

REKO



Matarauður
Íslands



Oddný Anna Björnsdóttir

REKO Project Manager, Iceland's Culinary Treasures

REKO is an Swedish abbreviation for **Ecological** and **Fair Trade**

The model under the name REKO comes from **Finland** and is now being used in the **Nordic** countries, **Italy** and **South Africa**

Iceland's Culinary Treasures (ICT) and **The Farmers Association** invited the farmer and entrepreneur, **Thomas Snellman**, to Iceland in March 2018 to give a **talk** and participate in a **workshop** on REKO in **Harpa**

The **first REKO group** was created shortly after his visit – but was not local

Later in the year ICT hired a **Project Manager** to promote and oversee REKO's introduction and **creation of circles** all around Iceland

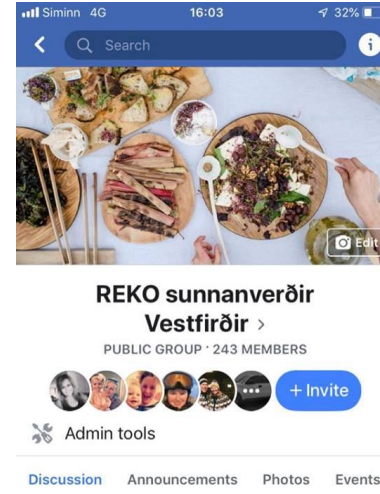
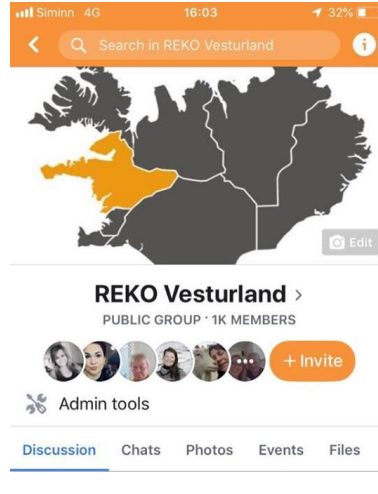




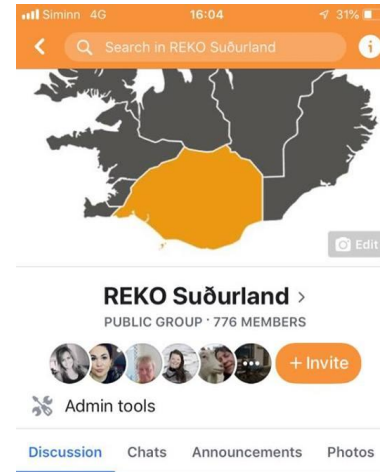
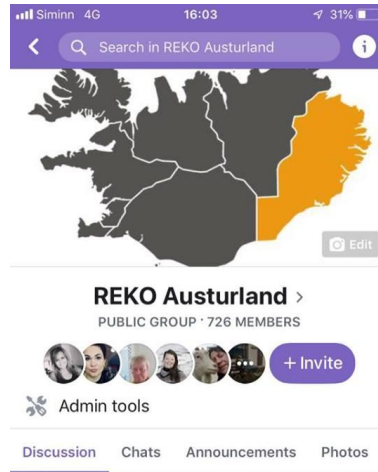
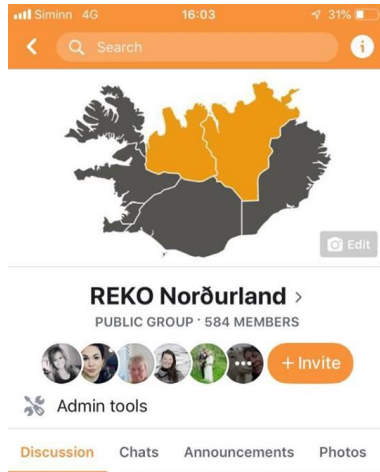
Participating
through
Messenger
video chat

Local REKO circles
kick-off and SWOT meetings





The six
REKO circles
in Iceland



Plus
Messenger Groups
for each Circle
one for Managers
one for Producers
used to communicate
and decide e.g. on
delivery dates/times/places

- Boost Local Consumption (buy local)
- Use Modern Technology (Social Media) to Move Small Producers and Consumers/Restaurateurs closer to each other
- Elevate Artisan Food and Local Production
- Move Small Producers higher in the Value Chain
- No middleman – increased margin for Farmers/Small Producers
- More Effective and Efficient - saves time
- Pipeline for products that are not accepted by stores



How REKO works

1. **Producers** within a certain area create a **Public Group** on Facebook - must have an appropriate licence
2. **Consumers /Restaurateurs** in the area are invited to **join** the Group
3. The Producers create an **Event** for each delivery date - mark as **announcement** and **pin** to the top
4. Producers that are **able to participate** that day create a **post in the event**
5. In the post they **list** what they have to **offer** and how much it **costs**
6. The **members** of the group get a **notification** that an **event** has been created
7. Consumers/ Restaurateurs order by writing a **comment** under the statuses where they specify what they want to order
8. The Producers contact the buyers through Messenger with **account information** and the **price**
9. The buyers **pay** electronically for the products **before** the delivery date
10. At the **day/time of the event** the producers arrive at the specific place with the **products** that have been **ordered** and **paid for**, and the **buyers** as well to **pick up** their products
11. Consumers/ Restaurateurs **cannot buy products at the event** that they have not ordered

INNLENT

Ekkert smakk og ekkert vesen

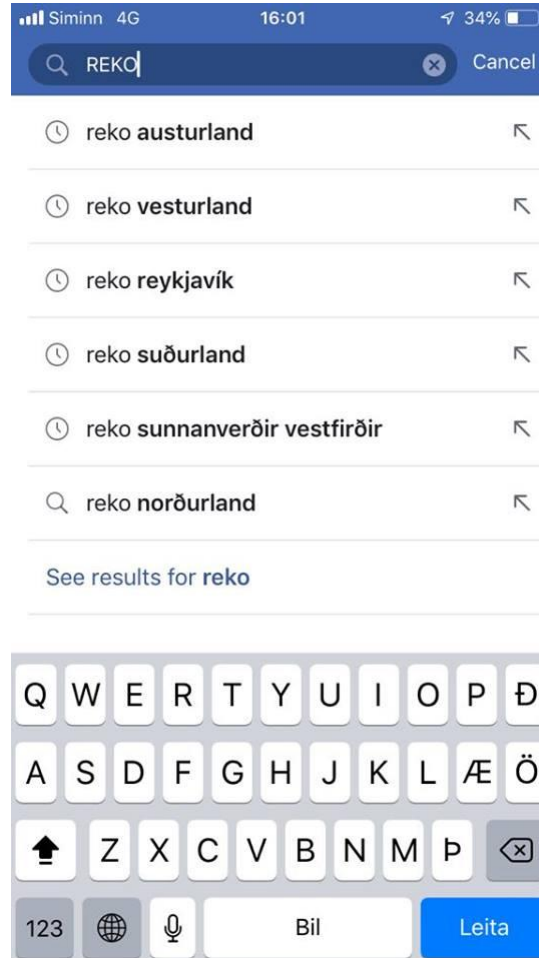
Magnús Hlynur Hreiðarsson skrifar · 16. desember 2018 20:00

✓ Líkar þetta 258

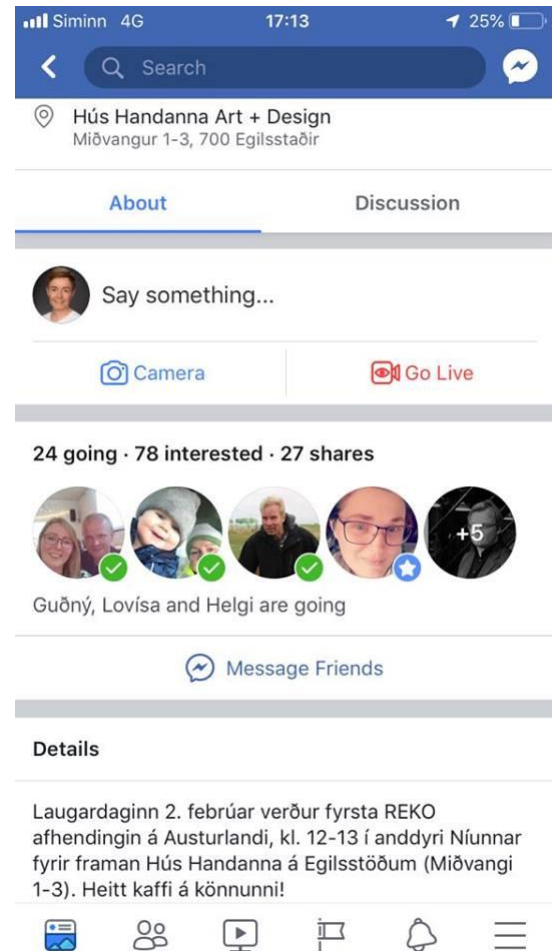
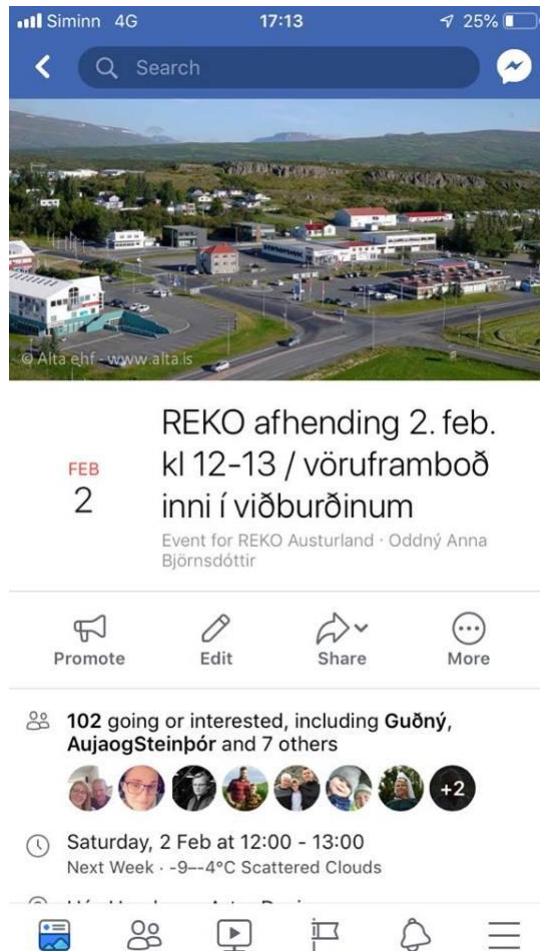
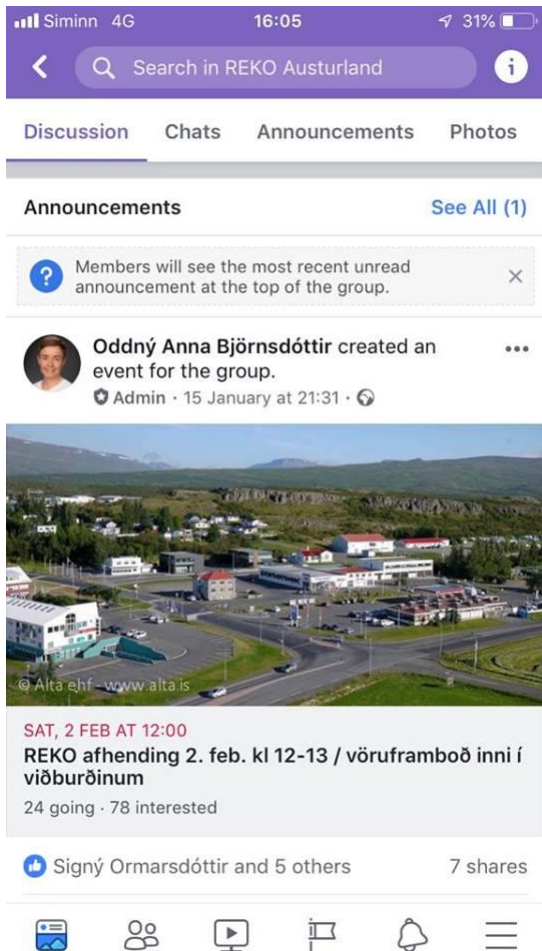


Til að losna við millið þá hafa bændur með heimavinnslu stofnað með sér hóp þar sem þeir hitta viðskiptavini á fyrir fram ákveðnum stað og tíma og afhenda þeim vöruna. „Mjög sniðugt“ segir húsmóðir á Selfoss sem keypti jólasteikina með þessari nýju aðferð.

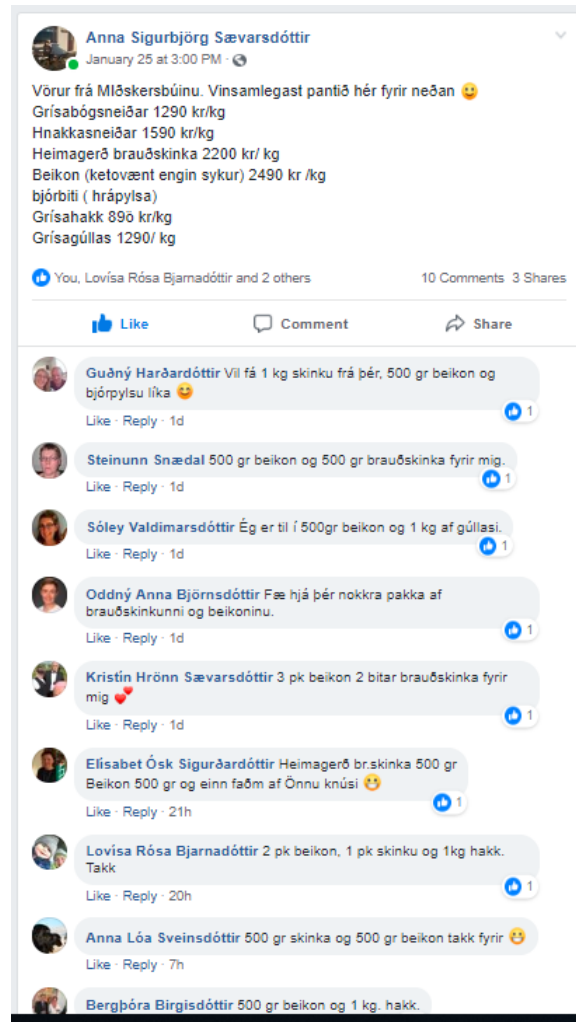
Channel 2
Evening News
16. Dec 2018
on REKO Suðurland



Searching for
REKO groups
In Iceland



Finding the next Event in each Facebook Group



Producers posts
and
Consumers
comments (orders)
inside the Event

REKO NUMBERS

from Thomas Snellman

January 2019

7 countries

Finland, Sweden, Norway, Denmark, Iceland, Italy, South Africa

400 circles

800.000 members

8.000.000 EUR turnover

News from the East (Austurland)



Mikill áhugi á REKO hugmyndafræðinni á Austurlandi

Höfundur: Gunnar Gunnarsson • Skrifað: 14. janúar 2019.

Bændum, heimavinnsluaðilum og smáframleiðendum er boðið til fundar um REKO hugmyndafræðina á Austurlandi á Egilsstöðum annað kvöld. Hugmyndir ganga út á að koma á fót milliliðalausri sölu milli framleiðenda og neytenda.

„Það hafa margir sýnt áhuga og við höfum verið að tala við fólk,“ segir Oddný Anna Björnsdóttir, verkefnastjóri REKO hjá **Matarauði Íslands** og bóndi í Gautavík í Berufirði.

Hún hefur unnið að því að koma REKO af stað á Íslandi en þegar eru komnir á fót hópar í Reykjavík, Vesturlandi, sunnanverðum Vestfjörðum, Norðurlandi og Suðurlandi.

Samband neytanda og framleiðanda

REKO gengur út á að nýta nútímatækni, Facebook, sem dreifileið fyrir vörur bænda, heimvinnsluaðila og smáframleiðenda til neytenda.

Fyrirmyndin kemur frá Finnlandi en REKO er skammtöfun og þýðir „vistvænir og

heilarlegir viðskiptahættir“. Þar hafa bændur, heimavinnsluaðilar og smáframleiðendur náð að auka veltuna umtalsvert með þátttöku í REKO og ætli það sama að geta orðið hér á landi.

Tilgangurinn er að efla nærsamfélagsneyslu og færa framleiðendur og kaupendur nær hver öðrum; gera matarhandverki og heimavinnslu hærra undir höfði og færa smáframleiðendur ofar í virðiskeðjunu.

„Hugsunin er að koma á fót dreifileið sem sparar bæði neytendum og framleiðendum tíma. Þetta gefur neytendum tækifæri til að kynna framleiðanda og framleiðandinn getur fengið viðbrögð við vöru sinni.“

Aðeins afhent það sem pantað er

AD AUSTAN

SAMRÁÐSFUNDUR FYRIR BÆNDUR, HEIMAVINNSLUAÐILA OG SMÁFRAMLEIÐENDUR



Mynda

Samráðsfundur fyrir bændur, heimavinnsluaðila og smáframleiðendur

Orða Mjöll Samráðsdóttir skrifari 09.01.2019 - 09:01

Þriðjudegin 15. janúar kl. 20:00, í fundarsal Austurbrúar Egilsstöðum, verður samráðsfundur fyrir bændur, heimavinnsluaðila og smáframleiðendur sem hafa áhuga á að taka þátt í **REKO Austurland**. Meðlimir **REKO Hornafjarður** eru hvattir til að mæta líka.



N4 SJÓNVARP

N4 DAGSKRÁIN

FRAMLEIÐSLA

AUGLÝSINGAR

UM N4

N4 Í BEINNI

REKO





Photos from REKO deliveries in different parts of the country



Thank You



Our Heritage
Your Treat