

Det svenska Dryckesundret

- hur smakupplevelser (och Gårdsförsäljning) kan driva turistsatsningar

Först vill vi ställa två undrande frågor,

- vad ligger egentligen bakom det vi kallar "det svenska dryckesundret"?

- Nu finns det otroliga 750 producenter av hantverksmässigt tillverkade alkoholdrycker i Sverige, en ökning från ca en handfull för 20 år sedan. I samband med det har en sundare alkoholkultur växt fram där intresse för hantverket och smakupplevelser är kärnan.

- hur kan Gårdsförsäljning hjälpa till?

De 750 kan bli juveler i varje regions turistsatsning med hjälp av en ansvarstagande och proffsig gårdsförsäljningsturism precis som restaurangnäringen är en naturlig del.

I vårt föredrag berättar vi om vår erfarenhet av att utveckla en ny bransch med sensorik-upplevelser och exklusiva smakprodukter vid besök, samt hur gårdsförsäljningen kan integreras i det.



Föreläsningen berör:

- utveckling av unika besöksupplevelser och innovativa smakprodukter
- platsen i centrum ger äkta spårbarhet och varumärkesspridning
- ett internationellt turistbesök är ofta ett företags första export
- vad gäller enligt Gårdsförsäljningsutredningen och Regeringens beslut?
- Gårdsförsäljningen ut ett problemlösningssperspektiv,
- hur kan Gårdsförsäljning kan fungera i praktiken, för både producenter, konsumenter och myndigheter.
- vidareutveckling av sundare alkoholkultur mha hantverk och smakupplevelser
- fallgropar och anekdoter från Angela & Magnus många erfarenheter

Föreläsningen vänder sig till:

- inkubatorer, kommuner, regioner etc som hjälper små företag att utvecklas
- företag, entreprenörer och nätverk som vill få nya insikter och inspiration
- myndighetspersonal och beslutsfattare som vill lära sig mer om Gårdsförsäljning
- utbildningar som vill lära ner om upplevelsebaserade småföretags förutsättningar

Om Angela & Magnus:

Angelas och Magnus gemensamma föredrag är frukten av många års samarbete och gemensamma erfarenhet av nästan 58 år i branschen. Vi vill tillföra något av vårt kunnande och tankar om Sverige och den rika mat och dryckeskultur vi idag har.

Läs mer om Angela på angeladorazio.com och om Magnus på magnusdandanell.com

Kontakt: föredrag epost till info@detsvenskadryckesundret.se ,info: detsvenskadryckesundret.se

En inblick i Sensorikens magiska värld

Välkommen på föredrag med Angela, en inblick i sensorikens magiska värld

Lyssna om utvecklingen av den svenska whiskysmaken och värdet av att bygga varumärke med sensoriska upplevelser, unika samarbeten, okonventionella kombinationer och personlighet.

Men också om de mjuka värdena i livet; om att vara lycklig och göra det man gillar göra, om värdet att utveckla fler sidor av oss själva.



Föreläsningen berör:

- utvecklingen av den svenska whiskysmaken
- värdet av att bygga varumärke med upplevelser, unika samarbeten, okonventionella kombinationer och personlighet
- unika varumärkessamarbeten mellan små och stora företag
- inblickar från uppdraget som supervisor och mentor till den allra första AI-whiskyn
- hur tävlingar fungerar i dryckesvärlden, en internationell huvuddomare berättar
- kvinnliga erfarenheter inom en traditionellt manlig bransch
- att bli invald i whiskyns Hall of Fame som första svensk och andra kvinna i världen
- fallgropar och anekdoter från Angelas långa erfarenhet

Föreläsningen vänder sig till:

- inkubatorer, kommuner, regioner etc som hjälper små företag att utvecklas
- företag, entreprenörer och nätverk som vill få nya insikter och inspiration
- mat & dryckespersoner som vill lära sig om utveckling av sensoriska upplevelser
- utbildningar som vill att eleverna vidgar vyerna inom sensorikens magiska värld

Om Angela D'Orazio:

Angela är förmodligen Sveriges mesta internationella whisky-kändis. Hedersmedlem i Whisky Hall of Fame, med över 30 år i branschen och en mångfaldigt prisbelönt Master Blender, samt den allra första masterblender med tilläggs titeln AI Whisky supervisor. Angela arbetade under nästan 20 år på Mackmyra Whisky och är numera fristående kontrakterad blender, håller provningar, leder resor och dansar.

Pionjär för svensk whiskys profil på Mackmyra, där Angela tagit fram och utarbetat hela den skandinaviska/internationella stilen av whisky; medaljprydda, nydanade och exotiska whiskies med avslut på svensk ek, amaronevin, calvados mmm och står med bakom framgångsrika team, samarbeten och serier av föredrag och produkter ihop med med Mackmyra och Masi, Plantation, Drouin, Brenne, Bruichladdich mfl. En av whiskyvärldens få kvinnliga blenders- och en intressant rikedom av erfarenhet inom en traditionellt manlig bransch, berättar om sina erfarenheter med stor humor.

Läs mer om Angela på angeladorazio.com

Kontakt: föredrag epost till info@detsvenskadryckesundret.se ,info: detsvenskadryckesundret.se

Startup med små medel i nya branscher

- hur entreprenörer med bra idéer men utan stora resurser kan komma igång

I slutet av en lång företeelse kan alla kunder, finansiärer, företagsrådgivare, myndigheter, skolor och arbetstagare branschens förutsättningar. Men hur gör man i början när idén/företeelsen är ny, - när få kan något och det är en lång väg till inkomster?

Single malt whisky i Sverige var i den positionen 1998 när Mackmyra-grundarna kläckte idén i sälenstugan. Carthago Fragrance är från 2020 på en liknande, dock inte fullt lika långsiktig resa. Det gäller att använda kreativitet, innovation, erfarenheter från liknande branscher, samarbete i samhället och inte minst att fånga samtidens uppmärksamhet.



Föreläsningen berör:

- att konkretisera idén och inte missa omvärldsspaningen
- upplevelse-och/eller fysisk produkt?
- platsen i centrum ger äkta spårbarhet och varumärkesspridning
- börja med teamet och idén i pilotskala
- bygg nätverk med framtida konsumenter: crowd-founding/sourcing
- kan tillståndsprocesser och administration vara smidig och hjälpande?
- samarbete med och hjälp från kommuner, regioner, stat och EU
- finansieringens fyra kakbitar och tre startfaser
- digital eller traditionell marknadsföring och kommunikation?
- många mellanled till konsument, - var finns marginalerna?
- sälja lokalt, nationellt, på export, B2B eller D2C? - hur kan små startuper göra?
- fallgropar och anekdoter från Magnus Erfarenheter

Föreläsningen vänder sig till:

- inkubatorer, kommuner, regioner etc som hjälper små företag att starta upp
- företag, entreprenörer och nätverk som vill få nya insikter och inspiration
- myndighetspersonal och beslutsfattare som vill lära sig mer om småföretagsvillkor
- utbildningar som vill få några exempel från verkligheten

Om Magnus Dandanell

- är en av åtta grundare till Mackmyra Whisky och var VD i 22 år från starten i mars 1999.
 - är en av de drivande krafterna i skapandet och framväxandet av den nya svenska branschen med alkoholproducenter som gått från ca en handfull när Mackmyra startades till över 750 st 2023.
 - Driver sedan 2021 ett konsultföretag som ska hjälpa andra med att starta och utveckla sin verksamhet inom upplevelser, hantverksmässig produktion, livsnjutning mm. Det första projektet är Carthago Fragrance, - en startup som ska destillera fram exklusiva, spårbara, hållbara ingredienser/doffer direkt från växtplatsen och som kommer användas bland annat av kosmetika-, skönhets-, och livsmedelsindustrin. Magnus är delägare och Styrelseordförande.
- Läs mer om Magnus på magnusdandanell.com

Kontakt: föredrag epost till info@detsvenskadryckesundret.se ,info: detsvenskadryckesundret.se