

## **Presentationer:**

### **Roger Tiefensee**

*Vem är du? Namn/hemvist*

Roger Tiefensee, Dunker

*Vilket företag är du verksam i?*

Tiefensee Äppelodling och Smakgården AB.

*En (dold) talang eller när är du som bäst*

Jag är som bäst när jag får samarbeta med andra och driva utveckling i föreningar och företag framåt. En talang är att jag kan göra en äkta sörmländsk gärdesgård, med störrar av en, slanor av gran och vidjor av gran.

*Vad är din roll i styrelsen?*

Ordförande

*Vilken är den viktigaste frågan för Sörmlands Matkluster?*

Den viktigaste frågan för Sörmlands Matkluster just nu är att utveckla samverkan i våra uppstartade branschkluster och på så sätt bidra till bättre affärer för våra medlemmar.

### **Anette Forsberg**

*Vem är du? Namn/hemvist*

Anette Forsberg med familj bor i Vrena

*Vilket företag är du verksam i?*

Vrena Grönt Familjeföretag, Grönsaks-, plant-, blomsterodlare & Champinjoner. En del efter säsong, samt mot Butik & grossist året runt. Även med & driver Handlarn "mataffären" i Vrena.

*En (dold) talang eller när är du som bäst?*

När solen skiner & det är full rulle, under kontrollerande former.

*Vad är din roll i styrelsen?*

Ha koll på Ekonomi i samråd med Ordförande & Redovision, samt bollplank i framförallt de frågor som berör områden jag besitter kunskap i.

*Vilken är den viktigaste frågan för Sörmlands Matkluster?*

Att få ordning på Ekonomi/likviditet för att Matklustret ska kunna fortsätta bedriva en ökad produktion av lokal mat i Sörmland, Kunna ha kompetenta projektledare som ihop med styrelsen arbetar aktivt med olika Projekt områden som ska gynna företagandet i Sörmland samt växa med fler företag, samt bibehålla att ha hög Kvalité på arbetet som bedrivs i Matklustrets regi.

### **Hannu Husa**

*Vem är du?*

Hannu Husa, boende i Nyköping

*Vilket företag är du verksam i?*

Smakfyllt i Nyköping Ab. Rådgivning och utbildning inom besöks- och servicenäringen.

#### *Tidigare uppdrag/bakgrund*

Kock i grunden, därefter yrkeslärare. Fram till och med maj 2023 rektor och ägare av Nyköping Strand Utbildningscentrum (Hotell- och restaurangskolan i Nyköping)

#### *En (dold) talang eller när är du som bäst?*

När jag får medverka till möten som berör och betyder något.

#### *Vad är din roll i styrelsen?*

Med min erfarenhet av utbildning, måltid och besöksnäring så är det framförallt de delar jag kan bidra med. Att få jobba med den sörmländska matidentiteten i olika former och bidra till matklustrets utveckling är inspirerande.

#### *Vilken är den viktigaste frågan för Sörmlands Matkluster?*

En av de viktigaste frågorna är hur vi kan öka medlemmarnas engagemang för att i slutändan utveckla våra medlemmars affärer.

### **Ingela Stenson**

#### *Vem är du? Namn/hemvist*

Ingela Stenson, Stora Essingen i Stockholm och Wegersberg i Floda

#### *Vilket företag är du verksam i?*

Jag har eget företag, Ingela Stenson AB och tar uppdrag inom mat, livsmedel, analys och trender

#### *Tidigare uppdrag/bakgrund*

Jag är bonddotter, hushållslärare med påbyggnad av journalistik och PR/kommunikation. Jag har arbetat på Jordbrukets Provkök, inom Svensk Mjolk och som omvärldsanalytiker och strateg. Jag har arbetat med trender inom mat och livsmedel i hela mitt liv och lett stora projekt och verksamheter som Årets Kock, Mjolkfrämjandet, Caffè Lattelansering, svenska delen av VM i matlagning, Bocuse d'Or. Nu är jag chefredaktör för Livsmedel i fokus och sitter i styrelsen, ledamot i Kungliga Skogs- och Lantbruksakademien samt aktiv i Gastronomiska Akademiens och Måltidsakademiens Vänförening. Flitigt anlita som föredragshållare och skribent. Jag har ett fantastiskt nätverk inom mat, livsmedel och gastronomi.

#### *En (dold) talang eller när är du som bäst?*

Jag älskar mat och kommunikation och när jag får kombinera dessa två favoriter trivs jag bäst.

#### *Vad är din roll i styrelsen?*

I styrelsen jobbar vi i olika grupper och med våra projekt, min roll är framförallt att arbeta med de kommunikationsinriktade processerna, att göra nytta för medlemmarna och bidra till att göra Sörmlands Matkluster känt och uppskattat.

#### *Vilken är den viktigaste frågan för Sörmlands Matkluster?*

Att bidra till våra medlemmars framgång i sina företag och att göra Sörmland känt för våra goda lokala livsmedelsprodukter och som en härlig matdestination.

### **Kristoffer Winnerhed**

*Vem är du? Namn/hemvist*

Jag lever och verkar i Lappe som ligger vid Hjälmarens strax utanför Vingåker. Här bor jag med min fru Lottie och våra tre barn på en liten torpargård på 1 hektar.

*Vilket företag är du verksam i?*

Jag driver Gröndal Mat & Trädgård och är främst verksam som kock och gör privata middagar, olika specialevent och ett par bröllop per år. Jag driver även utomhus-popup-restaurangen "Naturbordet" och är delaktig i lönnkrogsprojektet "Mercurious" i Katrineholm.

*Tidigare uppdrag/bakgrund*

Innan mitt nuvarande arbete var jag Kökschef/Restaurangchef för Julita Wärdshus samt Parken och Orangeriet i Katrineholm och före det drev jag restaurangen Socialize i Umeå 2010-2015 med fokus på nordisk mat, närproducerat och ekologiskt.

*En (dold) talang eller när är du som bäst?*

Jag gillar att klura ut lösningar och är som allra bäst under press. När mycket står på spel eller tiden är knapp 😊

*Vad kan du bidra med till Matklustret?*

I Matklustret kan jag bidra med perspektiv från restaurangsidan och hitta bra sätt som vi kan samverka på. Då jag själv inte har en restaurang i dagsläget som är öppen dagligen och kräver uppmärksamhet finns jag också ofta tillgänglig för att hoppa in och hjälpa till med event och samverka.

## **Caroline Johnsson, Kälbro Trädgård**

*Vem är du? Namn/hemvist*

Caroline Jonsson, bor i Kälbro som ligger ca 15 km söder om Eskilstuna.

*Vilket företag är du verksam i?*

Jag och min man Leif har Kälbro Trädgård AB som består av äppelodling, musteri, gårdsbutik, snittblomsodling, fruktträdsbeskrining och textila kurser.

*Tidigare uppdrag/bakgrund*

Född och uppvuxen i Nyköping, sen har vi flyttat ungefär ett varv runt Mälaren efter många år i Stockholm. Jag är trädgårdsmästare och har haft eget företag inom trädgård sedan 2007. I början jobbade jag mest med design och anläggning men när vi flyttade till Eskilstuna ramlade vi in på fruktodling. Parallellt med trädgård har jag under alla år arbetat med simning och livräddning på olika nivåer, dels som tränare för bla landslaget i livräddning, dels i olika styrelser och som kanslichef på Svenska Livräddningssällskapet Stockholmsavdelning. Jag är även utbildad textilvetare och brinner för att bevara och lära ut gamla textila hantverk.

*En (dold) talang eller när är du som bäst?*

Jag trivs allra bäst när jag får jobb tillsammans med kreativa människor som vill förändra och förbättra och jag jobbar gärna i projekt!

*Vad kan du bidra med till Matklustret?*

Förhoppningsvis kan jag bidra med mitt kunnande inom odling av frukt och bär. Sörmland har så stora möjligheter som matlandskap inom många olika grenar och jag vill vara med och få ännu fler människor att upptäcka det!

### **Emelie Graflund, Solbacka**

*Vem är du? Namn/hemvist*

Emelie Graflund, bor i Näshulta söder om Eskilstuna.

*Vilket företag är du verksam i?*

Jag är projektledare för utvecklingen av Solbacka i Stjärnhov sedan 2021 (gamla internatskolan) där jag ansvarar för projektledning, marknadsföring/kommunikation och destinationsutveckling. Tillsammans med Sisyfosgruppen förvandlar vi det förfallna till en plats som möter dagens och framtidens behov både som besök, inom utbildning och omsorg. Idag driver vi restaurang, hotell, uthyrning av lägenheter, fastighetsförvaltning och till sommaren även äventyrsgolf, familjeaktiviteter. Vid sidan om detta driver jag EKG kommunikation sedan 2021 där jag hjälper företag med marknadsföring, grafisk design, kommunikation mm, bland annat har jag hjälpt Rosenhill gård i Björnlunda och Öster Malma.

*Tidigare uppdrag/bakgrund*

Född och uppvuxen på landet utanför Sigtuna men även bott i Berlin, Norrköping och Stockholm. När jag träffade min man som är äkta Näshultabo fick jag upp ögonen för Sörmland och vi slog ner bopålar här. Min utbildningsbakgrund är konst, projektledning, varumärke och grafisk design. Sedan examen 2013 har jag arbetat med att utveckla attraktiva platser att bo, leva och besöka främst genom dialog, event, digital kommunikation och marknadsföring. Det har främst varit genom olika roller i fastighetsbranschen. På fritiden är jag en hopplös hobbyodlare men med stort intresse, glad matlagare och uppskattar en tur på hästryggen eller höstens jaktdagar!

*En (dold) talang eller när är du som bäst?*

Jag frodas bäst när jag får samarbeta med människor i olika utvecklingsprojekt där fysiska möten är en viktig del! Men kanske framförallt när jag får hjälpa företag/entreprenörer att hitta sitt sätt att kommunicera, marknadsföra och komma på hur vi gör det till verklighet!

*Vad kan du bidra med till Matklustret?*

Jag hoppas att jag kan bidra med mycket energi, idéer och genomförbara vägar framåt för att nå ut med det underbara som finns i Sörmland och på så sätt skapa en ännu mer hållbar framtid för oss som verkar här!

### **Jens Lord**

*Vem är du? Namn/hemvist*

Bor i Näshulta, Haneberg med familj och hund.

*Vilket företag är du verksam i?*

Driver idag Köket på Julita (Julita Gård) tillsammans med min sambo Maria Kruhsberg

*Tidigare uppdrag/bakgrund*

Har under 19 år jobbat på Martin & Servera, restauranggrossist. Har under många år jobbat med småskaliga producenter och byggt logistiklösningar för småproducenter att nå ut till restauranger rikstäckande genom grossist. Startade ett varumärke inom dåvarande Martin Olsson som då hette

Gårdsbutiken, men som sedan blev Smakriket Sverige (Sorunda och M&S). Under 4 år arbetade jag tillsammans med svenska kocklandslaget och letade produkter och producenter till tävlingssammanhang. Föreläst en hel del kring småskalig produktion. Sista åren på M&S arbetade jag som försäljningschef.

*En (dold) talang eller när är du som bäst?*

Arbetar som bäst med kreativa människor. Det ger mig energi. Tycker om när det är "hands on" Den dolda talangen skulle då kunna vara sång, då jag i unga år jobbade utomlands med underhållning.

*Vad kan du bidra med till Matklustret?*

I Matklustret kan jag bidra med perspektiv och erfarenhet från grossist, logistik och restaurangsidan.