

Sammanfattning av minnesanteckningar från Branschrådsmöten i januari-februari 2008

I början av varje år sammanträder Eldrimners fyra branschråd. De diskuterar om vad som är aktuellt för branschen och om Eldrimners verksamhet. De kommer med synpunkter och förslag som är värdefulla för Eldrimner. Här kan ni läsa en sammanfattning av vad som sades på årets branschråd. På vår hemsida kan ni finna branschvisa sammanfattningar. Under våren 2008 kommer Eldrimner att tillsätta ytterligare ett branschråd – för fisk.

Medlemmar i branschråd bröd

Lennart Svahn, Stöpafors Kvarn
Ingvar Pettersson, Stora Hällsta Kvarn & Lantbruk (även makan Gunnel deltog i årets möte)
Åsa Kindlund, Bageriet Alfta
Ann-Marie Hultberg, Solmarka bageri
Erik Olofsson, Rute Stenugnsbageri (hade förhinder)
Kersti Jonsson, Kaxås Vedugnsbageri (hade förhinder)

Medlemmar i branschråd bär, grönsaker mm

Lotta Persson, Lottaboden (även maken Roger deltog i årets möte)
Carina Dalunde, Norra Stene Skafferi
Jan-Anders Jarebrand, Örtagård Öst
Claudia Dillman, Saxens Örter
Helena von Bothmer, Kosters Trädgårdar (ny medlem)
Tom Olefalk, Tistelvind (hade förhinder)
Eva Norsell, Havängsprodukter (slutar i branschrådet)

Medlemmar i branschråd slakt och chark

Per Magnusson, Rältagården
Åke Karlsson, Krokeks gård
Sivert Rosenholm, Hällesjö chark
Stig Ericsson, Glad gris
Kristian Carlsson, Öströö Fårfarm
Jenny Lundgren, Hagby Gård & Fågelfarm (hade förhinder)

Medlemmar i branschråd mejeri

Kerstin Jürss, Jürss Mejeri
Tor Norrman, Skärvångens Bymejeri
Kerstin Johansson fd Nordgårds Ost
Annika Schrewelius, Hagelstads Gårdsmejeri (ny medlem)
Inger von Corswant, Stafva Gård (ny medlem)
Anita Ydestrand, Brostorps Gård (hade förhinder)
Ingegerd Sundeberg, Sundebergs Lantbruk/Östvallens fäbod (hade förhinder)

Seminarier

Bär- och grönsaksrådet tyckte att det verkade bra med seminarier i flera steg där deltagarna kan hoppa på det steg där de befinner sig. Det mest grundläggande är att lära sig hygien och HACCP samt olika typer av konservering. Det är även viktigt med råvarukunskap, sensorik och att skapa bra recept. Mejerirådet diskuterade att det är viktigt att inte fastna vid att koppla vissa osttyper till de olika stegen utan basera seminarierna på fördjupade ystningskunskaper. Det viktigaste är att den första grundkursen är basal och att resten av stegen bygger den på den. Mejerirådet önskade att få se scheman för alla steg när de är klara.

Bär- och grönsaksrådet önskade seminarier om vidareförädling av honung för att utveckla spännande och hälsosamma produkter. Målgrupp kan nås genom någon av de tidningar som finns för honungsproducenter. En kurs i rationellt arbete med glögg med fokus på utrustning önskades också. Ytterligare en idé var en ”restkurs”: mathantverkare använder fina råvaror med bra smak och kvalitet vilket innebär att rester från olika tillverkningsprocesser skulle kunna användas med gott resultat till smaksatt salt och vinäger mm.

Mejerirådet önskade ”ostfelskurser” även för nybörjare och att ”garvade ystare” behålls. Smakverkstäder i samarbete med Sveriges gårdsmejerister efterfrågades också.

Brödrådet önskade seminarier i traditionell bakning. Även seminarier i HACCP kan behövas. Ett tips på en ny lärare var Konstantin Messmer i Värmland.

Mejerirådet frågade efter en bygg- och utrustningskurs där man kan diskutera ritningar och tankar kring sin förädlingslokal. Bär- och grönsaksrådet tyckte att ett seminarium om ekonomi skulle kunna handla om hur man lägger upp rutiner, läser balansrapporter, sätter priser mm. Eldrimner skulle också kunna tillhandahålla en grundläggande utbildning om råvarukunskap mm via hemsidan.

Att priser på Eldrimners seminarier är låga tyckte både branschrådet för bär- och grönsaker och mejeri. Båda dessa råd var överens om att det är bra att ha lägre priser för nystartare, men att de kan vara högre för andra. Mejerirådet menade att priserna kan ökas till 3000kr/vecka och bär- och grönsaksrådet föreslog att nuvarande pris kan dubblas. Vid kurser på Internet bör en anmälningsavgift tas ut. Mejerirådet diskuterade deltagarnas möjlighet att söka pengar vid en ev. höjning till självkostnadspris och önskade att Eldrimner då skulle erbjuda hjälp med att söka stöd.

Inspirationsdagar

Inspirationsdagar kommer att anordnas inom både bakning samt bär- och grönsaksförädling och chark. Eftersom det är nytt inom dessa branscher kommer inspirationsdagarna först att testas i Jämtland, men framöver kan de komma att förläggas på andra platser i landet. Inom ystning har inspirationsdagar redan gett under ett flertal år och mejerirådet kan tänka sig att upprepa dem. De tyckte att det bör finnas möjlighet att intresseanmäla sig för sådana dagar för att sedan, när behovet är stort, anordna nästa omgång.

Studieresor

En uppskattad charkresa gick under våren 2008 till Tyskland, Schweiz och Österrike.

I maj är en studieresa med tema bär och honung till Frankrike planerad. Tidigare har bär- och grönsaksrådet rådet pratat om en utrustningsresa till Tjeckien och mjölkstyrningsresa till Asien.

I höstas gjordes en bröddresa till Finland som fokuserade på traditionell bakning med råg. Sedan tidigare branschrådsmöten finns förslag på en resa till Frankrike för att lära mer om Levain. En resa till Tyskland för att studera grövre bröd förslogs också.

Eldrimner ordnar en ystningsresa till England i vår. Ska bli spännande tyckte rådet. Ytterligare önskemål på ystningsresor var till Spanien (Pyrenéerna), Holland, New England i USA och "utforskade" delar av Frankrike och Schweiz. Längden på resorna, 4-5 dagar är bra enligt rådet.

Nystartarserien

Eldrimner håller på att ta fram ett blad med reklam för nystartarserien för att kunna sprida det under våren. Branschråden var villiga att hjälpa till att sprida dem. Brödrådet tipsade om att skicka ut bladet till lantbrukare och att det kan spridas genom LRF och Hushållningssällskapen. Mejerirådet tipsade om att skicka informationen till alla olika slags regionala centra. Både mejerirådet och bär- och grönsaksrådet tyckte att gymnasieskolor är bra målgrupper, t ex naturbrukslyceer, hotell- och restaurangprogram och bageriprogram.

Særimner

I år kommer Særimner att fokusera extra på att bjuda in utställare av utrustning mm. Brödrådet tipsade om Bakers i Lesbo, ett förpackningsföretag i Sundsvall, Packaging Arena i Sunne och Broby grafiska utbildningar. Mejerirådet samstämde med ett förslag från Michel Lepage att anordna en träff med leverantörer av kulturer och dyl. för att diskutera synpunkter från småskaliga mejerier. Även analyspersonal från laboratorier kan bjudas in. Brödrådets förslag till hantverksseminarium var skådebröd.

Smaklust 2009

Råden tyckte att förra mässan var jättebra, både vad gäller tid och plats. Brödrådet påpekade att det är viktigt att boka datum tidigt och att samordna med Bondens marknad för att så många som möjligt ska kunna delta. Mejerirådet tyckte att det blev för trångt på Street-stråket och att beredskap bör finnas ifall det börjar regna. Bär- och grönsaksrådet påpekade att det är viktigt att se till att det kommer press till de informations- och inspirationsträffar som Eldrimner håller runt om i landet där bl.a. Smaklust diskuteras.

Mathantverk

Diskussionen om mathantverk är viktigt och måste ständigt hållas levande för att kunna skilja mathantverk från industriproduktion. Till Eldrimners seminarier är alla företagare och blivande företagare välkomna, men i andra sammanhang kan det vara viktigt att det verkligen är mathantverkare som deltar. Råden diskuterade vidare kring två "linjer": dels vilka företag som ska få kallas mathantverksföretag och därmed platsa på Smaklust och dels vad som kan tillåtas i SM i Mathantverk. Råden kan tänka sig att vara rådgivande/avgörande för vad som är ett mathantverksföretag inför Smaklust 2009 och mejerirådet påpekade särskilt att det är viktigt att det är mathantverkare/företagargruppen som bedömer andras hantverksmässighet.

Branschrådet för slakt och chark vill att en sammanvägning av olika faktorer görs för att bedöma mathantverk då vissa företagare kan vara viktiga för bygden, men ha en produktion som är ganska industriell. Bär- och grönsaksrådet tyckte dock att produktionssättet måste vara det avgörande för om det är mathantverk. Där handen är med är det hantverk – det räcker inte med att bara trycka på startknappen. De menade också att mängden är mindre intressant: om sylt kokas i en eller tolv koppargrytor samtidigt spelar ingen roll för det blir lika mycket hantverk i varje gryta. Problem med förslitningsskador får inte ignoreras, men hur mycket maskiner man "får" ha kan vara svårt att avgöra och kanske upplevs det olika inom olika branscher. Brödrådet tyckte också att det är viktigt att mathantverksföretag tillåts växa och vara rationella. De diskuterade att industrin idag felaktigt använder ord som "hembageri". De tyckte att Eldrimner skulle skydda ordet "Hantverksbröd" och funderade på om ett regelverk behövs för det. Mejerirådet påpekade att det inte får vara tillåtet att packa om andra företags

produkter. De pratade också om ett formulär/avtal inför Smaklust där varje deltagare får skriva under att de är hantverksföretag.

SM i Mathantverk

Bär- och grönsaksrådet påpekade att det är viktigt att det blir lika hårda regler för alla branscher. De var överens om att det inte bör vara tillåtet med natriumbensoat och kemiskt tillverkade smaker i bär- och grönsaksprodukter. Det fanns dock frågetecken kring flera tillsatser som vinsyra och citronsyra. Kanske kan reglerna formuleras som att "vi godkänner tillsatsen X tillsvidare, men vår strävan är att...". Brödrådet ansåg att inga tillsatser ska vara tillåtna i bröd, t ex inte askorbinsyra eller extra gluten. Brödrådet funderade också på vad som gäller när det står "näroproducerade råvaror". De föreslog att tävlingsrådet ska titta på reglerna för Bondens marknad. Sedan förra SM diskuteras det om att premiera produkter som har ett "extra hantverkssteg" t ex egentillverkat pektin. Bär- och grönsaksrådet tyckte att det var bra, men att det tydligt bör framgå i reglerna och att det fordrar mer kunskap av ordföranden. Brödrådet tyckte att egen surdeg och vildjäst bör räknas som extra hantverkssteg, om inte egen surdeg ska vara ett krav för att få tävla överhuvudtaget. Mejerirådet tror inte på att premiera egentillverkat löpe ännu, de ansåg att det är svårt att tillverka på ett hygieniskt sett eftersom löpmagen måste tas omhand under slakten och de flesta inte har egen slakt. Råden läser gärna igenom ett förslag till tävlingsregler för 2008.

Brödrådet föreslog en ny klass för traditionellt lokalt bröd. Bär- och grönsaksrådet tyckte att det är viktigt att det finns en innovationsklass eller någon annan klass där de produkter som inte passar in någon annanstans kan tävla eller bara bedömas. I mathantverksdefinitionen nämns identitet och därför kom ett förslag om att förpackningens utformning och budskap kan bedömas av en separat jury. Bär- och grönsaksrådet tyckte också att det är viktigt att juryordförandena får utbildning och/eller riktlinjer för hur de ska bedöma mathantverksprodukter. Ordföranden bör satsa på att lyfta produkterna i sina bedömningar och ge tips på hur de kan förbättras. Kanske behöver en förklaring om den tänkta användningen följa med produkten. Brödrådet menade att det kan bli problem om juryordföranden känner igen produkterna trots att de är avidentifierade.

Bär- och grönsaksrådet påpekade också att det är mycket viktigt att produkterna utvärderas efter tävlingen, och i år kommer förmodligen kategorierna marmelad, sylt, konfekt, dryck mm samordnas bättre så att de som tävlar i flera klasser hinner lyssna på alla bedömningar.

Rådgivningssatsningen "Från mathantverkare till mathantverkare"

Antalet frågor till telefonrådgivarna ökar ständigt. Många frågor från nystartare kan vara svåra att svara kortfattat på. Ett förslag från bär- och grönsaksrådet var att Eldrimner kan tillhandahålla ett färdigt mail som rådgivarna kan skicka ut eller ge speciell information på hemsidan att hänvisa till. Mejerirådet menade att frågorna bör tas tillvara och sammanställas i en kunskapsbank som sedan kan utnyttjas på hemsidan, exv. under rubriken "Frågor & Svar".

Eldrimner har också startat upp rådgivningshörnor under sina turnéträffar vilket varit mycket uppskattad. Mejerirådet föreslog också att rådgivningen kan utökas med "pröva-på-dagar" som skulle vara en slags praktik ute hos erfarna/diplomerade företagare.

Övriga utvecklingsarbeten

Inom slakt och chark pågår ett Nordiskt projekt som heter "Slaughtering at farm in Nordic countries". Den 10-11 januari 2008 ordnades en konferens i Åbo, Finland som en del av detta projekt. Flera från Eldrimner och slakt- och charkbranschrådet deltog och levandedjursbesiktning och slaktavfall diskuterades. Projektet kommer att titta vidare på klassificeringen som delar upp slaktavfall i tre kategorier. Vidare kommer utredningar att göras inom kompostering och levandedjursbesiktning.

Brödrådet kom med en idé om att starta upp en mjölnarförening som bl.a. skulle kunna ordna seminarier. Rådet önskade att Eldrimner ska börja med att göra en sammanställning av kvarnar och att rådet kan tänka ut hur arbetet kan fortskrida.

I branschrådet för bär och grönsaker tog ny idé tog form: "Samverkan mellan småskaliga mathantverkare/bärförädlare". Mindre företagargrupper från olika delar av landet kunde träffas för att utveckla produkter eller lära sig mer något önskat ämne. Eldrimner funderar nu om sådana grupper kan startas upp på Særimner. Grupperna skulle sedan kunna fortsätta diskutera och träffas under året, som en studiecirkel. Brödrådet trodde också på denna idé och menade att informella forum är väldigt bra då det kan leda till korsbefrukning och vara positivt för dem som jobbar mycket ensamma. Mejerirådet efterlyste ett "öppet forum" med möjligheten för mathantverkare att diskutera fritt valda ämnen.

Bär- och grönsaksrådet tyckte också att det var viktigt att Eldrimner bjuder in resurscentra runt om i landet till studiebesök för att berätta om verksamheten och Eldrimners underifrånspespektiv.

Handböcker & branschriktlinjer

Eldrimner håller nu på med en bok om marknadsföring, ett häfte om storytelling och en Smakguide. Branschriktlinjerna för charkvaror och riktlinjer för slakt och styckning av fjäderfå av Per Nilsson är på gång. Branschrådet för slakt och chark uppmanades att komma in med synpunkter till honom. En bok om hantverksmässig osttillverkning byggd på Michel Lepages kunskaper är påbörjad och planerad att ges ut under 2009. Branschriktlinjerna för småskaliga mejerier är nu också snart klara. Brödboken "Bakverstan" som varit på gång länge ska avslutas under detta år. En handbok inom bärförädling planeras att komma ut 2009 och branschriktlinjer planeras till 2010.

Hemsida & Nyhetsblad

Branschråden tycker att nyhetsbladet är bra, fint och intressant. Bär- och grönsaksrådet önskade nyhetsbrev med e-post från Eldrimner, kanske en gång per månad.

Råden tycker att hemsidan är bra och att nyhetsbevakningen är intressant. Smaklustkartan ska läggas ut på nätet och nytt på hemsidan är också branschvis information. Bär- och grönsaksrådet önskade mer information om Smaklust även mellan mässorna. Ritningar på olika förädlingslokaler kan också komma att bli aktuellt på hemsidan.

Branschråden

Råden tycker att en träff per år är lagom. Bär- och grönsaksrådet föreslog också ett kort möte under Særimner. I branschrådet för bröd ser man gärna ytterligare en medlem. I branschrådet för bär- och grönsaker mm ser man gärna kompetens om honung och vinäger. Mejerirådet föreslog också några nya medlemmar.

Text: Viktoria Oscarsson