



| | Skicka vidare

I detta Landsbygdsblad presenterar vi aktiviteter under hösten. Vi hoppas att det bland alla aktiviteter finns något för just dig. Våra aktiviteter vänder sig till landsbygdsföretagare som vill utveckla både sig själv och sin verksamhet. Om du saknar någon aktivitet får du gärna höra av dig och berätta det, vi kanske kan ta med det i vår planering av aktiviteter längre fram.

Pandemin klingar av men vi kommer även framöver att följa Folkhälsomyndighetens rekommendationer, vilket innebär att planerade aktiviteterna kan ändras. Vi kommer även i fortsättningen att genomföra en del av aktiviteterna digitalt och en del som fysiska träffar.

Notera att när det krävs anmälan för att delta i en aktivitet är anmälan bindande när sista anmälningssdag passerat. Deltagaravgiften faktureras efter genomförd aktivitet till alla som är noterade som anmälda vid sista anmälningssdag.

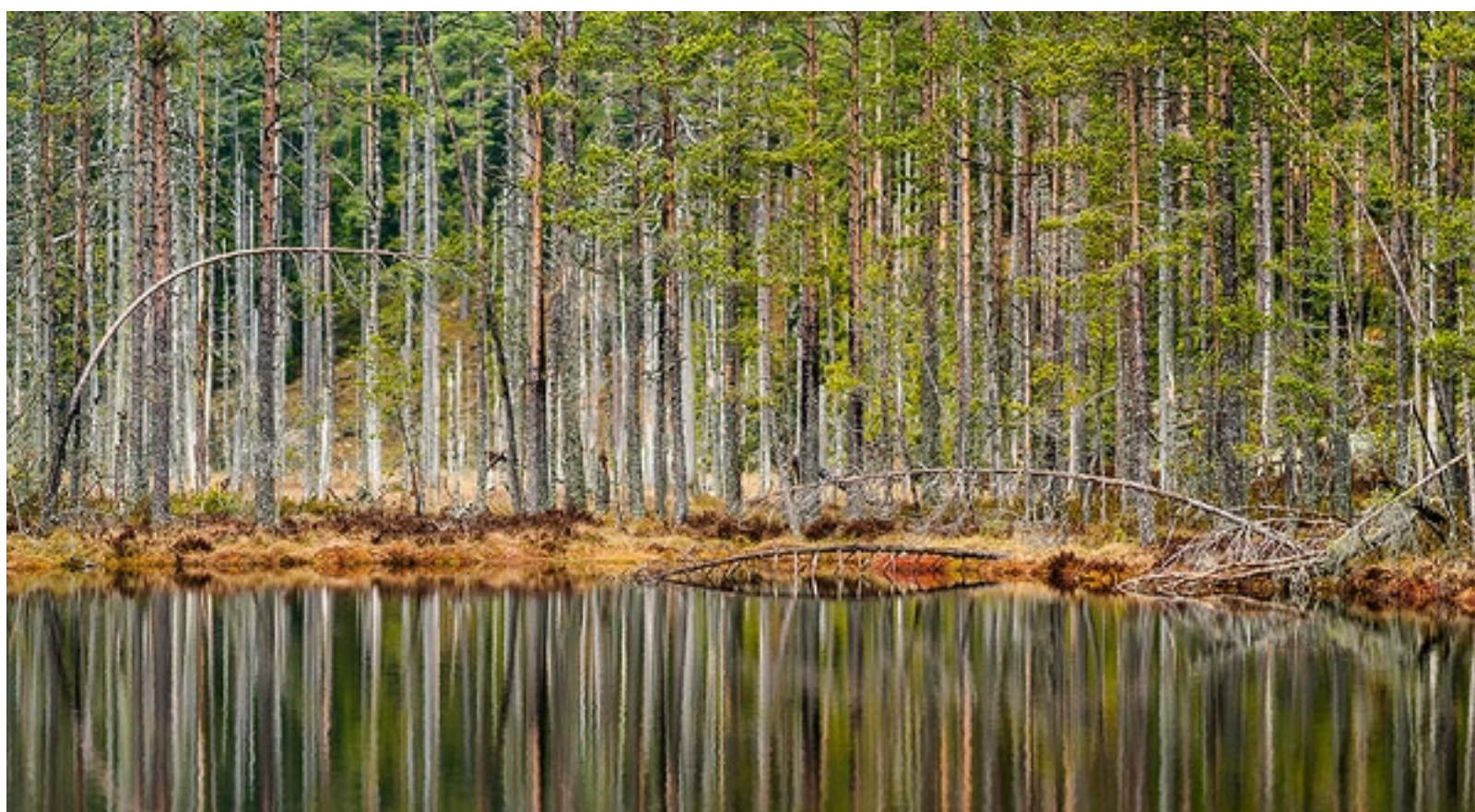


Foto: Jesper Anhede

Studiebesök Vristulvens Äventyrscenter

Är du intresserad av hur man kan arbeta med besöksnäring på landsbygden? Då är du välkommen att följa med på studiebesök till Vristulvens Äventyrscenter. På Vristulvens Äventyrscenter erbjuder man gästen ett paket med boende/glamping, mat och aktiviteter. Vill du nätverka med andra som arbetar med eller vill starta företag inom småskalig landsbygdsturism så är detta något för dig.

Plats & tid

Vristulvens äventyrscenter den 31 augusti kl 15.30-19.

[Anmälan senast den 28 augusti.](#)

Deltagaravgift

200 kr exkl moms. Mat ingår.

Frågor

Ann-Charlott Hajdu-Rafis 010-224 56 06 ann-charlott.hajdu-rafis@lansstyrelsen.se



Foto: Erika Kvarnlöf

Sociala medier för landsbygdsföretagare

Att använda sociala medier som ett verktyg för att sälja sina tjänster och marknadsföra sitt företag är idag en självklarhet. På denna föreläsning får du lära dig mer om hur du använder de vanligaste sociala medierna på bästa sätt.

Plats & tid

Via Skype den 13 september kl 9-12.

[Anmälan senast den 6 september.](#)

Deltagaravgift

300 kr exkl moms. Dokumentation ingår.

Frågor

Erika Kvarnlöf 010-224 53 17
erika.kvarnlof@lansstyrelsen.se



Foto: Johanna Ericsson

Gör din egen HACCP - tredagars kurs

Denna kurs ger dig grundläggande kunskaper i HACCP. Kursen är uppdelad på tre dagar där teori och praktiska övningar varvas. Under kursen kommer du lära dig mer om vilka risker som kan förekomma och hur du förebygger dem, men även hjälp med att analysera din egen tillverkning/beredning.

Plats & tid

Vara folkhögskola, Vara den 14 september, 28 september och 12 oktober kl 9-15.

[Anmälan senast den 1 september.](#)

Deltagaravgift

1200 kr exkl moms. Fika, lunch och kursmaterial ingår.

Frågor

Johanna Eriksson 010-224 52 23
johanna.s.eriksson@lansstyrelsen.se



Foto: Hushållningssällskapet

Grundkurs i livsmedelshygien för småskaliga livsmedelsförädlare

På uppdrag av Länsstyrelsen i Västra Götaland kommer Hushållningssällskapet Västra att anordna Grundkurs i livsmedelshygien för småskaliga livsmedelsförädlare verksamma i Västra Götaland.

Plats & tid

Digital utbildning via Teams den 10 oktober kl 13-15. Fysisk utbildning på Vara folkhögskola den 19 oktober, kl 8.30-16.

[Anmälan senast den 3 oktober via Hushållningssällskapets webbplats.](#)

Deltagaravgift

1000 kr exkl moms.

Frågor

Cecilia Sassa Corin 0521-72 55 61
cecilia.corin@hushallningssallskapet.se



Foto: Maria Jern

Vi byggde om vår ladugård till matstudio & event

Följ med på ett studiebesök på Olofmångsgårdens Skafferi i Kestad. Här har Maria och Per-Åke hittat ny användning för gårdens gamla ladugård. Under studiebesöket träffar du andra landsbygdsföretagare, kan ställa frågor och få goda råd om hur du fyller din lada/ladugård med gott och blandat.

Plats & tid

Olofmångsgården, Kestad den 4 oktober kl 13-18. Max 15 deltagare.

[Anmälan senast den 29 september.](#)

Deltagaravgift

95 kr inkl moms. En liten smakprovning av gårdens produkter ingår samt en matig smörgås, kaka och kaffe/te eller annan dryck.

Frågor

Ann-Charlott Hajdu-Rafis 010-224 56 06
ann-charlott.hajdu-rafis@lansstyrelsen.se



Foto: Jonas Ingman

Laga mat under bar himmel

Har ditt landsbygdsföretag tankar på att laga mat under bar himmel och ta betalt för den? Länsstyrelsen erbjuder nu en aktivitet i utomhusmatlagning för dig inom besöksnäringen.

Plats & tid

Vättlefjälls Naturreservat, Olofstorp den 22 september, kl 10-15.

[Anmälan senast den 18 september.](#)

Deltagaravgift

400 kr exkl moms.

Frågor

Ann-Charlott Hajdu-Rafis 010-224 56 06
ann-charlott.hajdu-rafis@lansstyrelsen.se

Johanna Eriksson 010-224 52 23
johanna.s.eriksson@lansstyrelsen.se



Illustration: Pixabay

Workshop företagsutveckling och personligt ledarskap

Att vara egenföretagare är ofta att leva i en stressig vardag med många olika arbetsuppgifter. Under den här dagen kommer du att få verktyg att hantera din vardag, sätta personliga och affärsmässiga mål som för dig framåt.

Dagen består både av teori och praktiska övningar. Du åker hem fylld med inspiration och verktyg.

Plats & tid

Ronnums Herrgård, Vargön den 4 oktober kl 10-16.

[Anmälan senast den 28 september](#)

Deltagaravgift

500 kronor exkl moms. Lunch, fika och kursmaterial ingår.

Frågor

Yvonne Norlén 010-224 56 16 yvonne.norlen@lansstyrelsen.se

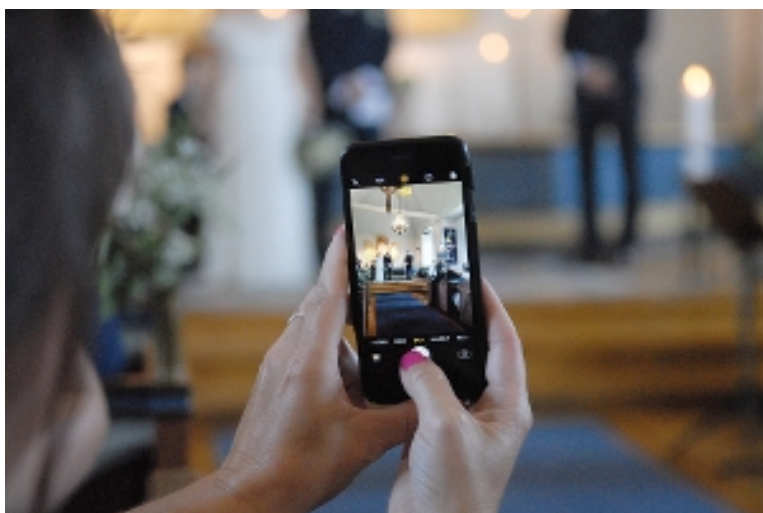


Foto: Erika Kvarnlöf

Ta bättre bilder med din mobil

Är du landsbygdsföretagare och vill lära dig hur du tar bättre bilder med din mobiltelefon? Anmäl dig till vår kurs och få alla förutsättningar för att ta fina bilder som du sedan kan använda i din verksamhet.

Plats & tid

Digitalt via Skype den 11 oktober kl 9-12.
[Anmälan senast den 4 oktober.](#)

Deltagaravgift

500 kronor exkl moms.

Frågor

Erika Kvarnlöf 010-224 53 17
erika.kvarnlof@lansstyrelsen.se



Foto: Jonas Ingman

Vill du arbeta med småskalig landsbygdsturism?

Är du intresserad av att starta eller utveckla verksamhet kring landsbygdsturism på din gård? Då kan du delta i en halvdag med övergripande information om besöksnäringen, kultur- och naturturism, storytelling, värdskap och lagar. Aktiviteten är på ett landsbygdsföretag i länet. Du får en fin inblick i hur de arbetar med besöksnäring.

Plats & tid

Mäjens Glass & Maräng, Grästorp
 den 13 oktober kl 13-16.30.
[Anmälan senast den 9 oktober.](#)

KynnefjällsNatur, Hedekas den 9 november
 kl 13-16.30.
[Anmälan senast den 3 november.](#)

Deltagaravgift

Kostnaden är 300 kr exkl moms. Fika ingår.

Frågor

Ann-Charlott Hajdu-Rafis 010-224 56 06
ann-charlott.hajdu-rafis@lansstyrelsen.se



Foto: Ann-Charlott Hajdu-Rafis

Hitta källorna till ditt landsbygdsföretag

Vilka källor till mer kunskap om den egna gården, företaget och bygden finns det på internet? Det här är en föreläsning för dig som landsbygdsföretagare som möter besökare och gäster inom besöksnäringen.

Plats & tid

Digitalt via Skype den 20 oktober kl 16.-19.
[Anmälan senast den 13 oktober.](#)

Deltagaravgift

Föreläsningen är kostnadsfri.

Frågor



Foto: Johanna Eriksson

Starta livsmedelsverksamhet

Tillsammans med övriga deltagare får du matnyttig information och ett givande nätverk inför din verksamhetsstart. Informationen har allmän inriktning och vänder sig till alla olika typer av livsmedelshantering.

Plats & tid

Digitalt via Skype den 27 oktober kl 13.30-17.

[Anmälan senast den 19 oktober.](#)

Digitalt via Skype den 24 november kl 9.30-13.

[Anmälan senast den 16 november.](#)

Deltagaravgift

300 kr exkl moms.

Frågor

Johanna Eriksson 010-224 52 23

johanna.s.eriksson@lansstyrelsen.se

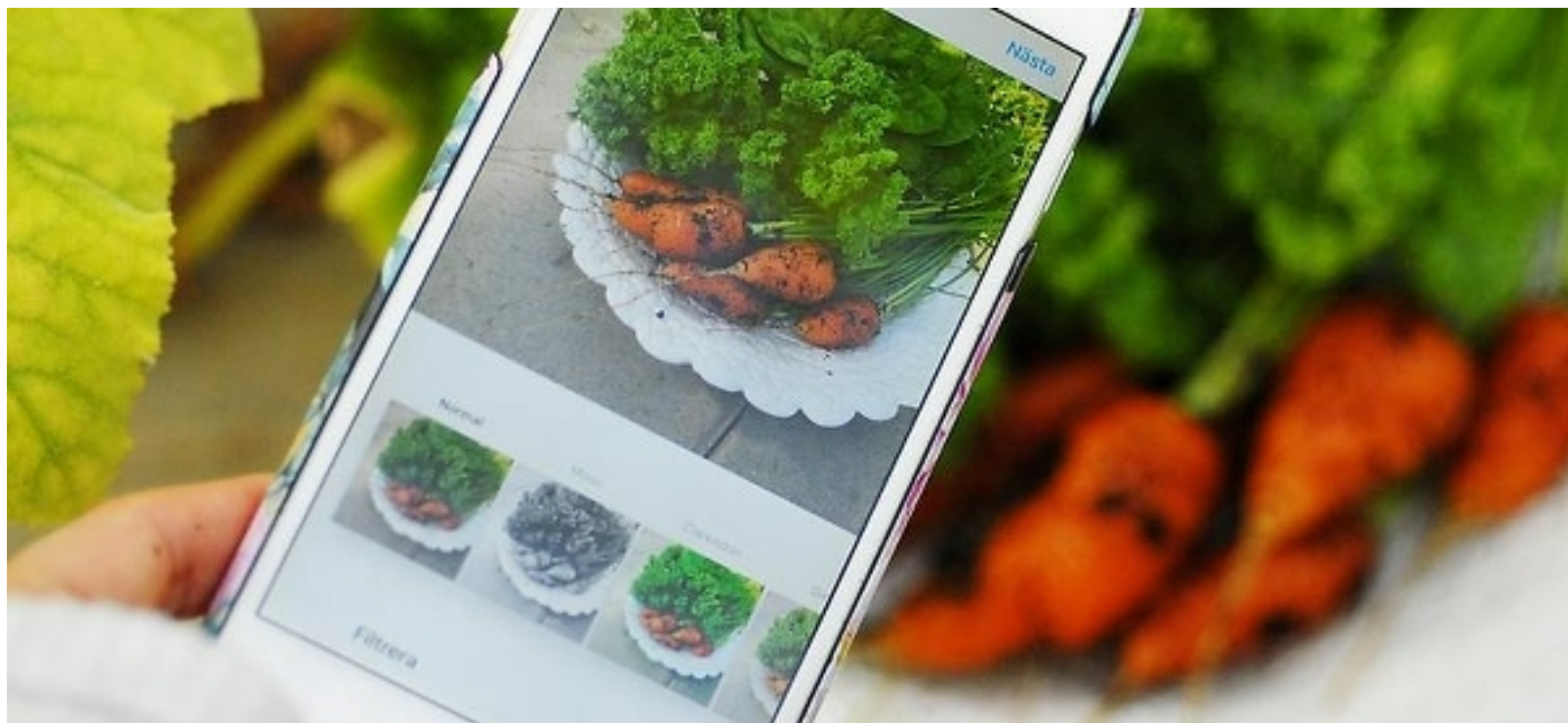


Foto: Erika Kvarnlöf

Instagram för landsbygdsföretagare

På den här föreläsningen får du lära dig hur du som landsbygdsföretagare kan använda dig av Instagram på bästa sätt. Hur skapar du bra innehåll, hur kan du använda dig av stories och vilka hasthags fungerar bäst är bara några av de saker du får ta del av. Vi pratar även om vilka tider på dygnet det är bäst att publicera ett inlägg och vad du kan göra för att öka dina möjligheter att nå ut till fler.

Plats & tid

Digitalt via Skype den 29 november kl 10-12.

[Anmälan senast den 22 november.](#)

Deltagaravgift

300 kronor exkl moms.

Frågor

Erika Kvarnlöf 010-224 53 17

erika.kvarnlof@lansstyrelsen.se



Samarbetspartners i projektet Ull som resurs 2.0. Foto: Hushållningssällskapet

Nytt ullprojekt i västra Sverige

Hushållningssällskapet Västra drar igång projektet Ull som resurs 2.0. Målsättningen är att öka användningen av den västsvenska ullen genom nya ullstationer och kunskapshöjande insatser.

Projektet är nu i ett första skede att göra en kartläggning, bland annat för att se hur intresset ser ut hos producenter i länet att vara med och utveckla ullinsamlingen och hur behovet ser ut när det gäller kompetenshöjande insatser. Målsättningen är att få fram är fler som vill samarbeta kring ullproduktionen i Västra Sverige.

Tanken är att förbättra logistiken kring ullinsamlingen bland annat genom att starta en till tre ullstationer i Västra Götaland. Det kommer också att erbjudas kompetenshöjande insatser för att förbättra kvalitén och öka lönsamheten på ullen och ta tillvara all ull till olika ändamål.

Utbildningsinsatserna och de digitala studiebesöken vänder sig till fårföretagare och projektet vill därför komma i kontakt med intresserade för att skapa ett brett kontaktnät som möjliggör en bred samverkan kring ullinsamlingen och ullens värdekedja. Intresserade fårföretagare uppmanas att ta kontakt med projektet för vidare samarbete.

Kontaktperson

Sabina Hualpa Blomgren, Hushållningssällskapet Väst 0511-248 39
sabina.blomgren@hushallningssallskapet.se

Läs mer om projektet på [Hushållningssällskapets webbplats](#).

Goda' RÅDgivare!

Pernilla Fischerström, rådgivare och processledare
Landsbygdsavdelningen

Vad driver dig i ditt arbete?

Jag arbetar med att stötta både producenter och kommuner för att få mer lokalproducerad mat i länets skolor, äldreomsorg och sjukhus. Jag vill hjälpa både kommuner och producenter att hitta ett bra samarbete som blir en bra affär för både säljare och köpare. Det är viktigt med en levande hållbar landsbygd och ökad kunskap om hur vår mat produceras.



Vad är fördelen med att sälja till de offentliga köken?

Se möjligheten med kommun eller region som kund som kan köpa både stora och små kvantiteter. De offentliga köken är en trygg och stabil kund eftersom de flesta avtal är på fyra år. Man vet i god tid innan hur mycket och när man ska leverera. De som levererar är stolta över att deras fina råvaror serveras i barnens skola eller till anhöriga i äldreomsorgen. Flera har också bidragit med att visa sina gårdar för personal eller elever för att öka kunskapen. Detta är otroligt viktigt idag när många aldrig har haft möjligheten att besöka en gård och se med egna ögon hur det fungerar.

Vilken typ av aktiviteter har du på gång nu?

Jag planerar just nu höstens temadag för dem som arbetar med upphandling och måltidsansvariga. Det blir den tolfte gången som vi gör studiebesök på gård och får lyssna på experter inom flera olika viktiga områden. De här dagarna genomför vi tillsammans med Västra Götalandsregionens Naturbruksförvaltning och MATtanken.

Tillsammans med Hushållningssällskapet ska vi samarbeta med vilthanteringsanläggningar och träffa flera kommuner för att prata om hur vi kan få ut mer vildsvinskött i de offentliga restaurangerna.

I övrigt har vi extra mycket fokus på att få till bra samarbeten mellan primärproducenter och förädlare. Mycket av den maten som köps in av kommuner är förädlad och då är det viktigt att det finns ett bra nätverk mellan producent och förädlare i vårt län.

Om nyhetsbrevet

Du får det här utskicket eftersom du antingen sökt EU-stöd, deltagit på någon av våra aktiviteter eller för att du har anmält intresse för att få aktuell information från landsbygdsavdelningen på Länsstyrelsen i Västra Götalands län.

Ansvarig utgivare: Lena Björkqvist, lena.bjorkqvist@lansstyrelsen.se
Redaktör: Nina Goos, nina.goos@lansstyrelsen.se



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling. Europa investerar i landsbygdsområden

Länsstyrelsen Västra Götalands län
403 40 Göteborg | 010-224 40 00 | vastragotland@lansstyrelsen.se

Har du fått detta mail vidarebefordrat?
[Starta en egen prenumeration här.](#)

[Så hanterar vi dina personuppgifter](#)
[Avregistrera prenumeration](#)

Följ oss i sociala media



Dela detta utskick

