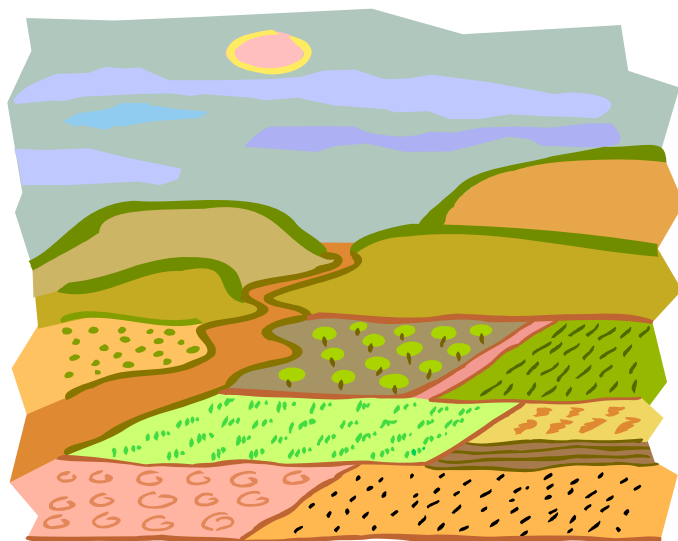




*Ett kompendium med mängder av ideer och tips för
Dig som vill starta upp en alternativ verksamhet på
Din lantegendom*

Gårdsturism

Brigitte Ranniger 2005



Innehållsförteckning

Vad är gårdsturism	sid 1	Blommor och trädgård	39
Bygemenskap	2	Rehabiliteringsträdgård	39
Medborgarhus	3	Rosenmeditation	40
Visioner	3	Gammaldags blommor	41
Eget arbete	4	Blomsterarrangemang	43-44
Bed & Breakfast	5	Eget arbete	45
Jobbigt med folk	5	Örtaträdgård	46
Olika typer av gäster	6	Recept	47-49
och vilka aktiviteter du kan erbjuda		Eget arbete	50
Rumsservice, äta middag med	7	Hästverksamhet	51
värdfolket, släta dukar och lakan,		Hästaktiviteter	52
betalning och lämna rummet.		Äventyrsritt	53
B&B i England/Tyskland	7	Eget arbete	54
Frukost vid övernattning eller	9	Guidning	55
caféverksamhet, frukostrummet		Guiden som person	55
Eget arbete	10	Vad kan du visa	55-57
Bak-bagarstuga	11	Eget arbete	58
Tunnbrödsstugan i Gölingstorp	11	Lokal för gårdsbutik	59
Islanna Gårdscafé	12	eller café/IT café	
Eget arbete	13	Eget arbete	60
Stenåldersmat	14	Skyltning	61
Recept	14-16	Eget arbete	62
Eget arbete	17	Logotyper	63
Festservice	18	Eget arbete	64
Innan du börjar	18	Service	65
Olika temafester	19-24	Hur du bemöter kunden	66
Eget arbete	25	Eget arbete	67
Bondbröllop	26	Marknadsföring	68
Eget arbete	29	Vilka målgrupper	69
Vin	30	Hur du skall nå dina kunder	70
I baren	32	Eget arbete	71
Eget arbete	33	Kickoff	72
Tårtdesigner	34	Eget arbete	73
Eget arbete	35	Sammanfattning	74
Sälja karameller	36		
Ingefärskarameller	36		
Eget arbete	38		

Vad är gårdsturism!

Förr i tiden hyrde lantbrukare ut så mycket som bara gick att hyra ut. Turister strömmade till. På den tiden var det populärt för stadsbor att komma ut på landet. Även om det oftast var enkelt boende så uppskattade de möjligheterna att gå långa välgörande promenader i natursköna omgivningar och att få inandas frisk luft.

I övriga europa så har bybefolkningen hyrt ut för turister i många år. England är ett land som det fortfarande finns en stor marknad för uthyrning. Dels beror det på att England är ett populärt land som välkomnar turister från andra länder och dels så reser engelsmännen själva mycket inom landet. På en bygata kan man oftast hitta 8 Bed & Breakfast. Beläggningen är hög och företagarna behöver inte konkurrera utan samarbetar istället.

Idag har vi tämligen mer möjligheter att vidga ut verksamheter på våra gårdar för att kunna ta emot turister och tillgodose deras behov. En turist vill bo, äta, handla och vara sysselsatt med trevliga aktiviteter. På en gård med dess omnejd kan man erbjuda åtskilligt med trevlig sysselsättning för turister.

Mitt kompendium tar upp olika verksamhetsområden som en bybo skulle kunna starta upp på sin gård för att väcka en turists intresse att besöka landsbygden. Om det finns gemenskap i en liten by så kan flera lantbrukare gå ihop och göra något tillsammans. Det kan vara en bonde som har kor och vill öppna ett ostysteri men har inte tillräckligt med bete till sina djur. Som granne har han kanske någon som vill satsa på ekologisk odling och behöver inte så stort markområde. De byter med varandra. Den ena får använda större delen av den andres marker i utbyte mot gödsel. Ett samarbete är roligt och en gemensam känsla av lojalitet för byn skapar bra värderingar som i sin tur är en mycket bra marknadsföring för små landsbygdsföretagare i byn. Bra/dåliga värderingar avspeglar sig i hela samhället vilket turisten kommer att lägga märke till.

Ett bra motto!

*När vindar blåser bygg då inte vindskydd utan flera
väderkvarnar*

**Materialet får ej kopieras eller användas
i ett kommersiellt sammanhang utan mitt tillstånd.**

©

Brigitte Ranniger

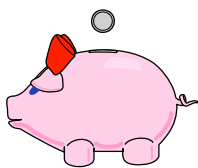
Bygemenskap



En bra gemenskap kan bybor skapa själva. Men är vi vana och gå samman? Tittar vi tillbaka så var mycket av den gamla tidens livsmönster bra men tekniken som finns idag saknades. Därför har vi mycket att lära av den gamla goda tiden och fläta samman den med vår tid idag där tekniken både styr och underlättar. Samtidigt så måste vi underordna oss naturens lagar och anpassa oss till den och inte tvärtom.



Mänskliga resurser är viktiga. Mänskligheten genomsyrar även det stora samhället. Som det är idag så är vi oerhört beroende av att tjäna **pengar**. Mycket dessutom.



Det är **roten** till stora problem. Nästan allt centraliseras till städer och större samhällen.

På landet kan vi bli självförsörjande för det är där maten finns. Mycket pengar kan den enskilde spara genom att slippa **pendla**. Därför måste jobb skapas i byarna. Värmeförsörjningen borde vi klara själva om vi har tillgång till ved.

Om handlarn i byn kunde köpa ägg, kött, fisk, mjölk, ost, bröd, frukt, grönsaker, marmelad, sylt och blommor av lokala producenter så skulle det kunna ge jobb åt folket i byn.



Men det är ett hårt arbete och kräver samarbete och noggrann planering. Framförallt så är inte **ensam** stark.

Om man har egna ideér hur tas det emot av kommunen?



Det är ju ideér som står utanför partipolitiken och kan upplevas som ett hot. Folk måste vara med och påverka. Överleva innebär att jobba framåt. Det finns mycket att ta tillvara på landsbygden och vi bör utnyttja resurser och möjligheter och försöka skapa arbetstillfällen.



Jag lyssnade på ett program på radion som handlade om hur en byutvecklingsgrupp i Värmland började ta egna saker i händerna. De började att rusta upp ett hus som blev en bystuga där alla kunde komma och dela sina åsikter. De gick fram med små steg men visade att **nu gör vi nåt**.

Av egen kraft så byggde de upp vackra hyreshus som följde den traditionella stilen. De fick låna pengar själva mot kommunalt borgen.

De startade en ekonomisk förening där alla medlemmar fick betala 1000 kr var. Folket stannade kvar i byn. De tänkte på livskvaliteten. Förutsättningarna de hade var att jobba tillsammans.

De hade också en telestuga i byn. Ett datacenter där alla i byn kunde få information vad som var på gång. Där fanns ett rum fyllt med 12 datorer.



Kurser hölls till bybefolkningen, skolklasser och till folk från andra byar. Att använda dagens teknik leder bybefolkningar ut i världen med den fördelen att de kan bo kvar i byn.

Ett medborgarhus



Varje samhälle som inte har något kommunalhus borde bygga ett medborgarhus. Där skall finnas en dator där kommunen ständigt uppdaterar ny information. Uppgifter skall kunnas lämnas beträffande dagisöer, äldreomsorg, skola mm. Samtidigt kan det vara en liten turistbyrå som lämnar information om evenemang som sker i byn eller i trakterna runt omkring.

Visioner

Vi måste få ha drömmar, fantasier och förhoppningar. Det är också bra om vi tar mer ansvar för oss själva och för de övriga i byn.

Inte deppa



Hitta på ideér



Alla tjänar på att leva i en riktig byggemenskap där alla får vara med i ett socialt sammanhang. Genom att leva i symbios både med naturen och tillsammans med andra så kan individen växa fritt. Fördelen med att samverka med varandra i den by vi bor i kan bli att vi kan köpa bra mat från lokala odlare. Kunna se hur hönsen har det som producerar våra ägg. Se hur korna mår. Följa upp den ekologiska odlingen. Ordna fester tillsammans och anordna roliga saker som tipspromenader, marknader och logdanser. Ett bra sätt att finna gemenskap är att teckna upp gammal historia.

Nästan alla har något att berätta och kan visa några kort från sin barndom. Varför inte samla ihop olika gamla prylar och göra iordning något museum.

Några ansvariga i byn kan hålla reda på födelsedagar, bröllop, dop eller begravningar. Även om det finns folk som inte vill bli ihågkomna så uppskattas det säkert att få ett fint kort eller blomma från bybefolkningen.

Eget arbete

Hur ser möjligheterna ut med samarbete ut där du bor? Vilka kan du tänka dig att jobba ihop med? Skriv ner!

Vilka olika kurser skulle ni kunna ordna tillsammans? Skriv ner!

Vad vill du syssla med själv? Skriv ner!

Om ni hade en liten bytidning. Vad skulle det stå i den? Skriv ner!

Skulle du se några fördelar med en bygemenskap och i så fall varför? Skriv ner!

Finns det någon historia upptecknad över byn där du bor? Om inte, vad skulle du vilja veta och vad skulle du kunna berätta? Skriv ner!

Skulle du vilja bli uppvaktad av övriga bybor eller föredrar du att vara anonym? Skriv ner!

Olika typer av gäster och vilka aktiviteter du kan erbjuda

Det är bra om du kan visa personligt engagemang för gästen. Prata en liten stund. Visa omkring om gästen vill. Tala om vilka aktiviteter det finns i bygden.

Tänk på att den miljön vi själva upplever dagligen kan upplevas helt annat av en utomstående. Det vi själva kanske tycker är lite tyst och tråkigt kanske kunden upplever som spännande och intressant. Det är bra om gården inte ligger allt för långt ifrån vägar.

En **affärsresande** eller **montör** vill bo billigt och ha lugn och ro. Det är gäster som kan återkomma flera gånger under ett år.



Barnfamiljer vill ha nära till någon badsjö och roliga aktiviteter. Om du har djur på gården eller i någon inhägnad så kan det vara roligt för familjer att titta på djuren.



Du kan iordningställa **naturstigar** med **grillplatser**. Varför inte bygga en **skogslekplats** med kojor, linbanor, gungor och ge möjligheter för barn och föräldrar att leka tillsammans. Det behöver inte kosta mer än virket från din egen skog och kostnaden för rep.



En **sagostig** där du på några platser bygger små kojor där barnen kan få fantisera om både troll och älvor. Att hyra ut cyklar kan vara en bra idé. Om du har hästar kan du hyra ut några av dem.

Medelålders personer vill kanske fiska, vandra lite längre med medhavd matpaket, kanske hjälpa till med höet etc.



Äldre vill oftast ha lugn och ro samt gå sköna promenader i omgivningarna. Om du annonserat i en tidning och får kunder så kan du skriva ett trevligt **välkommen-brev** innan gästerna avreser från sin hemort och sedan bjuda på kaffe när gästerna anländer. Viktigt att tänka på är att du får hyra ut (2005) till **8 personer** utan några särskilda tillstånd när det gäller Bed & Breakfast. Du får hyra ut högst 5 rum.

Det du bör tänka på är att om du av någon anledning skulle överskrida gästantalet och en brand skulle uppstå och skada någon då skulle en helt annan försäkringssituation uppstå för då har du övergått till ett pensionat och då gäller helt andra regler. Då har du överskridit lagreglerna och kan få näringsförbud. **Kontrollera alltid med din kommun vad som gäller.**

Rumsservice

Om kunden vill ha en **kopp kaffe** eller **te** på kvällen serverat i sitt rum så se till att han får det. Naturligtvis så måste han ju betala för det. I andra länder är det dyrt när man beställer något extra till ett rum. Klargör de priser som gäller för kunden. Fråga också kunden vilken tid han vill ha sin frukost. Några uthyrare brukar lägga små **choklad-bitar** inslagna i papper under varje gästs kudde som hon/han bjuder på. Ibland finns även kylskåp med dricka, choklad och jordnötter. På en liten lapp prickar gästen av det som blivit tagit av. Betalningen sker vid utcheckning.

Äta middag med värdfolket

Det är en trevlig idé. I Frankrike är det vanligt att hamna bland upp till en 20 personer, både gäster och familjemedlemmar och åtnjuta en god middag tillsammans.



Du kan även erbjuda snabbmat som hamburgare och pommes frites som är lätt att tina i micron. Piroger är också gott.

Släta dukar och lakan!

Pröva med att mangla dem i en varmmangel. När jag jobbade på hotell så tog vi ut lakan direkt ur torktummlaren och varmmanglade lakanen och dukarna.

Både lakan och dukar blev släta och fina. Prova först innan du köper en mangel. Varma blåsiga sommandagar så går det oftast lika bra att hänga ut lakan. De blir nästan lika släta.

Betalning

Låt kunden betala direkt när han bokar in sig. Skriv kvitto! Om kunden tycker att det är dyrt och du kanske inte har den allra bästa standarden med tex fin tv, video, telefon på rummet så kanske du har en lugn, fin och kulturellt vacker boendeplats och kan peka på det. Det är säljande i allra högsta grad.

Lämna rummet!

Senast klockan elva så du hinner städa och bädda till nästa gäst. Om kunden vill dra ut på tiden till ex kl 14.00 så måste han betala ny period. Om ni inte kommer överens om något annat. Så är reglerna vart man än kommer. Glöm inte att kunden måste lämna nycklarna innan han åker. Om du vill så kan du ge kunden en liten "välkommenåterinbjudan". Scanna in en fin bild på din gård och erbjud en liten rabatt till gästen som lockar han/hon till att återkomma.

Nästa gång Ni bokar rum hos oss bjuder vi på en liten överraskning.



Bed & Breakfast i England och Tyskland

Uthyrarna brukar erbjuda flera rum och ett gemensamt allrum där frukosten serveras. I England är det vanligt att det står en elektrisk vattenkokare i varje rum och på en bricka finns muggar och kaffe/te i små förpackningar. Det finns även socker och små mjölkförpackningar. Det ingår i priset.

Både i Tyskland och England har man tjocka heltäckningsmattor på golven. I varje rum så finns det nästan alltid

kabeltv och det är vanligt att rummen har både dusch och toalett. Ibland så ingår även hårtork. Det förekommer att gäster tar med sig sina hundar och det är viktigt att fråga om utifall man själv är aller-gisk.

De som driver företag med Bed & Breakfast i dessa länder brukar leva gott på det. Högsäsongen är ju somm-artid men de brukar ha att göra året runt. När det är mindre att göra så ren-overas, målas och tapetseras rummen. Sängarna är av god standard och lakan-en brukar vara stärkta.

I England så serveras det English Breakfast oftast mellan 8 - 9.30. På en buffé står det alltid corn/brainflakes med en kanna mjölk till. Apelsinjuice brukar också finnas. Värden brukar alltid komma fram till bordet och fråga vad man vill ha English Breakfast som består av ett porscherat ägg, några skivor bacon, en korv och vita bönor (norra England) eller tomaten på burk (södra). Om man frågar så kan de göra iordning äggrora ifall man inte vill äta så bastant. Till detta så får man te/kaffe och vitt rostat bröd skurna i trekanter med tillgång till marmelad i små förpackningar.

Ibland så kan även det stå ett fat med muffins. Engelsmännen är mycket vänliga och tillmötesgående och man känner sig som en familjemedlem.

I Tyskland så brukar frukosten bestå av några frallor och mörkt bröd skurna i skivor. Ost/skinka och marmelad finns oftast som pålägg. På vissa ställen kan man få kokt ägg. Kaffe/The/varm choklad och juice ingår.

Engelsmännen inreder ofta sina rum med blommiga tapeter och tunga gardiner med en spetsgardin i mitten. Det

är sällan att växter finns på fönsterbänken. De har olika variationer på sängarna i rummen. Om det är en dubbelsäng så har det ett enda stort lakan och täcke med påslakan. De har även två sängar som står bredvid varandra eller som man kan placera på varsin sida av rummet. Det är många som inte är ett par som kräver att få ligga i var sin säng. Det finns även enkelrum.

Bed & Breakfast i Nordamerika

Till skillnad mot Europa så är Bed & Breakfast mycket dyrare i Nordamerika. Vi hyrde ett rum i Sierra Nevada där hela huset var inspirerat av filmen "Borta med vinden". Alla rummen var döpta efter filmstjärnorna. De dyraste var Rhett Butlers och Scarlett o Hara's. Rummen var oerhört påkostade i sin inredning. Utanför rummen på övervåningen fanns ett bord med kaffe/te och kex. Det fanns tillgång till en swimmingpool och ute i parken fanns en bubbelpool där vi badade mitt i natten i Nevadas ökenhetta och glittrande stjärnhimmel. Frukosten serverades vid poolen och bestod av musli, jordgubbar, nypressad apelsinjuice från apelsinodlingen, inbakad oxfile samt nybakad hallonkaka och kaffe/Te.



Frukost vid övernattnings- eller gårdscafé



Frukostrummet

Linnedukar/servetter på borden ser fräscht ut men är dyrt. Pappersdukar är inte så roligt. Sy några dukar istället av något slitstarkt tyg. Nyplockna blommor ser fint ut att ställa på borden men det går även bra med plastblommor eller konstgjorda gröna växter. Placera krukor med växer i rummet. Lägg fram bestick på borden. Holländare och tyskar äter ofta bröd med kniv och gaffel. Se till att det finns salt och peppar på bordet.

Skön dämpad musik i bakgrunden är många europeer vana vid.

Antagligen kan du servera frukosten vid bordet eller duka upp en liten buffé. När gästerna kommer till frukostrummet så hälsa "god morgon" och visa gästerna fram till ett bord.

Serveringen vid bordet

Fråga om de vill ha kaffe, te eller varm choklad. Ställ fram koppar och varsin tallrik. Ställ fram nyvärmtd bröd. Det finns även halvfabrikat som går snabbt att värma i micron eller i ugn. Tex två nybakta frallor/pers, några grova skivor bröd/pers. Små smörpaket är bättre att ställa fram än en stor smörbytta. Du kan ha marmelad i små paket, 2 ost-

skivor/pers, 4 skinkskivor/pers, 4 salamiskivor/pers. Gräddmjölk och socker. Ställ fram kaffe, te eller choklad i en liten porslinskanna eller i en rostfri. Om du har många gäster som äter samtidigt så ställ fram termoskannor.

Lösa eller hårdkokta ägg

Erbjud två alternativ. Hårda eller löskokta. Om du inte har så många gäster så tycker jag att du kan fråga vad de vill ha.



Buffé: Olika marmeladpaket, ostskivor, skinkskivor, korvskivor snyggt upplagt på fat. Flingor, musli eller gröt. Fruktsallad på burk. Ägg, jordgubbar och melonskivor. Ta fram vad du har. Fukt på frukostbordet har blivit populärt. Yoghurt, mjölk eller juice. Du kan även servera omelett istället för ägg. Om du har samma gäster en längre tid så är det bra med lite ombyte med frukostmaten.

Lantgårdsfrukost

En sådan frukost kan vara en nisch som bara du har. Erbjud stekt ägg, skinka och stekt potatis. Bra om maten kommer från gården. Koka gröt på spannmål som du själv har odlat och servera äppelmos eller sylt som du själv har kokat. Grovt hembakat bröd bakat i en gammal bakugn eller vedspis. Ställ fram tomat, gurka, persilja och andra goda örter från gården.



Eget arbete

Gör ett besök hos någon som har Bed&Breakfast för att få inspiration. Fundera på hur din egna Bed & Breakfast skulle kunna se ut. Skriv ner!

Har du parkeringsmöjligheter för 4 bilar samt dina egna? Om inte hur ska du angöra en parkeringsplats och vad skulle det kosta med grävning och grus? Fundera, skissa och skriv ner!

Ring till miljö/hälsomyndigheten i din kommun och fråga vilka regler som gäller vid mathantering. Skriv ner!

Gör en kalkyl på vad det skulle kosta att renovera och inreda dom rummen du tänkt för B&B. Ta med allt i beräkningen. Fundera på vad badrummet ska ligga. Ska du ha toalett o dusch i varje rum eller två i hallen? Fundera, skissa och skriv ner!

Hur ser dina möjligheter ut att inreda rum på din gård? Fundera och skissa. Skriv ner!

Gör en inköpslista på vad du behöver köpa in. Skriv ner!

Kan du separera rummen från ditt egna privata boende? Fundera och skriv ner!

Var ska dina gäster äta frukost och vad ska den innehålla? Fundera och skriv!

Bak-bagarstuga



Förr i tiden gick kvinnorna samman och bakade. Det kunde vi även göra idag. En del gör om ett uthus till bakstuga. Be någon murare som kan det här med gamla ugnar att mura upp en fin härlig bakugn. Det finns speciella ugnar för att baka tunnbröd. I vissa ugnar kan man baka sex stycken kakor åt gången och de gräddas ganska fort. Degen kan vara tung att knåda så det är bra om männen kan hjälpa till.



Prata med äldre kvinnor i din by om de har några gamla recept på något gott bröd.

När upptäcktes jästen eller bakpulvret? Förmodligen sen lång tid tillbaka. Prova att baka ett bröd utan jäsmedel. Det blir stenhårt. Bakpulver är ämnen som tex hjortronsalt och natriumbikarbonat som vid upphettning alstrar koldioxid och används som jäsmedel. Jäst är en gulaktig massa av jästsvampar och används till bak. Du kan baka även med surdeg. Om det i din byn finns någon attraktion som drar folk så ta reda på det. Annonsera den dagen att folk kan köpa nybakat bröd från din bakstuga. Sätt ut skyltar i närheten av platser som är välbesökta och marknadsför din baksstuga. Jag har varit och besökt två bakstugor.

Tunnbrödsstugan i Gölingstorp och en bagarstuga på Islannagården i Skara.

Tunnbrödsstugan i Gölingstorp

Gården drivs av det trevliga och vänliga paret Birgitta & Bengt Lindqvist. Gölingstorp ligger i trakten kring Limmared. Birgitta och Bengt bakar tunnbröd på gammeldagsvis i vedeldad bakugn i en liten mysig stuga där ugnen byggts i köket. De erbjuder bakkvällar för folk som vill prova göra något annorlunda tillsammans. Det finns också möjlighet att prova på gammal norrländsk tradition.

Lugnet, den vackra miljön runt omkring i markerna, värmen från bakugnen och doften från de nybakade bröden är en upplevelse utöver det vanliga och är säljande i allra högsta grad. Degen som används till baket är gjord av mjöl som är odlat och malet på gården.

Ni välkomnas med tunnbrödsrulle och kaka Birgitta berättar om verksamheten och om tunnbrödsbaket. Kavla, grädda och känn ljuvliga dofter från ert nybakade tunnbröd.

Bakkvällen avslutas med hemgjord ostkaka, grädde och sylt.

Tunnbrödsbak: september-maj, tid 2½ - 3 timmar.

Pris: 275:-/pers

Det finns även möjligheter att hyra stuga, femkamp, paddling, möhippa och uppleva hur det var förr i tiden.

kika in på hemsidan

www.tunnbrodstugan.com

Tunnbrödsstugan

Gölingstorp 510 90 Limmared

Tel 0321/64046

Mitt omdöme: Vi var på studiebesök där när jag gick en kurs i lantbruks-turism och vi blev väldigt väl bemötta. Tunnbrödstugan låg mysigt i kanten av en björkhage. Den värmen och bakdoft som mötte oss satt i länge. Det var intressant när Birgitta höll ett litet föredrag om just bakstugan och hur det hela funkade. Vi var där 1996 och det är ett landsbygdsföretag som går framåt.

Islanna Gårdscafé

Islanna ligger mellan Falköping och Skara och gården drivs av AnnCharlotte & Bo Ottoson. Sedan 1984 så har inga kemiska medel eller konstgödsel använts på gården. För kontrollen svarar **Krav**.

Bagarstugan: De bakar väldigt goda hållgräddade brödkakor, bakade på gammaldags vis vid öppen eld. Dessutom bakar de surdegslimpor med hemmatillverkat honungsjäsmedel. Bröden bakas av gårdens eget biologiskt odlade mjöl. Inga kemiska tillsatser förekommer. En omgjord del av ladugården tjänar som matställe (endast förbeställning)

Odlingarna. De odlar potatis, spannmål, vall och ett 50-tal olika sorters grönsaker såsom: Tomater, gurka, morötter, kålrötter, rödbetor, sallad, ärtor, olika sorters bönor, vitkål, broccoli, snittblommor m.m.

Adress: Ann-charlotte & Bo Ottoson
Ugglum Islanna, 521 94 Falköping, tel 0515-203 84
www.islanna.com

Mitt omdöme: Jag var där på studiebesök som Länstyrelsen inbjudit till en varm sensommardag 1996. Vi hälsades välkomna av det trevliga paret och började med att äta en härlig middag. Jag blev imponerad över hur fint det var ombyggt i stallet som nu funkade

som matställe. De vikalkade väggarna, stengolvet och de stora frodiga träd-bordet som säkert kunde rymma 50 gäster såg inbjudande ut. Vi tog mat från en buffé och jag måste då säga att det smakade underbart, speciellt det goda brödet och grönsakerna. Svag musik från Lima i bakgunden. Ann-Charlotte o Bo berättade om sin verksamhet som de drömt länge om innan de bestämde sig för att starta upp. Den lilla bagarstugan låg alldeles intill huset de bodde i. När Ann-Charlotte och Bo bakar så är det Bo som får baka ut den stora tunga degen och Ann-Charlotte sköter gräddningen. När vi senare tittade på odlingarna så förstår man att det ligger mycket jobb kring både sådd och rensning.

Varför inte hyra en bagarstuga och se hur det funkar.

Bagarstuga för tunnbrödsbakning i Tynderö i Timrå kommun
Kontakta **Bengt Nordlöf** 060- 423 44 för bokning

Bagarstuga i Hedensby i Leksand
Kontakta **Astrid Dahlström** 0247-21060 för bokning



Eget arbete

Gör studiebesök hos någon som har verksamhet med bakstuga. Provbaka och fundera om det vore något för dig. Skriv ner dina ideer!

Ta reda på vad det kostar att mura upp en spis? Skissa hur den ska se!

Finns det någon fristående mindre byggnad på din gård som du kan bygga om till bakstuga? Fundera och skissa!

Hur tänker du annonsera om din verksamhet? Skissa på annonsen!

Fundera på vilket bröd du ska baka. Låna böcker! Kan du använda kravodlat mjöl från gården? Skriv ner.

Vilket pris ska du ta?
Fundera och skriv ner!

Stenåldersmat



Att äta rätt ligger i tiden. Om du äger ett gårdcafé med mark till så vore det kanske en idé att starta en verksamhet med tema stenåldern.

En bra bok att läsa är "Stenålderskost" skriven av Loren Cordain.

Ge dig ut på dina marker och försök föreställ dig hur de levde under stenåldern. Hasselbuskar finns ofta i områdena på gårdar. Ta reda på hur de förvarade nötterna. Hur jagade dom förr och hur tillredde dom maten? Vad gjorde dom med vildhallonen, blåbären, lingonen, hjortronen och svampen?

Sätt upp en boplatz i skogen och låt grupper av personer få känna hur det kunde kännas förr i tiden och hur de kan använda sig av den erfarenheten i nutid.

Alla har vi gener från ursprungstiden och det är en upplevelse att möta lite av den tidens mattraditioner och levnerne.

På din gård kan du odla så som dom odlade under bondestenåldern. Vilka grönsaker fanns då? Åt man bröd?

Har du ett gårdcafé så kan du servera stenåldersmat åt förbeställda grupper.

I annat fall kan grupper laga sin egen mat tillsammans vid boplatzen i skogen.



Här får du recept på min egna komponerade stenåldersmat

Frukost

Solstrålen

Riv en morot och ett äpple. Tillsätt 2 hackade skinkskivor och 10 russin och 10 nötter. Servera grönt te till.

Morgonmys

Knäck 2 ägg i en skål. Tillsätt 1 matsked vatten och krydda med herbamare. Hacka ½ hg skinka och lägg i äggblandningen. Stek omeletten gyllenbrun i rapsolja. Fyll en tallrik med hackad grönsallad och vik omeletten över salladen. Strö finhackad persilja över. Lägg några upptinade räkor i en skål som tillbehör. Fyll en annan skål med hallon, clementinklyftor och hasselnötter. Severa grönt te till.

Kött

Skogspytt

Stek nötköttsbitar i lite rapsolja. Lägg i champinjoner, paprika, kantareller squash i bitar. Strö persilja över

Vandraren

Stek nötköttsbitar i lite rapsolja. Lägg i hackad squash, paprika, champinjoner, brocolli, vattenkastanjer. Strö persilja över.

Indiandans

Stek fin ryggbiff i rapsolja. Wooka tomater, gurka i bitar, gul paprika, champinjoner, hackade äpplen. Lägg i körsbär och hasselnötter. Strö persilja över.

Vid bergets topp

Stek fint nötkött i rapsolja. Wooka blandsvamp, morotsskivor, hackad aubergine, en färsk ananasskiva i bitar. Strö persilja över.

Tipikväll

Stek kotletter i lite rapsolja. Servera på ett fat nötter, mandel, torkade äppelskivor, aprikoser och körsbär.

Gott vid stubben

Skala och riv en squash och två medelstora morötter. Lägg grönsakerna i en skål och tillsätt ett ägg. Rör om och tillsätt ½ hg hackad rökt/kokt skinka, 10 russin och en matsked finhackad persilja. Forma blandningen till biffar och stek i rapsolja. Servera sockerfri lingon till.

Fisk

Lax vid floden

Lägg den färska laxkotletten på ett foliepapper. Droppa på citronsaft och krydda lätt med örtsalt och lägg på dillkvistar. Sätt in i ugnen ca 180 grader tills det är färdigt ca 40 minuter.

Vattenfall

Koka upp vatten med dill. Lägg i färsk torsk. Koka den mjuk. Tillsätt räkor och musslor och låt det sjuda i 15 minuter.

Festmat vid floden

Gör grillspett av lax, tomater, champinjoner och lök och grilla. Stek fiskbullar i lite olivolja. Riv squash och blanda ihop med ett ägg och stek till biffar i lite olivolja. Lägg räkor på ett fat. Lägg på ett fat hallon, apelsinklyftor och äppelskivor.

Vattenbrynet

Stek färsk rödspätta i lite rapsolja. Koka aubergine/squash/morötter i bitar tills dom blir mjuka. Servera med citronskivor och persilja

Exotisk kväll

Lägg torskfile på ett foliepapper. Krydda lätt med örtsalt och droppa över citron. Lägg över färsk hackad ananas och sätt i fisken i ugnen ca 40 minuter. Servera med kokt broccoli, vattenkastanjer och apelsiner i klyftor.

Fisksoppa

Hacka morötter, palsternacka och färsk bladselleri. Lägg i en kastrull och tillsätt vatten och koka upp. Efter 10 minuter tillsätt färsk torskfile, tomater och broccoli. Koka i 20 minuter till och lägg i hacka persilja.

Lax med grönsakspytt

Lägg en färsk laxkotlett på ett lätt oljat foliepapper. Stänk citron över fisken och krydda på bägge sidor med herbamare. Mosa 10 vindruvor och lägg dom på laxen. Gör ett paket och sätt in i ugnen 200 grader i ca 40 minuter. Skala en bit squash, 1 palsternacka, 1 morot och en bit avocado. Tärna allt och koka upp i vatten kryddat med herbamare. Låt dem koka mjuka.

Gör en sallad av strimlad isbergsallad. Blanda en matsked philadelphiaost

light med 1 matsked mosad avacado.
Blanda det med isbergssalladen.
Hacka en tomat och lägg i salladen.

Fågel

Söndagsmiddag i gläntan

Stek kalkonbröst i lite olivolja gyllenbruna. Koka morötter mjuka och tillsätt de sista 10 minuterna broccoli. Gör mos av grönsakerna och tillsätt hackad persilja. Gör en sås av kalkonskyn genom att tillsätta hallon i skyn. Koka upp lätt.

Vid elden

Gör ett grillspett av kycklingbitar, champinjoner, paprika och squash. Grilla.

Dessert



Tina upp 2 dl jordgubbar. Lägg i en skål. Skala en apelsin och skär i bitar. Skär itu en honungsmelon som du skär i bitar. Blanda allt i skålen och tillsätt 1 dl hackade nötter.

Blandat

Soluppgång(Energidryck)

Mixa apelsin, ananas med lite mineralvatten eller limejuice. Lägg i citronmeliss när drinken är färdig.

Regnbågssallad

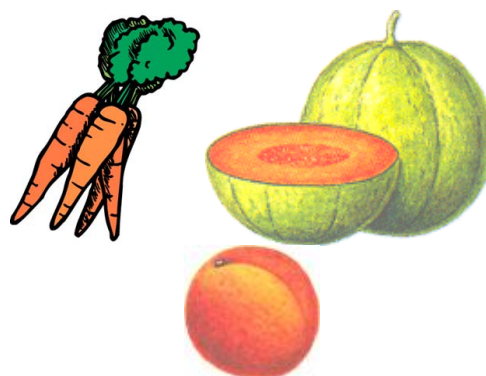
Strimla paprika i olika färger, hacka blåa vindruvor och plommon, skiva en banan och lägg i hackad grönsallad. Garnera med clementinklyftor.

Aftonrodnad

Gör en omelett av två ägg, två matskedar vatten. Stek omeletten i lite rapsolja. Lägg den nygräddade omeletten på en tallrik och lägg över färska skalade räkor, röd/grön paprika i strimlor

Till alla dessa recept serveras en stor sallad till. Blanda efter behag. Våga testa och blanda både grönsaker, frukter, bär och nötter.

Servera alltid friskt vatten till med lite citronmeliss.



Eget arbete

Fundera på hur du vill att din verksamhet ska fungera. Gör studiebesök. Skriv ner hur du vill jobba!

Vilken målgrupp ska du vända dig till?
Kan det vara skolklasser, konferens –
deltagare eller privatpersoner?
Undersök marknaden! Skriv ner!

Har du funderingar på att bygga upp
en enklare stenåldersboplats så ta
reda på allt kring detta. Skriv ner!

Träna på att laga stenåldersmat och
skriv ner dina egna recept. Pröva dig
fram!

Läs böcker om stenåldern. Skriv ner!

Skissa på hur en broschyr på din
verksamhet skulle kunna se ut. Skriv
ner!



Det innebär att du ordnar **allt** eller **delvis** inför en fest. Temamiddagar, bröllop och födelsedagar kan vara några av dina uppdrag.

Förr i tiden fanns det kalaskokerskor som lagade mat på fester eller begravningar. Kokerskan var ofta en aktad person.

I Rut-Wallensteen-Jaegers bok "**Fester och kalasmat när seklet var ungt**" eller "**kalaskokerskans bästa**" av "**Lillie Clinell 88**" kan du läsa om hur det gick till förr i tiden.

Ju argare kokerskan var desto bättre mat lagade hon och hon behandlades ofta med "**silkes-vantar**". En vecka innan kalaset hämtades hon med häst och vagn om hon bodde långt bort. Annars kom hon knallandes. Flickor i bygden hjälpte till vid serveringen. De kvinnliga gästerna brukade kika in i köket för att se vem kokerskan var. Det kunde vara bra att veta om de själva skulle anordna någon fest och behövde hjälp.



Förr i tiden fanns det mesta som behövdes till en fest på en större bondgård. Det fanns oftast mjölk, grädde, smör, griskött, hönskött, nötkött, ägg, potatis, grönsaker, frukt och bär. Det fanns gott om fisk och kräfter i vattnen.



Öl bryggdes i hemmen och egen måltidsdrinka framställdes.

Om du vill jobba med festservice så bör du tänka på:

- Skall du ha ett festserviceföretag eller skall du ordna fester vid enstaka tillfällen hemma hos dig eller hyra en lokal?
- Kan du tjäna på det?
- Har du erfarenhet av matlagning?
- Behöver du samarbeta med någon? Du klarar inte att hålla en fest själv om det blir för många gäster.

Innan du börjar

- Testa din ide. Hyr en lokal och beställa mat ifrån affären tex potatissallad och kallskuret.
- Du får inte laga mat hemma i ditt eget kök och sälja till andra. Ring miljö- och hälsoskyddet och fråga vad som krävs. Du kan hyra lokaler som har tillstånd. Det kan tex vara skolkök eller vissa föreningslokaler.
- Om du bor på en gård så kan du bygga ett extra kök så att det uppfyller livsmedelslagens regler.
- Undersök vattenkvaliteten. Vissa lokaler kan ha stått oanvända länge och kan ge dålig vattenkvalité.
- Undersök hur du kan nå dina målgrupper.

- Skaffa dig matkunskap. När kunden ringer dig så vill han/hon kanske ha råd

- Tänk på kunder som behöver specialkost som tex allergiker och vegetarianer. Det ser bra ut om du kan erbjuda alternativ och har kunskap om det.

- Undersök vilka uthyrningsfirmor som finns i din närhet när det gäller att hyra porslin, glas, bestick, bord, stolar, dukar, ljusstakar, kaffemaskiner, party tält mm. Det är smidigt att hyra allt och blir inte så dyrt som man tror dessutom lämnar man tillbaka porslinet odiskat och slipper anlita diskhjälp. Hyr du en lokal så finns det oftast allt men undersök det väldigt noga innan så du inte står utan det du behöver. I Göteborg finns Göteborgs Möbeluthyrning / HyrGlaset, Fässberg Västergård, 431 90 Mölndal. Tel 031-87 00 60

www.hyrglaset.se

- Hur mycket mat går det åt?

- Hur mycket skall du ta betalt?

- Hur skall du transportera maten om du tillreder den i en lokal och festen skall tex vara på en loge. Transporten måste ske på ett speciellt sätt i speciella kontainer(går att hyra). Varm mat måste hållas varm, minst +60c. Kall mat skall kunnas hållas kall max +8c under transporten.

- Tänk på den personliga hygien. Tvätta händer och underarmar ofta. Nys inte i handen. Om du har sår så använd skyddshandskar. Byt arbetskläder ofta och sätt upp håret om det är långt. Använd inte ringar och smycken.

- Planera allt i mycket god tid. Vilken mat? Skall det var förrätt och efterätt? Passar rätterna ihop? Vilken dryck? Blommor på bordet? Pappersdukar eller linnedukar? Ring Duni och fråga om dom har någon sortimentstguside.

040 - 10 62 00

www.duni.se

- Vilka skall servera och hur skall de vara klädda? Skall det vara någon musik, dans?

Olika temafester



Vinter

Isiga färger i gardiner och dukar ger ett vintrigt intryck och ser effektivt ut. Klarblått glansigt tyg med vintervita gardinomslag och ljusstakar i mässing med blåa ljus är vackert ihop. Som bordsdekoration i februari passar tex nyplockna videkvistar. Nu finns även små krukor med krokos att köpa i slutet av februari och ger en längtan och förvarning om våren. Tulpaner är också vackra att dekorera med.



Vildsvinsfest



Laga till köttet av benfri marinerad kotlettrad och bjud grönsaker till. Gräddrosetter på en choklادتårta blir ofta en succé. Tuta gärna i ett jakthorn innan gästerna skall sätta sig. När du skriver inbjudningskort så använd dig av roliga bilder som du kan göra på en dator. Det kan vara ett vildsvin eller en älg på kortet. Om du inte har tillstånd att servera vin och sprit så kan du rekommendera kunden att köpa något gott vin med en etikett på tex en älg. Stämningfullt blir det om du tänder en brasa om du har tillgång till det.



Snöfest

Gör snölyktor och tänd dem innan dina gäster kommer. Bjud dem på välkomstbål i frostade glas.

Gör så här: Smörj kanterna på glaset med pressad citronsaft och rulla glaset i strösocker. Sätt en citronskiva på glaskanten. Sy dukar i vitt glansigt foder tyg. Använd silverljusstakar och sätt ljusblå ljus i. Bryt blå servetter som går i samma färg. Servera en god frasig paj med sallad till. Istället för blommor så dekorera med frukter på höga fat.

Våren



Vilken underbar tid. Överallt börjar det att spira. En stor högtid är påsken. Varför inte sätta upp vårgörna gardiner med gula omslag till. Pynta med fjäderpipor, påskkärringar och kycklingar. Bjud in till en påskbuffé. Klä ett bord med en grön pappersduk. Ställ en bred låda med botten upp på bordet och klä den med något grönt tyg. Buffén blir som en etage. Av crepe-papper kan du göra små söta blommor som du fäster i duken. Baka bröd som liknar en tupp eller höna. Fyll krukor med påskliljor. Sätt fram olika påskrätter på buffén och bjud till sist på en härlig påsktårta som du dekorerat med marsipankycklingar. Arrangerar du påskfesten på en gård så tänd gärna en stor härlig påskbrasa som gästerna kan åtnjuta att titta på.

Midsommar

Om du har tillgång till en loge så kan du ordna en trevlig midsommar fest med logdans. Många människor gillar och längtar till en gammal miljö som kanske påminner om deras barndom. Bygg inte om din loge. Lukten av hö och färska blommor väcker minnen. Om du annonserar ut till allmänheten så måste du söka tillstånd från polismyndigheten och brandtillsynen. De brukar göra ett besök och inspekterar om det föreligger någon brandrisk och så uppskattar de hur många du får ta in på din loge och om du behöver någon ordningsvakt. Skall du sälja kaffe, kakor så måste du få ett tillstånd av miljö/hälsovårdskontoret. Du måste ha tillgång till en plats där du kan tvätta händerna och du måste ha ett rent förkläde på dig. Tillstånden brukar kosta ca 1000 kr. Du kan söka för flera arrangemang samtidigt.

Viktigt att tänka på vid logdans!

- **Dammet** på en loge. Det är oerhört viktigt att sopa rent både i tak, på bjälkar, i alla hörn och vrår samt golv.
- **Brandfaran!** Det är absolut förbjudet att röka eller tända några ljus.
- Se till att du har **minst** två utrymningsvägar.
- Planera vilken **musik** du skall ha i god tid.
- Om du har en musikanläggning kolla så att den **funkar**.
- **Hur** mycket varor skall du köpa in?
- Bestäm **vem** skall stå i serveringen, sköta serveringen, ta emot biljetter eller vakta. Ingen klarar att göra detta ensam. **Tappa inte kontrollen**.
- **Annonsera** i god tid.
- Ha **inte** för många olika sorters kakor till din försäljning för många har säkert ätit innan det går på logdans. Senare på kvällen kanske någon vill ha varm korv.

Om du använder pappersdukar och muggar så tänk på att på en loge drar det ofta med påföljd att dukarna kan blåsa sönder och muggar ligger huller om buller. Ställ aldrig små buketter i pappersmuggar då du kan tänka dig vad som händer om det börjar blåsa. Vatten och blommor överallt. Håll undan katter så att de inte härjar på dina fint dukade bord. Jag har sytt

rödrutiga bomullsdukar och efter tvätten så behöver de knappast strykas om de hängs ut och torkar för vinden. **Löva** logen helst samma dag som du skall ha din fest för det luktar underbart gott. Tänk på att det kan ta ett **par timmar** dels att hugga de små björkarna, transportera och sätta upp dem. Sen behöver det sopas igen när de är insatta. Kolla väderleken noga några dagar innan. Tänk dig om du skall ha dans med lövning och det störtregnar flera dagar innan. Du får i sådant fall försöka ta in björkarna dagen innan så att vattnet rinner av.



Serveringen

Gör iordning en avdelning där du skall sköta serveringen. Helst i början av ingången. Placera även musikanläggningen där. Lämna inte serveringen utan att någon annan tar vid. Sätt upp en bra belysning. Ordna så att du kan lätt kan tvätta händerna och torka av dem. Ha vatten i beredskap. Ställ fram ett bord och lägg på en fräsch duk. Jag brukar placera ut pappersmuggar i hållare. Ställ fram socker och grädde eller mjölk i ett kylskåp. Där ställer du också in i god tid drickor och ev korv. På bordet kan du ha en del drickor, godis kaffe/te och kakor, servetter. **Glöm inte kapsylöppnare.**

Placera en tunna med blöt sand en bra bit utanför logen för de som måste röka och behöver fimpas. Plocka små buketter med söta sommarblommor och ställ dem på borden. Använd inte glasvaser för de kan lätt gå sönder. Fyll stora korgar med nyplockade blommor och ställ utanför. Ha någon



som går omkring och vaktar. Helst behövs två stycken. När det gäller logdanser för folk i byn så känner man ju oftast varandra. Men om du skulle annonsera i tidningar så kan ju vem som helst dyka upp.

Hur mycket skall du ta betalt?

Som ex så kanske du tänker ha en **enkel** logdans för folket i byn och för dina vänner. Vi kalkylerar med 70 personer. Om du annonserar så måste du tillstånd. Kostnad **1000** kr. Du köper in varor för **1000** kr. Hela familjen hjälper till med arrangemanget.

Du måste täcka **2000** kr som du har i kostnader.

Om du gör det utan att ta betalt för ditt eller dina anhörigas arbete så skall du ta $2000/70 = 28.57$ ca **29** kr / pers.

Vill du tjäna 1000 kr så skall du ta $3000/70 = 42.86$ ca **43** kr/pers.

Om du vill ha levande musik så blir nog det billigaste 3000 kr för en kväll. Vi räknar på det också om du vill tjäna 1000 kr.

$2000 + 1000 + 3000 \text{ kr} = 6000 \text{ kr}.$

$6000/70 = 85.71$ ca **86** kr/pers. Då kan du ju likaväl ta **100** kr/pers.

$100 - 85.71 = 14.29$ ytterligare i intäkt.

Dvs $70 * 14.29 = 1000.30$ kr.

Det du skall tänka på om du arrangerar en dans och annonserar så vet du ju aldrig **hur** många eller **lite** personer som kommer. Det kan ju bli en förlust om det bara kommer 30 personer. Vi

räknar på hur många som minst måste komma för att täcka kostnader på 2000 kr som vi räknade med i början.

$30 * x = 2000.$

Om du har svårt med att räkna med x så betyder den här uträkningen att 30 kr gånger ett antal personer (x) är lika med 2000 kr. x betyder att vi inte vet hur många personer som vi behöver för att täcka 2000 kr. Det går att räkna ut lätt. Flytta talet 30 under 2000.

Alltså $\frac{2000}{30} = 66.67$ personer. Minst

70 pers **måste** komma till dansen.
Lite väl riskfyllt!

Vänd dig hellre till föreningar eller organisationer så att de får förbeställa. Då vet du mer om hur många som kommer och kan rätta dig efter det. Jag har inte räknat in moms eftersom det beror på vad du har för övriga verksamheter.

Advent på Gården

Sätt in en stor härlig gran på logen. Klä den med finaste julpynt och julljus.



Erbjud byn's hantverkare att få sälja sina alster på logen. Det finns hur mycket julsaker som helst man kan tillverka. Låt några barn sjunga julsånger.



Om du har djur i ladugården så kan du visa hur de har det så här före julen. Tänk bara på att barn behöver uppsikt så att det inte händer någon olycka.



Låt barnen få träffa tomten och skriva upp en önskelista.

Sälj julgranar och kärvar



Lite glögg smakar bra om det är kallt. Om du har något café så kan du ha lussekatter och pepparkakor. Du kan även erbjuda en adventsfest. Först får gästerna åka slädparti.



Om de inte finns någon snö så kan jag upplysa om att det finns kälkar med hjul. Tänd facklor och bjud på glögg. När gästerna kommer tillbaka så låt dem mötas av värme från en öppen spis eller vedspis.



Tänd fina adventsljus. Ett långbord med röd duk och vacker dukning möter dina gäster. Dekorera med julpynt.



Bjud på god mat efter förbeställning.

Barnkalas

Det har blivit vanligare att någon anlitar en festserviceföretag till barnkalas. Festfixaren kan ofta erbjuda olika roliga alternativ.

Spökkalas



Ställ fram svarta tallrikar, muggar och servetter. Spela in några "mystiska" ljud på bandspelaren. Häng upp vita lakan och låt det vara så mörkt som möjligt. Kanske kan någon lampa med rött sken öka spänningen.

Gör en riktig spöktårta. Gör spöke och spindlar av suger paste och garnera på en vanlig prinsessstårta. Låt barnen få leta efter tex festfixaren som gömt sig någonstans. Kalaset kan du fixa hemma hos beställaren eller ha det i någon särskild lokal. En del föräldrar överraskar barnen med ett riktigt roligt kalas.

Kalas på logen

Om du har häst och kärra så låt barnen få åka en bit fram till logen som du lövat och klätt med ballonger och serpentin. Duka med härliga färger och plocka in blommor. En del barn tycker det är roligt att uppträda så varför inte hyra in en karaokeapparat. Bjud först på saft och tårta. Efter roliga lekar så kanske barnen vill dansa lite till musik. Efter det kan det bli korv med bröd.

Prinsesskalas

Små flickor brukar vilja klä ut sig till fina små prinsessor. Erbjud ett kalas där alla flickor måste ha en prinsessklänning på sig. Det är inte så svårt att sy en sådan liten klänning. Mycket rysch och pysch måste det ju vara förstås. Till kalaset kan även små finklädde "prinsar" komma.

När barnen kommer så placera varsin krona av guldapper som du klippt ut och monterat till kronor på deras huvud. Roligt är om kalaset hålls ute en härlig sommardag. En tipspromenad i trädgården kan de börja med.

Den som vinner får en liten groda i vinst. Det finns många olika grodfigurer att köpa.



Duka upp en saftbuffé i trädgården. Ställ fram väl kyld saft och en härlig gräddtårta med jordgubbar. Spritsa grädden på tårtan.

Vid varje barns plats vid bordet så har du innan ställt fram små vaser fyllda med små söta olika buketter. Inga buketter skall vara lika. Buketterna får barnen sen ta med sig hem. Klä sedan ut dig till en riktig luffare och ha en stor bag i handen. Låt barnen förstå att i bagen finns det gottpeåsar. Låt barnen få jaga dig lite innan de får de efterlängtede godiset.



Fundera på några typer av fester som du kan anordna efter årstiden. Skriv gärna ner dina ideér och sätt in dem i en pärm så att du lätt kan plocka fram dem om du skulle behöva använda dina ideér.

Eget arbete

Fundera på hur du vill att din verksamhet ska fungera. Gör studiebesök. Skriv ner hur du vill jobba!

Vilka fester har du möjlighet att erbjuda? Fundera, skissa och skriv ner!

Finns det någon byggnad eller lokal du kan använda på din gård för festserviceverksamhet?

Fundera på vilken festmat du kan erbjuda. Skriv ner!

Finns det någon loge? Skissa ner dina ideer!

Hur ska du nå dina kunder? Kan du samarbeta med någon/några? Skriv ner!

Bondbröllop



Det finns blivande brudpar som söker romantiska upplevelseplatser för sitt bröllop. Då kan du som har en gård och fin loge erbjuda att anordna ett riktigt bondbröllop helt eller delvis.

Det är mycket att planera och tänka på eftersom allt måste klaffa. Läs allt vad du kan om bröllop och seder kring detta så du är påläst. Var beredd på att få många frågor.

En viktig sak att tänka på är hur du går tillväga om det blir dåligt väder. Din kund kanske vill sitta ute med sina gäster. Du kan hyra ett partytält eller lämna som förslag att om det blir kallt och regnigt så går det att duka på logen. Men kunden skall få bestämma vad han vill ha men han måste vara medveten om att det kostar. **Skall små barn vara med på festen?**



Tänk på att barn vill röra sig och springer ofta omkring. Därför får du inte ha några farliga maskiner tillgängliga eller låta barnen gå in i någon annan del av logen där du har staplade höbalar. Varför inte låta någon ta hand om barnen och låta dem ha roligt.

Testa din idé!

Samla ihop en grupp tjejer/killar som är intresserade av att samarbeta. Bjud hem dem till din gård. Gör det till en liten cirkelsammankomst. Träffen skall handla om hur du **arrangerar ett bröllop**.

Tillsammans diskuterar ni och tecknar ner allt om bröllop. Ev skulle ni kunna jobba med detta under våren och sen praktisera era idéerna under sommaren. Böcker om bröllop finns på bibliotek. Titta även på hur de firade bröllop förr i tiden. Varför inte sy en riktigt fin klänning tillsammans. Någon kunde kanske virka någon brudkrona.



När man träffas i en grupp så märker man att vi har mycket att lära av varandra. Gör det hela både festligt och roligt. Det som är viktigt vid ett bröllop är **planeringen**. När ni träffas så kan ni ju tänka er 3 olika typer av brudpar och skriva ner deras önskemål.

Kalkylera på de olika alternativen.

Brudpar 1. Vill bara hyra logen som skall vara lövad och blomstersmyckad. Bord och stolar för 50 personer skall finnas + ett större bord för hanteringen av den medtagna maten och tillbehör. De har egen musikanläggning.

Brudpar 2. Vill bara hyra logen för 50 personer och göra allt själv.

Brudpar 3. Vill att du arrangerar allt för 60 personer. En cateringfirma står för maten och en blomsterfirma levererar blomsterarrangemangen. Brudparet vill gifta sig i kyrkan i byn och vill bli

hämtade av en hästskjuts. De vill också övernatta på gården om det finns möjligheter. Levande musik vill de också ha i prisklass 3000 kr samt att du även ordnar blandad musik från en anläggning. De vill att maten helst ska dukas upp på långbord på gårdsplanen i det fria. Men vill ändå gardera sig och vill att du har logen tillhands vid regn.

Paketpris

Erbjud kunden ett paketpris förutsatt att du har en loge, uthyrningstuga, egen tvättbar brudklänning för uthyrning, brudkrona, slöja och att du kan sminka och sätta upp håret på bruden samt att du har egna blommor för brudbuketten och bordsdekorationerna. Bröllopskort och kostnader för kyrkan står brudparet för själva.

Förslag på vad som kan ingå i priset

- Lån av bröllopsklänning, slöja och krona
- Sminkning, nagelmålning och hår/slöjuppsättning
- Bröllopsbukett från gården
- Inbjudningskort
- Övernattning för gästerna i enkel lokal
- Övernattning för brudparet i ett blomstersmyckat rum där sängarna är bäddade med sidenlakan och påslakan med brodyr. I rummet skall det finnas fräscha frukter.
- Hästskjuts från kyrkan till gården
- Blomstersmyckad lövad loge med vacker dukning och en ärebåge.
- Bröllopsmiddag med förrätt, varmrätt och dessert. Kaffe och bröllopsårta.
- Frukost till brudparet på morgonen som är serverat på ett silverfat.



Vad kostar det (60 pers)

Du har köpt en beg brudklänning för 1500 kr, slöja 200 kr, krona 400 kr, smink 200 kr och tar ut 50% av den utgiften på din första kund.

Räkneexempel.

Brudklänning	750
Slöja	100
Krona	200
Smink	100
Hästskjuts	1500
Inbjudningskort/frimärke	500
Band till blommor	100
Krukor	100
Frukost till brudparet	200
Mat 200 kr/pers	12000
Vin 30 flaskor à 80kr	2400
Öl/läsk	100
Tårta 12/kr bit	720

Kaffe	100
Hyra av porslin 14kr/pers	840
Servetter med namntryck	150
Musik	3000

Paketpris 22860

Sen måste du lägga på moms och ta ut för ditt egna arbete och uthyrning av din loge.



Planering är viktigt!

Ett bröllop är ett minne för livet. Låt kunden komma och titta på din gård flera månader innan arrangemanget. Visa bröllopsklänningen och låt bruden prova den. Visa slöja och krona. Bestäm tid för bröllopet och boka in det i kyrkan i mycket god tid.

Visa bröllopsrummet i stugan och förklara hur du kommer att bädda och arrangera det.

Boka porslin m m i god tid hos en uthyrningsfirma.

Visa olika bröllopsmenyer som cateringfirman kan erbjuda. Viktigt att tänka på allergiker. Både vad det gäller maten och att vistas på en lövad loge.

Bestäm hur inbjudningskortet skall se ut. Dom kan du själv göra på datorn och skicka ut.

Hur ska brudbuketten se ut. Tala om vilka blommor som finns på gården. Vilken färg på sidenbanden?

Boka in dom som ska spela på bröllopet. Bestäm var dom ska stå och spela både inne och ute. Finns det el-kablar till deras förstärkare och högtalare? Ska det hängas upp lampor i taken?

Tala om att kunden måste betala 21 dagar innan bröllopet.



Annat viktigt!



Se till att dom som ska hjälpa till är informerade i god tid.

Ha kontakt med hästskjutsen.

Sopa logen flera dagar innan. Se till att det finns utrymningsvägar och brandsläckare.

Löva dagen innan. Plocka blommor på bröllosmorgonen.

Se till att det finns vatten på logen, kylskåp, handdukar och förkläden.

Rökning är absolut förbjudet på logen samt att tända levande ljus.

Ordna en tunna med sand en bit utanför logen för rökare.

Se till att alla mår bra och får ett oförglömligt minne från bröllopet.



Lycka till!

Eget arbete

Gör en checklista på vad som krävs för att hålla i ett bröllop på en gård. Som du kommer att märka så tillkommer det nya saker hela tiden och just därför är planering ytterst viktigt. Skriv ner dina ideer!

Uppsök butiker som säljer begagnade brudklänningar. Fråga expediten om råd vilken klänning som är lättvättad och som skulle passa till din verksamhet. Skriv ner!

Samla in information om passande musikband som kan spela på ett bröllop. Skriv ner!

Har du bord och stolar för 60 personer? Ta reda på om du kan köpa begagnade attiraljer för din verksamhet. Skriv ner vad du behöver!

Hur ska du marknadsföra din verksamhet? Skriv ner!

Vin



I samband med **Eu** så har det kommit både bra och dåliga viner. På systemet kan du få råd och tips. **Fråga gärna!** Där finns olika broschyrer, prislista, varu- nytt och kundtidning. Det finns även böcker. Du kan även köpa presentkort och ge bort: 100 kr eller 50 kr. När du serverar vin så är det viktigt med tempera- turen. En bra **tumregel** är att hellre servera vinerna lite för kalla än för varma. Servera vin- erna en grad kallare på somm- aren än på vintern. Röda viner smakar bäst ett par grader un- der den temperaturen du har i rummet. Vitt vin skall vara svalt men inte kallt. Servera alltid vitt vin först om du även har rött. Ett perfekt vinglas har en fot att hålla i och såpass stort att det bara fylls upp till ca 1/4. Lättvin(25-30 cl) Stark och dessertvin (10-15cl)

Tänk på!!!!!! Att välja en bra korkskruv så att inte korken går sönder så det blir en massa korksmulor i vinet. **Vilket vin till maten?** Numera kan man an- vända vin till maträtter mer som man själv känner

Tidigare följdes några av dessa regler

Nötkött	Fylligt rödvin
Kalvkött	Lätt rödvin
Griskött	Lätt rödvin, rosevin
Kyckling	Lätt rödvin
Vilt	Fylligt rödvin
Kokt/stekt fisk	Torrt vitvin
Hummer,krabba	Torrt vitvin
Ost	Lätt rödvin
Färska bär	Champagne
Exotiska frukter som papaya,kiwi,ananas	Sött portvin tex Cachucha nr 8106
Glass	Halvtorrt vin
Bakverk	Sött vitvin
Kaffe och tårta med frukt i	Rött portvin tex Bridge Port 8048
Tårta med inslag av choklad i	Söt madeira
Äppelkaka	Kiviks svartvinbärs- vin 2929
Fruktsallad	Asti Cinzano 7711
Såser	Vino Tino
Drink före maten	Martini 1923

Vinets vänner!

Lök, peppar, selleri, paprika, pepparot, rädisor, svamp, hasselnötter, valnöt- ter, mandel, timjan, basilika och körvel



Vinets fiender!

Vinäger, ättika, citron, apelsin, sparris, tomat, spenat, endive, tomater, vindruvor, rabarber, päron, lingon, vinbär, ananas, rökt smak, besk smak och choklad. En stek med gelè och ättiksgurka är ej vinvänligt med tanke på syran i gelèn och i ättiksgurkan.

Hur mycket går det åt när du skall beräkna festen?

1 flaska vin 6-8 glas. Till 70 personer går det åt **27 flaskor** om du bjuder **3ggr/ person**. Tänk på att alla gäster kanske inte dricker vin utan se till att ha ett alternativ till hands. Till förrätten: servera 1 glas vin, till huvudrätten: bjud 2 ggr. Ha alltid vatten till hands vid bordet.

Tips och ideer!!!

Om du skall fixa en bröllopsfest så kan du komma med förslag till kunden om vin ska serveras till maten.

Det finns självhäftande etiketter som man kan bestämma utformningen själv på och sedan sätta på vinflaskor. En bra sida att titta på nätet angående etiketter.

www.vinetiketter.com

Ett brudpars namn kan tex stå på etiketten. Ställ små flaskor intill varje kuvert så har gästen ett bröllopsminne att ta med sig hem. Vid temamiddagar som tex jaktmiddagar kan etiketten anspela på en älg eller varför inte

servera något jaktvin från sydafrika. Julmiddagar kan det stå God Jul! och på påsk Glad Påsk!

Hör med kommunen om du kan få ett **tillfälligt utskänkningstillstånd** för speciella arrangemang. Lagen säger att du får inte sälja sprit utan tillstånd och du får inte bjuda på sprit till minderåriga.

Drinkar



Irish Cofee

Använd speciella värmetåliga glas. Häll varmt vatten till hälften i ett glas. Lägg i två skedar pulverkaffe och två tsk farinsocker och rör om. Tillsätt 4 cl Irish Whisky. Toppa med lätt vispad grädde som hälls över baksidan på en sked. Eller spraya på med grädde från en burk. Strö lite pulverkaffe över drinken.

Alkoholfri Irish cofee

2 dl mjölk
1 msk snabbkaffe
1 tsk socker

Blanda snabbkaffe, socker och mjölk med is.
Skaka och sila.

Tom Collins

Det är en lång uppfriskande drink med mycket is i. Använd groggglas.

Blanda 1 tsk florsocker, saften av 1 citron med 4 cl gin. Skaka, sila och häll upp i glas. Tillsätt isbitar och en citronskiva.

Bloody Mary

Använd medelstora glas.
4 cl vodka
2 stänk worcestersås
Lite citron
Salt, peppar och tabasco om så önskas.
Fyll upp med tomatjuice. Lägg i isbitar.

Gin Fizz

Fyll en shaker till hälften med krossad is.
Häll i saften av 1 citron
2 tsk florsocker
5 cl gin
Skaka kraftigt och sila i seltersglas. Fyll glaset med kallt kolsyrat vatten.

Äggtoddy

1 äggula
2 msk socker
5 cl konjak, madeira, sherry eller portvin
Kokande vatten

Rör gula och socker vitt och poröst i glaset. Häll i spriten eller vinet och fyll på kokande vatten. Servera omedelbart med en sked.

I baren

Se till att allt är förberett innan gästerna kommer. Alla glas skall vara rena och stå på sina plats. Det skall finnas ordentligt med is, citronskivor, apelsinskivor och liknande som skall användas till garnering. Det skall vara uppskuret och klart. Se till att du har pulverkaffe, vanligt kaffe, cappuchino,

brun eller vit farin och grädde på sprayburk.
Ta inte i frukt och is med fingrarna och håll glaset i foten eller nederdelen.



Lär känna de redskap du skall arbeta med. så att det syns att du är lugn och säker. Ha alltid flaskorna stående på samma plats där du jobbar. Ställ tillbaka den där du tog den. Du jobbar snabbare på det viset. Skölj ut blandningsglas och shakern efter varje blandad drink så att inte nästa drink tar smak av den föregående. Håll rent och snyggt runt omkring. Ha en bunt med rena diskhanddukar för de kommer att gå åt. Flera förkläden.

Lycka till!



Eget arbete

Fundera på om du ska servera vin till festarrangemang eller om du ska öppna en pub.
Skriv ner dina ideer!

Titta på hur andra etiketter är utformade på vinflaskor.
Skriv ner!

Ta reda på om det finns vin som man köpa utan några etiketter på? Skriv ner!

Hör med kommunen om tillfälligt utskänkningstillstånd. Skriv ner!

Om du vill ha egna etiketter på Din gård så gör en skiss på hur det skulle kunna se ut. Skissa!

Tårtdesigner

Om du gjort iordning ett extra kök på din gård så kan du börja designa fina tårtor. Sugercraft är en populär sockerpasta som är lättare att hantera än marsipan och det går att göra fina tårtor.



Det finns ett företag som heter **Dekorera Mera** som säljer allt som du behöver för att kunna designa fina tårtor.

**Dekorera Mera Pingstvägen 4,
177 61 Järfälla. Tel: 070-56
55 888**

<http://www.dekoreramera.se>

Produkterna i butiken eller postorderkatalogen liknar Panduroprodukter dvs penslar och färger m m. Du kan köpa **livsmedelsfärger** både i flytande, pulver och i pastaform i alla olika kulörer. Det finns färger i glitterflarn och i pärlemosortiment. Färgpennor med livsmedelsfärg.

Bakmaterial är marsipan, sockerpasta, choklad, smakämnen i krämbform, extrakter och konfektyrprodukter. Du kan köpa färdiga ätbara **dekorationer**. Sockerdekorationer-plaketter med olika motiv som tex Happy Birthday. Det finns sockerfigurer och vackra dekorsband. I speciella **formar och schabloner** kan du göra olika figurer, blommor och blad.



För att klara av att göra en riktigt fin tårta så kan du köpa olika klubbria **verktyg**. För att kunna göra fina blommor så kan du köpa **blomtillbehör** som blomstertape, metalltråd osv. Dessutom kan du köpa **tårtplattor** både ställningar och fyrkantiga och hjärtformade plattor.

Kurser

- Nybörjarkurs
- Blomkurs
- Kristallblommor
- Sockerblommor
- Tittägg

Det finns en massa tips och ideer man får lära sig på kurserna.

Om du jobbar som **festfixare** så kan du beställa någon eller några speciellt fina tårtor som en designer gjort till dina kunder eller varför inte själv ha en liten verksamhet och baka tårtorna själv. Du kan ju även baka de populära moccatartorna som många åker flera mil för att köpa inför festliga tillfällen. Som komplement så kan du även göra smörgåstårtor.

Ta kontakt med festserviceföretag, föreningar, restauranger eller sätt ut en annons.

Viktigt att tänka på att du får inte baka tårtor för försäljning i ditt egna kök i hemmet.



Eget arbete

Fundera på hur du vill att din verksamhet ska fungera.
Skriv ner hur du vill jobba!

Har du ett speciellt kök för din verksamhet? Om inte skissa hur det ska se ut! Skriv ner!

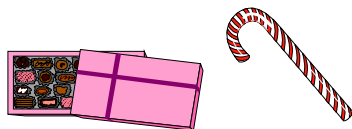
Ta reda på om det finns någon marknad för din idé. Skriv ner!

Fundera om du ska ha någon tårtbutik på din gård. Skissa och skriv ner!

Gå på kurser och lär dig göra tårtor av sugarpaste. Skriv ner vilka tårtor du vill göra. Skissa!

Hur mycket ska du ta betalt för dina tårtor. Kalkylera och skriv ner!

Sälja karameller



Alla har vi ju sett karamellförsäljning på marknader eller evenemang. Det ser ut som det går bra sälja. Köp ett marknadsstånd och börja koka karameller. Sälj hemkokta ingefärskarameller, polkagrisar, vaniljkarameller, knäck eller brända mandlar. Du måste ha ett särskilt kök för att bedriva verksamheten.

Ingefärskarameller

Recept i ICA Provkök "Hemlagat godis"
ca 600g

6 dl strösocker
2½ dl vatten
1 msk glykos
½ msk ättikspirt
1 msk malen ingefära

Blanda samman alla ingredienserna utom ingefäran i en tjockbottnad kastrull.



Låt den stå några timmar tills sockret lösts. Koka alltsammans på ganska stark värme utan omrörning tills lagen håller bräckprovet. **Bräckprovet!** Koka lagen tills den börjar bli ganska tjockflytande och svagt ljusgul till färgen. Doppa en trästicka (tandpetare, skaftet på en trädsked e d) i sockerlagen och därefter i en skål med kallt vatten. Massan skall genast stelna, bli glasartad och gå att bryta sönder. Men den ska fortfarande vara lite seg. Tillsätt ingefäran. Låt lagen svalna något. Håll sedan upp den på oljad marmorskiva eller rostfri diskbänk. Arbeta massan med kniv eller lång stekspade tills den svalnat så att man kan ta i den med händerna. Olja dem och arbeta smeten, dvs dra ut och vik ihop massan

några gånger tills smeten stelnar och börjar få karamelliknande konsistens. Vrid ut den till långa längder. Klipp den genast med oljad sax, medan de ännu är varma, till karameller. När karamellerna är färdiga så kan du lägga dem i vackra presentkartonger. Om du bor i en by som du vill profilera så kan du trycka upp en vacker bild som omslag.

Marmeladbitar

ca 600 g

15 g agar-agar
1 kg äpplen med frisk syrlig smak
5 dl – 7 dl strösocker
(karamellfärg, citronsyra)
strösocker

Lägg agar-agar i rikligt med vatten över natten. Tvätta och torka äpplena. Ställ dem tätt intill varandra i en långpanna. Stek dem i 225 graders ugnsvärme tills de är mjuka. Passera dem medan de ännu är varma. Koka ihop moset med sockret till ganska fast konsistens. Rör ner den väl avrunna agar-agar och se till att den smälter. Färga eventuellt moset med röd eller grön karamellfärg. Tillsätt eventuellt också lite citronsyra så får moset syrligare fruktsmak. Håll upp moset i en oljad långpanna eller aluminiumfolieform, ca 20 x 30 cm. Låt marmeladen stelna. Stjälp sedan upp den på ett smörgåspapper och lägg marmeladkakan på ett galler. Låt den torka i rumstemperatur några dygn. Torkningen bör ske relativt snabbt, går den för långsamt kan marmeladen mögla. Skär den i bitar och vänd dem sedan i socker.

Vad är agar- agar? Det är ett ämne som kommer från alger som specialbehandlats och säljs i långa silverglänsande band. Agar-agar har en stor förmåga att binda vatten. Används inom konfektyrindustrin för att ge marmelad fast konsistens. Går att köpa på apoteket. Förvara marmeladbitar torrt.

Gärna i stor luftig burk med tättslutande lock. Lägg smörgåspapper mellan varje lager.



Marsipanbåten

För några år sedan var jag i Uddevalla och gick ombord på en gammal fiske-skuta som sålde hemmagjord marsipan gjorda i olika figurer inför julen. Båten låg alldeles intill hamnen. Det var en annorlunda typ av försäljning av julgodis. Väldigt trevligt.

Enkel marsipan

ca 2kg

1 ½ dl vatten
50 g margarin eller smör
1 ½ dl vetemjöl
1 kg mandelmassa
6 dl florsocker

Koka upp vattnet och matfettet och vispa i mjölet. Sjud smeten tills den släpper pannan. Låt utdrysningen kalla innan den arbetas samman med mandelmassan och det siktade florsockret till marsipan.

Arbeta marsipanen smidig och dela den sen i bitar och färga den med karamelfärg och forma olika figurer. Du kan även bre blockchoklad över.

Karameller i fina kartonger

Du kan förpacka dina karameller i någon vacker presentkartong med ett romantiskt tryck kanske något vackert motiv över din gård eller från landskapet i din by

Karameller i strutar

Köp in gammaldags karameller och lägg i strutar. Det är trevligt att erbjuda något riktigt gammaldags vid något evenemang som du kanske kommer att ha.

Om du vill satsa mycket på karameller så kan du göra små pastiller och lägga i små bleckdosor med en bild över din gård eller by som du låtit trycka upp.

Vilken typ av godis gillar dina utländska kunder

En **holländare** gillar choklad och lakrits.

Amerikanare gillar toffé av olika slag. Lakrits o mjuk marshmallow är **engelsmäns** favoriter.

Spanjorer älskar nougat och drageer. Fin fruktfyllt choklad och mjuka karameller vill gärna en **schweizare** ha.



Eget arbete

Åk ut till någon marknad och se hur dom säljer karameller. Fundera på hur du skulle vilja jobba med karameller. Skriv ner dina ideer.

Ta reda på vilka marknader du skulle vilja stå och sälja på. Skriv ner!

Leta efter recept på karameller i böcker. Skriv ner!

Köp en vagn för verksamheten. Undersök om det finns något begagnat. Skriv ner!

Provbaka och koka olika karamellsorter. Testa och se om det vore nåt för dig. Skriv ner!

Gör en kalkyl och se om du kan tjäna på det. Skriv ner!

Blommor och trädgård



Det ligger i tiden att odla blommor ekologiskt. Stora härliga fält för självplockning. Låt kundens ögon och näsa få frossa i färg- och doftupplevelser. Många människor är stressade och kan läkas genom att få vistas i en rofylld miljö.

Rehabiliteringsträdgård

Plantera i din trädgård underbara växter, blommor, bär och frukter. Anordna små stigar där dina gäster kan få promenera i lugn och ro. Det finns en bok som heter **"växternas språk"** skriven av Carina Solöga Högman där du kan få inspiration om vad de olika växterna har att säga oss. Tex så står det så här i boken om klematis. **Nya möjligheter får dig att växa.** *Visdom: Jag känner mig trygg här och nu. Nu börjar en ny tid för mig. Jag tar tillvara de möjligheter jag behöver för att kunna växa.*

Sätt upp små visdomslappar vid växterna. Anordna en plats där gästerna kan få påta i jorden själva om de känner för det. Du kan också hålla föredrag om växternas betydelse för vår hälsa.

Visa temarabatter

Jag läste en artikel av Ulla Andersson i Göteborgsposten 21/2-97 (var dag) där man fick en massa tips och ideér om olika teman för rabatter. Tanken är att "brodera" med blommor och ge rabatterna olika namn. Rabatten skall inte

bara vara rader av blommor utan en komposition av färgglädje och ständigt nya färgmöten. Tänk ut först vilka färgkombinationer du tänker ha. Markera med färg eller pinnar i jorden för att se hur blommorna skall planteras.

Indiansommar

Tagetes, blå lobelia, blåklint och ekornhorn.

eller

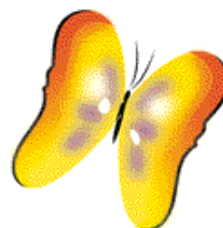
massor av olika sorters tagetes. solrosor, vajande gräs, stråk av blåklint, blåsalvia och kinesisk blåsporre. Använd alla färger i gult, orange och rött. Komplettera med blått. En färgsprakande fest som på ett tivoli.

En kvinna vid namn **Gertryde Jekyll** menade att varje rabatt skall vara dörren till en upplevelse. En lysande matta ur tusen och en natt med röd sinnlighet, blå andlighet, orange robusthet, sockrad pastellighet eller en vinfärgad dysterhet.

Ge namn på dina rabatter

Nordiskt ljus, stromboli, den blå timmen, marsipanros eller kungens kappa. Regnbågssymfonin, korall, eller torpstugan

Skriv en liten historia till varje rabatt. Du kan förstärka upplevelsen genom att ordna en kaskad av vatten ur en springbrunn, lampor i olika färger och en ljuv musik. Du kan bjuda på en trädgårdsdrink med kyld cider.



Anlägg små stigar där du inbjuder till promenader med möjligheter till olika aktiviteter.

- Doftstig. Plantera blommor och buskar som luktar gott.
- Informationsstig. Skriv fakta om de växter som du känner till.
- Tipspromenad. Gör en blomstervandring med frågor kring dina blommor.

Rosenmeditation

Bygg eller köp ett cirkelformat lusthus med mycket glas runtom. Placera stolar i cirkel. Lagg några stenar på golvet där du sätter några doftljus i. Innan dina gäster ska komma så lagg ut rosenblad på golvet/marken i lusthuset. Sätt på någon rogivande musik tex Mozart. När varje gäst kommer får dom en vacker röd ros. När gästerna satt sig tillrättat så låt dom bekanta sig med sin egna ros.

Meditationen:

Känn på din ros. Föreställ dig hur den har vuxit och blivit så här vacker. Känn på stjälken, taggarna och på de vackra rosenbladen. Tag ett djupt andetag och dofta på rosen. Njut! Lagg doften på minnet. Blunda och andas lugnt med magen. Känn välbehaget fylla din kropp och ditt sinne. Se för ditt inre en vildros på en vacker plats som du själv väljer ut. Njut av rosens skönhet och doft. Känn den ljumma vinden smeka din kind. Allt är lugnt och stilla. Lyssna på rosens hjärta "rosenknoppen". Föreställ dig att du vilar i rosenbladen nära knoppen. Låt vinden vagga dig till ro. Vakna till att solstrålarna kittlar ditt ansikte.

Fundera efteråt om rosen hade något att säga dig.

Romantisk blomsterafton

Om du har en loge eller annan lokal så kan du ordna en underbar afton med kaffe och hembakade gammaldags kakor och musik i en blomsterpydd miljö. Klä bjälkar med frodiga buketter och björkkvistar. Fyll korgar och sätt in vid ingången. På varje bord så sätter du in små söta buketter med nyplockna sommarblommor. Ta reda på om någon i byn spelar något instrument eller har något band. Ett ypperligt tillfälle att profoliera sig.



Annars så kan du spela någon film-musik. Det brukar passa in i sådana sammanhang. Om du inte vill odla själv så kan du ändå sälja blommor i din gårdsbutik genom att kanske köpa av någon odlare i din närhet eller köpa av större partihallar.

Dansfest

Ordna en dansfest i din trädgård. Klä en eller flera plastpaviljonger med rosor. Bygg upp en vacker dekor. Gästerna skall ha vackra kläder på sig. Spela dansmusik.



Tips och ideèr för din trädgård



Gammaldags blommor

Pioner, akleja, stormhatt, lötjnants-hjärta, liljor och höstanemoner är riktigt gamla blomsorter. Om du tänker att ha något gårdscafé eller butik så är det ju trevligt att plantera just gammaldags växter i dina rabatter. Du kan ha en berså av doftande luktärter. Bilda en större cirkel av käppar och spänn upp med kycklingnät. Låt luktärtorna klättra upp för nätet.

Doftar gott!

Kaprifol doftar gott och blommar med gulvita blommor. Den svenska kaprifolen med rödgula doftande blommor i juli-augusti. Vildkaprifolen blommar i juli-augusti och luktar starkt mot kvällen. Luktolvon är en liten väldoftande växt som bör stå skuggigt.

Dekorationer i trädgården

Titta vad du har omkring dig i din närhet. Försök att använda det du har i första hand. Vi köpte ett växthus och glasen låg i en speciell trädförpackning. Det såg ut som ett gammalt mjölkbord. Jag målade på linolja och satte det utanför våra grindar och placerade flera blomsterkrukor med vackra färgrika blommor. Gamla mjölk-krukor är också vackra att sätta ut. Fyll med blommor.

Olika höjder på stubbar kan man också sätta ut i trädgården och sätta krukor med blommor på. Ta och halvera en

stor trätunna och plantera blommor i den. Skär ut en skåra i en nedtag-en trädstamm och plantera i. Olja in gamla vagnar och placera blommor i dem. Gamla gårdspumpar är också populära.

Tips och ideèr med anknytning till blommor



Blomstertrend

Ute i Europa märks tydligt en blomstertrend. Blomstertryck på gardiner, kjolar, blusar, skjortor, klänningar. Blommor på tygarmband, tygskor, väskor m m. Blomsterparfym, -schablooner, -poesialbum.

Blomsterparfym

Några Klassiska

Nina Ricci Fleur de Fleurs
Lancome Trésor
Estée Lauder Pleasures
Rochas Fleur d'Eau
Gloria Vanderbilt Honeymoon



Blommiga fruktiga parfym

Aramis Havana pour Elle
Elisabeth Arden Sunflowers
Chanel Christalle
Yves Rocher Shafali Fleur Rave
Chapie van les Parfums de Coty

För att få en liter rosenolja så går det åt 700kg rosenblad. Inte undra på att parfym är dyrt.

Dofter

Tänk på att att många blommor luktar starkt kanske lite för starkt ibland. Tänk på doften av vita liljor. Sätt inte in blommor som luktar för starkt. Det kan väcka obehag. Plantera några hyacinter om du skall ha en trädgårdsfest men inte för många. De doftar underbart.

Buketter

Blommor ger kraft, tröst och mod. Skicka blommor till någon vän. Varför inte göra det nån gång då och då för att göra en vän glad. Vännen kommer garanterat att ringa upp dig. Komponera buketten så att den passar personen och tillfället. Hushållsarbete och annat tråkigt kan kännas lättare om man satt in en vacker glädjande buket.



Vilken man kan motstå en kvinnas irisblå ögon utan att få hjärtklappning. Om din tilltänkta har denna färg i sina ögon så varför inte göra en vacker kärleksbukett med inslag av irisblommor. Det är vackert om bruden har samma färg på ögonen som någon blomma i buketten. Ge sedan din fru varje bröllopsdag en vacker buket med iris och lite andra blommor.

Laura Ashley

Bara namnet är blomsterlikt. Hon har skapat många kollektioner med blomstermotiv. Hela världen är hennes inspirationskälla. För att få ideér så tar hon kort på folk på gatorna. Hon tittar vad ungdomar har på sig. Vilka färger och vilken design. Vilken musik de lyssnar på. Hon läser många böcker, tittar i massor av tidningar, reser och pratar

med folk. Utifrån detta skapar hon en paljett av färger tex en paljett med ljusa kulörer. Sedan skapar hon utifrån färgerna.



Keukenhof

Om du vill se något riktigt fint så res till blomsterparadiset "Keukenhof" som ligger utanför Haarlem i Holland. Det är världens största blomsterpark med en yta på 32 ha. På det stora området finns det ca 6 miljoner plantor. En bedårande utsikt får man från en väderkvarns utsiktsplatå. Där finns paviljonger med olika blomsterarrangemang



Minnesbok

Torka en blomma som du fått av en vän som du tycker om. Klistra in den i en speciell minnesbok och skriv lite om varför du sparar blomman. Det är roligt att ha som minne när man blir äldre.

Blommor är ett av de mest kärleksfulla som finns på vår jord.



Blomsterarrangemang



Blommor gör oss glada och är roliga att dekorera med vid festarrangemang. Om du ska anordna en fest åt en kund så måste du diskutera först vad och hur kunden vill ha det. Vilken typ av blommor, vilken prisklass, om det ska vara blommor på varje bord köpta eller kanske blommor som du själv planterat.

Om blommorna skall placeras i en vas så välj då vas utan dekor. Helst låga blommor. Rosor, ginst och nejlikor gör sig bäst i en glasvas. Inköpen av blommorna kan du göra i partihallarna förutsatt att du har ett registrerat företag.

Vid en fest med 17 bord så räcker det med 8 blomsterarrangemang. Prisexempel: 70 personer och 17 bord. Ex där blommorna, kruka, oasis och band kostar 125kr och då du gör det

själv $8 \times 125 = 1000$ kr. Det är vad det kostar att handla in. Dela 70 med 1000 då kommer det hela att kosta ca 14 kr/pers.

Du kan även erbjuda dina egna blommor och bara köpa in krukor, oasis och band. Då kan du ta 50 kr/arrangemang. Kostnaden blir $8 \times 50 = 400$ kr. Dela 70 med 400 och då kostar det 5.70/pers. Du bör ju lägga på en summa för dina egna blommor.

Allergiker

Det är något som du måste ta hänsyn till. Fråga alltid kunden om det när ni träffas inför genomgången av arrangemanget. Personal i blomsterbutiker brukar kunna svara på vilka blommor du kan använda dig av då någon är allergiker.

Blommorna får inte dofta för starkt iallafall. Istället för blommor så kan du ha fräscha frukter som dekorationer.

Hur du gör ett blomsterarrangemang

Köp in:

Plastkruka med fot
Oasis som du kan blötlägga
Blommor
Slingermossa
Mörkgröna blomsterblad
Ståltråd
Band att göra rosette av

Exempel om festen hålls under senvintern.

Köp en bukett gula tulpaner.
Tre röda blommor typ prästkrage.
Fem röda blommor typ småblommigt.
Två gula småblommiga.

Fem utspruckna kvistar.
Slingermossa.
Tre gröna blad.
Tre gröna kortare blad av en annan växt.

En meter gräddvitt band.

På morgonen innan festen så lägger du oasisen i kallt vatten. Så sätter du igång på kvällen. Skär till oasisen så att den passar till krukans. Tryck ner den. Skär runt kanterna så det ser snyggt ut. Det finns speciella små knivar hos blomsterhandlarn som du kan köpa och bör använda dig av. Jämna till oasisen i krukans så att det blir som en liten bulle.

Snitta skaftet på ett mörkgrönt blad och stick ner i oasisen. Stick ner de andra bladen även de kortare så hela oasisen är täckt.

Ta fram tulpanbuketten. Den som är mest utsprucken snittar du och placerar i mitten. Skär av den om den är för hög. Placera två tulpaner helst knopiga på varsin sida så de att hänger ner lite. Allt skall vara i linje. Stick ner vid sidan de två gula småblommiga.

Tag de tre röda typ prästkrage och stick ner vid andra sidan. Den röda färgen ger ett djup. Stick ner de fem andra röda småblommiga blommorna lite här och var.

De utspruckna kvistarna får inte vara längre än den dominerande gula tulpanen i mitten. Stick ner dem. Häng i slingermossan.

Klipp av bandet ca 2 dm. Gör en rosett genom att göra fem krusade rosettvikningar. Tag en ståltråd och vrid runt. Placera rosetten så att det ser snyggt

ut. Av de återstående två dm så snor du ståltråd runt ena kanten av bandet och placerar bandet på motsatta sidan av rosetten. Rosetten ser förlängd ut om du gör så.

Ett sådant här arrangemang kostar ca 125-150 kr.

När du sätter ut krukorna med blommorna så se till att de står i linje. Blommor och kvistar får aldrig hänga ner på porslinet.

Tänk på att oasisen går att vattna så blommorna står sig några dagar.

Använd blommor efter årstiden.

Lycka till!



Eget arbete

Gör studiebesök där någon bedriver
tex en rehabiliteringsträdgård. Fundera
på om du vill jobba med blommor på
din gård. Skissa upp en trädgård på
hur det skulle kunna se ut.
Skriv ner dina ideèr.

Om du har en loge så fundera på hur
du skulle kunna erbjuda något med
tema blommor. Skriv ner!

Fundera på vilka växter och blommor
du skulle behöva. Skriv ner!

Åk ut till parker och trädgårdar och få
inspiration. Ibland arrangeras festivaler
med blommor. Skriv ner!

Lär dig göra blomsterarrangemang!
Skriv ner hur du gjorde!

Ta reda på vad ett lusthus kostar.
Fundera på om du kan bygga ett själv.
Om du ska ha rosenmeditation så
träna själv på att meditera innan.
Skissa ner dina ideèr och skriv!

Örtaträdgård

Om du har en väl-dränerad solig plats, vissa örter kräver skugga, så kan du odla örter. Tomten kan även vara kuperad med damm och stenpartier. Planera noga. Rita ner på ett papper. Fundera på vilket läge tomten har. Blåser det mycket? Kan du behöva en läplantering av något slag? Finns det skugga? Hur kommer trädgården att se ut på vintern? Kan du plantera några gröna växter som murgröna som är grön året om? Fundera på var du skall ha dina trädgårdsredskap. De skall helst finnas i närheten så du slipper springa fram och tillbaka. En liten damm för fåglar kanske och var skall den ligga? Du kanske vill ha en liten större damm med sittbänkar runtom. Om du har en liten damm eller ett tjärn på din tomt så kan du ordna en liten båttur för dina gäster. Du kan ha en spegeldamm och visa ett vattenspel i olika färger till toner av ljuvlig musik. Varför inte placera flytande små tända stearinljus i form av någon blomma i dammen och låta dem romantiskt flyta omkring.

Rita upp ev var du skall lägga promenadstigar, broar eller kanske trappor. Tänk också på att växtligheten skiftar hela tiden. Om du har mycket sten på din tomt så kan du göra fina stenpartier. Innan du börjar så åk ut på studiebesök på örtaträdgårdar och ställ frågor och titta på de olika örterna. Tänk också på att kryddväxer växer olika i höjd innan du sätter igång och plantera.



När du planerar så kan du även använda din örtagård till små olika upplevelseplatser. En plats för roman-

tiska doftmöten, inspiration, läkning, positivitet, eftertänksamhet, styrka och motivation. En trädgård där du och dina gäster kan sitta och njuta av alla underbara dofter, meditera och bara njuta. Lavendel doftar förföriskt. Låt kunder komma och plocka direkt för de flesta örtplantor blir bara bättre och bättre om man ofta plockar blad från dem. Låt folket gå omkring på små stigar som du anlagt och låt dem känna, lukta och plocka. Varför inte bygga ett lusthus av en friggebod. Sätt bara in stora fönster och placera den så att trädgården kan ses från olika håll. I huset kan du kanske bjuda på lite örtkakor och dricka. Utanför kan du även ha trädgårdsmöbler. En vacker emaljskylt vid dörren ser inbjudande och trevligt ut.



Se till att du kan det mesta om örterna för du kommer att få många frågor. Du kan torka örter och lagra dem och sedan sälja dem i små krukor, påsar i egen butik eller på marknader. Skörda plantan innan den blommar och bind ihop dem i små knippor och häng upp dem luftigt. Du kan även hålla kurser i örtodling, göra spännande häxbrygder och ordna fester. Gör iordning vackra presentförpackningar och sälj.



Varför inte ha en **postorderkatalog**. Du kan göra salvor och smink själv.

Bjuda på örtdrinkar och kakor bakade delvis på örter.



Du kan anordna middagar och frukostar med nybakat bröd och örte. Om du vill ha kryddor nära dit kök så kan du sätta några du använder ofta i krukor utanför tex trappan. Basilika, timjan, oregano, citronmeliss, persilja, dill och gräslök är användbara sorter. Du kan även göra egna doftljus, av tex granbarr. Sätt ett värmeljus under. Olja kommer ut.

Vilka kryddor till mat?

- Kött: Rosmarin, timjan, oregano, persilja
- Fisk: Citrontimjan, timjan, citronmeliss, persilja, gräslök
- Pasta: Basilika och oregano
- Äggrätter: Basilika, oregano, mejram, timjan, dill
- Efterrätter: Citronmeliss

Eget te

Plocka späda blad av svarta vinbärsbuskar, hallon, smultron, timjan eller citronmeliss. Låt bladen koka upp med vatten och dra i 15 minuter. Sila dem därefter. Om du vill torka bladen så torka dem till hälften och packa dem tätt i en burk. Stäng burken noga och låt den stå varmt 30-40 grader i tre dygn. Öppna sedan burken, bred ut och torka teet tills det är helt torrt.

Recept

I land nr 19 1996 hittade jag flera recept med kryddiga kakor till kaffekalaset i en artikel om **Tirups örtagård** nära Staffanstorp utanför Lund. I kaféet har man möjligheter att även få smaka på örterna.

Kika gärna in på deras hemsida

www.tirupsortagard.se

Apelsinkaka med rosmarin

150 g smör
4 ägg
2½ dl socker
3½ dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 apelsin(rivet skal av)
½ dl pressad apelsinsaft
1½ msk stött rosmarin eller hackad färsk.

Smält smöret och låt det svalna. Vispa ägg och socker poröst. Blanda mjöl, bakpulver, rosmarin och apelsinskal. Rör ner mjölblandningen i äggsmeten omväxlande med det smälta fettet och apelsinsaften. När allt är väl blandat, håll i en smord och bröad avlång form, cirka 2 liter. Grädda i 175 graders ugnsvärme, sätt in kakan lågt ner i ugnen, i cirka en timme eller tills kakan är torr.



Lavendelskorpor.

Cirka 60 stycken

100 g(2dl) hasselnötter
 50 g(1dl) sötmandel
 100 g blockchoklad
 3-4 msk lavendelblommor
 150 g smör
 1 ½ dl socker
 ½ dl honung
 1 ägg
 6 dl vetemjöl(knappt)
 2 tsk bakpulver

Hacka nötter och mandel grovt, gärna i matberedaren. Hacka chokladen grovt, det går också bra i matberedaren. Klipp lavendelblommorna i ett glas. Rör rumsvarmt smör poröst med socker och honung. Rör i ägget. Blanda mjöl med bakpulver och vaniljsocker och tillsätt i smeten tillsammans med hacket. Forma med lätt mjölade händer degen till sex rullar, samma längd som plåtens kortsidor. Lägg tre och tre på smorda plåtar och platta till med handflatan.

Grädda i 175 graders ugnsvärme i cirka 15 minuter och låt dem svalna lika länge. Skär med vass kniv i sneda bitar. Vänd snittytorna upp och grädda i ytterligare högst 5 minuter så att de inte blir brända. Låt dem svalna.

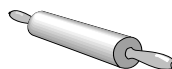
**Chokladkakor med mynta**

cirka 80 stycken

200 g smör
 2 dl socker
 5 dl mjöl
 4 msk kakao
 1 tsk bakpulver
 2 tsk vaniljsocker
 1 ägg
 30-40 pepparmyntsblad, finhackade
 Pensling: 1 ägg och pärlsocker

Blanda alla ingredienser till degen på bakkbordet till en smidig deg eller kör i matberedaren.

Dela degen i åtta lika stora delar. Rulla till längder. Lägg dem på plåt och platta till dem något. Pensla med uppvispat ägg och strö på pärlsocker. Grädda i 200 graders ugnsvärme i cirka 10-15 minuter. Skär dem varma i 2 centimeter, sneda bitar.

**Muffins med ananassalvia**

20 stycken

Smaken av ananas förstärks med finhackad ananassalvia i glasyren. Ananassalvia bör inte upphettas, då försvinner smaken.

50 g smör
 2 ägg
 2 dl socker
 3 dl vetemjöl
 2 tsk bakpulver
 1 dl gräddmjölk
 2 dl krossad ananas, avrunnen

Glasyr:

1½ dl florsocker
 1 msk ananasspad
 1 msk finklippt ananassalvia

Smält smöret och låt det svalna. Vispa ägg och socker poröst. Blanda vetemjöl och bakpulver och rör ner detta i smeten tillsammans med gräddmjölk och avsvalnat smör. Blanda till sist ner det väl avrunna ananaskrosset. Rör försiktigt smeten slät. Fyll i pappersformar till tre fjärdedelar och grädda kakorna i 225 graders ugnsvärme i 10-15 minuter. Blanda florsocker, ananasspad och salvian till till en slät glasyr. Bred ut över muffinsen när de svalnat.



Bål med citronverbena

10 blad citronverbena
 saft av 1 citron
 ½ dl limejuice eller outspädd
 flädersaft
 2 msk socker
 5½ dl vatten

Krossa bladen i mortel eller finhacka dem. Koka upp alltsammans. Låt det svalna och stå kallt över natten. Servera med isbitar.

Eget arbete

Fundera på hur du vill att din verksamhet ska fungera. Gör studiebesök. Skriv ner hur du vill jobba!

Provbaka några av dom recepten som finns under kapitlet örtaträdgård. Fundera på om du skulle kunna sälja kakor med örter. Skriv ner!

Ta reda på om någon har en butik med örter och salvor. Fundera på om du skulle kunna ha en sådan butik på din gård. Skriv ner!

Om du har en trädgård så planera hur du ska odla dina örter och torka dom. Skissa och skriv ner!

Lär dig allt om örter och vad man kan göra med dem. Skriv ner!

Gör en kalkyl och se om det skulle kunna bli lönsamt. Skriv ner!

Hästverksamhet



Om du skall ha hästar så måste du ha ett stall med boxar. Vilken typ av hästar du skall välja beror på vilken verksamhet du skall bedriva. Ta med dig någon hästkunnig om du skall köpa någon häst. En häst kan ha många dolda skador och dåliga egenskaper som en hästkännare kan testa.

Andvändningsområde

Du kan ha ett stuteri för avel och du kan även satsa på travhästar. Hästar kan du ha för att sköta ditt jord och skogsbruk och samtidigt kunna använda dem för släddpartier och hästskjutsar. Hästar för ridsport är vanligt.

Tillstånd behövs för en sådan verksamhet.

Vad behöver ridhästen!

Sadel, trän, gramma, grimmskaft, trän, ryktdon, täcke, borstar, vaccinering, foder, försäkring och någon som rider, sköter och pysslar om hästen.



Vad kostar det!

Om vi börjar med foder så kan du ju komma undan billigt om du har eget hö som du balar på sommaren. Det blir en kostnad för balning om du inte har egen balmaskin. Skall du köpa allt hö

till dina hästar så kostar det en hel del. Kostnaden för hö varierar från år till år och beror på vädret. Har det regnat mycket en sommar så kan hö bli dyrt. Var noga med undersöka kvalitén på höet när du köper.

En ridhäst äter cirka 8 - 10 kg/ dag och bra hö kostar ca 3kr/kg. Det blir 24/30 kr/dag och häst. Sen behöver den havre eller kraft foder. En saltsten behövs också köpas in. Var sjätte vecka måste hästarna skos och det brukar kosta mellan 1000 – 1150 kr inklusive skor. Använd en bra hovslagare som ser så att det inte finns några sjukdomar i hovarna.

Avmaskning görs innan hästen släpps på sommarbete och innan den skall stå inne i stallet på hösten. Det brukar kosta några hundralappar.

En häst behöver vaccineras mot stelkramp och hästinfluensa och det kostar några tusenlappar.

Försäkring

Det är viktigt att ridverksamheten har en företags- och olycksfallsförsäkring.

Utbildning

Det krävs ridskoleinstruktörutbildning om man skall driva en ridskola. När det gäller skötseln av hästarna så finns det alltid lite äldre barn och ungdomar som är villiga att hjälpa till mot att de får rida gratis. Låt alltid någon äldre ungdom eller vuxen ha huvudansvaret och vara med.

Ridläger

Om du har möjligheter att hyra ut rum på din gård så kan du ordna ett ridläger. Om du håller dig till 8 personer så behöver du inga särskilda tillstånd för att servera mat. Däremot så måste det

finnas en ridinstruktör. Ridlägret kan kombineras med ev konfirmation. Se till att ungdomarna kan ha trevliga aktiviteter även på kvällarna. Grilla korv, ordna något festligt med tex kvällsridning eller att sova över i någons annan lada. Servera rejäl frukost och var noga så att maten får rätt näringsammansättning. Dessutom så är maten viktig som en social gemenskap.

Hästaktiviteter

Jaktridning "Hubertusjakt"

Brukar vara den 3 nov. Hubertus var ett skyddshelgon för jakten. Vinsten är en rävsvars. Mastern rider först med två armbindlar och är den som bestämmer tempot. Man rider inte förbi mastern.



Tolka efter häst

Det är en rolig vinteraktivitet om det finns snö. Det enda som behövs är en tolksele och skidor.

Kadrilj och musikridning

Det brukar vara populärt att titta på. Det är en skolridning i trav o galopp med ryttare två och två eller fyra och fyra. Marschmusik för trav och en vals för galopp. Det är en fin uppvisning som man kan ha på en bra åker. Den måste vara helt jämn så att hästarna inte snubblar.

Islandshästar

Anordna ritter genom skog och mark. Företag är oftast intresserade av sådana aktiviteter dels för affärsbekanta och för sina anställda. Även svenskor, möhippor och friskvård brukar anmäla sitt intresse. Om du har möjlighet att hyra ut några rum så kan du ordna ridweekends. Du kan specialkomponera arrangemang efter kundens önskemål. Lägga långritten på söndan. Erbjud god mat som rådjursstek eller stekt anka. Du kanske jagar själv eller föder upp ankor.



Vilka priser!

För en weekend med övernattnings och själv hushåll så kan du ta 1200 – 1500kr. Med helpension 1700 – 2000kr. Ridning ingår ca 1-3 timmar per dag.

Skogsvägar

Du måste ha tillstånd av alla markägare om du skall rida i större grupper över deras marker. Om 8 hästar varje vecka går på stigar och vägar i skogen så kommer de att se ut därefter. Det beror också på vilket väder det är. Prata med markägarna även om det finns nyplanteringar som du inte känner till.

Åka med häst o vagn

Använd promenadvagn om du skall ha något något bröllop eller för studenter. För större sällskap använd flakvagn. Det kan vara dagisgrupper, visningar eller om du ordnar barnkalas. I samband med en tur så kan det vara trevligt att grilla korv. Se till att det finns färdigställda grillplatser utmed vägen som

du tänker köra. Om du skall köra för ett bröllop så se till att både vagn och seldon är välputsade. Ha en speciell dräkt på dig och blomstersmycka både vagn och hästar. Tänk på att detta tar tid och du måste kanske hyra hästtransport för hästen och även ha en bil med kärra för din promenadvagn om du inte skall vara på din ort. Detta kostar en hel del för dig så priset borde minst vara 1200 kr.



Trevligt är också att åka omkring och se omgivningen. Erbjud söndagsturer. Sätt ut säljblad utanför affären, i dagis eller på läkarstationen. Du kan även åka runt med hästen och lägga erbjudande i postlådor.

Äventyrsritt

Du kan erbjuda 12 milsritt i tre dagar genom skog och mark på westernsadel. Det är bra med westernsadel för den fördelar bördan på ryggen bättre för hästen. Tält, sovsäck, liggunderlag, mat tillhandahåller du och lägger i packväskor. Ett års ridvana och minimiålder 16 år. Om du inte vill köpa hästar så går det utmärkt att hyra över sommaren. Du kanske bara har en aktivitet över sommaren och då slipper du kostnaden över vintern. Om du hyr så se till att du får lugna hästar. Du själv måste ha utbildning och tänk på att det känns att rida varje weekend. Det kan vara jobbigt. Låt dina kunder hjälpa till att laga en del mat själv. Vita bönor och bacon är bra att äta i skogen. Tänk på att burkar med dricka inte håller i packväskor när ni ger er ut. Bra är om du kan tex spela gitarr för att i vissa lägen hålla humöret uppe på dina deltagare.



Tänk dig själv om det regnar och åskar i tre dagar och allt blir blött och tråkigt. Många är inte vana att rida så långt och är kanske trötta och ömma i baken och då gäller det att kunna förstå det.

Om du känner någon som hyr ut så kan du ju erbjuda övernattningsutmed vägen.

För äventyrsritten som brukar vara 12 mil på 3 dagar kan du ta **2250kr/pers** och då ingår allt.

Turridning: Övernattning i fyrbäddsstuga inkl lakan helpension **1600 kr/pers**.

Endagskurser för nybörjare. 2 ridpass lunch o kaffe **650 kr**.

Häst o vagn: 2 timmar där varje person betalar **60 kr**. Minst 10 pers. Stanna vid en plats där ni kan grilla korv som deltagarna själv tagit med sig.

Kompletteringsaktiviteter

Yxkastning brukar vara populärt. **Strapatsmarsch** där ni träffas i skogen kl 8.00 med lättare orientering. En kanot släpas 300 meter. Deltagarna **paddlar** o letar efter egen lunch som är gömd nånstans eller drar sig över något vatten med hjälp av en timmerflotte. **Bergsklättring.** Köra med **6-hjulig terrängfordon.** Låt deltagarna laga maten själva. Ställ fram kassler och potatis som de kan steka respektive koka på ett gasolkök i en vagn som du placerat nånstans i skogen.

Eget arbete

Gör ett studiebesök hos någon som har turridning. Skriv ner dina ideer.

Om du inte själv är ridinstruktör så hitta någon som kan jobba åt dig. Skriv ner!

Fundera på om du ska ha egna hästar eller hyra in under sommaren. Ta reda på var man kan hyra hästar och vad som ingår. Skriv ner!

Undersök om det finns övernattningsmöjligheter hos någon om det skulle gälla en ridweekend. Skriv ner!

Kalkylera på olika verksamhetsmöjligheter med hästar. Skriv ner!

Planera ridvägar och prata med markägare om du måste rida över deras mark. Skissa och skriv ner!

Guidning

Du kanske har en örtaträdgård, blomsterträdgård eller skall leda grupper på stigar i skog eller på naturstigar.

Var noga med att specificera tidpunkten noga så att alla samlas i rätt tid. Viktigt är också att ange startplats, vad som skall visas och om några särskilda skodon behövs eller kläder på tex hösten/vintern.

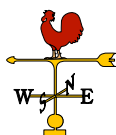
Vid samlingsplatsen kan det vara trevligt att sätta upp något plakat som beskriver hur och vad som skall visas.

Guiden som person

Bör kunna uttrycka sig lätt. Kunna prata högt och tydligt. Göra guidningen så levande som möjligt. Inte använda för mycket svåra ord eller termer. Se till att synas. Referera aldrig till något som han/hon inte känner till.



Denna klädsel är för strikt för att användas på några naturguidningar. Tryck istället upp ditt företagsnamn på baksidan av några t-shirtar eller på någon snygg skjorta eller jacka. En namnbricka ser också trevligt ut.



Berätta vilket väderstreck ni skall gå mot.

Takten

Det är viktigt att hålla en normal takt som passar alla för det kan finnas äldre i gruppen eller barnfamiljer.



Pauser är viktiga att ta lite då och då speciellt vid varmt väder. Det är bättre att tala lugnt och sakligt än att hålla på med upprepningar. En guide måste vara beredd på frågor och bör vara påläst och allmänbildad.

Ögonkontakt med alla är viktigt och att försöka hålla gruppen samlad.

Vad kan man visa

Det är viktigt att vara väl förberedd och att verkligen ha något att visa och berätta om.

Torpvandringar

Brukar vara populära. Om det bor någon i torpet kan den personen kanske bjuda på kaffe och hembakat. En mindre utställning kan också vara intressant att titta på vid torpvandring över gammal historia. Samla ihop en massa kort och skriv ner vad som hänt runt i trakterna. Utställningen kan sättas upp på en loge eller i någon annan byggnad. Vid fint väder kan den sättas upp i trädgården. Mycket uppskattat brukar gammaldags torpväxter vara att både titta på och kanske köpa eller få några skott av.

Kulturvandringar



Du kanske har en gammal fägata att visa där korna förr i tiden gick igenom för att komma till skogen eller hagarna.



Berätta om gamla stenmurar och vilket slit det var att lägga dem. På många åkrar ligger odlingsrösen och stentippar. Visa gamla smedjor, fäbodlar eller ängslador. Olika trädslag och buskar. Det kan finnas några gamla **kostigar** som du kan ta med gruppen på samt någon gammal **vinterväg**. Du har kanske någon gammal kolarkoja eller skogskoja som användes förr att visa. Berätta om den gamla landsvägen och hur folket bodde kring vägarna både förr och nu. Hur de levde i byn både med tanke på skolgång, fester, begravningar, barndop osv.

Gammaldags jul på landet

Om du har en lokal så kan ni vara några stycken som jobbar med att ta fram allt om hur en riktig gammaldags jul firades förr i tiden och sedan guida om det. Vad skall man ta reda på? Om vi håller oss till sekelskiftet då kan man ta reda på när kom julgransbelysning, adventstjärnan och julklapparna?



Användes bonader på den tiden och vilka användes till julen? Hur såg gärdarna ut?

Vilket husgeråd användes? Vilken mat anrättades inför julen och vilka kakor? Hur badade folket i huset och hur tvättade man och torkade kläder på vintern. Det finns hur mycket som helst att ta fram. Försök att skapa en liknande miljö och det som inte går att ta fram kan man ta kort på och visa på en vägg eller dylika. Guida runt på gården och visa ev hur djuren har det i ladugården. Om du har gammaldags jul i november så kanske du kan visa hur man tröskade förr i tiden om du har något tröskverk och havrenaker.

Fäbod

Ni kan vandra från byn upp till fäboden där du visar hur de levde förr och i vissa fall lever idag.

Älg eller rensafari



Många tyskar och holländare tycker att både renar och älgar är exotiska djur. Det ser man inte minst när man ser älgdekaler på många av deras bilar. Lär dig allt om hur du kan spåra upp vilt och led sedan en grupp på en älg eller rensafari. Rör dig alltid mot vinden så kanske du kommer att upptäcka något eller några av djuren. Djuren börjar röra sig i gryningen för att både beta och dricka vatten. Anpassa safarin efter hur djuren lever och rör sig under årstiden.

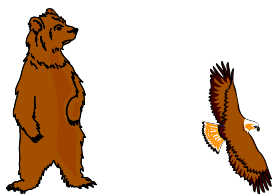
I skogen kan du bygga en kåta där du kan bjuda på något ätbart. Vi som bor i älg och rådjursrika områden borde se det som en stark marknadsföring att låta utländska turister få höra råbock-

en skälla utanför husknuten eller se älgen stå i skogsbrynet.



Björn och vargsafari

Du som bor i Norrland kan ju t o m erbjuda möjligheter att både få se björnar, vargar eller rovfåglar.



Guida i staden

Du som har en gård några mil utanför stan kan erbjuda en heldagsguidning i stan för dina övernattningsgäster. Ta reda på sådant som du tror skulle intressera dina gäster och åk buss eller tåg in till stan. På många bibliotek så står det nåt om varje stad.

Guida på en busstur runt omkring dina trakter

Sätt ut en annons i en större tidning i närområdet och erbjud en fantastisk bussresa där du guidar och visar fina platser runt om dina trakter. Förbeställ mat eller kaffe på något fik eller restaurang. Undersök kostnad för bussen och maten och räkna sedan ut hur mycket du skall ta betalt per person. Tänk på att bussar måste man nästan boka ett år i förväg.

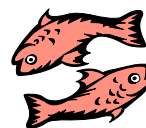
Guida på en busstur och visa olika landsbygdsföretag

Ta reda på 5 -6 stycken intressanta små företag på gårdar som tex sysslar med Bed & Breakfast, gårdsbutik, gårdscafé, ekologisk odling, gårdsbageri etc. På ett ställe kan ni dricka kaffe och kanske äte en bit mat på något annat. Förbered turen väldigt noga så allt klaffar. Se till att företagen har något att visa, erbjuda eller sälja när ni kommer. Det vore bra om ni kunde träffas alla innan så att det blir en innehållsrik upplevelse för dina resenärer. Ta också reda på vad som kunde vara intressant att se på utmed vägarna dit du skall.

Be företagen ha färdiga foldrar över sina företag och kanske en särskilt blad, ingen ihopvikt, med sitt företag som besökarna kan hänga upp på någon anslagstavla eller dyligt i sin hemort.

Guida i skärgården

Du som bor vid havet kan även erbjuda massor av olika intressanta objekt som folk kan både se och uppleva. Tex hur det ser ut inne i en fiskebåt och hur fis-et går till.



Guida i fjällvärlden

Många vågar inte vandra själva och sova i fjällvärlden. Det kan kännas tryggt att ha en erfaren ledare med sig. I fjällvärlden går det att kombinera hur mycket som helst både med båtturer, helikopteruppstigningar eller att åka snöskoter.

Eget arbete

Om du skulle vilja guida eller visa runt hur skulle du gå tillväga? Skriv ner!

Har du något speciellt att visa upp i dina trakter? Tänk igenom noga! Skriv ner!

Var kan du ta reda på mer fakta om det du tänker visa? Skriv ner!

Har du lätt att tala inför en grupp? Eller behöver du träning? Fundera och skriv ner!

Kan du lära dig allt utantill eller behöver du stödord? Skriv ner!

Hur bemöter du en trött, varm irriterad person som kanske stör gruppen hela tiden? Tänk och skriv ner!

Hur skulle du lägga upp din guidning? Skriv ner!

Vad skulle du ha på dig? Vilka kläder? Vilken symbol ska du ha som visar att du är guiden. Skissa och skriv ner!

Hur mycket skulle du ta betalt? Kalkylera och skriv ner!

Kommer du att använda dig av något plakat vid starten? I såfall vad skulle det stå på den? Skissa och skriv ner!

Lokal för gårdsbutik eller café/ltcafé

Om du ska ha café då måste du bygga ett kök enligt de normer som gäller. Prata alltid med hälsovårds- och byggnadsnämnden först innan du börjar. Det är viktigt så att du inte behöver göra om allt sedan.

Åk runt och titta på andra cafeér för att få en uppfattning hur du ska planera din verksamhet.



Finns det parkeringsplatser? Fundera på om det går att sitta ute på sommaren utanför cafeét. Om du ändå gör iordning ett café så varför inte inreda en avdelning för några datorer. De kan stå uppkopplade dygnet runt för e-mailtjänst och för att dina kunder skall kunna surfa på nätet. Det är mycket billigare att skicka elektronisk post än vanligt brev. Samtidigt kan dina kunder prata via chattlinjer med sina anhöriga eller vänner världen över.



Du kan ju även hyra ut datorerna/timme för de som behöver skriva brev.

När du skall köpa in inventarier till ditt café så tänk på att det finns mycket begagnat.

När du gör iordning lokalen så tänk på att färger betyder mycket. Vissa färger är ju lugnare än andra tex grönt.

Orange är ju en färg som ofta används

då något skall reas ut. Färgen syns ju väldigt bra. Även inom vissa yrkesgrupper så används i kläder en orange nyans för att synas bra. Blått är en kall färg som man skall vara försiktig med. För att du skall förstå det här med färger så köp in papper i olika färger som du kan klippa.

Testa och klipp ut som en liten mall ett gult golv med svarta väggar och vitt tak. Gör tvärtom och testa med ett svart tak och vitt golv. Tänk på att ett tak skall ge en känsla av rymd och golvet skall kännas jordnära och stabilt. Prova med alla olika färger på tak, väggar och golv. Detta är viktigt för man vet att vi blir påverkade av färger och känner då en kund ett obehag för en viss färg som känns fel i din cafémiljö då kanske den kunden inte ens går in och återkommer inte med all säkerhet. När du bestämt dig för vilka färger du skall ha bestäm då också vilka kulörer på gardiner du skall välja.



Samma gäller om du skall göra iordning en lokal för en gårdsbutik. Det är mycket som du skall ta hänsyn till. Ha som en regel att inte ha för starka färger det är ju viktigast att dina varor syns. Fundera på var du skall ha kassan och hur du skall exponera dina varor.

Nått som är viktigt är att få kunden att se alla dina produkter. Försök att locka både med ljusarrangemang och placering av hyllor så att kunden verkligen ser allt som du vill sälja. Tänk dig att kunden skall gå en liten väg i butiken och där det du kommer att sälja syns bra. Gruppera och låt varor som passar ihop vara på samma ställe.

Det går att göra mycket med ljusarrangemang och med pappflikar som visar nyheter. Du kan anordna mysigt varmt ljus men även dramatiskt. Det beror på vad det är du skall exponera.

Se till att din lokal är lättstädad så att den alltid ser ren och fräsch ut. Sätt gärna en välkommenskytt vid kassan vid ditt café eller butik. Passa på att sätta upp ett broschyrställ där även lokala små landsbygdsföretagare kan få en chans att profilera sig.

Eget arbete

Om du redan har någon lokal så rita ner hur du skall få den att fungera som café eller gårdsbutik. Åk runt och titta hur andra inrett sina lokaler och låna böcker. Skriv ner!

När du åker ut och tittar in i andra butiker eller caféer så tänk på hur du själv rör dig, vad du uppmärksammar och hur du upplever färgsättningen. Skriv ner dina iakttagelser.

Om du skall ha ett café så fundera på vad du skall sälja för något. Skriv ner!

Fundera på var du ska ha din parkering. Skissa och skriv ner!

Fundera på vilka broschyrer du kan tänkas ha i ditt ställ. Skriv ner!

Om du behöver bygga en lokal så ta reda på alla tillstånd som behövs och gör en ritning. Skissa lite i fantasin först. Skriv ner!

Skytning



Viktigt med skytning !

Ofta när man är ute och åker så **råkar** man ofta på något intressant ställe. Någon skylt har man inte satt. Det kan ju bero på vilken väg man kommer ifrån. En bra skytning eller ett bra synligt läge kan vara guld värd.

Tänk dig själv när du är ute och åker och söker kanske en övernattnig. Du vill inte betala dyra rumspriser på hotell utan vill bo lite billigare. Hur du än letar så hittar du ingen skylt utmed vägen. Du måste till slut ta ett dyrt hotellrum och grämer dig sedan när du åker därifrån och bara någon kilometer längre bort står det **Bed & Breakfast**.

Men en turist kan ju inte ägna hela sin tid åt att leta efter skyltar för då blir förmodligen semestern förstörd. Om du tänker dig att kunden inte vill övernatta på ett hotell i staden som han kör igenom så kommer han förmodligen att köra in nästa avtagsväg på motorvägen och där kunde ju en uthyrningsverksamhet bli en guldgruva. Chansen att han åker in där är väldigt stor. Turisten

är kanske sent ute och **måste** ha ett rum för natten.

Om du skulle starta uthyrning efter första avtagsväg och det skulle gå bra så kommer konkurrenter med all säkerhet att etablera sig med något lågbudget i samma område. Tänk då på på **jämförelseteorin**. Turisten jämför ett hotellrum i stan för 800kr/natt med ditt rum för 500 kr/natt och tycker det är ett bra pris. Då upptäcker turisten lågbudget för 400 kr/natt efter att han tittat på din verksamhet först. Nu vet han ju prisskillnaden och börjar jämföra hur rummen ser ut, vilka möjligheter han har att äta osv. Om du har något **speciellt** att erbjuda så kommer han troligtvis att välja ditt rum. Det kan vara tex en bättre frukost. Prisskillnaden var ju inte så stor i detta fall.

Var skylten skall stå!

Försök hitta något annat dragplåster i din närhet. Som tex ett slott. De dagar de har visning så kan du sätta upp en tillfällig pappersskylt eller fundera på att ha en permanent. I princip skall du placera din skylt där många kommer att se dig.

Tillstånd med skytning

Vänd dig till vägverket som har hand om sådana frågor. Man får inte sätta upp permanenta skyltar utmed vägar innan man sökt och fått tillstånd och det kan vara svårt att få.

Dyrt

Skyltar är dyra dessutom men är ju nödvändiga om företaget skall synas. Hör med kommunen om de har någon informationstavla som din verksamhet kan ingå i.

Innan du ber någon göra din skylt så måste din logotype vara klar. Ta reda på allt om skyltar. Åk ut och titta. Läs och beställ broschyrer.

Det som är viktigast är att skylten måste synas. Gör den inte det då har ju du kastat pengarna i sjön eftersom skyltar är dyra att framställa.

Gör en mall med tex svart botten och klistra på vita bokstäver för att testa. Gör sedan tvärtom. En vit botten med svarta bokstäver. Prova dig fram. Fråga dina vänner hur de uppfattar din provskylt. Häng upp den där du tänkt ha den och gå förbi från alla håll och fundera på om skylten syns tillräckligt.

Prova även när du kör förbi med bilen hur skylten syns. Testa även i mörker, regn och stark solsken. Det är mycket att tänka på.

Syns loggon bra. Budskapet måste uppfattas mycket snabbt om omgivningen skall bli intresserad.

Eget arbete

Åk ut till stan och iakttag olika skyltar. Gärna i olika väder och även om det är mörkt ute. Fundera på hur dom syns och vad dom säger till dig. Skriv ner.

Ta kort på olika skyltar ute på landsbygden. Sitt hemma och fundera när du granskar korten hur din skylt ska se. Skissa och skriv ner!

Fundera länge på hur sin skylt ska se ut och rita den här. Skissa!

Be dina vänner om råd hur dom tycker att skylten säger vad den vill säga. Skriv ner deras synpunkter.

Var ska din skylt hänga eller vara uppsatt? Fundera och skriv ner!

Åk till olika företag som gör skyltar och be om råd samt begär ett kostnadsförslag. Skriv ner!

Logotyp

En logotyp som drar till sig blickarna under förhållandevis kort tid är oerhört viktigt för ett företag.

Kundens intresse skall fångas på bara några sekunder. Därför är det viktigt att det inte är för mycket text och att symbolen man använder är tilldragande.

Börja med att titta på andras logotyper. Hur den används på både visitkort, säljblad, på artiklar som pennor, block osv. Studera hur du känner och uppfattar loggon. Syns den bra! Vilka färger har används.

Börja nu med att titta på hur du skall utforma din loggo. Försök hitta en symbol för ditt företag som associerar till det du sysslar med. Ett kort budskap är lättare att uppfatta än ett långt. Fundera på om du skall trycka din logotype på olika material som olika papper, tyger eller kanske på någon gårdsskylt. Hur funkar det på olika material. Tänk på att du kanske vill använda din loggo i presentreklam eller i varuprov.



Fundera på hur logotypen kommer att se ut när du skall annonsera i någon tidning. När du kommit fram till något så testa din vänner och ta del av deras synpunkter.

Viktigt är att synas! För syns du inte så kommer **ingen** att veta vad du gör eller var du finns. Sammanknippa alltid logotypen med en adress till dig annars är ju annonseringen helt onödig.

Du kommer kanske att trycka upp affischer där din loggo ingår och hänga på anslagstavlor, lunchrum eller utställningsrum.



Denna bild uppfattar vi omedelbart som en handikappad person i rullstol. Men det är ju bara linjer. Hjärnan har en förmåga att fylla ut "bilden" så att vi förstår bara med sådana här enkla linjer. Tänk på det när du tar fram din loggo. Klart och enkelt.

Titta också hur loggon ser ut både förstora förminskad.



Gör flera olika förslag till din loggo. Jämför och diskutera med andra. Din loggo kan vara fantasibetonad och rolig. Den skall vara lätt att identifiera även på långt håll. Tänk på att vi lever i en bildvärld.

Loggon måste också attrahera kunderna. Dyka upp med positiva budskap med jämna mellanrum. Inte i tid och otid. Tänk på om du spelar en låt hundra gånger i sträck. Du kommer förmodligen att tröttna tvärt av. Konsekvensen blir att du kanske mår dåligt bara du hör den låten nästa gång.



Det gäller att locka kunden på ett bra sätt. När loggon dyker upp så är ju meningen att kunden minns det som något som kan ge det kunden behöver. Något positivt.

Eget arbete

Studera olika logotyper. Fundera på hur du uppfattar dem. Skriv ner några av dina iakttagelser!

Fundera på om logotypen går att trycka på en emaljskylt. Skriv ner!

Gör en test hur din logo skulle kunna se ut tex på en t-shirt, handduk, penna, ballonger, ev vinetiketter, visitkort, brevpapper och hemsida. Skissa och skriv ner!

Vilka färger ska det vara i logotypen? Skriv ner ! Testa ditt färgval hur det skulle se ut på en websida. Skriv ner!

Ta reda på om någon som sysslar med marknadsföring kan ge dig tips och råd. Vad skulle den hjälpen kosta? Skriv ner!

Tänk också på hur din logotype ser ut förminskad och förstorad. Det är viktigt att den syns. Skriv ner.

Lägg ner mycket tid på att utarbeta en bra säljande logotype. Rita och skissa!

Service



Första mötet med kunden

Tänk på att det kan vara avgörande för all framtid. Det är viktigt hur du ser ut. Hur du uppträder. Vilket kroppsspråk du har. Om du är klar och tydlig när du pratar. Glad eller sur. Om du visar att du är intresserad av det du håller på med. Tänk på att kunden lägger märke till allt. Var inte överdrivet glatt utan håll en viss distans. Även om du är ny och osäker så försök inte att visa det.



Om kunden upplever dig som oerhört positiv och glatt första gången kunden besöker dig och sedan återkommer och du har en dålig dag så kan kunden uppleva det mötet som negativt och inte återkomma. Var artig, lite humoristisk, bjud lite på dig själv. Det viktigaste är att kunden känner sig **välkommen**. Ansiktet är den del av kroppen som vi tydligast avslöjar vad vi känner. Det räcker med en ryckning i munnen eller hakan om vi är nervösa. Kunden kommer att lägga märke till den signalen. Om vi blir nervösa så kan vi även börja rodna, skratta okontrollerat, börja gråta, se sura ut mm.

Symboler

Ha en symbol på dig som visar att det är till dig kunden skall vända sig till om det är något. Tex en namnbricka eller en logotype på dina kläder.

Klädsel

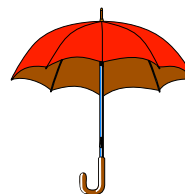
Gå aldrig klädd som om du nyss varit ute med hunden. Tex jeans och hårig tröja.



Se snygg och proper ut och ha rena kläder som du bara använder i din verksamhet, rena naglar och snygga välputsade skor. Om du har långt hår så ha det uppsatt. Använd ingen stark parfym och var inte krigsmålad.

Kunden

Kunden betar sig kanske inte som du väntat dig. Det kan bero på att det kanske har varit en jobbig resa. Ett idogt ösregnande eller en extrem värmebölja kan få vem som helst i obalans.



Kunden kan ha suttit fast i en bilkö. Gjort av med för mycket semesterpengar eller bråkat med medresenärerna. En blixtrande huvudvärk eller tillfällig magsjuka kan också vara en bidragande orsak till irritation.

Hur du bemöter kunden

Diskutera inte och bråka med kunden utan försök förstå situationen. Även om det blir krystat så var vänlig och behåll lugnet och ta inte åt dig utan visa att du behärskar det hela och är van vid att handskas med människor. Gör aldrig misstaget att **fjäska** för vissa utan alla skall känna sig **lika välkomna**. Låt ingen gå för nära dig utan håll ca 1-2 meters avstånd. Börja inte **sucka** om du blir ombedd att fixa något åt kunden. Det ser fruktansvärt illa ut. Visa kunden respekt och värdighet och var glad att du får betalt för att kunden skall må bra och känna trivsel.

Frågor från kunden

Var finns toaletten??



Finns det telefon, telefonkort, telefonkatalog? Hur mycket kostar det att ringa???



Vilket landsnummer har tex Tyskland? Det står i telefonkatalogen men var informerad. Tänk på att servicen till kunden är mycket säljande. Hjälp till och var vänlig. Kan kunden betala med visakort? Många frågar om det när de kommer. I vissa länder så är det så vanligt att de förutsätter att det finns även här i Sverige. Tänk dig om du skall hyra ut två rum till 4 personer. Din intäkt skulle bli tex 1000 kr. Kunden har bara visakort och i din by finns ingen **"minuten"** utan 3 mil därifrån. Kunden kommer ju definitivt att söka upp något annat. Det går att hyra en apparat. Banken tar vissa procent för utländska kort. Köp helst

ingen apparat eftersom systemet ändrar sig hela tiden.

Anställda

Informera hela tiden till dina anställda om kunderna så att de inte behöver upprepa sig i onödan. Lära aldrig upp någon av dina anställda så kunderna hör det. Välj anställda som kan det här med **"god service"**. Du kan tjäna mycket bara på en anställds goda sätt och uppförande.

Receptionen



En dator är bra att ha så du kan hålla reda på bokningar och vårda ditt kundregister. Om du har internet så kan du ju erbjuda kunden för en skälig summa att få skicka ett e-mail till sina vänner eller anförvanter. Det tar bara några sekunder. Kunden kanske har en egen hemsida och vill titta på den om tex någon skrivit in nåt viktigt. Ta några fina kort på omgivningarna där du bor och scanna in det. Kunden kan då skicka ett elektroniskt vykort till vänner och bekanta från platsen där han befinner sig.

En fin välkommenskytt i butiken eller receptionen med kort på gården och familjen ser mycket trevligt ut. Var lagom personlig. Visa pärm med aktiviteter, priser och öppentider. **Tänk på** att gott humör smittar av sig.

Tänk på hur svårt det är att skaffa nya kunder. Behandla dem du har med silkesvantar.

Eget arbete

Skissa hur du har tänkt dig en "välkommenpärm". Iordningställ ett papper med all tänkbar snabb information som du tror att en kund kan behöva rimligtvis när han/hon besöker dig. Skissa och skriv ner!

Låt gärna någon filma dig när du talar om din verksamhet. Det är lärorikt att se sig själv efteråt på filmen och granska sitt beteende. Hur låter rösten? Hur rör jag mig? Ser jag förtroendefull ut? Skriv ner!

Gör studiebesök i olika miljöer där folk handlar och köper. Iaktta samspelet mellan kunden och den som säljer. Skriv ner dina erfarenheter!

Service är oerhört viktigt. Tänk om du själv är turist, glad och förväntansfull bokar in på ett B&B och möts av ett snäsigt och arrogant bemötande. Kunden kan också ha en dålig dag och vara otrevlig. Fundera på hur du ska möta såna situationer? Skriv ner!

Låna böcker om folks olika beteenden. Skriv ner det du tycker känns viktigt!

God service ger kunden ett gott minne vilket kan leda till mer kunder. Fundera på hur du ska kunna ge bra service. Skissa och skriv ner!

Marknadsföring

Om man skall producera varor och tjänster så är det oerhört viktigt att det finns en **marknad** som efterfrågar. En marknad är någonstans där man kan köpa varor och tjänster. Det kan vara tex Kiviks marknad där folk kan köpa varor till sig själva. Det kan också finnas en marknad där du som företagare kan köpa varor och tjänster för att kunna driva din egen verksamhet. Marknad kan vara ett ställe där du köper in varor och sedan säljer vidare. Det är viktigt att inte bygga "**luftslott**"



utan ta reda på vad som gäller för din verksamhet.

Viktigt för en företagare är att hitta **sin speciella målgrupp**. Vi vet ju att det finns människor som har olika **behov** av varor och tjänster. Hur ser din **målgrupp** ut?

Då kommer vi in på att människan har en hel del behov. En del t o m livsnödvändiga. Tex mat klarar vi oss inte utan. Alla kan ju inte odla föda själva. Alltså så **måste** det finnas en marknad för försäljning av livsmedel. Ibland har vi behov av att kunna gå ut och äta och då måste det finnas en marknad för sådana verksamheter.



En egen bostad är också livsnödvändig. Ett ställe där familjen kan samlas. Hotell är även en viktig verksamhet för

personer som måste arbeta på andra orter och för turism.



Kläder är också ett livsnödvändigt behov. Dels kläder för vardagslivet och dels kläder för fest och högtid. Kläder är viktigt för identiteten.

Behov av **uppskattning** kan vara att du uppträder och får belöning genom applåder och att du får betalt.

Att vara fin i **håret**, kunna bli **brun** året om, **simma**, **träna** kan också vara ett viktigt behov.

Tillfredsställa behov av **säkerhet** kan vara tillverkning av tex säkra bilar, barnstolar etc.



Vi människor har också ett stort viktigt behov av kärlek och gemenskap för vår känsla av självtillit och självförtroende. **Dans** och **resturanger** förutom glädjen att träffa sin stora **kärlek** och bilda **familj** kan mätta ett sådant behov. Blommor, bröllopskläder, smycken tillhör en del av den marknaden.

Det är viktigt att se just till behoven när man skall marknadsföra sina produkter eller tjänster. Fundera hur du skall kunna visa dina kunder att just din verksamhet kan tillfredsställa kundens behov. Försök formulera det kort och koncist på ett papper. Be andra titta

på ditt koncept och be dem tala om vilka signaler det ger.

Vilka målgrupper

När det gäller nya trender så finns det alltid personer som vill ha det allra **senaste**. De är ständigt ute och letar för att kunna vara **först**.



Vi **härmar** också. Både från kändisvärlden och från vår **omgivning**. Både vad det gäller kläder och parfymer. Vi vill likna någon om så bara för en del av den personen. Om någon ropar titta **ett flygande tefat** så härmar vi också personen genom att titta mot himlen utan att tänka till först.

Det kan vara en tråkig föreställning så börjar någon plötsligt klappa **händerna** och vi härmar. Vi gör även mycket **automatiserat**. Köra bil är ett exempel. Även så läser vi **reklam** utan att tänka speciellt mycket.

Nåt som används mycket är jämförelse i affärsvärlden. Tex expediten visar en skjorta för 1500 kr och jämför den med en billigare variant för 800 kr. Då väljer vi oftast den som jämförelsevist är billigare. Egentligen är den ju väldigt dyr ändå.

I praktiken

Du som exempelvis har Bed & Breakfastkan i din marknadsföring skriva t
e x:

Många affärsmän har börjat välja övernattning på Bed & Breakfast. Enkelrum på hotell kostar minst 600

kr/natt här erbjuder vi endast 300 kr/natt. "Titta" på Bed & Breakfast - skyltarna utmed vägarna.

Annat exempel

Istället för bruset från motvägarna och dålig nattsömn på motell välj ett av våra hemtrevligt inredda rum på gården och njut av skogslandets lugn och ro. Som belöning får du andas frisk luft och äta en god sund frukost med hembakat bröd och tillbehör från gården. Du får tillgång till fax och PC med Internetuppkoppling.



Mer

Om du lyckas hyra ut till någon känd person så använd dig av det i marknadsföringen.

Tex kändisparet Max och Louise Holther firade sitt bröllop på våran loge. Varför inte åtnjuta samma idé som paret.

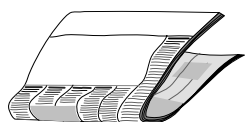
Om vi blir belönade för något som vi gjort så har vi en tendens att göra om det. Motsats är om vi blir bestraffade så gör vi inte om det.

Det kan vara **ett** sätt att få tillbaka kunden genom belöning. Som ex så tänker vi oss att du har en underbar blomsterträdgård med naturstigar. Du tar emot busslaster med besökare. Tryck upp ett fint tackkort med ditt företagsnamn och dela ut innan de åker hem.

Välkommen åter

Hur du skall nå dina kunder

Jag tror att den starkaste **PR (public relations)** ett företag kan få är genom "mun och mun metoden" dvs att en nöjd kund berättar för sin omgivning hur bra det var. Tänk dig själv när någon berättar om vilken utomordentlig god mat det serveras på en speciell krog. Vi lyssnar mer till det än till något annat. Vissa företag har personer som går ut och pratar positivt om företaget. Det kan även ske genom **telmarketing** som innebär att personer med trevliga röster ringer och berättar om olika företag. De kan även lämna en del erbjudande. Varför inte be en tidning skriva en artikel om din verksamhet!



Du kan lägga ut foldrar och broschyrer på olika ställen. Invigningar drar också till sig folk.

Annonsering

Kostar en hel del men når desto mer folk. Referera gärna till någon nöjd kund i annonsen. Tänk på att du har bara någon **sekund** på dig i annonsen att fånga kundens blick. Vad är **intressant och attraktivt** med annonsen? Tänk till flera gånger. Om du tycker det är svårt så hjälper säkert tidningen du skall anlita dig. Vilka tidningar du skall annonsera i beror på vilken **målgrupp** du vänder dig till.

Lämna ett positivt budskap



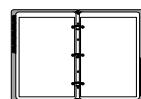
Gör en videofilm



Filma din verksamhet och visa på mäsor eller om du håller föredrag. Du kan också skicka den mot en viss kostnad till en kund som är intresserad.

Personligt besök

Gör iordning ett blädderblock och gå ut och prata för din verksamhet. Det ser alltid bra ut att skriva ett litet brev först och förklara vad det är du vill visa. Ring upp kunden och fråga vilken tid som passar. Visa legitimation på vem du är.



Var beredd på många frågor. Visa bilder och så lite text som möjligt. Låt alla sinnen bli påverkade eftersom då minns vi bättre. Vad skall kunden **Se!** En välvårdad person med ett bra bildmaterial med lockande färger. **Höra!** Bra argument för att kunden skall bli intresserad. En trevlig röst som pratar klart och tydligt. **Lukta!** En mycket svag lukt av någon cologne. **Känna!** Ett förtroende för dig och ditt budskap. Desto mer sinnen som blir uppmärksammade ju mer minns kunden. Låt kunden få tänka igenom det hela och lämna en folder som beskriver din verksamhet. Be att få återkomma om kunden verkar intresserad. En del människor bestämmer sig direkt för vad de vill ha men många vill tänka igenom det hela.



Mässor

Brukar oftast vara väldigt dyr form av marknadsföring men ganska effektiv. När jag går på mässor så blir jag ofta väldigt trött för det är för stort utbud. Hälften glömmer man direkt.

Människans hjärna kan inte ta in hur mycket information som helst på en gång. På olika håll i Sverige så ordnar landsbygdsföretagare ofta egna små mässor. Risken med det är att bara en viss grupp av människor kommer. Kanske bara lokalbefolkningen.

Landsbygdsföretagare kan ju gå ihop och hyra en mässplats och trots att de kan vara många så kan de ändå lämna kortfattig information och lämna broschyrer.

En mässa är en klar mötesplats för den som vill träffa marknaden. Där möter man nya kunder, din målgrupp, som kommit att titta på just denna mässa vars innehåll har intresserat dom. Du kan visa upp dina produkter och tjänster. Ditt företag blir känt. En mässplats på 12 kvm kan kosta upp till 15000 kr inklusive grundavgiften. Ni kan ju vara flera företag och dela på platsen.

Säljbrev

Risken kan vara att de hamnar i papperskorgen innan chefen fått ta del av budskapet. Tänk på att företag kanske får hundratals erbjudande i veckan. Ett sätt kan vara att skriva chefens namn ovanför adressen för då får ingen sekreterare varken öppna eller slänga brevet.

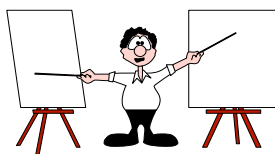


Eget arbete

Hur har du tänkt att marknadsföra dig?
Fundera och skriv ner.

Kick Off konferenser

Företagare brukar ha **Kick Off** konferenser ett par gånger per år. Det innebär att chefen berättar om sina företagsplaner för de anställda. Detta brukar ske i samband med någon måltid och aktivitet.



Om du har någon extra byggnad på din gård så kan du anordna minikonferenser. Maten kan en cateringfirma ombesörja, om du inte har tillstånd att aga mat. Servering av kaffe och kakor kan du få ett särskilt tillstånd av hälso- och vårdsmyndigheten.

Hör med din kund vad han/hon behöver när det gäller konferensutrustning. Det kan vara en OH-projektor, OH-bord, filmduk, Whiteboard, WB-pennor, taveltorkare, blädderblock och pennor för det. En del av den här utrustningen går att leasa om du inte vill köpa den. Det du skall tänka på är de situationer som kan uppstå när du skall vara värd/värdinna för en grupp människor som du inte vet så mycket om. Är dom glada/sura, medel-ålders//unga, män/kvinnor eller blandade grupper. Chefen skall kanske berätta att företaget går dåligt. Stämningen blir inte bra.



En telefon måste finnas tillgänglig. Det är alltid någon som behöver ringa. Se till att det finns telefonkataloger över ditt område.



Några paraplyer kan vara bra att ha i hatthyllan ifall det är dåligt väder. Kan deltagarna torka sina ytterkläder ifall de är blöta? Bestäm dig för om deltagarna skall få röka inne eller ute. Det bästa är att hålla på principen att de bör ta hänsyn till andra och röka ute.

Huvudvärk är vanligt förekommande så ha ett litet skåp med treo, iprem eller alvedon för servicens skull.

Ställ fram en kanna med liten citronvatten och isbitar samt glas.



Vilken typ av mat?

Varför inte ha en speciell nisch. Det kan ju vara en cateringfirman som är med i farmartjänst och köper upp ekologiska råvaror och kan erbjuda sådana rätter. Du vill kanske själv laga maten och har de tillstånd som krävs och då kan du ju odla egna grönsaker, ha egna ägg, köpa kravodlat mjöl. Försök få fram ett gott recept på bröd. Köp köttet från någon gårdsbutik. Marmelad och sylt kan du koka själv ev egna bär eller frukter. Om du skall ha efterrätt så använd dig av dina egna produkter i första hand.

Hembakade kakor

Använd äkta smör, ägg från gården, kravodlat mjöl. Kryddor från egna örtaträdgården. Om du har tillgång till någon vedspis så baka kakorna där. Ge dina kakor ett speciellt namn.

Vilken målgrupp kan tänkas vilja ha kick-off på din gård! Skriv ner!

Bygdens hantverkare

Passa på att profilera hantverkare i byn när du har sammankomster och even-emang. Häng upp tavlor och andra produkter. Ställ fram ett bord i något rum där du kan visa vad som tillverkas. Om det finns böcker skrivna över trakten så lägg fram dom. Ta några kort över vackra vyer i byn som deltagarna kanske kommer att köpa. Om någon känd person besökt byn, bott i stugan så nämn det. Se till att de som ställer ut sina alster även lägger fram visitkort och broschyrer. Om du har en webbplats på internet så kan du ha alla produkterna som en liten postorderfirma och ta ex 20% på det du säljer åt hantverkarna. Glöm inte att dela ut egna visitkort med hemsadressen på.

Kan du erbjuda aktiviteter som pad-dling, ridning eller äventyr i skogen? Fundera och skriv ner!

Hur ska du marknadsföra dig? Skriv ner!

Eget arbete

Fundera på hur en Kick Off verksamhet skulle kunna se ut på din gård. Skriv ner!

Sammanfattning

Jag hoppas att jag kunnat delge dels mina egna erfarenheter och dels andras verksamheter på ett sådant vis att jag väckt intresse hos dig.

Återigen vill jag påminna om hur viktigt det är att åka ut och göra studiebesök hos landsbygdsföretagare. Det är en sak att sitta hemma och fundera var man ska börja men själva vägen till att förverkliga sin ide är att få inspiration av hur andra gjort. Var inte rädd att fråga företagarna. Gå på mässor som handlar om landsbygden.

Titta i tidningar som Land och ICA kuriren. Låna böcker på biblioteket. Åka gärna till turistländer som Tyskland, England och Skottland och se hur det fungerar där.

Titta dig omkring vad som finns i din by och i markerna runt din gård. Finns det några som vill samarbeta? Någon vill kanske arrendera dina marker för någon typ av gårdsturism.

Undersök om det finns något EU-stöd du kan använda dig till starten av ditt företag. Var noga med att kalkylera så att dina intäkter täcker dina kostnader.

Räkna med hårt arbete även om det är roligt och stimulerande.

Lägg upp en hemsida på Internet där du kan profilera din verksamhet på ett bra sätt med text och bilder. Tänker du starta upp Bed & Breakfast så kan kunden förbeställa via din hemsida på nätet.

Undersök om du kan samarbeta med något reseföretag.

Jag önskar dig all **Lycka till** och hyser hopp till att du bidrar till en levande landsbygd

Brigitte Ranniger