

## Smaklust 2009

En idé om att ungdomar skulle kunna filma under Smaklust framfördes. Finns det kanske elever på någon "medialinje" som är sugna på detta?

## Produktutvecklingsgrupper

(se info sid 6)

Eldrimner har tagit fram ett förslag på hur produktutvecklingsgrupper kan arbeta (kommer inom snar framtid på vår hemsida). Detta tyckte rådet var mycket bra och inom denna bransch är redan två produktutvecklingsgrupper på väg att starta: en om glögg och en om älgört. Carina blev intresserad av att starta en runt "hur man gör sitt eget pektin". En fråga kom fram. Vem äger idéerna? Vi enades om att ett

förslag kan vara att gruppens kunskap äger alla. Sedan kan var och en förfinas till sin produkt.

## Böcker och branschriktlinjer

Viktoria Vestun kommer nu att börja skriva på en nybörjarbok om bärförädling m.m., till stor del byggd på de kunskaper vi har fått från centret i Florac. Vi avvaktar med det manus som Anders Fahlén har skrivit till detta arbete blir klart. Branschriktlinjer ligger lite längre fram i tiden.

## Branschrådets sammansättning

För att få rotation på medlemmarna i rådet föreslogs följande; En medlem bör bytas ut varje år. Medlemmar bör sitta max fem år. Varje branschrådsmedlem bör tilldelas

ett slutår. Branschrådet bör föreslå nya medlemmar. Hänsyn skall då tas till inriktning, person och att så stora delar som möjligt av landet skall vara representerat i branschråden.

## Övriga frågor

Eldrimner bör starta en Mathantverksblogg. Kanske detta kan ske på sikt?

SAMMANFATTAT AV Bodil Cornell



FOTO: Jan Pontho

# FÖRSÄKRAN OM MATHANTVERK

Under dagen hölls det även ett gemensamt Branschrådsmöte, för att informera alla branschråden om arbetet inför Smaklust 2009. Framförallt gällde mötet den Försäkran om att man följer Eldrimners definition av mathantverk som Eldrimner tagit fram. Det är tänkt att denna Försäkran skall skrivas under av de företagare som deltar i Smaklust. I Försäkran intygar man att produktionen inom företaget är hantverksmässig och fri från tillsatser. Till försäkran har också skapats en Bilaga (tillsatspolicy), ett förslag till vilka tillsatser m.m. som kan accepteras för mathantverket under Smak-

lustmässan 2009. Tanken är att kraven skall skärpas framöver.

Om de regionala Smaklust projekten, Eldrimner eller någon annan tycker att det är tveksamt att ett företag verkligen tillverkar mathantverk skall frågan hänskjutas till respektive branschråd för avgörande.

Branschråden ställde sig bakom de två dokumenten, och vill gemensamt arbeta för att detta efterlevs under Smaklust och i andra mathantverkssammanhang. De antog också sin roll som expertorgan för Eldrimner, att där så behövs ge slutgiltigt beslut om ett företags produktion är i linje

med definitionen för hantverksmässig produktion. Branschrådets beslut kan inte överklagas.

Observera att något fler tillsatser i produkterna kommer att tillåtas under Smaklustmässan än vad som är tillåtet för produkter som tävlar i SM i Mathantverk.

FÖRSÄKRAN MED BILAGA FINNS PÅ:  
[www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)  
/Smaklust 2009/Vad är mathantverk?

## BRÖD

Medverkade i mötet för brödbanschrådet gjorde Åsa Kindlundh (Bageriet Alfta), Kersti Jonsson (Kaxås vedugnsbageri), Anne-Marie Hultberg (Solmarka Bageri) och för Eldrimners räkning Liza Vikström. Ingvar Pettersson, Erik Olofsson och Lenart Svahn hade anmält förhinder.

MÖTET BÖRJADE MED en kort lägesrapport och sedan gick vi igenom förra årets protokoll och händelser på brödfrenten. En god nyhet är att boken Bakverkstan nu är på väg till tryckning! Vi konstaterade att intresset för bakning och riktigt bröd fortfarande är stort, och att rådgivningssatsningen slagit väl ut och växer. Det framkom förslag att samla vanliga frågor som rådgivarna får, för att underlätta snabba och utförliga svar.

NÅGOT SOM MÖTESDELTAGARNA anser är ett stort problem är bagerier och bagare som de upplever "snyltar" på andras arbete

med hantverksmetoder och utrustning. Vi diskuterade möjligheten att skydda ordet "hantverksbröd" för att hindra urlakning av begreppet.

DÅ VI DISKUTERADE HÄNDELSER under det kommande året framkom önskemål om att göra "Steg"-indelningen på kurserna tydligare: det borde framgå bättre exakt vad som utmärker de olika nivåerna. För företagare som hållit på ett tag önskades också fler kurser med fokus på försäljning, marknadsföring och praktiska tips för företagsskötsel. Flera kortare kurser önskades också, till exempel om ett visst bröd eller en viss jästeknik. Det framkom även önskemål om hur man bakar "från frys", det vill säga med frysta degämnen. Rådet undrade också om det fanns möjlighet att förlägga flera av de teoretiskt inriktade kurserna till andra delar av landet. Liza lovade att föra frågan vidare inom Eldrimner.

VAD GÄLLER SAMMANSÄTTNINGEN av branschrådet lämnade Eldrimner fram förslag på att rådsmedlemmar som inte närvarat på två på varandra följande möten ska kunna ersättas med någon annan medlem. Detta gäller även tävlingsråd etc. Mötesdeltagarna tyckte att detta lät bra.

VID DISKUSSION OM Eldrimners hemsida önskade rådet lite snabbare uppdatering av denna, framförallt under stora events, såsom Særimner, Smaklust etc. Kan mer resurser avsättas för att få en snabb uppdatering av de saker som kan tänkas intressera allmänheten mycket (SM resultat, klipp från invigning, antal besökare på mässor med mera)? Det vore roligt om sidan kunde uppdateras i slutet av varje dag under Smaklust. Liza tar upp frågan med Eldrimner.

SAMMANFATTAT AV Liza Vikström

