖTT-Smaker från det samiska köket, broschyr; GURPI m.m. -Matboken SMAK PÅ SÁPMI vann utmärkelse i matboktävling i oktober 2014, -Produktion av Renlycka marknadsföringsmaterial såsom vepor m.m.¤ Det positiva är det ökade intresset att etablera nya renförädlingsföretag samt att samarbeta med all samiskt matföretagande så som bär, fisk, restaurang och turism. Stort deltagandet på branschmöten, seminarier, workshops m.m. har visat på ett bra utvecklingsintresse i samiskt mat och nyföretagande. Positivt är också att nätverket Samisk matvision resulterade i att flertalet av kurserna, seminarierna m.m. genomfördes tillsammans med någon annan organisation.¤ Erfarenheter till nytta för andra är bl.a: -Kvalitetssigillet Renlycka är nu etablerad och ger en framtidstro på möjligheterna att både förädla och marknadsföra renkött som en samisk vara utifrån kvalitet och samiskt ursprung, -Kompetensutveckling och kvalitetsökning genom hela produktionskedjan har gett resultat i företagsutveckling och ett utvecklat nätverkssamarbete, -En viktig framgångsfaktor är vidareutveckling av samarbetet med samiska mataktörer såsom Slow Food Sápmi, Samernas utbildningscentrum, samisk turism m.fl. -Potentialen för en ökning av antalet renförädlingsföretag samt anslutna Renlycka-företag är stort, -Marknadsföringen av renkött ska ha en tydlig koppling till den samiska kulturen och som en högkvalitativ naturprodukt. På det sättet kan det samiska matföretagandet bli starkare när arbetet kan ske utifrån den samiska kulturen och nå en marknad med tydlig profil av kvalitet och genuinitet. |

# Målgruppen – vem riktade sig projektet till

|  |  |
| --- | --- |
| Personer eller grupper | På vilket sätt har de fått nytta av projektet? |
| Samiska renköttsförädlingsföretag och samiska matföretagare, befintliga och potentiella, i hela livsmedelskedjan. | Komptensutveckling, marknadsföring och nätverksbyggande |

# Genomförandet av projektet

## Varför ville ni genomföra projektet

|  |
| --- |
| Projekt Renlycka har startat upp en ny positiv utvecklingstrend för nyföretagande inom förädling av vad renen har att ge. Detta innebär att potentialen att bredda näringsunderlaget för både renägare och andra samer som vill satsa på samisk näringsutveckling är stort. Behovet av utvecklingsinsatser är en förutsättning för att nå en bättre företagarstabilitet med en tydligare samisk helhetssyn på förädling av renen från den praktiska renskötseln via slakt till styckning och förädling samt marknadsföring och försäljning. För att kunna ha en möjlighet att ekonomiskt utveckla både renskötsel-, samt slakteri- och förädlingsföretag krävs ett fortsatt arbete med att bibehålla goda avräkningspriser för renägarna samt att fortsätta utvecklingen av det samiska förädlingsföretagandet. Detta måste fortsatt ske utifrån naturens villkor för både miljövänlig produktion samt ett resultat som ger hälsosamma och högkvalitativa matprodukter, vilket är en förutsättning för utvecklingen av den samiska ekonomin och för det samiska företagandet som helhet där så stor del av förädlingsvärdet bör stanna hos de samiska företagarna. |

## Vilka har varit med och genomfört projektet? (ange inga namn på personer)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kön | Antal | Beskriv deras roll i projektet | Om de representerat organisation, förening, företag eller myndighet ange i så fall vilken. |
| Män | 12 | ProjektledareGenomförare av delaktiviteter | RenlyckaRenlycka |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kvinnor | 12 | ProjektledareGenomförare av delaktiviteter | RenlyckaRenlycka |

## Hur har ni förankrat projektet?

|  |
| --- |
| De erfarenheter som tidigare vunnits inte minst genom projektet Renlycka 2008-2011 visade vikten att se renkött utifrån en gemensam värdekedja, från primärproduktion genom slakt och förädling till marknad. Detta skulle gagna alla delar i produktions-kedjan genom bättre ekonomiskt utbyte och stabilare prisbild. Rådslag om förädling av Renkött har hållits under ett flertal år under mars månad där samiska förädlingsföretagare har samlats för att dikutera branschens utmaningar. Där har ett starkt behov uttrycks av ett organiserat utvecklingsarbete för nätverkssamarbete kvalitetsfrågor, Renlycka kvalitetssigill och kompetensutveckling inom produktutveckling, affärsutveckling m.fl. områden. Projektet har också förankrats inom primärnäringen, renskötseln via SSR styrelse och presentation av projektet på SSRs årliga landsmöten. |

## Vilka har ni samarbetat med?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Har ni haft kontakter med andra organisationer, föreningar, företag, kommuner eller myndigheter under projektet? | [x]  Ja | [ ]  Nej |
| Om ”Ja”, vilka |
| Via nätverket Samisk matvision med Sametinget, Slow Food Sápmi, Visit Sápmi samt Samernas Utbildningscentrum. Samarbete har också skett med mathantverkskompetenscentret Eldrimner, Kulturhuvudstadåret Umeå, Jokkmokks kommun, samebyar, Stockholms sameförening m.fl. |
|  |  |  |
| Har projektet skapat nya samarbeten eller nätverk? | [x]  Ja | [ ]  Nej |
| Om ”Ja”, med vilka |
| Samisk matvision samt nätverkssamarbete mellan Renlycka sigillföretag och vidare samarbete med övriga samiska renförädlingsföretag. |

## Vad har ni genomfört i projektet?

|  |
| --- |
|  Projekt Renlycka har genomfört följande:¤ Kunskapsutveckling/kompetensutveckling riktade till befintliga och potentiella samiska matföretagare om naturproducerad mat som helhet via branschträffar, matverkstäder, kurser, studiecirklar och studiebesök. Här har också ingått att skapa förutsättningar för etablering av nya renförädlingsföretag.¤ Genomfört 18 kompetensutvecklingsaktiviteter riktade till samiska matföretagare, i samarbete med Slow Food Sápmi, Samernas Utbildningscentrum. Dessa aktiviteter fördelas på Rådgivning; 7 tillfällen, Studiecirkel; 4 tillfällen, Kurs; 5 tillfällen samt Studieresa; 2 tillfällen. Totalt har 254 personer deltagit vid dessa aktiviteter.¤ Genomfört 5 offentliga aktiviteter riktade till allmänhet och marknad via deltagande på mässor, marknader och matevent, i samarbete med Slow Food Sápmi och Visit Sápmi.¤ Utrett, samarbetat, förankrat och färdigställt ansökan om Ursprungsskydd för Suovas till EU. Ett samarbete med Slow Food Sápmi, Suoma Boazosámiid Searvi samt Norske Reindriftsamers Landsforbund. ¤ Utvecklingsarbete kring nätverket Samisk matvision med Sametinget, Slow Food Sápmi, Renlycka, Visit Sápmi samt Samernas Utbildningscentrum. Samarbete har också skett med mathantverkskompetenscentret Eldrimner samt olika samarbetspartners för genomförande av arrangemang. Ett stabiliserat nätverk har utvecklats mellan Renlycka sigill-företag.¤Renlycka har tillsammans med Slow Food Sápmi gjort en speciell och genomtänkt satsning på den samiska korven GURPI, utifrån behovet att få en större avsättning för Ren 2,an, framdelskött m.m. samt att lyfta fram en högkvalitativ traditionell produkt som kan lanseras som Slow Food Presidia och sökas ursprungsskydd för. Därför har produkten fått en särskild presentation vid Slow Food matmässa Salone del Gustu i Turin i oktober 2014, ett provsmakningsarrangemang i Jokkmokk under ett matseminarium den 21 november 2014 samt tagit fram recept, beskrivits i en broschyr och en film på 6 minuter. Både broschyren samt filmen har sedan förevisats på olika matevent.¤Ett flertal smak- och kvalitetsprovningar med samiska deltagare har genomförts för att utveckla kunskapen kring samiska matprodukter. Det är smakprovningen av renkött i kombination med dryck i Umeå den 15 augusti 2014, Gurpiprovningen i Jokkmokk 21 november 2014 samt med sameungdomar i Kiruna den 15 januari 2015.¤ Utveckling av Renlycka-konceptet i samarbete med förädlingsföretagen både ekonomiskt, marknadsmässigt och organisatoriskt. Även utbildning av företagen i renköttskvalitet samt koppling till sigillet.¤ Produktutveckling via experimentverkstäder där äldre samer, kockar, producenter, marknadskunniga m.fl. har deltagit, där traditionell kunskap i nyskapande form resulterade i nya recept och produkter för dagens marknad. Fusionen mellan tradition och nutid har skapat nya kunskaper om samisk mat. Detta blev underlaget till både kokbok, receptbroschyr och annan information om samisk mat.¤ Marknadsföring via deltagande på mässor och marknader samt produktion av marknadsbilaga till DN i samarbete med deltagarna i Samisk matvision. |

## Har något gått bättre än planerat?

|  |
| --- |
| Den del som har gett bättre resultat än väntat är det ökade intresset att etablera nya renförädlingsföretag samt att samarbeta med all samiskt matföretagande så som bär, fisk, restaurang och turism. Deltagandet har varit stort på de branschmöten, seminarier, workshops och de kompetensutvecklingsinsatser som Renlycka har arrangerat. Det konkreta resultatet i nystartade företag är bra vilken är ett tydligt trendbrott mot längre bakåt i tiden. Stort intresse har funnits att starta små familjebaserade förädlingsföretag. Detta ger ett större antal arbetstillfällen samt en förbättrad ekonomi lokalt både för företaget, men också till bygden med ökad efterfrågan för fler företag. Positivt är också att nätverket Samisk matvision resulterade i att flertalet av kurserna, seminarierna m.m. genomfördes tillsammans med någon annan organisation/projekt. Publiciteten kring lanseringen av matboken SMAK PÅ SÁPMI har varit mycket bra, bl.a. har den genererat mer än 40 artiklar i olika tidningar och reportage i etermedia.  |

## Vilka svårigheter eller hinder har ni upplevt under projektets gång?

|  |
| --- |
| Affärsutveckling har inte haft en så stor omfattning som förväntat beroende på att målgruppen har prioriterat annat, såsom t.ex. nätverksutveckling, produkter och produktion. Detta område är omfattande och skulle behöva en särskild satsning, eventuellt med ett eget projekt. |

# Projektets mål och resultat

## Vilka resultat skapade projektet?

|  |
| --- |
| Projekt Renlycka har skapat följande resultat:¤ Etablering av nätverket Samisk matvision med Sametinget, Slow Food Sápmi, Renlycka, Visit Sápmi samt Samernas Utbildningscentrum. ¤ Tre nya samiska förädlingsföretag har etablerats. ¤ Fem samiska renförädlingsföretag har sökt, gått utbildning och blivit godkända för Renlycka Kvalitetssigill. ¤ Idag finns 10 Renlycka-godkända samiska renförädlingsföretag. ¤ Det finns ytterligare 11 samiska renförädlingsföretag som med tiden kan kvalificera sig för Renlycka Kvalitetssigill.¤ Etablering av nätverket Renlycka sigill-företag samt övriga samiska matförädlingsföretag vilket ger ett stabilare Renlycka Kvalitetssigill med möjlighet att utvecklas på egen hand tillsammans med Renlycka-företagen.¤ Ansökan har inlämnats till EU om ursprungsskydd, SUB, för Suovas.¤ I samarbete med Slow Food Sápmi utvecklat en metod för produktutveckling - experimentverkstäder - där äldre samer, kockar, producenter, marknadskunniga m.fl. deltar för produktutveckling där traditionell kunskap transformeras till nya recept och produkter för dagens marknad.¤ Produktion av en kokbok; SMAK PÅ SÁPMI. En receptbroschyr; RENKÖTT-Smaker från det samiska köket. Broschyr och film; GURPI som ett exempel på traditionell produkt för ny marknad. Informationsblad på engelska om samisk mat samt Marknadsbilaga i DN.¤ Matboken SMAK PÅ SÁPMI erhöll Måltidsakademins litteraturutmärkelse BÄST i sin kategori i oktober 2014.¤ Produktion av Renlycka-vepor av plast för utomhusbruk och uppdragsbara för inomhusbruk för Renlycka-företagen att använda samt för gemensam marknadsföring av renkött samt en plansch med renens styckdetaljer.¤ Renkött och samisk mat har ytterligare fått erkännande och publicitet bland allmänheten och matexperter som nyttig, naturproducerad mat av hög kvalitet. |

## Vilka var projektets mål? Vad blev resultatet?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Mål | Resultat | Är målet uppfyllt? (Ja/Nej) | Om målet bara är delvis uppfyllt, ange orsak |
| ¤ Bibehållen prisnivå på renkött i alla produktionsled. ¤ Ökad förädling av renkött.¤ Ökat antal sysselsatta.¤ Ökat antal samiska förädlingsföretag.¤ Stabilisering av Renlycka Kvalitetssigill.¤ Ökad inriktning mot samisk företagarprofil.¤ Ökat samarbete mellan mataktörer.¤ Utvecklad marknadsföring kopplad till kultur och natur.¤ 5 nätverks/branschträffar.¤ 5 kompetensutvecklings-insatser.¤ 5 studieresor varav en till utlandet. | ¤ Prisnivån har ökat i alla produktionsled.¤ Med fler etablerade företag har förädlingen ökat.¤ Med fler företag har sysselsättningen ökat.¤ Ökning med två nya företag.¤ Stabilisering av sigillets organisation och förankring har skett. ¤ Värdet kring profilen samisk företagande har ökat. ¤ Nätverkssamarbeten har etablerats. ¤ Marknadsföring har inriktats på storytelling kring dessa värden, deltagande på 5 mässor/utställningar. ¤ 7 rådgivningsträffar har genomförts ¤ 9 kurser/studiecirklar har genomförts. ¤2 studieresor har genomförts varav en till utlandet, Italien | JaJaJaJaJaJaJa Ja Ja  Ja Ja, delvis |      Med tanke på den stora omfattningen av andra kompetensutvecklingsinsatser har behovet av studieresor minskat. |

## Har projektet gynnat eller arbetat för någon av följande prioriteringar?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Ja/Nej | Om ”Ja”, på vilket sätt? |
| Funktionshindrade | Nej  |       |
| Hållbar utveckling | Ja | Kvalitetstänkande utifrån naturproducerad mat. |
| Integration | Nej |       |
| Kompetenshöjning | Ja | Kurser, seminarier, workshops i förädling- och samiskt matföretagande |
| Jämställdhet | Ja | Engagemang av både kvinnor och män i alla deltagande företag |
| Kvinnor | Nej |       |
| Miljö | Ja | Ren miljö är en förutsättning för rent renkött för nyttig naturproducerad mat |
| Ungdomar | Ja | Kompetensutveckling i samiskt matföretagande |

## Vilka resultat kan ni se direkt efter projektets slut?

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mätbara resultat** |  |  | **Resultat direkt efter projekt** | **Kommentera och beskriv** |
| Antal nya företag |  |  | 3 | Nystartade renförädlingsföretag |
| Antal nya produkter |  |  | 2-4 | Etablering av traditionella produkter på marknaden, såsom t.ex. Gurpi samt skapande av recept på traditionell kunskap. Se matboken Smak på Sápmi, receptbrochyr samt brochyr Gurpi.  |
| Antal nya tjänster |  |  | 3 | Vid nystart av företag |
| Antal nya tekniker |  |  | 0 |       |
| Antal nya nätverk och mötesplatser |  |  | 1 | Renlycka sigillföretag samt övriga samiska matföretag |
| Antal bevarade arbetstillfällen | Män | Yngre än 25 år |       |       |
| 25 år eller äldre | 3 | Gäller nystartat företag som övertagit gamla matförädlingslokaler |
| Kvinnor | Yngre än 25 år |       |       |
| 25 år eller äldre | 3 | se ovan |
| Antal nya arbetstillfällen | Män | Yngre än 25 år |       |       |
| 25 år eller äldre | 1,5 | Vid nystart av företag |
| Kvinnor | Yngre än 25 år |       |       |
| 25 år eller äldre | 1,5 | se ovan |
| Antal deltagare i utbildningar | Män | Yngre än 25 år | 15 | Kurs, studiecirkel, studieresa, rådgivning |
| 25 år eller äldre | 127 | ibid |
| Kvinnor | Yngre än 25 år | 19 | ibid |
| 25 år eller äldre | 93 | ibid |
| Totalt antal nya övernattningar per år |  |  |       |       |
| Antal nya övernattningar för besökare från andra kommuner eller länder per år |  |  |       |       |
| Totalt antal nya dagsbesökare per år |  |  |       |       |
| Antal nya dagsbesökare från andra kommuner eller länder per år |  |  |       |       |

# Eventuella specifika resultat kopplade till mål för ert leaderområde (andra än de i tabellen ovan)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mätbara resultat | Resultat direkt efter projekt | Kommentar |
|       |       |       |

# Hur har ni spridit projektets resultat?

|  |
| --- |
| Renlycka har informerat om projektets aktiviteter och resultat via SSR;s månadsbrev, via direktutskick till målgrupperna samt övriga intressenter i renköttsbranschen. Information har också lagts ut på hemsidorna www.renlycka.se samt www.sapmi.se. Projektet har också presenterats vid olika möten och sammankomster, t.ex. vid Sametingets Näringslivskonferens. Även annonsering och pressinformation har skett vid olika arrangemang och händelser. |

# Slutsatser från projektet och rekommendationer till andra

|  |
| --- |
| ¤Tre nya samiska förädlingsföretag har startats. ¤Fem samiska förädlingsföretag uppfyllt kraven och erhållit kvalitetssigillet Renlycka. ¤Kvalitetssigillet Renlycka är nu etablerad och ger en framtidstro på möjligheterna att både förädla och marknadsföra renkött som en samisk vara utifrån kvalitet, samiskt ursprung och omsorg om djur och natur¤Kompetensutveckling, kvalitetsfrågor genom hela produktionskedjan har gett ett mycket bra resultat i företagsutveckling, nystartade företag, ett utvecklat nätverkssamarbete samt en större kvalitetsmedvetenhet.¤Vidareutveckling av samarbetet samiska mataktörer såsom Slow Food Sápmi, Samernas utbildningscentrum, samisk turism m.fl. samt utveckla nätverksbyggandet mellan de samiska företagen är en viktig framgångsfaktor. Det kan vara konkreta samarbeten om produktion, produktutveckling, marknadsföring m.m. ¤Potentialen för en ökning av antalet renförädlingsföretag samt anslutna Renlycka-företag är stort med erfarenhet att Renlyckas utvecklingsarbete engagerat en mångfald samiska företagare i olika utvecklingsstadier.¤Den positiva företagstrenden samt utvecklingspotentialen kan stärkas ytterligare med en fortsatt satsning på kvalitetsfrågorna genom hela kedjan från primäring, slakt och förädling till marknaden. ¤Ansökan ursprungskydd för Suovas har inlämnats till EU vilket är viktigt för att kunna bevara den traditionella högkvalitativa samisk matproduktionen. Därför är det angeläget att söka skydd för fler traditionella produkter från exploatering via EU-kommissionen för skyddad ursprungsbeteckning(SUB), Skyddad geografisk beteckning(SGB) eller Garanterad traditionell specialitet(GTS). ¤Marknadsföringen av renkött ska ha en tydlig koppling till den samiska kulturen och som en högkvalitativ naturprodukt. På det sättet kan det samiska matföretagandet bli starkare när arbetet kan ske utifrån den samiska kulturen och nå en marknad med tydlig profil av kvalitet och genuinitet. |

# Hur fortsätter verksamheten efter projektets slut? hur kommer ni att använda det resultat som projektet skapat

|  |
| --- |
| Kvalitetssigillet Renlycka är nu etablerad och är till stor nytta för marknadsföring av renkött och som nätverk för samiska renförädlingsföretag. Renkött och samisk mat är i en positiv utvecklingstrend där både medveten hos konsumenterna om kvalitet och naturproducerat ökar liksom efterfrågan. Nätverket Samisk matvision mellan de organisationer som arbetar med samisk mat är också etablerad och till stor nytta för den framtida samordningen och utvecklingen av samiskt matföretagande och förädling.  |

# Bilagor

|  |
| --- |
| * Eventuellt material som ni har tagit fram i projektet, som till exempel,broschyrer, filmer, bilder eller annat material
* som ni har tagit fram för att marknadsföra ert projekt.
* Bilaga 1 Godkännande om publicering av kontaktuppgifter
* Bilaga 2 Slutredovisning av projekt för att anlägga, bygga ut eller uppgradera bredband
 |