

## Sammanfattning av minnesanteckningar från Branschrådsmöte bär- och grönsaker mm 2008-01-15

### Medverkande

Branschråd: Lotta Persson (Lottaboden) Även maken Roger deltog i mötet.  
Carina Dalunde (Norra Stene Skafferi)  
Jan-Anders Jarebrand (Örtagård Öst)  
Claudia Dillman (Saxens Örter)  
Helena von Bothmer (Kosters Trädgårdar) Ny medlem 2008!

Eldrimner: Viktoria Oscarsson  
Bodil Cornell (deltog delvis)

### Förhinder

Branschråd: Tom Olefalk (Tistelvind)  
Eva Norsell (Havängsprodukter) Slutar i branschrådet

### 1. Rundan runt

Deltagarna presenterades sig för Helena som är ny i branschrådet och alla berättade vad som är aktuellt för dem just nu.

### 2. Eldrimner idag

Bodil berättade om Eldrimner situation: finansieringen (8 miljoner/år) t o m 2007 har kommit från Jordbruksdepartementet tillsammans med ett uppdrag. I oktober 2007 fick Eldrimner veta att pengar för fortsatt verksamhet skulle få sökas från Jordbruksverket. Eldrimner är "lovad" fem miljoner från landsbygdsprogrammet och tre miljoner från livsmedelsstrategin för 2008. Eldrimner passar samtidigt på att söka för ungefär samma budget för tre år på raken. Till ansökan måste Eldrimner sätta upp mål och planera verksamheten för alla tre år vilket innebär att det inte kommer att finnas riktigt lika stort utrymme för flexibilitet i verksamheten som tidigare. Då Eldrimner vill utvecklas behövs egentligen en utökad budget vilket innebär att Eldrimner måste söka pengar från flera håll, t e x näringsdepartementet och KK-stiftelsen. Sponsring och högre avgifter på seminarier (under förutsättning att deltagarna får möjlighet att söka pengar själv) kan också vara möjliga alternativ.

### 3. Förra året

#### Kalendarium 2007

- Glass- och sorbetseminarie (Thorkil Boisen, Rösta, feb, 2d)
- Mimesbrunnen, tema Smaklust 2007 (Östergötland, 2d)
- Hållbara bärprodukter utan tillsatser (Bodil/Viktoria, Vara, mars, 2d)
- HACCP (Per Nilsson, Östergötland, mars + april, 2x2d)
- Inspirationsdag kring björksav (Jan-Anders/Anders Åström, Rösta, april, 1d)
- Marmeladkokning för garvade syltkokare (Jan Hedh, Rösta, maj, 2d)
- Smaklust (aug)
- Seminarier för nystartare (Rösta, hösten, 27d)
- Glasseminarium (Jan Hedh, Rösta, nov, 1d)
- Marmeladseminarium (Jan Hedh, Rösta, nov, 2d)
- Delikatesskonservering (Christophe Picard, Rösta, nov, 2d)

Deltagande från andra län än Jämtland var

År 2005: 37 %  
År 2006: 67 %  
År 2007: 76 %.

#### 4. Seminarier

##### Planerade seminarier 2008 för denna bransch

- Hantverksmenyer (Carina Brydning, framflyttad från jan)
- Sensorik för bär/grönsaker (Paul le Mens, halvdag, videolänk, april?)
- Bär/grönsaksförädling (Christophe Picard&Christele Droz-Vincent, nov, 5d)
- Marknadsföring (ev. x2, vår/höst, 1d)

##### Rådet kom med flera idéer på seminarier

- **Vidareförädling av honung.** Idag ser honungsproducenterna inte sig själva som mathantverkare och den mesta vidareförädlingen är smaksättning. Här finns ett stort behov av kunskap, för att utveckla spännande och hälsosamma produkter som genererar ett högre pris. En större målgrupp kan Eldrimner nå genom att annonsera och skriva artiklar i någon av de tidningar som finns för honungsproducenter.
- **Glögg.** En kurs i rationellt arbete med glögg med fokus på utrustning så som tapputrustning. Kunskap skulle sökas hos Eldrimners systercenter i Florac.
- **Restkurs.** Mathantverkare använder fina råvaror med bra smak och kvalitet vilket innebär att rester från olika tillverkningsprocesser skulle kunna användas med gott resultat. Exempel på produkter är smaksatt salt, vinäger och chokladfyllningar. Deltagarna skulle inte jobba så mycket praktiskt utan mer titta på olika produkter och fokusera på frågor som smak, teknik och hygien.
- **Ekonomi.** Det är viktigt är avdramatisera ekonomin och göra detta område hanterbart. Ett seminarium kunde behandla hur man lägger upp rutiner, läser balansrapporter mm. Deltagarna kunde även diskutera prissättning. Enkla mallar (ev på hemsidan) vore bra.

##### Seminarier i olika steg

Rådet tyckte att det verkade bra om deltagarna kan hoppa på det steg där de befinner sig. Det mest grundläggande är att lära sig är hygien och HACCP, olika typer av konservering. Det är även viktigt med råvarukunskap, sensorik och att skapa bra recept.

##### Seminarier på internet

Eldrimner skulle kunna tillhandahålla en grundläggande utbildning och råvarukunskap mm via en hemsida innan man får gå på kurs hos Eldrimner. Regionala centran skulle också kunna köpa in kursmaterial från Eldrimner och hålla i detta. Om det finns särskilt intresse i någon region skulle Internetutbildningen kunna varvas med besök från föreläsare.

##### Seminariekostnader

Eldrimners priser för seminarier är låga vilket är unikt. Tyvärr kan resekostnaden ändå bli ett hinder. Det är bra att ha låga priser för nystartare och kanske dubbla priset för mer erfarna mathantverkare (som lättare kan tjäna in pengarna pga det de fått lära sig) Vid kurser på Internet bör en anmälningsavgift tas ut (t ex 500kr).

#### 5. Inspirationsdagar

Det planeras för inspirationsdagar i bär/grönsaksförädling under 2008. Eldrimner har redan ordnat sådana dagar inom ystning och snart även inom bakning. Eftersom det är nytt inom denna bransch kommer inspirationsdagarna i år att testas i Jämtland, men framöver kan de komma att läggas på andra platser i landet.

## 6. Nystartarserien

Eldrimner ska redan under tidig vår satsa på att göra reklam för höstens nystartarserie. Det håller på att tas fram ett blad och rådet hjälper gärna till att sprida det.

## 7. Studieresor

En resa med tema bär och honung till Frankrike ska göras i maj. Tidigare har rådet också pratat om en utrustningsresa till Tjeckien och mjölksyrningsresa till Asien.

## 8. Övriga aktiviteter

- **Mimesbrunnen.** Hålls i år i Skåne och har temat ”Vad är mathantverk?”. Alla branscher och delar av landet kommer att mötas och planera.
- **Turnén.** Målet med Eldrimners turné att göra en inspirationsdag i varje län innan Smaklust 2009. Eldrimner kommer först och främst att prioritera de län (6 st) som inte var med på Smaklustmässan. Under en inspirationsdag hålls bl a en diskussion om mathantverk, information om marknadsföring med redskapet ”storytelling”, en rådgivningshörna med erfarna mathantverkare från olika branscher. Rådet påpekade att det är viktigt att se till att det kommer press till dessa möten.
- **SM i mathantverk.** Det är viktigt att juryordförandena får utbildning (tex över Internet eller videolänk) eller åtminstone riktlinjer för hur de ska bedöma mathantverksprodukter. Ordförandena borde 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. 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. 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.

## 9. Mathantverk

Diskussionen om mathantverk är viktigt och måste ständigt hållas levande. Rådet diskuterade två ”linjer”: dels vilka företag som ska få kallas mathantverksföretag och dels vad som ska tillåtas i SMs regler.

Rådet diskuterade vart gränsen går för mathantverk och kom fram till att produktionssättet måste vara det avgörande. Där handen är med är det hantverk! Och inte bara för att trycka på startknappen. Mängden är mindre intressant: om sylt kokas i en eller tolv koppargrytor samtidigt spelar ingen roll för det är lika mycket hantverk i varje gryta. Det finns dock problem med förslitningsskador som inte får ignoreras. Att avgöra hur mycket maskiner man får ha är svårt och kanske upplevs det som olika inom olika branscher. Rådet accepterade att vara rådgivande/avgörande för vad som är ett mathantverksföretag inför Smaklust 2009.

### Regler i SM

Det är viktigt att det blir lika hårda regler för alla branscher. Kanske kan reglerna formuleras som att ”vi godkänner tillsatsen X tillsvidare, men vår strävan är att...”. Rådet var dock överens om att det inte bör vara tillåtet med natriumbensoat och kemiskt tillverkade smaker. Det fanns dock frågetecken kring flera tillsatser som vinsyra och citronsyra. Rådet läser gärna igenom ett förslag till tävlingsregler för 2008.

Sedan förra SM diskuteras det om at premiera produkter som har ett ”extra hantverkssteg” t e x egentillverkat pektin. Rådet tyckte att det var bra, men att det tydligt bör framgå i reglerna och att det fordrar mer kunskap av ordföranden. I mathantverksdefinitionen nämns identitet

och därför kom ett förslag om att förpackningens utformning och budskap skulle kunna bedömas av en separat jury.

### **10. Rådgivningssatsningen "Från mathantverkare till mathantverkare"**

Till rådgivarna kommer många frågor från nystartare som kan vara svåra att svara kortfattat på. Ett förslag var att Eldrimner kan tillhandahålla ett färdigt mail som rådgivarna kan skicka ut eller ge speciell information på hemsidan att hänvisa till.

### **11. Övriga utvecklingsarbeten**

En 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 om t e x layout. Rådet föreslog att Eldrimner skulle kunna jobba med att hitta finansieringen och vara projektledare för att underlätta och företagen skulle själva genomföra aktiviteten. Experter skulle kunna hyras in vid behov.

### **12. Böcker, branschriktlinjer & filmer**

En grundläggande bok planeras att komma ut 2009 och den bok som det redan finns ett manus till kommer ev ut framöver som en fördjupningsbok. Branschriktlinjerna planeras att ges ut 2010. Eldrimner har också en bok om marknadsföring och en Smakguide på gång, samt handböcker inom andra inriktningar.

### **13. Hemsida & Nyhetsblad**

Nyhetsbladet har roligt innehåll och är snygg. Rådet önskade också nyhetsbrev med e-post från Eldrimner oftare än vad nyhetsbladet kommer ut - kanske en gång per månad.

Det är viktigt att tänka på att hemsidan är Eldrimners ansikte utåt och att den är viktigt för att få konsumenter m fl att förstå vad mathantverk är. Mer information om Smaklust skulle kunna finnas även mellan mässorna eftersom den alltid är aktuell. Smaklustkartan ska läggas ut på nätet och nytt på hemsidan är också branschvis information. Ritningar på olika förädlingslokaler kan också komma att bli aktuellt.

### **14. Branschrådet**

Rådet tycker att det kan vara lagom att träffas en gång per år men att kanske ha längre möten. Ett annat förslag var att träffas för ett kort möte under Saerimner. Telefonmöten kan vara svårt, men vissa saker borde rådet kunna diskutera per telefon, t e x vilka företag som är mathantverksföretag inför Smaklust.

I rådet ser man gärna mer kompetens om honung och vinäger. Egentligen skulle det behövas ett separat råd för dryck, men alternativet är att bjuda in någon till detta råd som har denna kompetens.

### **15. Övriga frågor**

Rådet ville prata om att Eldrimner bör bjuda in resurscentra runt om i landet till studiebesök för att berätta om verksamheten och Eldrimners underifrånperspektiv.

Skrivet av: Viktoria Oscarsson