



Nyhetsbrevet

Näringslivsnyheter från Simrishamns kommun

Tema – Mat 2009

Välkommen till Nyhetsbrevet

Skåne och kanske framförallt Österlen förknippas med god mat och stora matupplevelser. I detta specialnummer av Nyhetsbrevet presenteras några av de satsningar som pågår för att ytterligare förstärka vår del av Skåne som en stark livsmedelsregion. Välkända företag med etablerade varumärken finns med och många nya spännande företag ser möjligheten att visa upp sina produkter och sitt kunnande.

Mångfalden och småskaligheten dominerar men det finns även medelstora företag inom livsmedelsbranschen på Österlen. Ett av dessa företag är Ingelsta Kalkon. De har nyligen invigt en ny förädlingsanläggning i Simrishamn.

Matrundan på Österlen



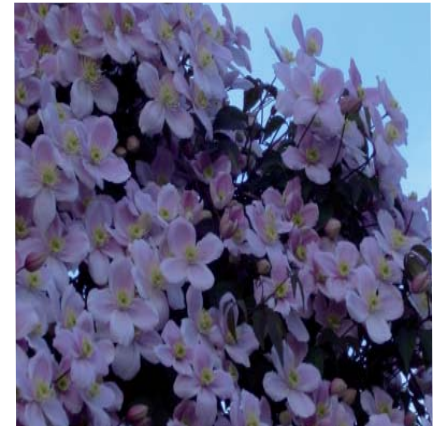
Matrundan är ett årligen återkommande evenemang som i år äger rum för andra gången mellan den 16-24 maj. Det finns en runda på våren och en kortare på hösten. I år den 2-4 oktober. Tanken är att vissa bredden och kraften i allt som Österlen kan erbjuda av mat och matupplevelser. Här finns odling, förädling, restauranger, övernattnings, allt i en fantastisk miljö som utöver sin enastående natur också erbjuder kulturupplevelser.

Matrundan, som är en ekonomisk förening vill också skapa förutsättningar och utveckla kulinarisk turism för

Ystad-Österlenregionen. Man arbetar med att utveckla paket, aktiviteter och att marknadsföra Matrundan året runt. Utöver att äta, dricka och sova finns det mycket kunskap att hämta under Matrundans vecka. Det anordnas flera vandringar och turer i vackra naturområden och vid historiskt intressanta platser. Men det är framför allt maten som en totalupplevelse som Matrundan vill förmedla. Matrundans program finns på www.matrundan.se

Eventkalendern

I Matrundans eventkalender kan du dag för dag, året runt



följa aktiviteter och evenemang hos Matrundans medlemsföretag.

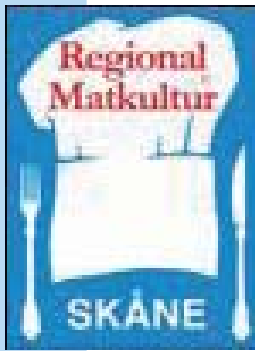
Matrundans medlemsföretag

Åbergs Trädgård • Allé - Eva Thuresson • Börje Olssons Skafferi • Buhres Fisk • Carema - sjukhuset i Simrishamn • Charlie's House • Drakamöllan Gårdshotell • Fieldwood Travel • Gröna Butiken • Hammenhögs Gästis • Herrestad Gästis • Hotel Kockska Gården • Ingelstorp • Ingelstorp Trädgård • Kivikås Frukt • Kiviks Ål & Laxrökeri • Kiviks Musteri • Klostret i Ystad • Köpingsberg • Lant-handlaren i Vitaby • Lödahus Chokladkultur • Olof Viktors • Österlenchoklad • Österlenkryddor • Österlen Sparris • Ottsjöcockens Lönnkrog • Petersborgs Gård • Ravlunda Bränneri • Sköl-len Gårdshotell • Vendel Ales Stenar

österlen
matrundan



Regional Matkultur Skåne



Regional Matkultur är Din vägvisare till den skånska maten. Skylten med den karakteristiska

kockmössan samlar utbudet av lokalproducerade råvaror och skånsk mattradition under ett tak.

Restauranger och gårdsbutiker med Regional Matkultur Skånes skylt är speciellt utvalda och fungerar som ambassadörer för den skånska maten. Restaurangerna förmedlar matupplevelser av både nytänkande och genuin skånsk



mattradition. Råvarorna ska i möjligaste mån vara lokalproducerade. Detta ger en naturlig länk från jord till bord.

Regional Matkultur Skåne ingår i ett europeiskt nätverk www.culinary-heritage.com

Kontaktpersoner i Skåne:

Eva Norrsell
Havängsprodukter
Sillaröd, Nickebo, 277 57
Brösarp
041726270
info@havangsprodukter.se
info@regional-matkultur-skane.org

Många medlemmar i regionen:

Bjärsjölagårds Slott/Konferensanläggning, SJÖBO • Branteviks Bykrog, BRANTEVIK • Brösarps Gästgifveri, BRÖSARP • Hotel Svea, SIMRISHAMN • Hotell Continental i Ystad, YSTAD • Kamskogs Krog, SIMRISHAMN • MR Gourmet Din Catering, YSTAD • Onkel Enkel, TOMELILLA • Sjöbo Gästgivarvaregård, SJÖBO • Skillingebörsen, SKILLINGE • St Herrestad Gästgivarvaregård, YSTAD • Gunnarshögs Jordbruks AB, HAMMENHÖG • Havängsbodarna AB, BRÖSARP • Havängsprodukter AB, BRÖSARP • Ingelstorp Trädgård AB, GLEMMINGEBRO • Kiviks Musteri, KIVIK • Kiviks ål och lax rökeri AB, KIVIK • Kivikås Fukt AB, KIVIK • Lillehems Gård, DEGEBERGA • Lödahus Chokladkultur, BRÖSARP • Ingelstorp Trädgård AB, GLEMMINGEBRO • Lödahus Chokladkultur, BRÖSARP • Vilhelmsdals Gårdsmejeri, Tommarp

Trädgård à la carte 30 maj- 7 juni

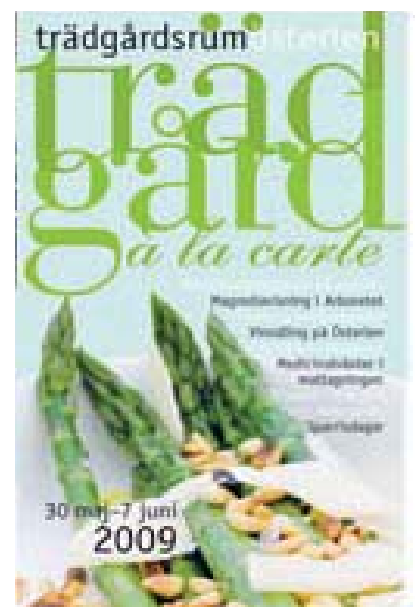
Mat och trädgård är viktiga ingredienser på Österlen. Dessa förenas i Trädgård à la carte.

För tredje året i rad och under veckan den 30 maj - 7 juni händer det mycket i trädgårdarna på Österlen. Det är naturligt att söka sig till Österlen om man vill uppleva god mat och spännande trädgårdar. Här finns alla råvarorna och de genuina trädgårdar. Botanisera mellan sparris, tomat, äppel, vinodling, oliver, tulpaner, kryddor och öppna privatträdgårdar. Programmet för Trädgård à la

carte innehåller allt från trädgårdsvisningar till smakupplevelser.

Sparrisprovning på Österlen Sparris, Österlentomater, röda gazpachosoppa och medicinalväxter i matlagning på Äpplets Hus är tre exempel på unika smakupplevelser under veckan Trädgård à la carte.

[Läs hela programmet här!](#)



Ingelsta Kalkon öppnar en ny förädlingsanläggning i Simrishamn

Ingelsta Kalkon utökar sin verksamhet med en ny förädlingsanläggning i Simrishamn. Bakgrunden är de senaste årens ökande konsumtion av svenskt kalkonkött. Konsumtionen i Sverige av kalkonkött ligger på runt ett kilo per person och år.

Den nya anläggningen, som är en total investering på 25-30 miljoner kronor, kommer inledningsvis att sysselsätta 5 personer och i höst 10 personer. Sedan tidigare har Ingelsta Kalkon ca 25



Den nya anläggningen invigs av landshövding Göran Tunhammar.

Faktaruta



Ingelsta Kalkon produktutvecklar, producerar och säljer svenskt kalkonkött, dels genom egna butiker och dels genom dagligvaruhandeln, storhushåll och industri. Sedan 2004 är företaget helägt av B lenta-gruppen AB; ett familjeägt företag där bl.a. Guldfågeln AB ingår. Antalet anställda uppgår till ca 150, med en omsättning på ca 200 miljoner kr. I år fyller företaget 25 år. För mer information:

www.ingelstakalkon.se

anställda vid Nya Lantfågels anläggning i Simrishamn.

Den nya anläggningen i Simrishamn kommer bland annat att producera påläggsprodukter och korv.

Från och med 1 juni 2009 flyttar Ingelsta Kalkon sin produktion av kallskänksprodukter och färdiglagad mat till köket på sjukhuset i Simrishamn. Ingelsta Kalkon tar därmed också över driften av sjukhusets kök. Ingelsta Kalkon kommer att överta nuvarande personal och ytterligare medarbetare följer med till Simrishamn.

Visste du att

det i Simrishamns kommun finns 685 företag inom mat och livsmedelsproduktion? Företagen finns i branscherna jordbruk (535), fiske (58), tillverkning av livsmedel (24) och inom restaurangbranschen (68).

Källa UC

Prenumerera på Nyhetsbrev

Simrishamns kommuns Nyhetsbrev med näringslivsnyheter kommer ut med 8 nr per år. Prenumerera genom att skicka ett mejl till naringsliv@simrishamn.se. Då får du automatiskt alla kommande ordinarie och specialnummer nummer av Nyhetsbrevet.

Kontaktuppgifter:

Lars Persson tfn 0414-81 91 22
mobil 0709-81 91 22
E-post: naringsliv@simrishamn.se



SIMRISHAMNS KOMMUN

ADRESS: 272 80 Simrishamn
www.simrishamn.se