

Välkomna till
Wadköping Mat- och Dryckesmarknad
21-23 augusti 2026

**Svenskt
hantverk**

och passion
bakom Lursta

Världsbutiken i
Örebro – handel
som gör skillnad

**Tävling om
Hjälmar gös**

- vinn boken om Gös

Plankton har blivit

Örebro's nya
mötesplats för
matglädje
och gemenskap

www.wadköpingmatmarknad.se



Det är det här gänget som gör Wadköping Mat- och Dryckesmarknad möjligt, Claes, Christer, Kenneth och Isabell

Innehåll

- 2 Ledare
- 3 Svenskt hantverk och passion bakom Lursta
- 4 Ett slott. Massor av upplevelser
- 5 Teknikintresse driver investeringar i framtidens energi
- 6 Ebbas Glass en av fem lokala producenter
- 7 Klara Ståd-vi är klara när du som kund är nöjd!
- 8 Stefan Schörling – entreprenören som odlar framtidens mat
Digital karta skapar nya möjligheter för producenter och konsumenter
- 9 Plankton har blivit Örebro's nya mötesplats för matglädje och gemenskap
- 10 Lokalt hantverk och söta möten i hjärtat av Örebro
- 11 Världsbutiken i Örebro – handel som gör skillnad
- 12 Utställarkarta-Wadköping Mat- och Dryckesmarknad
- 14 Ampere växer med kraft – och söker fler som vill vara med på resan
- 15 Tävla & Vinn. Hjälpmargös-Quiz!
- 17 SM i Utomhusmatlagning lyfter matglädje och civil beredskap
- 19 Källsprängs Gård och Trädgårdshallen
- 20 Entreprenörskap, envishet och kärleken till det lokala
- 21 Från tandtekniker till prisbelönt destillerientreprenör
- 22 Jonas och Patrik – vänskap, förtroende och framgång
- 23 Syskonen som för traditionen vidare – med hjärtat i Värmland och blicken mot framtiden

Mötesplats för mat och dryck i 10 år!

Ära dem som äras bör!

Det var krögaren Davide Lindqvist och entreprenören Richard Ekbom som 2016 drog igång Wadköping Matmarknad. Det är faktiskt dem vi skall tacka för att eventet kom till och etablerades. De hade en idé och de genomförde den. Och det blev succé direkt! Redan första året var de ca 80 utställare och över 20 000 besökare.

Hösten 2023 tog jag, Claes Nelander, över konceptet. Davide & Richard ville fortsätta att utveckla sina företag och verksamheter. De ville också utveckla eventet Matresan, även det en succé från start!

Inför sommaren 2024 hade jag kopplat in mina vänner Christer Eriks-son och Kenneth Sandström. Vi, tre riktigt glada, hurtiga och pigga pensionärer, bestämde oss för att fortsätta utveckla Wadköping Matmarknad tillsammans.

Vi fick en flygande start redan första året då vi bland annat kopplade på en dryckesmarknad till konceptet samt att vi även gjorde en vintervariant av Wadköping Mat- och Dryckesmarknad.

2025 fortsatte utvecklingen när vi skapade eventkonceptet Sensommarfest Örebro, vi hade märkt att flera arrangemang genomfördes samma helg som Wadköping Mat- och Dryckesmarknad. Vi bjöd in andra arrangemang/arrangörer och redan första året omfattade eventkonceptet ca 20 olika arrangemang, varav Wadköping Mat- och Dryckesmarknad var ett, som genomfördes under tre dagar i ett stråk efter Svartån!

I år fyller Wadköping Mat- och Dryckesmarknad 10 år. Det firar vi bland annat med en jubileumseftermiddag/kväll den 21 augusti. I samband med Dryckesmarknaden har vi liveuppträdande med Gladys del Pilar med pianisten Magnus Spångberg, kvällens DJ är radioprofilen Arne Holmberg med mera!

Vi hälsar er varmt välkomna till en riktig nostalgikväll!

Isabell, Christer, Kenneth & Claes

www.wadkopingmatmarknad.se

HUVUDPARTNERS



Välkomna till Aktivitetsområdet

Lördag 22 & söndag 23 augusti 11.00-17.00

ACTIC



SUNDHETS
BOLAGET



TORD WIKSTEN
EVENT



Mer info

www.sensommarfestorebro.se



Svenskt hantverk och passion bakom Lursta

Andreas Stridkvist, ägare till Lursta.

I en tid där massproduktion och snabba lösningar dominerar marknaden väljer Andreas Stridkvist och företaget Lursta en annan väg. Med rötter i det anrika Lyrestads Gjuteri, grundat av hans farfar redan 1955, har företaget byggt vidare på svensk industrikompetens och förvandlat traditionellt gjutjärn till moderna premiumprodukter för matlagning.

– Mat har alltid varit ett av mina största intressen. Därför blev det naturligt att börja utveckla egna produkter för matlagning, berättar Andreas Stridkvist.

Det som började som en idé för några år sedan har snabbt vuxit till ett uppskattat varumärke bland både professionella kockar och matentusiaster.

Företagets produkter används idag av välrenommerade restauranger och profiler inom den svenska restaurangvärlden, bland annat hos stjärnkrogen Ekstedt.

Bakgrunden till satsningen var en tydlig insikt: kvaliteten i äldre gjutjärnspannor överträffar ofta dagens alternativ. Andreas såg möjligheten att kombinera modern industrikompetens med klassiskt hantverk.

– Precis som med mat handlar det om råvaror och hur man tillagar dem. Vi ville skapa produkter med samma höga krav på kvalitet som inom svensk verkstadsindustri.

Lursta arbetar nästan uteslutande med lokala leverantörer. Det återvunna järnet kommer från närområdet, rap-soljan som används är ekologisk och producerad i Skeby Gårdar och även emballaget tillverkas lokalt. Hållbarhet är därför inte bara ett modeord utan en naturlig del av verksamheten.

Produkterna kännetecknas av genomtänkt design, lång livslängd och en stekyta som många kockar uppskattar. Gjutjärnets förmåga att hålla och sprida värme jämnt gör materialet särskilt lämpat för matlagning.

– Det finns en känsla i gjutjärn som är svår att få i andra material. Det blir ett levande redskap som förändras och utvecklas med tiden, säger Andreas.

Sortimentet består idag av allt från stekbord och pannor till serveringsprodukter och specialdesignade köksredskap. Den japanska omelettpannan Tamago har blivit en



Klassiskt pannkakslagg

stor succé och efterfrågan har stundtals varit större än produktionen klarat av.

Trots framgångarna är Andreas tydlig med att resan bara har börjat.

– Det viktigaste för oss har aldrig varit att sälja mest. Fokus har varit att bygga ett starkt varumärke och skapa riktigt bra produkter som kan leva vidare i generationer.

Framtidsvisionerna är stora. På sikt vill företaget skapa ett besöksmål i Lyrestad med fabriksbutik och sommarrestaurang intill Göta kanal – en plats där mat, hantverk och svensk design möts.

Med passion för kvalitet, lokal förankring och genuint hantverk visar Lursta att svensk tillverkning fortfarande har en stark plats i framtiden.

Vi välkomnar Andreas varmt välkommen till Örebro och Wadköping Mat- och Dryckesmarknad den 22-23 augusti. Hos Andreas kommer du kunna köpa gjutjärnsprodukter ur Lurstas sortiment till specialpris.

Lursta är även partner till SM i Utomhusmatlagning-Mellersta Sverige som genomförs i Wadköping den 23 augusti.

www.lursta.se

LÄS MER PÅ SOLKRAFT.INFO



Låt solen betala din elräkning

Solpaneler är bara början – det är energilagringen som gör skillnaden.

Med ett batterilager från Solkraft i Viby sparar du ännu mer. Du lagrar solel som produceras på dagen och använder den på kvällen, natten och när elpriset är som högst. Resultatet? En drastiskt lägre elräkning – året runt.



Solpaneler av hög kvalitet



Batterilager för maximal självförsörjning



Laddstationer för elbil



Personlig service och omfattande garantier





Sommarens utställning på Örebro Slott - Wonderland

Ett slott - massor av upplevelser

Örebro slott. 700 år av historia men alltid något nytt att upptäcka. För hela familjen, kompisgänget – eller att uppleva på egen hand. Öppet varje dag hela sommaren.

Wonderland – en sagolik bild- värld av Kirsty Mitchell

I flera av slottets vackra salar visas nu utställningen Wonderland av konstnären och konstfotografen Kirsty Mitchell. Här kliver du in i en sagolik värld, fylld av stora och färgstarka bilder med magiska kreationer och förtrollande skogsmiljöer.

Utställningen är en hyllning till Kirsty Mitchells mamma som gick bort i cancer 2008. Som ett sätt att bearbeta sorgen börjar Kirsty skapa sagovärldar, inspirerade av barndomens berättelser, ute i de engelska skogarna. Hon fotograferar sagorna hon skapar – och bilderna samlas så småningom i boken Wonderland. Senare utvecklades projektet till den internationellt uppmärksammade utställningen med samma namn. I Wonderland på Örebro slott

(14 maj – 11 oktober) kan du se, bli berörd och förundras över ett fyrtio-tal konstverk. Här finns även en del kostymer och annan rekvisita.

– Wonderland är en berättelse om förlusten av liv. Det är också berättelsen om något som förändrade mitt eget liv för alltid, säger Kirsty Mitchell.

Kirsty skapar själv alla kostymer, all rekvisita och alla detaljer – det du ser på en enda av hennes bilder kan ha tagit flera månader att färdigställa. När det är klart tar hon, tillsammans med sin man, en modell och en makeup-artist, med sig allt material ut i skogen. På plats bygger de upp scenografin och slutligen ställer sig Kirsty bakom kameran. Resultatet är otroliga bilder där fantasi möter verklighet, men också djup sorg och saknad.



Open Art med Örebro Slott som fond

Upptäck slottet och häng med en guide

Slottet insida är en upplevelse i sig. Här känner du historiens vingslag bland salar och gömda vrår. Här trampar du i samma stentrappor som kungligheter och stråtrövare från förr. Och här kan du titta närmare på mäktiga tavlor och upptäcka en massa historiska detaljer längs vägen.

Bästa tipset? Häng med på den historiska visningen. Den ingår i slottets entrébiljett och gör upplevelsen av Örebro slott alldeles extra bra.

Alltid kul för barnen

Självklart finns det alltid något kul på slottet för de yngre besökarna. Barnens torn bjuder på lek, bus och äventyr i spännande miljöer.

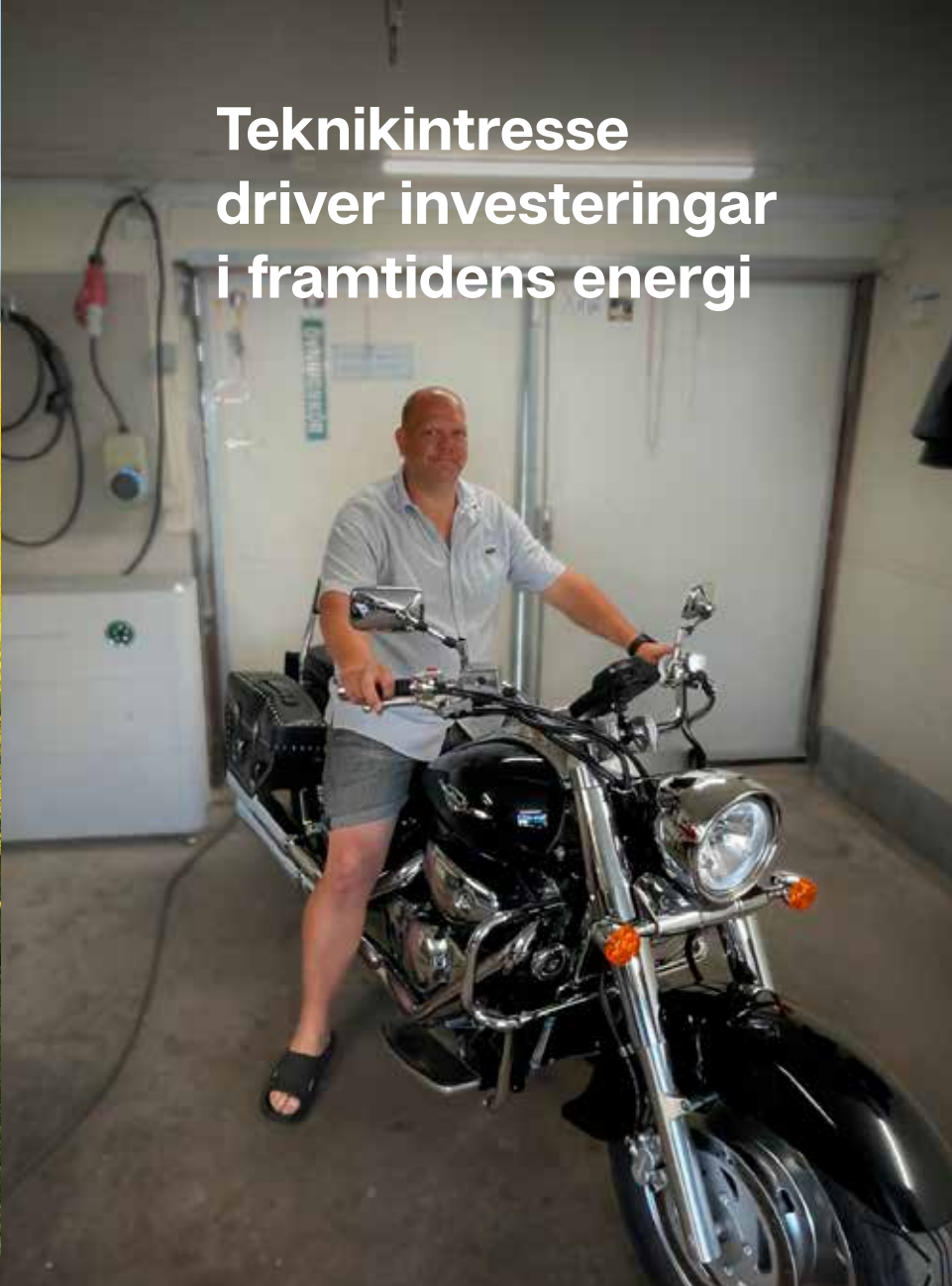
För de lite äldre barnen väntar utmaningen Slott & Sagor som är en klurig upptäcktsfärd genom slottets salar och vrår. Olika gåtor och utmaningar ska klaras ut innan lösningen faller på plats och ger tillträde till slottets allra heligaste – skattkistan.

På slottet väntar också en annan välkänd figur, nämligen Lilla spöket Laban. Den här sommaren dyker världens snällaste spöke upp både här och där. Det blir en spännande interaktiv skattjakt i källarvalven och mysig sagoläsning i Hamiltonska salongen.

Örebro slott är öppet året runt – och varje dag kl. 10–17 fram till den 11 oktober. Välkommen in.

www.orebroslott.se

Teknikintresse driver investeringar i framtidens energi



Två kraftpaket hos teknikintresserade Roger i Pålshoda; Suzuki Intruder på 1500 cc och batterilager från Solkraft.

För Roger Bäckman, i Pålshoda utanför Hallsberg, har teknik alltid varit mer än ett intresse – det är en livsstil. Som lärare på Fordons- och transportprogrammet i Hallsberg kombinerar han sitt yrkesliv med ett brinnande engagemang för bilar, motorcyklar och tekniska lösningar. När möjligheten att investera i solenergi dök upp var det därför inte bara ekonomin som lockade, utan även nyfikenheten på ny teknik och smarta energisystem.

- Jag har alltid gillat att bygga, reparera och förstå hur saker fungerar. Det gäller både bilar, motorcyklar och energilösningar, säger Roger.

Intresset har följt honom genom hela livet. I garaget finns både motorcyklar och klassiska Saabmodeller som han renoverar på fritiden. Samma tekniska nyfikenhet har också präglat de investeringar han gjort i sitt hem. När familjen köpte huset i Pålshoda på 1990-talet värmdes det med olja. Relativt snabbt ersattes oljepannan med bergvärme – en investering som då främst handlade om ekonomi. Men i takt med stigande elpriser började Roger fundera på nästa steg.

- Jag ville hitta ett sätt att producera mer av energin själv och samtidigt minska beroendet av köpt el.

För några år sedan installerades de första solcellerna. Därefter har anläggningen utvecklats med batterilagring och modern styrteknik. I dag är systemet uppgraderat för att kunna samverka med elbilen, som fungerar som ett extra energilager för huset.

- Det är fascinerande att bilen inte bara är ett transportmedel utan också kan bli en del av energisystemet hemma. För mig är det precis den typen av teknik som är spännande.

Bakom satsningen finns ett långvarigt samarbete med Solkraft i Viby AB. Roger berättar att valet av leverantör grundades på förtroende snarare än pris.

- Jag pratade med flera aktörer, men hos Solkraft fick jag känslan av att de ville hitta den bästa lösningen för mig, inte bara sälja produkter. Det skapade ett förtroende direkt.

Han lyfter särskilt fram tillgängligheten och den personliga servicen som viktiga faktorer.

- När jag har frågor får jag svar snabbt. Det finns en trygghet i att veta att hjälpen finns nära till hands.

Det lokala perspektivet spelar också en stor roll. Roger väljer gärna lokala företag när det är möjligt och ser värdet i långsiktiga relationer.

- Jag tycker om att gynna lokala företag. Det handlar inte bara om affären utan också om närheten, servicen och möjligheten att bygga relationer över tid.

För Roger är investeringen i solenergi en kombination av teknik, ekonomi och framtidstro. Målet är inte att bli helt självförsörjande, men att ta tillvara möjligheterna som ny teknik erbjuder.

- Jag tycker om att förstå och utveckla systemen. Att kunna producera egen energi och använda den smartare är både intressant och ekonomiskt klokt. För mig är det en investering som handlar lika mycket om teknikglädje som om framtiden och då är Solkraft i Viby AB den perfekta leverantören, avslutar Roger.

www.solkraft.info

Klara
Städservice ✓ Fönsterputs ✓

Klara Städ erbjuder professionell och pålitlig städning för hem och företag – rent, tryggt och enkelt och vi är Klara när du är nöjd!

Boka hemstädning så ger vi dig hela 50% Rabatt på första städtillfället.

Uppge kod: sensommarfest2026 vid bokning.

Vi ger dig hela 30% Rabatt på fönsterputs.

Uppge kod: sensommarfest2026 vid bokning.

Klart du ska höra av dig



019-12 33 00



orebro@klarastad.se



Fastighetsägarna bjuder på glass – Ebbas Glass en av fem lokala producenter

När Sensommarfest Örebro arrangeras i Wadköping blir glassen en av de stora attraktionerna. Fastighetsägarna, och flera av deras medlemmar, står bakom en glassfestival där fem lokala glassproducenter samlas för att bjuda besökarna på smakupplevelser utöver det vanliga.

Initiativet är en del av Fastighetsägarnas ambition att skapa glädje, gemenskap och positiva upplevelser för både hyresgäster och besökare. Genom festivalen vill organisationen samtidigt lyfta fram lokala entreprenörer och producenter.

– Glass är något som nästan alla tycker om. Varför inte skapa ett arrangemang som ger glädje åt både barn och vuxna samtidigt som vi lyfter fram lokala företag, säger Kalle Selander från Fastighetsägarna.

På glassfestivalområdet, på Torget i Wadköping, kommer besökarna att möta fem olika glassproducenter:

Ebbas Glass från Stora Mellösa
Götlunda Glass

Go Glass från Hjortkvarn,
Le Pop

En Får Tacka, glass på fårmjölk.

Tillsammans skapar de ett smakrikt festivalområde där besökarna får möjlighet att upptäcka lokala råvaror och kreativa smakkombinationer.

En av deltagarna är Ebbas Glass, som har sin verksamhet vid Ebbas Trädgård i Stora Mellösa. Här tillverkas glass inspirerad av italiensk gelato, men med tydlig förankring i det lokala landskapet och dess råvaror.

– Vi försöker lyfta fram det som finns i vår närhet. Morötter har länge varit något som Stora Mellösa är känt för, därför har vi tagit fram en morotskakeglass som blivit mycket uppskattad, berättar Pernilla från Ebbas Glass.

Sortimentet innehåller även smaker som viol, körsbär, Prosecco och bananchoklad. Inspirationen kommer både från lokala producenter och från önskemål från besökarna.

För Ebbas Glass handlar verksamheten om mer än bara glass. Ebbas Trädgård har utvecklats till en mötesplats med aktiviteter, musikarrangemang och olika evenemang som samlar människor från hela bygden. Glassfestivalen blir därför ett naturligt tillfälle att visa upp både produkterna



Kalle Selander, affärsutvecklingschef på Fastighetsägarna njuter av en glass från Go Glass från Hjortkvarn.

och den kreativitet som finns på landsbygden. Samtidigt får besökarna möjlighet att smaka sig fram bland fem olika glasshantverkare och hitta sin personliga favorit.

– Vilken smak du väljer speglar vem du är. För alla är unika – och det firar vi här, säger Pernilla med ett leende.

Glassfestivalen äger rum i Wadköping under Sensommarfest Örebro den 22–23 augusti. Ett ytterligare inslag

kopplat till Glassfestivalen är samarbetet med Örebro Stadsmission. För varje glass som delas ut skänker Fastighetsägarna 10:- till Örebro Stadsmissions verksamhet.

Vilka fastighetsägare i Örebro som gör Glassfestivalen möjlig hittar du på hemsidan:

www.sensommarfestorebro.se
www.fastighetsagarna.se

Vi bygger långsiktiga relationer med våra kunder

Ampere är din lokala expert på allt inom elinstallationer och elektrisk service. Med många års erfarenhet i branschen har vi byggt upp ett starkt rykte som en pålitlig och professionell elfirma. Vi är stolta över att kunna erbjuda ett brett utbud av elarbeten för både privatpersoner och företag, allt från enklare reparationer till mer komplexa installationer.

Bilden är tagen från Växa odling i Sveriges AB:s anläggning utanför Kumla där Ampere är en viktig samarbetspartner gällande elinstallationer och elektrisk service.



AMPERE
EL | TELE | LARM

Ampere i Örebro
Idrottsvägen 33, 702 32 Örebro
oskar.huss@ampereorebro.se
www.ampereorebro.se



Klara Städ-vi är klara när du som kund är nöjd!



De rosa bilarna-uppmärksammade symboler för Klara Städ.

De rosa bilarna har blivit ett välkänt inslag i Örebro stadsbild. Bakom dem finns Klara Städ, ett företag som sedan etableringen i Örebro 2022 vuxit snabbt och idag sysselsätter omkring 50 medarbetare.

För många privatpersoner har Klara Städ blivit en uppskattad hjälp i vardagen. Hemstädning, flyttstädning, fönsterputs och storstädning tillhör de mest efterfrågade tjänsterna. För kunderna handlar det inte bara om rena hem, utan också om att frigöra tid till familj, fritidsintressen och sådant som skapar livskvalitet.

En viktig del av företagets framgång är det personliga arbetssättet. Klara Städ använder inga underleverantörer utan arbetar enbart med egen personal. Kunderna möter därför i regel samma team vid varje besök, vilket skapar trygghet, kontinuitet och långsiktiga relationer.

– Vi är klara när du är nöjd, lyder företagets slogan, och den genomsyrar hela verksamheten, säger Jenny Forsman Hasselgren, platschef i Örebro.

Samtidigt är Klara Städ långt mer än ett företag som hjälper privatpersoner i hemmet. Verksamheten omfattar även kontorsstädning, trappstädning, byggstädning och andra servicetjänster för företag, fastighetsägare och bostadsrättsföreningar.

Genom hög servicegrad och nära kundrelationer har företaget byggt

upp flera långsiktiga samarbeten med aktörer runt om i Örebroregionen.

Företagets tillväxt bygger inte bara på nöjda kunder utan också på engagerade medarbetare.

– Vi på Klara Städ arbetar aktivt för att skapa en inkluderande arbetsplats där människor med olika bakgrunder ges möjlighet att utvecklas, säger Matilda Davidsson, kundtjänstmedarbetare. Den familjära företagskulturen beskrivs som en av de viktigaste anledningarna till framgången.

Under årets Sensommarfest Örebro kommer Klara Städ dessutom att finnas på plats som partner på Aktivitetsområdet. Där satsar företaget på aktiviteter för hela familjen, med fokus på barnen. Besökarna kan bland annat prova en rosa Cornhole-bana, få ansiktsmålning och ta del av erbjudanden på företagets tjänster. Samtidigt blir det en möjlighet att träffa örebroarna i en avslappnad miljö och visa upp verksamheten på nära håll.

– För Klara Städ handlar engagemanget om mer än städning. Det handlar om att vara en aktiv del av det lokala samhället, skapa förtroende och bygga relationer, avslutar Jenny.

Med sina rosa bilar, sitt personliga bemötande och sitt tydliga fokus på kvalitet fortsätter företaget att växa – och att göra vardagen lite enklare för både hushåll och företag i Örebro.

www.klarastad.se/stad/orebro

Trycksaker du kan vara stolt över.

Hos Prinfo Welins får du mer än bara trycksaker – du får en partner som bryr sig. Vi är ett av länets ledande tryckerier med fokus på miljö, kvalitet och hållbarhet.

- Svanenmärkt produktion
- Lokalt tryckt med omsorg
- Snabba leveranser och personlig service
- Vi tar producentansvar och främjar återvinning

Våra produkter trycks med förnybar energi, på Svanenmärkt papper och med modern teknik som minimerar resursslöseri.

Välj ett tryckeri som gör skillnad – för dig och för miljön.

Beställ hållbara trycksaker idag!

Prinfo WELINS

www.prinfowelins.se

Stefan Schörling – entreprenören som odlar framtidens mat



Stefan Schörling, ägare och grundare till Hasta Eco.

För Stefan Schörling har utveckling alltid handlat om att se möjligheter där andra ser problem. Genom hela livet har nyfikenhet, entreprenörskap och en stark vilja att hitta lösningar drivit honom framåt – från ingenjör och internationell företagare till en av de mest engagerade rösterna för framtidens hållbara jordbruk. Uppvuxen på familjegården i Hasta mellan Örebro och Arboga fick han tidigt lära sig värdet av arbete, ansvar och samarbete. Erfarenheterna från gården lade grunden till ett liv där innovation och praktiskt handlag gått hand i hand. Efter utbildning och en karriär inom industrin tog han steget till eget företagande. Det som började i en liten smedja utvecklades så småningom till en internationell verksamhet med produktion i Kina och kunder över stora delar av världen. När Stefan tog över familjegården 2013 riktades hans entreprenörsanda mot en ny utmaning – hur vi ska producera mat i framtiden. Han såg att det moderna jordbruket stod inför stora problem och började söka inspiration

både i äldre odlingsmetoder och i ny forskning. Det ledde fram till en övertygelse om att naturens egna system ofta är mer hållbara än många av dagens lösningar.

På Hasta Eco arbetar han därför med metoder som stärker jordens livskraft, främjar biologisk mångfald och minskar beroendet av externa insatser. För Stefan handlar mat inte bara om produktion, utan om hälsa, ansvar och framtidstro. Han lyfter ofta fram sambandet mellan en frisk jord och friska människor och menar att vi måste värna naturens balans för att skapa goda förutsättningar för kommande generationer.

Ett återkommande tema i hans arbete är också beredskap. Genom sin beredskapslåda vill han väcka tankar om vikten av lokal matproduktion, självförsörjning och att vara bättre rustade inför framtida kriser. För honom handlar det inte om oro, utan om ansvar.

Trots sina 72 år fortsätter Stefan att utveckla idéer och inspirera andra. Den 23 augusti gästas han Wadköping under Sensommarfest Örebro. Dels som utställare på minimässan om vår civila beredskap med inriktning på mat. Men även som föreläsare där han delar med sig av sina erfarenheter och sin vision om ett jordbruk som bygger upp istället för att förbruka.

Hans budskap är enkelt: vi måste ta hand om jorden idag för att ge framtidens generationer möjlighet att leva väl imorgon.

www.hastaeco.se

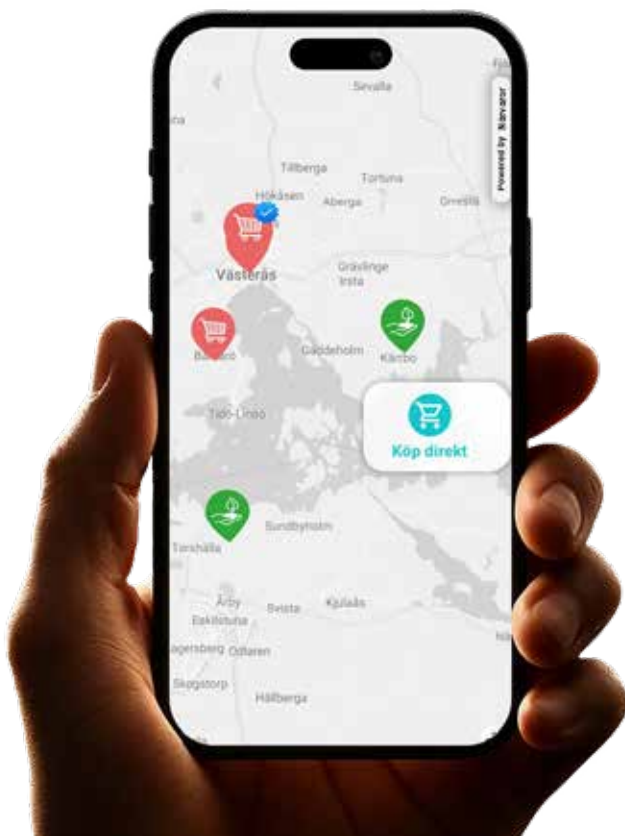


Beredskapslådan



Köp Hasta Ecos produkter i Wadköping 23 augusti.

Digital karta skapar nya möjligheter för producenter och konsument



– Många konsumenter vill handla lokalt och hållbart, men vet inte var produkterna finns. Samtidigt har producenterna fullt upp med att producera och hinner sällan marknadsföra sig, säger Suzanne Månsson, som arbetar med marknadsföring och tjänsteutveckling inom Närvaror.

Med en bakgrund inom design, produktutveckling och hållbarhet har hon länge intresserat sig för hur små företag kan nå ut till fler kunder. Genom kart- och marknadsföringstjänsten Närvaror vill hon bidra till att göra det enklare för producenter och konsumenter att hitta varandra.

Att synas är en av de största utmaningarna för små producenter. Samtidigt vill allt fler konsumenter hitta lokalt producerade och hållbara alternativ. En digital karta kan vara lösningen som för samman dessa två grupper på ett enkelt och effektivt sätt.

För producenten innebär en digital karta en möjlighet att bli synlig långt utanför den egna gårdsbutiken, marknaden eller webbplatsen. Genom att samla information om var produkter säljs, både i fysiska butiker och online, blir det enklare för kunder att hitta rätt. För många små företag är tiden en bristvara. Fokus ligger på produktion, medan marknadsföringen ofta hamnar i skymundan. En digital karttjänst fungerar därför som ett kostnadseffektivt sätt att stärka närvaron på marknaden och skapa fler försäljningsmöjligheter.

Kartan ger också producenter möjlighet att behålla kontakten med kunder som upptäckt produkterna på en mässan eller marknad.

Med hjälp av QR-koder som leder till den digitala kartan på producentens hemsida, kan kunden enkelt hitta tillbaka och genomföra nya köp även efter det första mötet. QR-koder kan enkelt sättas på förpackningar, visitkort eller informationsblad.

Ur konsumentens perspektiv handlar fördelarna om tillgänglighet och valfrihet. Många vill handla lokalt, hållbart och från mindre producenter, men vet inte var produkterna finns. En digital karta gör sökandet enkelt genom att visa närmaste försäljningsställe eller länka direkt till en webbutik.

– Vi brukar säga att vi sätter maten på kartan. Målet är att göra det enklare att synas, sälja och hitta lokala produkter, säger Suzanne.

I en tid där både hållbarhet och lokal livsmedelsförsörjning blir allt viktigare kan den digitala kartan fungera som en mötesplats mellan dem som producerar och dem som vill köpa. En enkel lösning som gör det lättare att hitta, handla och växa tillsammans. Alla utställare på Wadköping Mat- och Dryckesmarknad kommer att få ett erbjudande att ansluta sig till den digitala återförsäljarkartan med köp-direkt funktion.

www.narvaror.com

Plankton har blivit Örebros nya mötesplats för matglädje och gemenskap

På kort tid har restaurang Plankton blivit ett självklart inslag i Örebros restaurangliv. Bakom satsningen står Molly Berg och Johan Danielsson, två personer med olika bakgrunder men med en gemensam vision – att skapa en avslappnad restaurang där kvalitet, personlighet och gemenskap står i centrum.

Sedan öppningen den 28 mars 2025 har responsen varit över förväntan. Restaurangen, som har fisk och skaldjur som tydlig profil, har snabbt lockat en bred publik. Här möts unga och äldre gäster, långsittare och spontana besökare i en varm och levande atmosfär där det viktigaste är att alla ska känna sig välkomna. – Visionen har alltid varit att skapa ett slags vardagsrum. Det ska inte kännas stelt eller exklusivt på det sättet att människor inte vågar komma in. Man ska kunna ta ett glas vin och några räkor, eller stanna hela kvällen och äta flera rätter, berättar Johan. Johan har arbetat som kock större delen av sitt liv och har bland annat drivit restauranger på Gotland. Intresset för fisk och skaldjur växte

fram under åren i Göteborg och senare genom erfarenheter från Frankrike. När möjligheten dök upp att öppna restaurang i Örebro såg han och Molly en chans att skapa något som saknades i staden.

Mollys väg in i restaurangbranschen har varit annorlunda. Efter flera år inom lagerarbete och ett liv präglad av fotboll hittade hon passionen för service och mötet med människor. Idag är hon en central del av restaurangens identitet.

– Jag älskar att få gäster att känna sig sedda. Det handlar ofta om små saker – att komma ihåg vad någon drack senast eller fråga hur en konsert var som de berättade om vid förra besöket. Det är sådant som gör att människor vill komma tillbaka, säger Molly.

Plankton har också blivit ett exempel på den positiva utvecklingen i Örebros krogliv. I stället för att se andra restauranger som konkurrenter beskriver Johan och Molly hur de inspireras av den växande restaurangkulturen i staden.



Stora och små fiskar samt skaldjur står på menyn på Plankton!

– Ju fler bra restauranger som öppnar, desto bättre blir det för hela Örebro. Då blir området och staden mer levande, säger Johan.

Under sommaren väntar dessutom ännu ett spännande steg för restaurangen när Plankton medverkar på Wadköping Mat- och Dryckesmarknad. På Dryckesmarknaden planerar teamet att bjuda besökarna på havsinspirerade smaker med bland annat skaldjur, räkmackor och ostron – något som ligger helt i linje med restaurangens koncept och passion för fisk och skaldjur.

Framgången har redan lett till nya planer. Paret vill utveckla verksamheten ytterligare, bland annat genom en mindre butikslokal där gäster ska kunna köpa med sig fisk och skaldjur hem. Trots långa dagar och sena kvällar märks det tydligt att drivkraften fortfarande handlar om passionen för mat och människor. Och kanske är det just därför som Plankton redan har blivit så mycket mer än bara en restaurang – det har blivit en plats där människor trivs, möts och gärna återvänder.

www.restaurangplankton.se

Söker du lägenhet i Örebro

mitt i stadens puls
eller i ett lugnt
stadsnära område
med lummig grönska?

Carlsson & Åqvist

FASTIGHETSFÖRVALTNING

www.aqv.se



Intresserad av bostad? Ring 0583-810 50
www.askersundsbostader.se

Köp 3 få en påse rosjord på köpet

Trevlig Sommar!
Öppet alla dagar!

Lavender: 3 för 100 kr!

Vår egen! Appelmust

Sommaramplor!

Följ oss på

Behöver du hjälp med trädgården?

Vi kan erbjuda dig flera olika tjänster. Kontakta oss för mer information!

Blomsterarrangemang!

Florister i Sverige
EN SMIDIG FÖRMEDELINGSTJÄNST

Välkommen till oss på

KALLESTRÄDGÅRD

SVERIGES TRÄDGÅRDS MÄSTARE

Askersund • 0583-100 45 • www.kallestradgard.se

Lokalt hantverk och söta möten i hjärtat av Örebro

Det började som en dröm inspirerad av resor i Frankrike. I dag, 23 år senare, är Kaffe & Pralin i Örebro en självklar del av stadens identitet – en plats där handgjorda praliner, passion och personligt bemötande möts i en miljö som känns långt ifrån vardagen. – Jag ville aldrig bara sälja choklad. Jag ville sälja en känsla, säger Maria Matsdotter, grundare och ägare till Örebro Kaffe & Pralin.



Choklad i långa rader.

När hon berättar om starten återkommer hon ofta till minnen från Paris och Lyon. Små butiker, eleganta konditorier och doften av nygjorda praliner skapade ett avtryck som hon aldrig kunde släppa. Framför allt fascinerades hon av den franska synen på hantverket – att choklad inte bara är en produkt utan en upplevelse.

Det var efter en period på SAS, och i samband med nedskärningarna efter 11 september, som tanken på att starta eget blev verklighet. Maria flyttade tillbaka till Örebro och började skissa på sin drömbutik. Hennes pappa byggde inredningen och mamman hjälpte till med de första pralinerna.

– Jag var väldigt hemlighetsfull i början. Men när vi öppnade hände något helt otroligt.

En reporter från Nerikes Allehanda råkade cykla förbi butiken, gjorde ett reportage – och plötsligt ringlade kön lång utanför dörren.

– Vi sålde slut på allt. Jag fick stänga ibland för att produkterna tog slut, berättar hon och skrattar.

Det som från början byggde på importerade praliner från Frankrike utvecklades snabbt till egen tillverkning. Genom utbildningar, workshops och samarbeten växte kunskapen fram. I dag är hantverket kärnan i verksamheten.

Trots att mycket förändrats under de senaste två decennierna är grundidén densamma: kvalitet, känsla och personlighet. Samtidigt har Maria varit tvungen att följa med i utvecklingen. Sociala medier och matrender påverkar även en liten chokladbutik i Örebro.

– Nu kommer yngre kunder hit tack vare Instagram och TikTok. De hittar oss genom bilder på praliner och tårter som andra lägger upp. Hon nämner den omtalade Dubai-chokladen* som ett exempel på hur snabbt trender sprids. Men samtidigt betonar hon vikten av att behålla butikens egen identitet. – Man måste utvecklas hela tiden, men utan att tappa själen i det man gör.

En viktig del av verksamheten är också närvaron ute bland människor. Örebro Kaffe & Pralin har under många år varit en självklar deltagare på Wadköping Mat- och Dryckesmarknad – något Maria ser som betydelsefullt både för företaget och för kunderna.

– Jag ser det nästan som en självklarhet att vara med där. Många av våra stamkunder kommer dit, pratar, provsmakar och känner stolthet över att handla lokalt. Samtidigt hittar vi nya kunder som kanske aldrig varit i butiken tidigare.

Det är kanske just den nära relationen till kunderna som gjort att Örebro Kaffe & Pralin överlevt både lågkonjunkturer och pandemi. När många verksamheter kämpade som mest fortsatte stamkunderna att komma in genom dörren.

– Folk ville att vi skulle finnas kvar. Det var väldigt fint att känna den lojaliteten.



Maria älskar att serva Örebroarna med praliner.

För Maria handlar verksamheten lika mycket om relationer som om choklad. Hon beskriver kunderna som en del av butikens historia och återkommer flera gånger till vikten av en levande stadskärna.

– Om man vill ha en stad med liv och personlighet måste man också handla lokalt. Det är det som gör en stad levande.

Efter 23 år finns fortfarande samma drivkraft kvar. Friheten, kreativiteten och mötet med människor är det som gör att hon fortsätter.

– Jag tycker fortfarande att det här är roligt. Och när kunderna uppskattar det man gör, då vill man fortsätta utvecklas.

Kanske är det just därför Örebro Kaffe & Pralin blivit mer än en butik. Det är en plats byggd på passion, envishet och kärleken till de små upplevelserna i livet – en pralin, en doft, ett möte över disken.

* Dubai-choklad är olika typer av chokladprodukter med fyllning av pistascher och kadayfi från Dubai. Chokladen blev en internettrend år 2024. Chokladens uppfinnare är den engelsk-egyptiska ingenjören Sarah Hamouda som bodde i Dubai år 2021. Chokladens fyllning består av pistaschkräm, kadayfi och tahini.

www.kaffepralin.com



Festliga och hjärtliga praliner!



Pirjo och Agneta utanför Världsbutiken på Storgatan i Örebro

Världsbutiken i Örebro – handel som gör skillnad

Mitt i Örebro på Storgatan 26, finns Världsbutiken – en liten butik med ett stort engagemang för rättvis handel, hållbarhet och människors möjlighet att leva bättre liv.

Bakom verksamheten står en ideell förening som sedan 1980 arbetat för att skapa bättre villkor för producenter runt om i världen. Här säljs kaffe, choklad, te, hantverk och presenter från producenter som arbetar enligt Fair Trade-principer.

– Det här handlar inte om välgörande utan om rättvis handel, säger Agneta Sandqvist, ordförande i föreningen.

Hon har varit engagerad i verksamheten sedan 2011.

– Producenterna ska kunna leva på sitt arbete och få rättvist betalt.

Tillsammans med Pirjo Leino Hultman är hon en av de drivande krafterna bakom butiken. Båda har länge varit engagerade i miljö- och samhällsfrågor.

– Vi vill bidra till en mer rättvis värld genom medveten konsumtion, säger Pirjo.

Världsbutiken är en del av den globala organisationen World Fair Trade Organization, WFTO, och följer tydliga kriterier kring bland annat rättvis betalning, goda arbetsvillkor och miljöhänsyn.

– Bakom varje produkt finns människor och berättelser. Det är viktigt för oss att kunderna känner det, säger Agneta.

Butikens mest populära produkter är choklad, kaffe och te, men även hantverket har en viktig roll. En särskild favorit är olivoljan från Västbanken.

– Det är en olja av väldigt hög kvalitet som många uppskattar när de får provsmaka den, berättar Pirjo.

Världsbutiken drivs helt ideellt och ett tjugotal volontärer hjälps åt med allt från inköp till försäljning och information.

– Våra volontärer betyder allt för verksamheten, säger Agneta.

Samtidigt hoppas föreningen kunna locka fler yngre engagerade framöver.

– Intresset för hållbarhet och medveten konsumtion finns absolut hos yngre människor idag, säger Pirjo.

För att sprida kunskap om rättvis handel deltar Världsbutiken regelbundet på olika evenemang och marknader. De kommer, precis som tidigare år, att finnas på Wadköping Mat- och Dryckesmarknad där den populära olivoljan brukar dra många besökare till montern.

– Det är ett bra tillfälle att möta människor och berätta om det vi gör, säger Agneta.

– De här frågorna är viktigare än någonsin. Varje medvetet köp gör faktiskt skillnad, avslutar Pirjo.

Och kanske är det just där Världsbutikens styrka finns – i mötet mellan människor och i viljan att bidra till en lite mer rättvis värld, en kund i taget.

www.varldsbutikenorebro.se



BRUKET -inredning-

Välkommen till Bruket Inredning i Kumla. Inspireras av våra fina inredningsprodukter till ditt hem eller som present!

Torsdag 10 – 18
Fredag 10 – 18
Lördag 10 – 15
Söndag 11 – 15

Besök vår webbshop på www.bruketinredning.se

Stenevägen 25, 692 35 Kumla @bruket_inredning

Delikatesser från Frankrike och Italien. Dukar och keramik från Provence.



LE MAGASIN
DU PORT

*Madame
Nature*

Norströmsg. 1 Hamnmagasinet, Askersund

Se våra öppettider på www.madamenature.se · Tel 070-231 99 59

Utställare

Matmarknaden

Antes hamnbod	82
Bergslagens grönsaksförädling	1
Bolinder's Gårdsbutik	21
CCs Havtorns Delikatesser	2
Delikatesser i Örebro	50,51
Det Goda från Italien	18,19
Ebbas Trädgård - Ebbas Glass	38
En får tacka	34
Fastighetsägarna	33
Fine Deli	10
Franssons Polkagrisar	4,5
Föreningen Världsbutiken	6
Gamla Örebro	42
Goda Grejer	303
Gårdsbutiken i Länäs & på Nätet	14
Götlunda glass	37
Hagströms Naturbruk	54
Hedengren Bageri & Konditori	11
Hovsenap	3
HUSET Under Bar Himmel	65
Jerle gårdsbutik	74
Kafé Karsbjer	17,45
Kaffemästaren	60,61
Le Pop	35
Lilla Pralina	80
Lindbacken Gård	7
Lindesbergs Handelsträdgård	301
LOKAL Surdegsgleri	70
Medåkers Bin & Vaktlar	31
Mor Carins	71
Naturskyddsföreningen Örebro	64
Nazal Group	56
Nerikes Biodlare	22
Närkesblomman	20
Olssons magasin	73
Rabasweet	23
Sabalan	83
Sockertoppen	8,9
Sofia Choklad	55
Svenskt Mathantverk	81
The House of Taste	44
Timmelsta Honung / Timmelsta lilla gröna	63
Trädgårdshallen Sverige	39,40,41
Ull och Skinn	72
Vilda korven från orten	12
Västana Mathantverk	62
Wadköping	36
Wadköpings Handelsbod/Go Glass från Hjortkvarn	43
Wessans	32
Yxorp Knives	30
Åmmebergs Grönsaker	52,53
Åsbergets gårdsmjeri	13
Älgastenen	16
Örebro kaffe & pralin	15

Restaurangtorg

Amano & Gro	101
Banger & Mash	109
Fogarolli	111
Fresh Bowl	104
Katrinelund	108
Lursta	112
Matverket Food Truck	107
Mickes Food Truck	102
Mr Mango	103
Slättens Food Truck	106
Spiscenter Interiör/Pizza	105
Örebro Hamnkrog	110

Dryckesmarknad

BalkanWines	200
Hantverksbryggeriet	201
Herida Brands	202
Lihnell's Destilleri	203
PreussWine	204
Restaurang Plankton	205

Glassfestival

Ebbas Trädgård - Ebbas Glass	38
En får tacka	34
Götlunda glass	37
Fastighetsägarna	33
Le Pop	35
Wadköpings Handelsbod/Go Glass från Hjortkvarn	43

Monternr.

Wadköping Mat- och Dryckesmarknad ingår
i eventkonceptet Sensommarfest Örebro
www.sensommarfestorebro.se



HITTA P MAT- & DRYC





Öppettider

Fredag 21 augusti

16.00-21.00 Dryckesmarknad med Jubileums- & AW-känsla

Lördag 22 augusti

11.00-17.00 Matmarknad och Restaurangtorg

12.00-21.00 Dryckesmarknad

Söndag 23 augusti

11.00-17.00 Matmarknad och Restaurangtorg

PÅ WADKÖPING CKESMARKNAD 2026





Välkommen till gänget på Ampere.

Ampere växer med kraft – och söker fler som vill vara med på resan

Sedan starten 2017 har elinstallationsföretaget Ampere vuxit från två personer till omkring 20 medarbetare och etablerat verksamhet i Kumla, Örebro och Västerås. Bakom utvecklingen står grundaren Oskar Huss, utbildad elektriker med en tydlig vision: att bygga ett företag med hög servicenivå, korta beslutsvägar och en familjär företagskultur.

När Oskar startade företaget tillsammans med en kollega var målet enkelt – att erbjuda kvalitativa

elinstallationer och vara nära kunderna. Det som började med ett fåtal uppdrag har med åren utvecklats till ett företag som idag arbetar med allt från service och entreprenader till automation, larm och industriprojekt. Bland kunderna finns både privata fastighetsägare, kommunala bolag och industriföretag.

Tillväxten har varit stadig, men de senaste åren har utvecklingen tagit ordentlig fart. Omsättningen fördubblades mellan 2024 och 2025 och

prognosen pekar på fortsatt stark expansion. En viktig förklaring är långsiktiga samarbeten med större kunder som själva befinner sig i expansiva skeden.

Ett exempel är Växa odling i Sverige AB, som genom sin verksamhet (odling av grönsaker och örter i en gammal gruva) i Kvarntorpsområdet har blivit en av Ampere största kunder. Samarbetet inleddes för några år sedan och omfattar såväl projektering som service, underhåll och utbyggnad av elanläggningar. När Växa fortsätter att utveckla sin verksamhet följer Ampere med som en viktig teknisk partner. För Ampere handlar det inte bara om att leverera elinstallationer, utan om att bidra till kundernas långsiktiga tillväxt och utveckling.

Men expansionen innebär också utmaningar. Den största är att hitta fler kompetenta elektriker. Bristen på utbildad arbetskraft är påtaglig i hela branschen, samtidigt som efterfrågan på kvalificerade hantverkare fortsätter att öka. För Ampere är därför rekrytering en avgörande fråga för att kunna fortsätta växa i samma takt som kunderna.

Oskar Huss lyfter fram yrkets framtidssäkerhet som en viktig anledning för unga att välja elbranschen. Teknikutveckling och AI kan skapa nya hjälpmedel, men behovet av kunniga elektriker kommer att bestå under lång tid framöver. Samtidigt erbjuder yrket stor variation – från praktiskt arbete ute på fältet till programmering, automation och avancerade tekniska lösningar. För den som söker en arbetsplats med korta beslutsvägar, varierande uppdrag och möjlighet att vara med på en spännande tillväxtresa kan Ampere vara ett intressant alternativ. Företaget har byggt sin framgång på engagemang, hög service och starka kundrelationer – och nästa steg i utvecklingen handlar om att få fler skickliga medarbetare att ansluta sig till laget.

www.ampereorebro.se
www.vaxafarm.se



Effektiv belysning på Växa installerad av Ampere.



Tävla & Vinn. Hjälmargös-Quiz!

Skanna QR-koden och svara på 10 frågor om Hjälmargösen. Av alla rätta svar drar vi två vinnare som vinner varsin bok. Boken Gösk* av kocken Anders Johnson och fotografen Andreas Hylthén. Lycka till!

”En hel kokbok om gös? Klart som fan. När man har en av världens allra godaste fiskar precis runt hörnet går man all in. Det fina är att den klarar allt. Den kan vara elegant som rå, med heta kryddor, gurka och koriander. Den glänser som pärlmor som perfekt bakad ryggbit. Den sjunger i pannan när smöret fräser. Den klär upp sig till wallenbergare med räkor och pepparrot. Och ja – den kan till och med bli barnens nya favvo som gösnuggets.....”

www.cvkoket.se/Gos
www.andreashylthen.se/galleries/kokboken-gos





Ta del av kampanjen

Skanna QR-koden för att boka gratis hembesök på morups.se

Fönster med riktigt lågt u-värde.

Med riktigt lågt u-värde håller fönstret kvar värmen inomhus även under kalla perioder. Det märks både på inomhusklimatet och på uppvärmningskostnaden.



Ytterdörr på köpet värde ca 15 000 kr
Vid köp av minst sju fönster



Räntefri delbetalning i 4 år

Varmt välkommen att besöka vår utställning på Radiatorvägen 1 i Örebro.
Öppen onsdagar kl. 12-18. Övrig tid efter överenskommelse.



Fönsterbyte. Som det borde vara.



Välkomna till en festlig och hjärtlig sensommar i Örebro 21–23 augusti

3 dagar, 25 arrangörer och över 50 programpunkter



FASTIGHETSÄGARNA

rebrokompaniet

Klara

SOLKRAFT
I Väst AB



AMPERE
EL | TELE | LARM

Prinfo WELINS



Info och program:

www.sensommarfestorebro.se



Mer info om Båtens Dag

www.sensommarfestorebro.se



VÄLKOMNA PÅ SENSOMMARFEST MED
SEE YOU AT WORK & PARTNERS



LÄS MER OM SEE YOU AT WORK
WWW.SEEYOUATWORK.SE/OREBRO/



Vinnarna 2025, lag FullKastrull. Vilka vinner 2026 och får, tillsammans med vinnarna 2025, tävla i Åkulla?

Eldprovet-SM i Utomhusmatlagning lyfter matglädje och civil beredskap

SM tävlingen som årligen avgörs på Åkulla Outdoor Resort i Halland, har utvecklats till en inspirerande mötesplats för matentusiaster från hela Sverige. Här kombineras kreativitet, matglädje och kunskap om hur god mat kan tillagas utomhus med enkla metoder och lokala råvaror.

I en tid då frågor om beredskap och självförsörjning får allt större uppmärksamhet blir utomhusmatlagning mer än bara en trevlig fritidssysselsättning. Kunskapen om att kunna laga mat utan tillgång till

ett vanligt kök är värdefull både i vardagen och vid eventuella störningar i samhället. Eldprovet-SM i Utomhusmatlagning visar hur praktiska färdigheter, där öppen eld står i centrum, kan förenas med smakupplevelser och gemenskap.

Åkulla Outdoor Resort, med sina natursköna skogar och sjöar, erbjuder en miljö som passar perfekt för denna typ av matlagning. Här möts friluftsliv, naturupplevelser och en stark tradition av att ta tillvara på lokala resurser.

Även Örebro och Wadköping spelar en viktig roll för att lyfta tävlingen Eldprovet-SM i Utomhusmatlagning. Organisationen bakom Wadköping Mat- och Dryckesmarknad arrangerar för andra året i rad en deltävling den 23 augusti, med lag från Mellersta Sverige. Vinnaren får tävla i Åkulla den 26 september 2026. Eldprovet-SM i Utomhusmatlagning ingår också som ett av 25 andra arrangemang i eventet Sensommarfest Örebro.

Tillsammans visar Eldprovet-SM i Utomhusmatlagning, Åkulla och Wadköping Mat- och Dryckesmarknad hur mat kan förena människor, stärka lokala näringar och bidra till ökad kunskap om både hållbarhet och beredskap. Det är en kombination som känns mer aktuell än någonsin.

www.sensommarfestorebro.se
www.utomhusmatlagning.se
www.akullaresort.se

Sommarutställning

Pågår 13 juni – 6 september
och kan ses på våra ordinarie öppettider.

KostaBoda

Kjell Engman



LEON. SANDBERG

Bosättningsaffären vid Torget i NORA
 Tel. 0587-100 71 • leonsandberg.se
 Vard 9-18 • Lörd 9-16 • Sön- och helgd 12-16



BUKO.
TRAFIKSÄKERHET

**SMARTA LÖSNINGAR.
 PERSONLIG SERVICE.
 FÖR VARJE PROJEKT.**

Askersunds färghandel

Färg-Tapet & byggnadsvårdsprodukter

wisionshuset.se



Välkommen till en riktig Färg-, Tapet- och Byggnadsvårdsbutik!



Teknos; Nordica Serien
Utomhusfärg 30% rabatt,
gäller tom 31 Maj.



Gjöco; Herregård XO träolja 3L,
Marknadens högsta torrhalt! (Mest olja
för pengarna) 394kr/3L Nu 275kr/3L
Gäller hela april månad.



**Öppningserbjudande på Linoljefärg
från EoC. 30% rabatt t.o.m. 31 maj.**
En unik linoljefärg för bästa inträngning
och linstandolja för längre hållbarhet



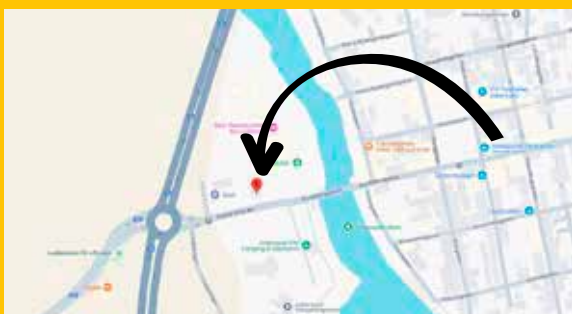
Hvam; Wikingserien
Luma serien, 4000kr
rabatt på alla modeller,
gäller tom 31 Maj.

WIKING
Luma 3 stål
NU 25.495 kr.
Ord. pris 29.495 kr.



**Liten och nätt kamin med
imponerande prestanda**
Med stor glasdörr, gömda gångjärn
och enkla linjer är Morsø 6143 en
riktigt originell pärla.

Morsø
6143 Kampanj
NU 19,995 kr.
Ord. pris 24,995 kr.



Lindhska Villan
Södra infarten 5, Askersund
0583-123 00 • wisionshuset.se

Källsprängs Gård och Trädgårdshallen lyfter lokala råvaror i samband med SM i Utomhusmatlagning-Mellersta Sverige

När Mellerstasveriges bästa friluftskockar samlas till SM i Utomhusmatlagning-Mellersta Sverige den 23 augusti kommer en stor del av råvarorna från Källsprängs Gård mellan Örebro och Askersund. Genom samarbetet med Trädgårdshallen får tävlingens deltagare tillgång till ekologiskt odlade grönsaker av hög kvalitet, producerade med stort fokus på hållbarhet och lokal förankring.

Källsprängs Gård drivs idag av Andrea och Arvid Östlund, som tagit över verksamheten efter Arvids föräldrar. Gården odlar ekologiska grönsaker och potatis på omkring 20 hektar och producerar årligen cirka 1 000 ton grönsaker.

Potatis, vitkål och morötter utgör grunden i produktionen, men sortimentet omfattar även flera olika kålsorter, rödbetor och andra säsongsrödor.

– Vi vill odla ren mat med rent samvete. Det handlar om att kunna stå för det vi producerar och vara stolta över det vi gör, säger Andrea Östlund.

En viktig del av verksamheten är samarbetet med Trädgårdshallen. Genom grossistens distributionsnät når gårdens produkter restauranger, livsmedelsbutiker och offentliga kök i hela regionen. Samarbetet gör det möjligt för lokala råvaror att nå en större marknad samtidigt som transporterna kan hållas effektiva och hållbara.



Arvid och Andrea odlar ren mat med rent samvete.

Till årets SM i Utomhusmatlagning-Mellersta Sverige kommer flera av råvarorna i tävlingens officiella råvarukorg från Källsprängs Gård. Fem tävlande lag får identiska råvaror att arbeta med när de ska skapa kreativa rätter över öppen eld. För gården innebär det en möjlighet att visa upp kvaliteten på svensk och närproducerad mat för en regional publik.

Källsprängs Gård fortsätter samtidigt att utveckla sitt sortiment. Bland årets nyheter finns bland annat lila broccoli och färgstarka blomkålssorter som kan ge både smak och visuella upplevelser i tävlingsköken.

Samarbetet mellan Källsprängs Gård och Trädgårdshallen visar hur lokala producenter och regionala distributionslösningar tillsammans kan stärka svensk livsmedelsproduktion. När råvarorna når fram till både vardagskök och mattävlingar blir resultatet en tydlig demonstration av vad närproducerad kvalitet kan åstadkomma.

www.kallsprang.se
www.tradgardshallen.nu

Interflora

BLOMSTERHANDELN
Gullvivan

Öppettider: Vardagar 9.30–18.00
Lördagar 10.00–15.00

KÖPMANGATAN 15 A • TEL: 019-611 01 48 • E-POST: interflora.gullvivan@gmail.com
WEB: gullvivan.interflorabutiker.se



VÄLKOMMEN TILL KVÄNUM

Äkta hantverk av hög kvalitet blir aldrig omodernt. Med 100 års erfarenhet bygger vi inredningar som präglas av upplevelser och känsla. Välkommen in till oss för inspiration eller boka ett planeringsmöte för ditt kök, badrum eller dressingroom.



KVÄNUM ÖREBRO

Hertig Karls Allé 20, Må–Tö 13–17, Fr 13–16, Lö 11–14
(Sommartider se hemsida, semesterstängt v 28–32) Tel 019-17 93 50, www.kvanum.se

Entreprenörskap, envishet och kärleken till det lokala

Det är svårt att inte smittas av energin när man träffar Richard Ekbohm på RIMA Seafood. Sedan starten 2009 har företaget vuxit från en djärv idé till en etablerad leverantör av fisk, skaldjur och lokala råvaror till restauranger och butiker i Örebroregionen.

Richards resa är långt ifrån spikrak. Innan han blev fiskhandlare arbetade han som stenhuggare och hann även prova lyckan som hockeyproffs i Ryssland. När det äventyret tog slut började han arbeta som säljare – ett yrke där han snabbt kände att han hittat rätt. Men tanken på att skapa något eget växte sig allt starkare. Tillsammans med en vän tog han steget och startade RIMA Seafood, trots att flera i hans närhet avrådde honom.

– Det största och häftigaste var att samla familjen och säga att "nu får vi dra i handbromsen", berättar Richard i intervjun. Under det första halvåret tog han ingen lön alls, men familjen stod bakom beslutet fullt ut. Det blev en resa som stärkte både honom själv och familjen.

Att starta företag i en helt ny bransch var en utmaning. Richard erkänner själv att han visste ganska lite om fisk och skaldjur när han började. Men istället för att försöka spela expert

valde han ärlighet och nyfikenhet som strategi. Han mötte köksmästare och restaurangägare med inställningen att han ville lära sig och hitta lösningar tillsammans med dem. Det blev en framgångsfaktor.

I dag omsätter RIMA Seafood över 27 miljoner kronor och har runt hundra lojala kunder. Företaget har vuxit långsamt men stabilt, utan att tumma på kvalitet eller relationer. Richard beskriver själv utvecklingen som "sakta men säkert", där fokus alltid har legat på att göra rätt snarare än att växa för snabbt.

Det som kanske allra mest driver Richard är passionen för lokala råvaror och hållbar matproduktion. Han talar varmt om samarbeten med producenter i närområdet och om vikten av att ta vara på det som finns runt omkring oss. För honom handlar det inte bara om affärer, utan om att skapa ett hållbart kretslopp där lokala producenter, restauranger och kunder gynnas tillsammans.

Samtidigt är han realistisk. Han vet att både restauranger och konsumenter påverkas av ekonomi och prisnivåer. Men han tror ändå att intresset för närproducerad mat kommer att fortsätta växa.



Far och son, vilken härlig combo!

Framtiden för RIMA Seafood ser ljus ut. Sonen Hannes har blivit delägare och är med och fattar de stora besluten. Tillsammans vill de fortsätta utveckla verksamheten med hjärta, kvalitet och lokal förankring som ledord.

Ett annat koncept som Richard startat upp och driver är Ekbohm's Delikatesser. Genom den verksamheten kan privatpersoner köpa riktigt bra råvaror inom fisk & skaldjur samt även lokala matprodukter. Till vardag, fest eller andra sammanhang!

I framtidsplanerna ligger också att fortsätta utveckla arrangemanget Matresan. Ett event där privatpersoner åker runt och besöker lokala matproducenter, restauranger och caféer under en helg i september. Arrangemanget driver Richard tillsammans med Davide Lindqvist, "Krogen som inte finns". Det var också med Davide som han initierade Wadköping Mat- och Dryckesmarknad för 10 år sedan!

www.rimaseafood.se
www.ekbomdeli.se
www.matresanorebrolan.se

Fråga alltid oss först.
Det lönar sig!



T.C.O.L



JEMP



Schalins



JEMP



Guldbolaget

Sitt i lugn och ro och välj era ringar i våra uppskattade förlovnings-
vigselsringsrum. Stort utbud av ringar från bl.a. Schalins, T.C.O.L
och Guldbolaget samt egen design & tillverkning

www.jempguld.se

DET ÄR INTE LÅNGT TILL KUNGSÖR!

Kungsgatan 30, Kungsör (50m från Jvgstationen), Tel: 0227-294 05 www.jempguld.se

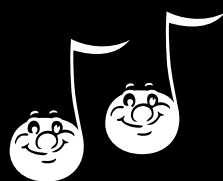
JEMP GULD®



LJUD, LJUS
& SCENER FÖR:

Bröllop & fest • Företagsevent
Konserter • Modevisningar
Turnéer • Mässor Teater m.m.

Även
Karaoke-
anlägg-
ningar



LJUS & NÖJE AB

019-255550
www.ljusonoje.se

Från tandtekniker till prisbelönt destillerientreprenör

Mats Lihnell's resa är ett inspirerande exempel på hur passion och entreprenörskap kan skapa något unikt. Tillsammans med sin familj driver han idag verksamheten på Lihnell's Distillery utanför Örebro, där whisky, gin och upplevelser står i centrum. Efter många år som tandtekniker valde Mats att följa sitt stora intresse för mat och dryck. Genom arbetet som brandambassadör för ett skotskt whiskyföretag fick han möjlighet att resa till Skottland, besöka destillerier och bygga upp en djup kunskap om whiskyhantverket. Den erfarenheten blev grunden till att Mats Lihnell 2012



Här kokas det sprit!

startade Bergslagens Destilleri som bytte namn för 2 år sedan till Lihnell's Distillery.

Sedan starten har verksamheten vuxit organiskt. Förutom whisky producerar man idag även gin och andra drycker, samtidigt som verksamheten utvecklats till en destination för upplevelser. På Lihnell's Distillery erbjuds gårdsförsäljning, provningar, restaurang, konferenser och guidade rundvandringar. Flytten till Hjälmarsberg innebar stora investeringar och mycket arbete, men också nya möjligheter att skapa en mötesplats för mat- och dryckesintresserade. Hantverket står i centrum för allt familjen gör. Destilleriet producerar omkring 12 000 liter whisky och gin per år och lägger stor vikt vid valet av fat och lagring. Mats beskriver hur olika ekfat och tidigare innehåll i faten ger whiskyn helt olika karaktär – från vanilj och kola till kryddiga och vinösa toner. Kombinationen av kunskap, nyfikenhet och experimentlusta har blivit en viktig del av företagets identitet.

Verksamheten är tydligt familjepräglad. Mats ansvarar för utvecklingen, hans fru sköter ekonomi och kundkontakter medan sönerna arbetar med design, destillering och produktutveckling.

Beslut om nya produkter tas gemens-



Två generationer Lihnells, Carl och Mats.

amt genom noggranna provningar där kvalitet och smak alltid står i fokus. Ett av de största internationella erkännandena kom när företaget vann pris för världens bästa gin vid World Gin Awards i London 2020. Framgången blev ett bevis på att ett lokalt destilleri från Örebro kan hävda sig mot producenter från hela världen.

Framtiden handlar nu både om export och om att fortsätta utveckla Lihnell's Distillery på Hjälmarsbergs säteri som destination. Intresset för lokala upplevelser växer och allt fler grupper

reser långväga för att besöka destilleriet och delta i provningar. I augusti medverkar Lihnell's Distillery på Wadköping Mat- och Dryckesmarknad, där de vill lyfta både sina prisbelönta drycker och Lihnell's Distillery som besöksmål. De kommer också genomföra en gin & pralinprovning! För Mats Lihnell handlar framtiden inte bara om produkterna i glaset – utan om att skapa upplevelser, möten och stolthet kring det lokala hantverket.

www.lihnells.se



VARUHUSET MED 20.000 ARTIKLAR

Mån-fre 07-19 • Lör-sön 10-16

Bandygatan 2C Lindesberg • Tele: 0581-10046 • www.mejk.se



Vänskap, förtroende och framgång

Patrik och "Alma", goda vänner och viktiga affärspartners

Jonas och Patrik är två personer som på många sätt representerar det moderna Örebro. Den ene med hjärtat i hockeyn & affärer och den andre med rötterna i entreprenörskap och kommunikation. Trots olika bakgrunder finns det en tydlig gemensam nämnare mellan dem – relationer, långsiktighet och en stark tro på människor. För Jonas Almqvist, eller "Alma" som de flesta känner honom som, handlar mycket om att skapa sammanhang. Som kommersiell chef i Örebro Hockey har han varit med på hela resan från en ideell föreningskultur till dagens professionella verksamhet. Men bakom titeln finns fortfarande samma jordnära personlighet kvar. Jonas beskriver sig själv som en vanlig örebroare med stort idrottsintresse, men också med ett växande engagemang för människor, kultur och samhälle. Det märks tydligt att han drivs mer av möten, relationer och resultat än av rubriker. På andra sidan finns Patrik Milleskog från Prinfo Welins – entreprenören med fotbollsbakgrund och en stark känsla för både affärer och mänskliga relationer. Patrik är en person som värdesätter långsiktighet och som ser samarbeten som något betydligt större än bara avtal och fakturor. För honom handlar det om tillit. Om att finnas där när det behövs och att bygga relationer som håller över tid. Det är också där deras vänskap och affärsrelation möts. Samarbetet mellan Jonas och Patrik började för över tio år sedan, men har med tiden vuxit till något långt mer än ett traditionellt partnerskap.

Det handlar inte bara om trycksaker, exponering eller marknadsföring. Det handlar om människor som genuint uppskattar varandra och som delar samma syn på hur framgång skapas. Jonas beskriver Patrik och hans företag som en partner som alltid levererar – oavsett tidspress eller utmaningar. Patrik i sin tur lyfter fram hur imponerad han är över att Örebro Hockey trots sin tillväxt fortfarande lyckas få varje samarbetspartner att känna sig sedd. Det är just där relationen mellan dem blir så speciell. Den bygger inte på prestige, utan på respekt och närvaro. Privat finns också en varm ton mellan dem. Samtalen handlar lika mycket om familj, barn och vardag som om affärer och hockey. De delar båda erfarenheten av idrotten som en viktig del av livet och ser hur sporten skapar gemenskap långt utanför själva arenan. För Jonas är hockeyn en mötesplats för hela staden. För Patrik är relationerna runt sporten minst lika viktiga som det som händer på isen. Det märks att båda uppskattar det personliga i en tid där mycket annars blir allt mer digitalt och opersonligt. De tror på samtalet, på det mänskliga mötet och på att långsiktiga relationer fortfarande är det starkaste fundamentet för både vänskap och affärer. Kanske är det just därför samarbetet mellan Jonas och Patrik fungerar så bra. De ser varandra inte bara som affärspartners, utan som människor. Och i slutändan är det ofta där de bästa relationerna börjar.

www.prinfowelins.se
www.orebrohockey.se



NERIKE SKOG & TRÄDGÅRD
PROFFSIGT & PERSONLIGT

Nerike Skog & Trädgård AB
Gesällgatan 3 692 71 Kumla
019 58 15 50 info@nerikeskogtradgard.se
www.nerikeskogochtradgard.se

◀ LAVI gruppen AB ▶ Rätt kompetens gör skillnad!

Sedan 2015 hjälper vi företag, kommuner och organisationer över hela Sverige att stärka sin konkurrenskraft. Med bas i Örebro är vi din partner inom strategisk fortbildning, kompetensutveckling och affärsutveckling – alltid med fokus på mätbara resultat.

Våra tjänster

- Utbildningar

Certifierande utbildningar inom gröna näringar, teknik, el, fordon och industri – exempelvis EBR-ESA, motorsåg och arbete på väg. Vi är även en aktör inom yrkeshögskola.

- Konsulttjänster

Våra erfarna konsulter leder utvecklingsprocesser som stärker både lönsamhet och effektivitet.

- Kompetensstyrning

Med webbaserade tester och smarta

system identifierar vi rätt kompetens och skapar utvecklingsplaner som fungerar.

Så arbetar vi

Vi tror på nära samarbete, tydliga insatsplaner och kontinuerlig uppföljning. Vår beprövade metodik hjälper din verksamhet att nå nästa nivå.

Vill du veta mer om vad vi kan göra för dig?

019-760 15 20
info@lavigruppen.se

LAVI gruppen AB – För hållbar och effektiv kompetensutveckling

ALTRA
FASTIGHETER

Dialect
make it work

På den anrika släktgården i Ölme mellan Karlstad och Kristinehamn lever en unik familjetradition vidare. Här driver syskonen Felicia, Filip och pappa Johan, alla med efternamnet Larsson, tillsammans familjeföretaget Mor Carins – en verksamhet som bygger på hantverk, kvalitet och en stark kärlek till det värmländska matarvet.

Historien började redan på 1970-talet när deras farmor Carin och farfar tog vara på gårdens mjölk genom att baka ostkaka efter ett gammalt familjerecept. Det som en gång var ett sätt att förädla gårdens råvara har med åren vuxit till ett uppskattat företag med kunder över stora delar av Sverige. För Felicia och Filip har verksamheten alltid varit en naturlig del av livet. De är uppvuxna på gården och har bokstavligen vuxit in i företaget. Idag delar de ansvaret mellan sig samtidigt som båda behärskar hela kedjan – från tillverkning av ostkaka och sylt till försäljning på marknader runt om i landet.

– Vi vill ha kontroll över hela processen, från råvara till kund. Det är det som gör att vi kan stå för kvaliteten fullt ut, berättar syskonen.

Familjens ostkaka skiljer sig från många andra varianter genom sitt genuina värmländska recept. Här används sötmandel istället för bittermandel, generöst med grädde och ett hantverk som fortfarande präglas av tradition och noggrannhet. Resultatet är en produkt som uppskattas av allt fler kunder.

Men Mor Carins handlar om mer än ostkaka. Under åren har sortimentet vuxit till 13 olika syltsorter där fokus ligger på rena råvaror, hög bärhalt och smak som påminner om hemkokt sylt.



Koka sylt-ett lagarbete hos familjen Larsson.

Syskonen som för traditionen vidare – med hjärtat i Värmland och blicken mot framtiden



Kombinationen av ostkaka och sylt har blivit företagets signum och lockar både trogna stamkunder och nya besökare.

Särskilt starkt har intresset vuxit i Örebroregionen. Där möter syskonen återkommande kunder på marknader och matfestivaler, något som betyder mycket för dem.

– Det är fantastiskt att se hur uppskattade våra produkter har blivit. Många kommer tillbaka år efter år och det gör arbetet extra roligt, säger Felicia.

Trots att verksamheten fortsätter att växa är ambitionen tydlig. Fokus ligger inte på massproduktion utan på kvalitet, personliga kundmöten och att bevara känslan av ett genuint familjeföretag. Det är också just mötet med människor som ger energi efter de många resdagarna och marknadsdagarna runt om i landet.

Med rötterna djupt förankrade i den värmländska myllan och en stark framtidstro fortsätter Felicia och Filip att utveckla verksamheten. Nästa möjlighet att möta Mor Carins

uppskattade produkter blir på Wadköping Mat- och Dryckesmarknad, där de återigen kommer att finnas på plats för att bjuda besökarna på äkta värmländskt mathantverk.

Genom att kombinera tradition, entreprenörskap och familjegenenskap visar de att lokalt producerad mat inte bara har en stark historia – utan också en mycket ljus framtid.

Mor Carins är inte bara en framgångssaga om god mat. Det är också berättelsen om två syskon som tillsammans förvaltar ett arv, skapar nya möjligheter och låter generationers kunskap leva vidare.

www.morcarins.se



Välsorterad Retrobutik

med utvald design från 50-, 60- & 70-talet
Olaigatan 13 - Järntorget - Örebro

f Kavalkad Örebro ☎ 019- 12 16 00 📷 kavalkadorebro



HEAVEN



Din sommar butik i Örebro
Sommarrea pågår från midsommar.

Blandade varumärken från omtyckta designers.

**Numph, Leveteroom, Second Female,
Mos Mosh, Lexington, Malina, Y.A.S,
MSCH Copenhagen, Depeche, Lois Jeans**

Välkommen in ~ butiken med känsla.

Öppettider - vardagar 11.00-18.00
Lördagar 10.30-14.00 i juli månad.

Köpmangatan 5, Örebro f 📷 #heavenorebro

BÖCKER, KORT, PUSSEL, SPEL & KONTORSMATERIAL



NORA BOKHANDEL
EST. NB 2025

*Välkommen in till Noras egen lilla bokhandel
på Rådmansgatan 26!*

