Branschrådsmöten 21/1 2009

MINNESANTECKNINGAR

BÄR & GRÖNSAKER M.M

Närvarande: Tom Olefalk, Tistelvind, Carina Dalunde, Norra Stene skafferi, Jan-Anders Jarebrand, Örtagård Öst, Claudia Dillman, Saxens Örter, Helena von Bothmer, Kosters trädgårdar (Lotta Persson, Lottaboden hade förhinder)

Rundan runt – uppföljning av rådgivningsinsatser m.m.

Medlemmarna i branschrådet har haft en hel del rådgivarsamtal, men det varierar en del mellan deltagarna. De som har deltagit i inspirationsträffar har märkt att samtalen ökar efter träffarna när blivande företagare har fått en personlig kontakt med rådgivarna. Ibland kan det vara lite svårt att ta emot samtalen, när man är mitt upp i något annat, då kan en ny kontakt ibland komma bort. Jan-Anders berättar att han börjar få rådgivningssamtal även när han är ute på olika aktiviteter som nu sist t.ex. när han deltog på Formex-mässan. Tom Olefalk har valt att inte vara rådgivare han ger råd i alla fall runt syrning av grönsaker m.m. men han vill själv välja vilka han ger råd till.

Förra årets aktiviteter

Rådet tycker att det var många och bra aktiviteter under 2008 inom bär, grönsaker mm. Det finns dock behov av ännu mer om det kan rymmas i budget. Det man framförallt ville lyfta är fermenterade produkter av olika slag. I de fermenterade produkterna ligger en stor utvecklingspotential. Det finns också stort behov att utveckla ”användarna av produkterna” vilket kan vara kockar och andra förebilder. En del produkter vet kunden inte hur den skall använda.

Försäkran om mathantverk och tillsatspolicy (se info-ruta sid 7)

Gruppen tyckte att det i stort var mycket bra och var positiv till att ta på sig ansvaret för bedömning av tveksamma fall. Policyn är att vara tillåtande speciellt om man ser en positiv utvecklingspotential mot bättre mathantverk hos företaget. Bensoesyra kan godkännas i år eftersom det fortfarande är så många som använder det men det skall tydligt framgå att det inte kommer att godkännas framöver. Kunskap finns om hur produkter blir hållbara med värmekonservering utan tillsatser. Det är viktigt att man har en positiv inställning och hjälper företagarna att utveckla produkten till ett bättre mathantverk. Eldrimner har kurser i bl.a. konservering m.m. Tillsatspolicyn bör kompletteras med en förklaring över vad de tillåtna tillsatserna har för funktion och varför de används. Man enades om att man för Smaklust 2009 skulle godkänna vinäger och olja (ofta importerad) med tillsats av örter eller bär. Det samma skall gälla för örtsalt. I dessa exempel betraktar man örterna m.m. som en bärande ingrediens.

Det är svårt att sätta gränsen för vad som är en lokal råvara. Under Smaklust 2009 vill man godkänna allt som kommer från Sverige som ”lokal råvara”. Jan-Anders ansåg att begreppet ”så långt det är möjligt” skall tillämpas. Funderingar fanns om man framöver måste sätta ett tak för en omsättningssiffra i mathantverksföretaget men det kan i alla fall inte göras till Smaklust 2009.

Lite andra tankar fördes också fram bl.a. diskuterade man olika företag som ligger på gränsen till att vara mathantverk och hur dessa skall bedömas. Gruppen diskuterade också SM i Mathantverk. Skulle man kunna få pluspoäng om man använder eget tillverkat pektin?

Rutiner

Efter en mycket positiv diskussion runt denna fråga tillsammans med de andra branschråden (se artikel FÖRSÄKRAN ... sid. 7) enades gruppen för följande rutiner för ”tveksamma mathantverksföretag”:

» Information om det tveksamma fallet skickas ut per e-post till samtliga branschrådsmedlemmar.

» Carina Dalunde är sammankallande och synpunkter och information om det aktuella företaget skickas till henne. Någon kanske har personlig kännedom el dyl.

» Carina kallar till telefonmöte och under detta bestämmer man om telefonkontakter m.m. och om det inte går att få tillräcklig information på annat sätt, beslutar man om företagsbesök.

» Det bör alltid vara minst två från branschrådet som besöker företaget. De som bor nära det aktuella företaget skall inte behöva delta i besöket.

» Efter telefonkontakter eller eventuellt företagsbesök bestämmer branschrådet vid ett nytt telefonmöte om företagets skall godkännas.

» Om företaget skall godkännas meddelar branschrådet detta per telefon. Om företaget inte kan godkännas skickar Eldrimner ut ett beslut om detta underskrivet av branschrådsmedlemmarna till företagaren. En kopia skickas till den regionala projektledaren.

» En mall för beslut bör tas fram av Eldrimner.

Kurser och seminarier 2009

Kockar och producenter bör utbildas i hur man använder mathantverk i matlagningen på bra sätt. Kan vi göra något runt detta på Smaklust? Ambassadörsrestaurangerna är kanske en möjlighet. Förebilder på scen som använder produkter är en annan idé. Dessa förebilder behöver inte vara kockar det kan vara andra ”förebilder” som tycker om att använda mathantverk i matlagningen. Claudia vill gärna se Ernst Kirchsteiger på scen. Kanske skulle det vara spännande med någon från handeln?

Inspirationsdagar

Det skulle vara bra att arrangera inspirationsdagar för kontaktpersoner ute i regionerna. På så vis skulle de lära känna mathantverket från grunden. De bör ha möjlighet att betala fullt pris för aktiviteten. Inom branschen förslår man inspirationsdagar runt mjölksyrning. Förslagsvis besöker man Tistelvind och kanske också Brunneby musteri. Gunnar Kjellin på Brunneby som är duktig på frukt och bär borde vara bra som föreläsare på kurs.

Studieresor 2009

Förslagen på studieresor för 2009 är bra men man önskar också framöver en studieresa österöver för att titta på utrustning och en studieresa runt mjölksyrning till Japan, Thailand eller Sydkorea!

PRODUKTUTVECKLINGSGRUPPER

Under Særimner i fjol sattes detta projekt igång. Två grupper startades då upp inom glögg och älgört. Tanken är att Eldrimner kan stödja en grupp mathantverkare som vill studera och jobba djupare med en fråga. Det kan t.ex. handla om produktutveckling. Det Eldrimner i första hand hjälper till med är att underlätta samarbetet genom modern teknik, Internet samt med egen tid tillsammans med experter i samband med Eldrimners kurser.

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 förlag kan vara att gruppens kunskap äger alla. Sedan kan var och en förfina det hela 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 Smaklustmässan 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
/Smaklust 2009/Vad är mathantverk?

BRÖD

Medverkade i mötet för brödbranschrådet 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 Lennart Svahn hade anmält förhinder.

MÖTET BÖRJADE MED en kort lägesrapport och sedan gick vi igenom förra årets protokoll och händelser på brödfronten. 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