



MEJERI

Närvarande: Tor Norrman, Skärvångens Bymejeri, Kerstin Jürss, Jürss Mejeri, Inger von

Corswant, Stafva Gårdsmejeri, Birgitta Sundin, Eldrimner. Förhinder: Ingegerd Sundeborg, Sundeborgs Lantbruk, Annika Schrewelius, Hagelstads Gårdsmejeri, Anita Brostrand, Brostorps Gård

Inledningsvis gjordes en summering av hur rådgivningen "Mathantverkare till mathantverkare fungerar. I gruppen fanns en rådgivare vilken tyckte det fungerade bra, men inte alltid som all tid blev uppskriven. De flesta samtal har varit kring en halvtimme. Frågorna har rört allt från företagsstart till syrnings- och lagringsproblem. Många verkar vara i planeringsstadiet och håller på att bygga.

Vidare informerade Tor från handelsgruppen på Eldrimner om IP (en certifiering godkänd av alla butikskedjor) som finns förenklad för småskalig produktion, en certifiering som får utföras av flera olika företag vilket är bra för att pressa priserna.

Information om "Fabulous Flavours of Sweden" en exportsatsning och utställning på Slow food-mässan 2008, där alla närvarande företagare på mötet hade deltagit.

Kerstin informerade om att en motion lämnats in till riksdagen om behovet av utbildning av inspektörer (Sv. Gårdsmejerister i samarbete med riksdagsledamot).

Problemen kring kommunernas tillsyn diskuterades. Det är många som antingen blivit placerade i fel riskklass eller som inte får några besök trots att de betalat sin avgift. Jürss Mejeri har t.ex. överklagat en felaktig klassning och fått rätt och därmed reducering av tillsynsavgiften. Det är viktigt att signaler om att den kommunala tillsynen inte fungerar kommer fram, tyckte rådet.

Mathantverk och tillsatser

En av mötets viktigaste frågor rörde det vi har kallat Eldrimners tillsynspolicy (se info om Försäkran ... sid 7).

Mejerirådet var överens om att inte tillåta några tillsatser i Mejeri-produkter. Branschrådet accepterade också sin roll som beslutande instans vid eventuella oklarheter om ett företags hantverksmässighet eller produktens innehåll.

Kommande program

Kursen för Garvade ystare har haft relativt få deltagare de senaste åren, men ändå inom ramen för minsta antalet deltagare (8 st). Förslag på att utveckla kursen genom att ambulera ute hos olika gårdsmejerier i landet, bra för alla att se olika förhållanden och lösningar, t ex. lagerförhållanden. Till

exempel skulle man kunna planera in två mejeribesök, med eventuell ystning (ej nödvändigt) och teori under två dagar.

I svenska småmejerier gör man väldigt många olika ostar/osttyper. En kurs/kursdag skulle kunna utgå från det och ta upp: vilka problem kan det skapa?, Vad måste man tänka på? etc.

Rådet diskuterade behovet av fler kurser på grundnivå nu när Eldrimner utökat med fler steg (Ystning steg 3 erbjöds för första gången i år). Exv. starta en nystartarserie (Grundkurs i Mathantverk) på våren och samtidigt erbjuda *Ystning steg 1*.

För *Inspirationsdagar i ystning* förslogs en ny rutt, t.ex. med start från Jürss Mejeri i Sörmland och sedan norrut.

Förslag på resmål till kommande *Ystningsresor*: Holland – det finns många gårdsmejerier i Holland och kontakter finns med holländare som säkert skulle kunna hjälpa till med research. New England (USA) – är ett intressant ställe med mycket små mejerier. Även Tyskland har en hel del små mejerier. Spanien är inte helt fel heller!

Smaklust 2009

Smakverkstäderna diskuterades och önskemål framfördes på att kunna kombinera exv. 3 ostar och 3 bröd, gärna tillsammans med vin (inte bara inhemskt) eller öl. Att mathantverkarna är med är viktigt.

Det framfördes också önskemål på en gårdsmejeristkarta, att visa upp någonstans på mässan. T.ex. skulle man kunna märka ut get-, ko- och fårmejerier med olika färgprickar. En liten utställning och/eller installation av ost kom också på förslag för att visa på ostutbudet som görs i vårt land.

En idé presenterades om en publik tävling på Smaklust. Allmänheten smakar på produkter under mässan, och av dessa röstas sedan en favorit fram. Engagerande för allmänheten. Antingen kan man ha ett provsmakningstillfälle, en speciell plats för avsmakning och röstning, och dit företagarna frivilligt skänker produkter. Eller så kan favoriten röstas fram i Smakeriet, alternativt utses efter provsmakning i olika montrar. Lotta sedan ut priser – produktkorgar exv. – bland dem som är med. Publikens favorit kan man naturligtvis även kora på Særimner i gårdsbutiken.

Produktutvecklingsgrupper

(Se ruta med info sid 6.) Rådet ansåg att det är viktigt att den kunskap som utvecklas i dessa grupper kan komma andra tillgodo. Det bör skrivas in i informationen innan den sprids.

Tor berättade att seminarier kring produktutveckling av mese satts igång inom Matskrået i Jämtlands län. Att kunna ansluta den gruppen till den tekniska hjälp Eldrimner erbjuder vore bra.

Att utveckla vassleprodukter, exv. vass-

ledrycker, sportdrycker och helst kanske helt nya produkter kom upp som intressant ämne för en sådan grupp. Hälsoaspekten finns. Mer på mesematat: Hur man kan använda mese i såser, efterrätter och kanske också som naturlig ersättning till socker?

Andra teman: olika sockerarter – oavsett bransch – hur man kan använda andra sockerarter (honung)?

Rådet tyckte också att det vore bra med stöd även för påfyllningsutrustning, marknadsföring och kursledare.

Böcker, branschriktlinjer & filmer

Branschriktlinjerna del 1-3 är nu hos SLV med SLV:s ändringar gjorda. När de väl är godkända återstår bara tryckningen. Vi hoppas ha dem klara under denna vår. Del 4 om Mjölproduktion kommer i nästa steg. Det krävs en mer omfattande arbetsinsats i dagsläget för att få dem godkända.

Synpunkt från rådet: det är viktigt att skapa rutiner för hur man samlar in kommentarer till branschriktlinjerna för framtida revideringar.

Ystboken står fortfarande och stampar. Det är ännu ovisst huruvida arbetet med boken ska kunna fortskrida detta år. Det handlar mest om personella resurser.

Under dagen visades en av våra nya filmer om unga mathantverkare, den om Martin Söderkvist (19 år) i Järvsö med sitt företag Järvsö Getost. Mycket trevligt!

Hemsida & Nyhetsblad

Till hemsidan önskades en karta över gårdsmejerier i Sverige.

Nyhetsbladet i fysisk form uppskattas även om många kollar kurser och anmäler sig på hemsidan.

Branschrådet

En grund skulle kunna vara att ersätta de som inte närvarat vid de 2 senaste branschrådmötena, om inte personen i fråga uttryckt en stark önskan om att fortsätta. Detta gillades av branschrådet som också ansåg att man borde bestämma någon slags turordning. Ett förslag som också framfördes var att utse suppleanter, som kan komma på kort varsel.

Anita Brostrand, Brostorps Gård har meddelat att hon avsäger sig sin plats p.g.a. att hon helt enkelt inte hinner med. En ny mejerist till rådet skall tillfrågas.

Förslag på nya medlemmar: någon ung mejerist önskades och någon som är ny som gårdsmejerist eftersom rådet har övervikt på erfarna mejerister.

SM i Mathantverk

Förslag på nyheter: parallellbedömning av likvärdiga ostar, Publikens favorit (se under Smaklust 2009).

SAMMANFATTAT AV Birgitta Sundin