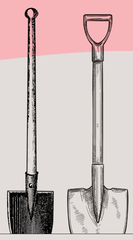
Så smakar din plats på jorden

Kommunicera terroir & merroir – öka värdet på din produkt

Vad är unikt med åländsk matkultur? Hur smakar den, doftar den och känns den, just för att den kommer från Åland? Att kopiera en plats är omöjligt, den är unik.
När du berättar att din råvara eller produkt kommer från Åland – från din by, din gård, din skog, dina vatten och dina traditioner – då blir den oersättlig.



TERROIR
#TERROIRÅLAND

Kommer från det franska ordet för land – terre. Terroir kan beskrivas som platsens själ: platsens specifika egenskaper och hur platsen samspelar med framställning av matvaror.

MERROIR
#MERROIRÅLAND

Kommer från franskans mer som betyder hav. Med merroir beskrivs vad som utmärker havet och hur det påverkar smaken på det som lever av och i havet: djur och växter.

Gräv där du står

Terroir och merroir är begrepp som rymmer så mycket mer än smak. De handlar om landskapstyp, jordmån, växtlighet, klimat, tradition och kunskap. När vi ringar in vad som skiljer vår råvara eller produkt från andra liknande och berättar det för vår kund – då kommunicerar vi även andra värden – mervärden – såsom äkthet, hållbar produktion, relation och känslor.

Här har vi samlat några frågor och svar som kan inspirera dig till att hitta just din historia.

VAD KAN DU?

- **MIN TILLVERKNING** kräver en expertis som inte alla kunder förstår men som jag kan förklara.
- **MITT RECEPT** eller min tillagningsmetod har gått i arv i generationer.
- **JAG ÄR UTBILDAD** mathantverkare.
- **ATT VÄLJA RÄTT** råvara är inte lätt. Vår erfarenhet gör att vi kan handplocka det bästa och skörda vid rätt tidpunkt.

VAD GÖR DIG UNIK?

- **BIDRAR DIN PRODUKT** även till att andra värden bevaras, tex biologisk mångfald?
- **VI HAR TAGIT EN** gammal mattradition och uppdaterat den för att passa dagens konsument.
- **JAG SAMARBETAR MED** en annan småskalig producent som är expert inom sitt område. Tillsammans stärker vi varandra.
- **VI STRÄVAR MOT** en helt hållbar produktion.

VAD GÖR DU FÖR ATT RÄDDA VÄRLDEN?

HUR ÄR DIN VARA PRODUCERAD?

Hur smakar det ?

- **VI HAR ANLITAT** en professionell smakbedömare som har hjälpt oss att beskriva vår produkt.
- **DU KAN FÖRHÖJA** upplevelsen av vår produkt genom att kombinera den med den här särskilt utvalda drycken eller maten som också är lokalproducerad.
- **VÅR PRODUKT FÖRÄNDRAS** och smakar olika enligt säsong.

Varför är din produkt så god?

Varifrån kommer smaken?

#ÅXGÅN

- **I VÅRT ÅLÄNDSKA LANDSKAP** finns något unikt som gör att vår produkt smakar extra bra.
- **JAG FISKAR I** samma vatten som generationer före mig har gjort.
- **ÅLANDS HAR FLEST** soltimmar i Norden och därför hinner våra grödor utveckla extra mycket smak och arom.

Varför smakar din produkt som den gör?

VEM ÄR KUNDEN?

- **VI RIKTAR OSS TILL** riktiga "foodies", folk som är ute efter något unikt och exklusivt.
- **VILKA EGENSKAPER I DIN** produkt uppskattas mest av konsumenter? Fråga gärna dina kunder och använd argumenten i din marknadsföring!
- **VÅR PRODUKT SKA** fungera som en gåva eller ett matminne man vill ta med sig hem efter ett besök på Åland.

Var finns din kund?

HUR BERÄTTAR DU DIN HISTORIA?

VI HAR HÄNGT en lapp på vår förpackning där vi berättar om produkten.

VÅRA KUNDER hjälper oss att sprida vår historia eftersom vi skapar tävlingar och annat innehåll som folk vill dela.

PÅ VÅR HEMSIDA har vi lagt upp recept och tips på hur man använder vår produkt.

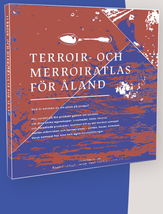
VI BERÄTTAR VÅR story på socialmedia och marknadsför våra inlägg.

VI HAR STARTAT ett nyhetsbrev.

HUR NÅR DU FRAM?

Terroir- och merroiratlas för Åland

Terroir- och merroiratlas för Åland är ett verktyg för primärproducenter, livsmedelsförädlare och företag inom besöksnäringen som vill utveckla koncept och historieberättande kring nya och befintliga produkter.

Hämta din atlas på Ålands Landsbygdscentrum eller ladda ner den digitalt på:

LANDSBYGD.AX ELLER VARUMÄRKE.AX