



Inbjudan föreläsningsserie

Under 2023 ordnar Länsstyrelserna i Dalarna och Gävleborg en kunskapsbuffé i form av lunchföreläsningar som ska ge inspiration till dig som är företagare inom mat och turism. Du kan delta på alla tillfällen eller plocka de föreläsningar som passar bäst. Vi har med oss en fantastisk skara av kunniga och inspirerande föreläsare. Alla föreläsningar är digitala, under lunchtid och kostnadsfria.

Från hobby till företagare - Info från företagsrådgivare

När du går ifrån att ha en hobbyverksamhet till att starta ett företag finns det en del formella krav och en del saker som man bör planera och göra för att lyckas bättre.

Välkommen på en föreläsning där Caroline Göransson, Specialrådgivare på Ludvig & Co sammanfattar vad du behöver tänka på. Hon kommer bl.a. att ta upp vad som krävs av Skatteverket för registrering, val av företagsform, moms, bokföring, fakturering och på verkan på likviditet samt hur man planerar sitt företagande.

Datum och tid: 6 september klockan 12:00-13:00

Anmälan: via [Länsstyrelsens kalender](#)

Från hobby till företagare - Inspirerande exempel

Anna Forsberg - Rosahöjdens gård, kök och bageri, Fredriksberg

"Mitt mål är att bygga ett livskraftigt företag med många ben att stå stadigt på med delaktig personal som vill jobba kvar i många år".

I Fredriksberg driver Anna Bageri, kök och camping och hemma på gården har hon höns. Välkommen att höra henne berätta om sin företagsresa från start, till att idag ha tre anställda.

Pia Ohlson – Världsarvet Gästgivers i Vallsta.

För 5 år sedan köpte Pia och Björn Världsarvet Gästgivers i Hälsingland. Pia berättar om resan från köpet till att ha fler anställda och en stor verksamhet med restaurang, odlingar, guideverksamhet och förvaltande av kulturarv.

Datum och tid: 11 oktober klockan 12:00 – 13:00

Anmälan: via [Länsstyrelsens kalender](#)



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling. Europa investerar i landsbygdsområden



Nyheter för mathantverkare - Regler och villkor

Per Nilsson, erfaren rådgivare inom livsmedelshygien, berättar om de senaste nyheterna för mathantverkare. Vilka regler har tillkommit och vilka är borttagna eller på väg bort?

Per Nilsson driver företaget Profox och har länge varit rådgivare för Sveriges mathantverkare genom bland annat Eldrimner.

Datum och tid: 7 november klockan 12:00 – 13:00

Anmälan: via [Länsstyrelsens kalender](#)

Förädla produkter från gården - Inspirerande exempel

Björn Daniels - Hansjö mejeri

Mejeriet grundades av Björns föräldrar som drev lantbruk med mjölkkor i Hansjö, norr om Orsa. Sedan mars 2019 drivs familjeföretaget av ägaren Björn Daniels tillsammans med makan Nicolina Daniels. Välkommen att höra Björn berättar om sin resa, utmaningar i att starta livsmedelsproduktion och framgångsfaktorer.

Hans-Peter Eriksson - E-gården, Ockelbo

"Familjen "e" som valde entreprenörskap och nybyggaranda".

Så beskriver Hans-Peter sin verksamhet på e-gården där de bedriver gårdsbutik, kafé och restaurang med ett eget gårdsslakteri. De äger hela processen genom att själva ha odling, djuruppfödning och charkavdelning och kan sedan servera maten i sitt kafé och restaurang.

Hans-Peter delar med sig av sina erfarenheter av att utveckla verksamheten till där de är idag.

Datum och tid: 29 november klockan 12:00-13:00

Anmälan: via [Länsstyrelsens kalender](#)

Seminarierna arrangeras inom projekten "Nya jobb inom livsmedelskedjan" och "Nya jobb - naturturism och livsmedel". Projekten är en del av Landsbygdsprogram för Sverige 2014–2020, som finansieras av EU och Svenska staten.

