



Nyhetsbrev vår 2018

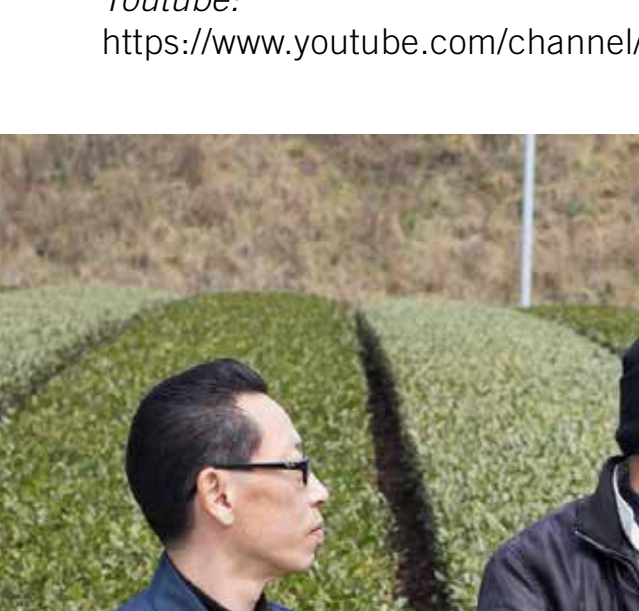
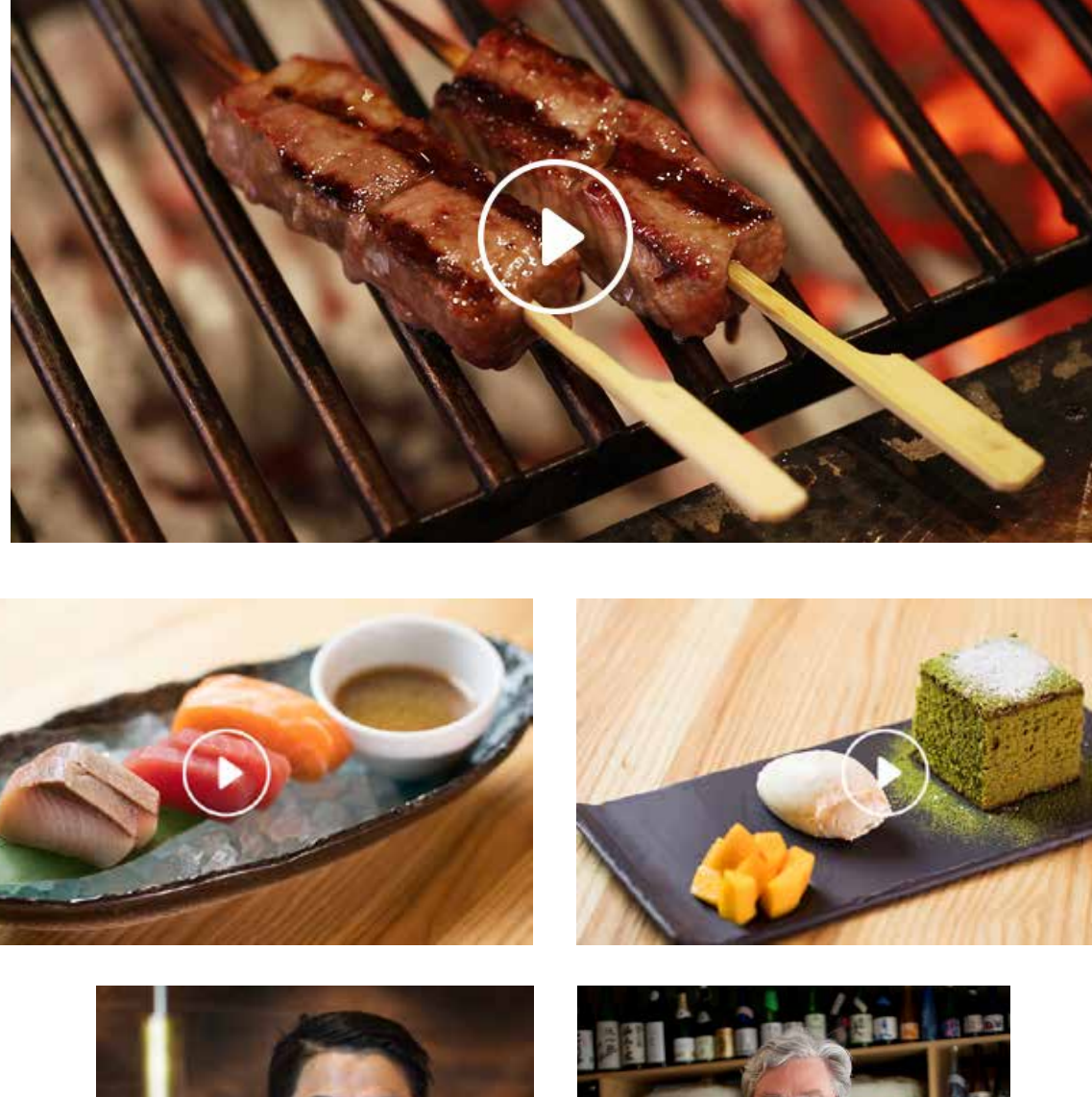
HEJ KÄRA KUNDER, VÄNNER & SAMARBETSPARTNERS!

Hoppas ni mår riktigt bra! Vilken härlig och solig vår!

Nedan visas några purfärska jobb som jag gärna vill dela med er.

Sammanfattningsvis behöver många av mina kunder hjälp med en större helhet dvs både marknadsplan, strategi, skapa content (bild, film och text). Även att sköta publicering och annonsering i sociala medier blir allt vanligare uppdrag för mig.

CONTENTPRODUKTION "KUNSKAP ÄR DET NYA SVARTA"



CONTENT RESTAURANG RAWBATA

Konceptfilm, menyfilm samt övriga contentfilmer

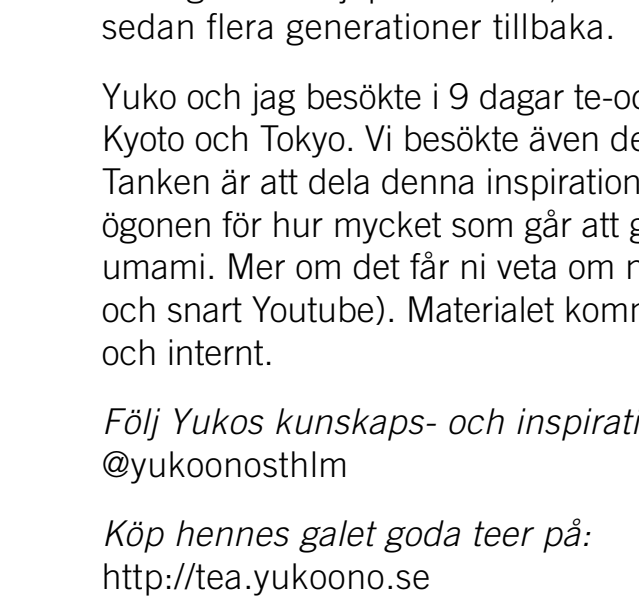
För japanska Robata-restaurangen Rawbata har jag tagit just ett sådant helhetsgrepp, marknadsplan, strategi, publiceringsansvar samt kurs med personal för att hantera intern contentproduktion och publicering i sociala medier. Jag har även producerat film, foto och text. Planen är långsiktig så mer info om denna kund kommer längre fram. Följ gärna Rawbata i sociala medier.

Instagram:

@raw.bata

Youtube:

<https://www.youtube.com/channel/UC-1Jt18a9MwwLWKHLPxFTEA>



FILM, FOTO CONTENTSTRATEGI YUKO ONO STHLM

Korta producentdokumentärer, om Yuko och trendspaningar

En av de mest kvalitetsmedvetna företagen jag känner är Yuko Ono, importör av högkvalitativa japanska teer, bara småskaliga familjeodlare, ofta verksamma sedan flera generationer tillbaka.

Yuko och jag besökte i 9 dagar te-odlare samt inspiratörer och trendspanare i Kyoto och Tokyo. Vi besökte även de mest spännande te-salongerna i Japan idag. Tanken är att dela denna inspiration till kunder i Norden så att dessa får upp ögonen för hur mycket som går att göra med te. Det jag lärt mig är att te = umami. Mer om det får ni veta om ni följer Yuko i sociala medier (FB, Instagram och snart Youtube). Materialet kommer att visas på olika plattformar externt och internt.

Följ Yukos kunskaps- och inspirationsresa på Instagram:

@yukoonosthlm

Köp hennes galet goda teer på:

<http://tea.yukoono.se>

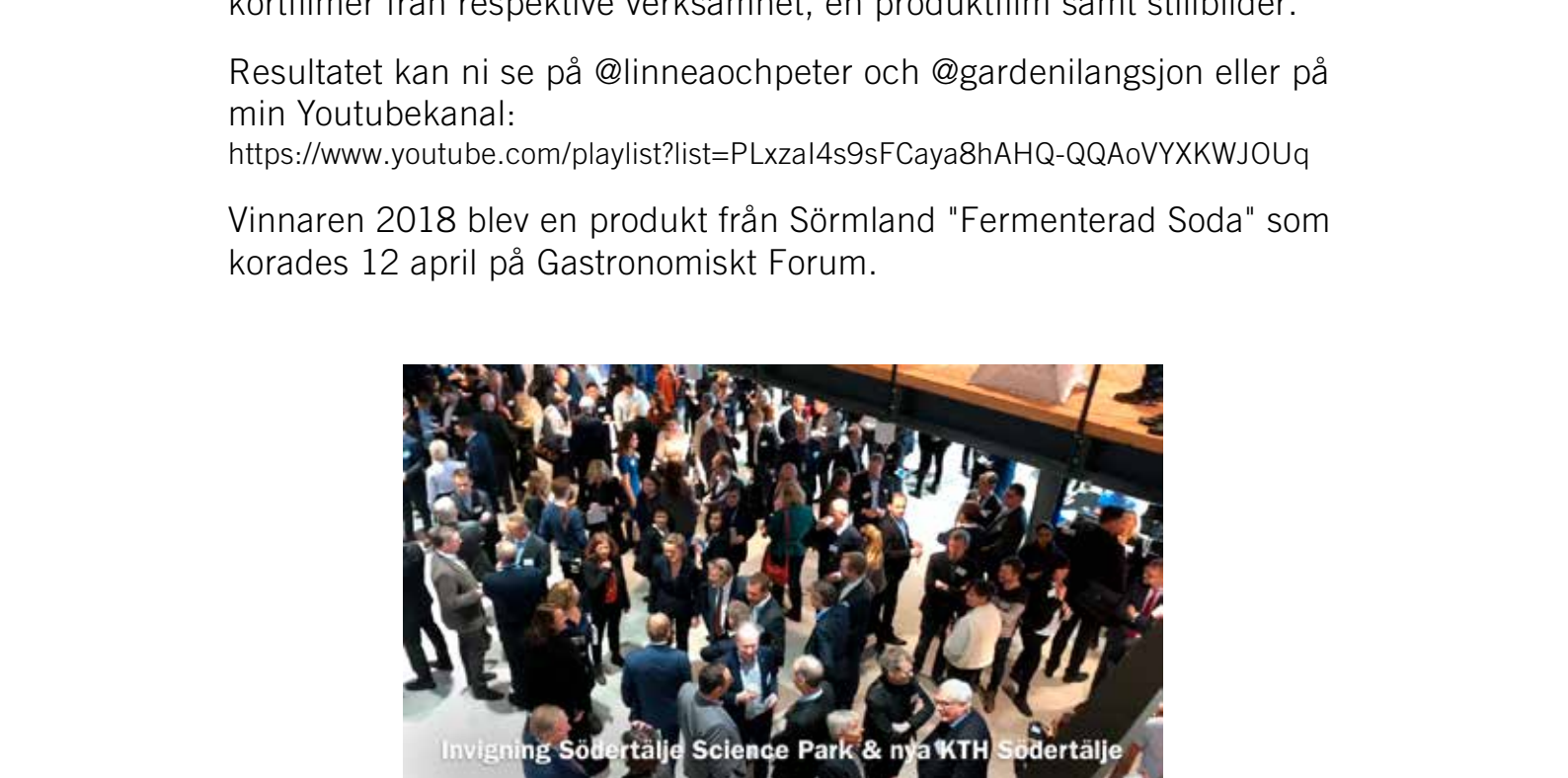


FOTO & FILM MATVERK

Självklart vill jag sponsra vinnarna av Matverk – Sveriges största produktutvecklingstävling för råvaruproducenter, föreläsare och matlagare. Förra året vann Ångermanland med produkten "Slaktarens hemlighet" skapad av Restaurang Linnéa & Peter tillsammans med Gården i Långsjön. De vann kortfilmer från respektive verksamhet, en produktfilm samt stillbilder.

Resultatet kan ni se på @linneaochpeter och @gardenilangsjon eller på min Youtubekanal:

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLxzi4s9sFCaya8hAHQ-QQaovYXKWJOUq>

Vinnaren 2018 blev en produkt från Sörmland "Fermenterad Soda" som korades 12 april på Gastronomiskt Forum.



Invigning Södertälje Science Park & nya KTH Södertälje

FILM SÖDERTÄLJE SCIENCE PARK & NYA KTH SÖDERTÄLJE

50 st filmer: intervjuer, föreläsningar och event-filmer

Södertälje Science Park skulle invigas och massor av aktiviteter dokumenteras under Södertälje Science Week. Under fem dagar skapade jag och Ing-Marie Wass/Wass Copy innehåll från alla olika delar. Jag filmade, klippte och lade in Ing-Maries texter och sedan publicerades filmerna direkt i alla sociala medier samt i nyhetsbrev och på webbsidan. Ett mycket uppskattat arbete och allt gjordes från nya mobilen Iphone X med extern mikrofon samt med förberedd grafik och musik.

Se mer på Instagram:

@sodertaljesciencepark

FOTOGRAFIUPPDRAG



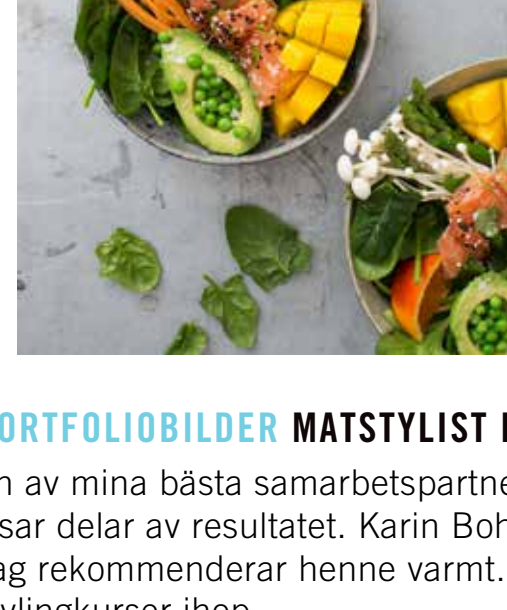
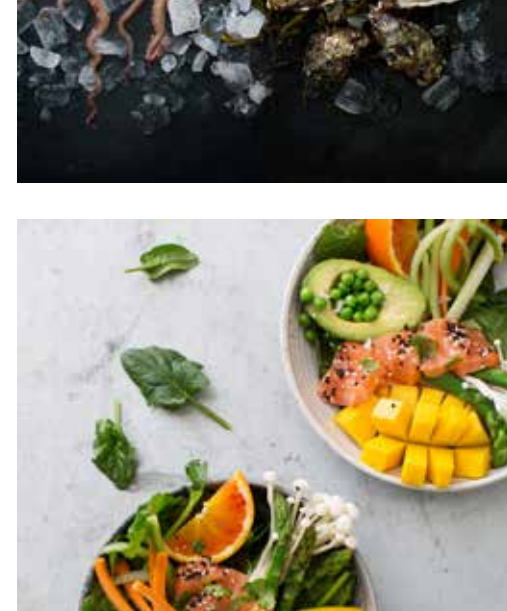
MAGASINSOMSLAG BAGAREN & KOCKENS "SMART MAT FÖR OSS FOODIES"

Äntligen fick jag möjlighet att personligen träffa och plåta några av mina idoler; Green Kitchen Stories. Tidigare har jag, för Hill Agency's räkning, anlitat dem som influencers för varumärket God Morgon@juice.

Följ dem i sociala medier om ni inte redan gör det:

@luisegreenkitchenstories

@gkstories



PORTFOLIOBILDER MATSTYLIST KARIN BOHLIN

En av mina bästa samarbetspartners behövde portfoliobilder. Dessa bilder visar delar av resultatet. Karin Bohlin är både kock, prop stylist och matstylist. Jag rekommenderar henne varmt. Karin och jag håller även Matfoto- och stylingkurser ihop.

Karins hemsida (hon bokas via Camilla Norlin Agent Molly):

<http://www.karinbohlin.com>



BOKPRODUKTION HÄVVI = SJÄLVKLART

För ca 9 år sedan upptäckte jag av en slump restaurang Hävvi i Glen och kocken Elaine Asp via webben då jag jobbade med matreportage om Jämtland för tidningarna Gourme&ch&Kupe. Menyn var så spännande och rätterna lät som poesi. Sedan fick vetatt restaurangen i princip är själv-hushållande dvs att råvarorna jagas, fiskas och stockas på plats.

Några år därefter var hon en av de medverkande kockarna i flerfaldigprisbelönta boken Smak på Säpmi. Nu har jag återigen fått förmånen att få jobba med Elaine i skapandet av en ny bok om samisk mat- och matkultur Elaine samt flera andrasamiska entreprenörer. Huvdsyftet med boken är att lära ut självhushållning i säsong. Sponsor Sametinget. Boken releaser är bokade i februari 2019. Till dessa tillkommer en utställning gjord av material från boken.

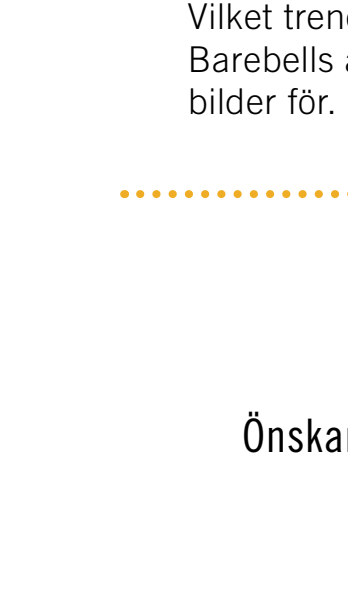
För denna bok är jag projektledare, redaktör och fotograf. Mer om bokens hela team får ni veta senare.

Tills dess kan ni följa resan på Instagram @restauranghavviiglen

Och åk till Hävvi i Glen och ät! Och bo!

STICKS

NO ADDED SUGAR



BARS

NO ADDED SUGAR



ICE POPS

SUGAR FREE



Barebells Cold Chreats NOCCO ICE CREAM

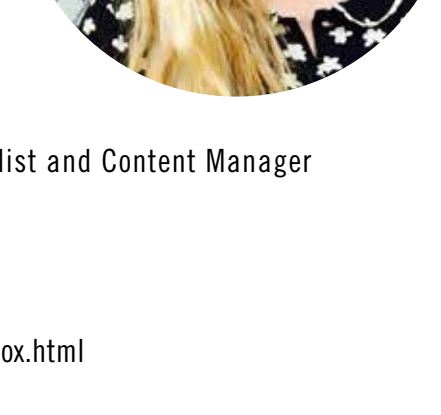
GLASSAFFISCH BAREBELLS

Vilket trend-genidrag! Proteinglass utan socker. Barebells är en återkommande rolig kund som jag denna gång fotat glassbilder för. Stylist Karin Bohlin, se ovan.

TACK ALLA KUNDER!

Önskar er en härlig tid tills vi hörs igen!
Må så godt!

Bianca



BIANCA BRANDON-COX Food Photographer, Film Producer, Prop Stylist and Content Manager

Bergsunds Strand 21, 117 38 Stockholm, Sweden, + 46 761 877 400

bianca@foodphotographyandstyling.se

<http://biancabrandoncox.com>

INTERNATIONAL Production Paradise portfolio:

<http://www.productionparadise.com/member/stockholm/bianca-brandon-cox.html>