

DOKUMENTATION

Gör affär av trädgårdens historia - företagsbesök på Färna Herrgård 30 mars 2017

Välkommen!

Elisabeth Håkansson, Länsstyrelsen Västmanland och projektledare för "Smakrik och blomstrande besöksnäring" hälsade deltagarna välkomna till Färna Herrgård.

Wenche Engström och Inga-Lena Eriksson, Färna Herrgård

Wenche Engström, VD för Färna Herrgård berättade om verksamheten på Färna Herrgård och hur de använder platsens historia i företaget. Wenche och hennes make Gerald Engström köpte Färna 1994. Från början var Färna ett gammalt järnbruk, och här har man bedrivit olika verksamheter genom åren såsom flyktingförläggning, skogsutbildning, jordbruk, kursgård m.m. Bruket har även ägts av flera olika familjer. Från början låg här en handelsträdgård och bruket har en gång varit självförsörjande.



Idag har herrgården renoverats och kompletterats med ett spa, orangeri, köksträdgård och ett välrenommerat kök. Wenche driver förutom Färna Herrgård & Spa även Färna Herrgårdsbod, 300 kvm shopping tillsammans med kollegan, Eva Hedlund. Wenche berättade hur man idag arbetar med att ta fram delar av den gamla trädgården (stigar osv) som de en gång såg ut. Man har nära samarbeten med olika närliggande trädgårdsutbildningar där studenter har hjälpt till att kartlägga området, och man har idag en trädgårdsplan som man arbetar efter. Man tar även in historiken i herrgårdens produkter, där man t.ex. använder sig av en järnstämpel som märkning, på kaffekoppar, badrockar osv.

Inga-Lena Eriksson, kökschef och sommelier på Färna Herrgård berättade om Färnas matfilosofi där man arbetar så mycket man kan med närodlat och lokalproducerat. Man tar mycket råvaror från den närliggande naturen och man arbetar även efter säsong. Man har ett stort kontaktnät med lokala entreprenörer och man har även en egen köksodling på området med kryddor, ätbara blommor m.m. Restaurangen kom nyligen med i White Guide och man vann även champagnetävlingen "en oväntad smakupplevelse" arrangerad av Arvid Nordquist i samarbete med Bollinger.



[Läs mer om Färna Herrgård & Spa](#)



Stefan Johansson, Högbo Brukshotell

Stefan Johansson, kökschef på Högbo Brukshotell berättade om konceptet "Made in Högbo" och hur man arbetat och arbetar kring måltid på Högbo Bruk. Made in Högbo började som ett växthusprojekt 2011 där man ville odla sina egna grönsaker på bruket samtidigt som man ville få in nyanlända personer i arbetslivet. Detta blev ett gemensamt projekt mellan Högbo Bruk (som är ett kommunalägt bolag), Länsstyrelsen i Gävleborgs län, integrationsenheten i kommunen och Arbetsförmedlingen. Man startade flera "stationer" likt växthuset på bruket, en frilandsodling, ett charkuteri, ett bageri, ett ysteri osv.. Nyanlända får idag instegsjobb samtidigt som man odlar och föder upp härproducerade råvaror till restaurangen på Högbo Brukshotell, som köper råvarorna. Man har även egna grisar, kor, ankor, får m.m. på Bruket. Detta gör att man i ett och samma projekt får integration och fantastiska råvaror i ett. Made in Högbo används även som en kvalitetsstämpel idag eftersom en råvara måste uppfylla vissa krav för att få kallas så. T.ex. ska råvaran vara osammansatt, komma från Högbo och vara plockad/odlad/uppfödd på plats med kärlek och omtanke för både natur och medborgare.

[Läs mer om Högbo Bruk](#)

Birgitta Wahlberg & Marie Östblom, Bergslagssatsningen Kultur och Turism

Birgitta och Marie från Bergslagssatsningen berättade om projektet som pågått sedan 2006 där man arbetar med att utveckla ett antal utvalda industrihistoriska besöksmål till kvalitativa och tillgängliga besöksmål för att locka fler besökare till området. Inom projektet arbetar man med olika teman, där trädgård är ett och måltid är ett. Inom tema trädgård tog man under 2013 fram en trädgårdsguide till trädgårdar i Bergslagen, vilket i sin tur skapade ett trädgårdsnätverk som man nu fört samman med projektet "Smakrik och blomstrande besöksnäring". Trädgårdsnätverket har träffats vid flertalet seminarium och man har även givit individuell rådgivning till några av trädgårdarna. Under rådgivningen var det många av företagen som fick ta fram en vision och målbild, och även en strategi för att nå dit. Rådgivningen resulterade även i nya samarbeten trädgårdarna emellan, nya kursverksamheter, fler året-runt aktiviteter, storytelling m.m. Inom Bergslagssatsningen har man även precis tagit fram en måltidsbok för Högbo Bruk, där tanken är att göra en måltidsbox med namnet "Bergslaget" med måltidsböcker från Färna Herrgård, Loka Brunn och Grythyttans Gästgivaregård.

[Läs mer om Bergslagssatsningen Kultur och Turism](#)



Lisa Förare Winbladh, Att göra affär av trädgårdens historia

Lisa Förare Winbladh är en välkänd matskribent och kokboksförfattare som höll en workshop för deltagarna kring storytelling och hur man kan paketera en känsla. Lisa berättade att historier påverkar vad vi köper och vad vi är beredda att betala, och att det därför är viktigt att man skapar trovärdiga historier som håller över tid. Lisa berättade även om sin egna produkt, "Matkaravan" där hon arrangerade guidade turer till olika matentreprenörer kring Möllevångstorget i Malmö.



Lisa arbetade med deltagarna kring deras egna företagsprodukter och hur dessa kunde utvecklas. Lisa föreläste även om hur man skriver bra nyhetsbrev och hur viktigt det är att berätta en historia i rätt ögonblick.

[Läs mer om Lisa Förare Winbladh](#)

