

## ÅRETS TEMA

# Mathantverk säljer

- SM i Mathantverk
- Utställning av produktionsutrustning och förpackningar
- Mathantverksbutik
- Mathantverksgala



Programpunkterna nedan är utdrag ur programmet. Komplet program kommer i maj.

### DEBATTER

#### Tillsyn, avgifter och kontroller

Politiker, myndigheter och mathantverkare har alla sina ansvarsdelar och kostnader. Får producenterna möjlighet att ta det ansvar de är skyldiga till och vem ska betala priset?

#### Vad behövs göras för att vi ska kunna exportera mer mathantverk?

Deltar gör Svenska Exportrådet, Visit Sweden, representanter från nätverket Fabulous Flavours of Sweden samt mathantverkare från olika delar av Sverige.

### NÄTVERKSTRÄFFAR

#### Unga mathantverkare

För första gången; nätverksträff med landets alla unga mathantverkare.

#### Branschträffar

En nätverksträff inom varje bransch (mejeri, bageri, bär & grönsaksförädling, charkuteri och fisk). Huvudtema för diskussionen är: Kan vi hitta en enkel certifiering för mathantverk signerat Edrimner.

### SEMINARIER

#### Så gynnas den fejkade industrimatens

Mats-Eric Nilsson berättar om sin och Henrik Ennarts nya bok "Döden i grytan – om vår rädsla för riktig mat". Alla talar om vikten av småskaligt och närproducerat. Men myndigheternas hygienkrav gynnar det storskaliga och industriellt processade.

#### Som smör i solsken

Efterfrågan på "hemkärnat" smör ökar. Kom och lär dig fabrikationen och knepen av gårdsstyrningsrådgivare Michel Lepage.

#### Ostarnas smak

Hur osten får och utvecklar sin smak. Lär dig mer om ursprung, ytfloras och lagringens betydelse av Michel Lepage.

#### Gammal tradition och modern design – berättelsen om Sav

Peter Mosten, VD och grundare av företaget Savprodukter i Åre, med det mousserande vinet Sav i spetsen, berättar om sin resa från gamla källararkiv till ett internationellt erkänt vin. Storytelling och design är framgångsfaktorer.

#### Alternativ till charktillsatser

Den viktigaste ingrediensen i charkvaror har inget E-nummer men kan däremot ersätta en hel radda onödiga tillsatser. I stället för nitrit, fosfat eller glutamat, tillsatt en dos av miraklemedlet som stavas kunskap. Kunskapsförmedlare Jürgen Körber.

#### Rökning

Ett lysande exempel på uråldrig kunskap om hur mat kan konserveras. I dag är det smak snarare än konservering vi söker i de rökta produkterna och för den som vill lyckas bjuder Jürgen Körber på sina erfarenheter under ett tre timmars föredrag.

#### Att bygga varumärken och rädda världen

Johan Ununger, VD för Saltå Kvarn och ständig miljökampe. Genom engagemang, aktivism och sociala medier skapas starka och hållbara varumärken.

#### Hur paketerar man ett koncept

##### – med värdegrunden som ledstjärna?

Fia Gulliksson, landsbygdsutvecklare JiLU, slow kock och temakerska som driver flera olika bolag förpackar sina produkter utifrån en stark värdegrund där design och bild ska signalera samma sak. Hur tänker hon och hur påverkar detta hennes varumärke?

#### Förädling av bär och grönsaker

##### – hur påverkas vitaminerna?

Christèle Droz-Vincent berättar om detta spännande ämne.

# SÄLJERIMNER



Nationellt resurscentrum  
för mathantverk



Länsstyrelsen  
Jämtlands län



Detta material har översatt med EU-medlet

Jämtland  
12–14 oktober