



Eldrimner är ett nationellt centrum för mathantverk. Vi förmedlar kunskap, ger stöd och inspiration till mathantverkare i hela Sverige, i starten såväl som i utvecklingen av företaget. Eldrimner hjälper dig som är företagare genom rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att mathantverket ska blomstra. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

Eldrimner
Ösavägen 30, 836 94 Ås
063-14 60 33 • christina@eldrimner.com
www.eldrimner.com



Mathantverk för nystartare

grundkurs i hantverksmässig livsmedelsförädling





Mathantverk för nystartare

grundkurs i hantverksmässig livsmedelsförädling

Eldrimner har under många år utvecklat en grundkurs för nystartare i mathantverk. Den är specialdesignad för dig som vill börja förädla gårdens eller bygdens råvaror. Det kan handla om ost, chark, bröd, fiskprodukter, marmelad, grönsaksinläggningar med mera. Kursen hjälper dig i ditt planeringsarbete för den kommande verksamheten och ger svar på svåra frågor kring en företagsstart.

INNEHÅLL

Den cirka fem veckor långa kursen är uppdelad på tre perioder. I den ingår tre veckor med föreläsningar och rapportskrivande, två veckor inom det valda mathantverksområdet och två dagar praktik på företag. Kursen avslutas med muntlig och skriftlig redovisning.

Föreläsningarna behandlar följande ämnen: Livsmedelskemi och -mikrobiologi, livsmedelslagstiftning och HACCP, ekonomi, marknadsföring och försäljning, byggnader samt finansiering.

Under mathantverksveckorna väljer du fördjupning inom någon av följande inriktningar: Bär- och grönsaksförädling, bakning, ystning, chark eller fiskförädling. Den första mathantverksveckan är mer grundläggande och sker ofta i samarbete med kunniga företagare. Under den andra veckan bjuds experter in från såväl Sverige som andra länder i Europa för att undervisa.

Deltagarna har ofta mycket skiftande bakgrunder och erfarenheter vilket skapar dynamik inom gruppen och ger stort utbyte.

Kursen innehåller även en dags studieresa samt två dagars praktik på företag.

MÅL

Det övergripande målet är att erhålla kunskaper och beslutsunderlag för att kunna starta och driva ett företag inom hantverksmässig livsmedelsförädling.

KOSTNAD

Kostnaden för kursen är 5 400 kr, exklusive moms. Boende, måltider och resor ingår ej.

INFORMATION

Kursen startar 13 september och avslutas 3 december 2010. Sista anmälningsdag är 16 juni. Arrangör är Eldrimner – nationellt centrum för mathantverk.

Vill du anmäla dig eller få mer information kontakta Christina Hedin, 063-14 60 33, christina@eldrimner.com. Se även hemsidan www.eldrimner.com.

SÆRIMNER

Du har möjlighet att delta i Særimner – seminarier och nätverksträffar – till en reducerad kostnad av 1 000 kr. Mer information hittar du på vår hemsida.

Vecka 37	Praktik på företag	Vecka 38 Hantverkssteg 1	Vecka 45	Vecka 46/47 Hantverkssteg 2	Vecka 48
Vision Vad är mathantverk? Livsmedelskemi Mikrobiologi Livsmedelslagstiftn. HACCP		Bär- och grönsaksförädling Bakning Ystning Chark Fiskförädling (valbara områden)	Ekonomi Marknadsföring & försäljning Byggnader Studieresa	Bär- och grönsaksförädling Bakning Ystning Chark Fiskförädling (valbara områden)	Finansiering Byggnader Marknadsföring & försäljning Redovisning
1 vecka	2 dagar	1 vecka	1 vecka	1 vecka	1 vecka



Kerstin Biärsjö, Skåne
Bodarpsgården

Varför ville du gå grundkursen?

Jag hade en hallonodling och blev inte av med alla bär till det pris jag ville. Det var alltså snålheten som drev mig. Sedan kunde jag inget om förädling. Mor har kokat saft och marmelad så jag är uppväxt med det, men det är inte samma sak som att göra i större skala och sälja.

Vad gav grundkursen dig?

Under grundkursen går man igenom sin dröm och sina förutsättningar. Sedan får man gå hem och tänka igenom allt. Det är viktigt att ta chansen och utnyttja tiden under grundkursen, då får man ett jättebra underlag – mycket för en liten insats. Grundkursen gav mig en bra bas, den har ett koncept som får med allt man behöver. När jag tog kontakt med folk på kommunen märkte jag att jag hade väldigt mycket på fötterna och kunde svara på deras frågor. Dessutom hade jag träffat rådgivare och lärare som jag kunde ringa till och be om råd när jag stod inför någon fråga.

Hur var det att vara så långt hemifrån?

Det var bra att släppa allt hemma och utnyttja tiden för att jobba med hemuppgifter på kvällarna. Jag fick tid att tänka i lugn och ro. Jag tror att de som fick ut mest var de som inte bodde i närheten. Det är tufft att vara hemifrån i totalt fem veckor, men det var nyttigt för familjen och för mig själv. Man måste gå in i sin idé om man ska lyckas. Företagandet kräver mycket energi, tid och engagemang. Det är också bra marknadsföring för mig att säga att jag gått kurs och haft praktik i Jämtland. Det är en styrka för mig att ha börjat där.

Hur har det gått?

Det har gått fantastiskt bra. I år har vi förädlat två ton bär. Jag förädlar i ett kök som vi byggt efter ritningen jag gjorde under grundkursen. Bärpressen byggde min far åt mig redan under kursen. Förebilden var den som står i Eldrimners ateljé. Den pressen använder jag fortfarande.



Mikael Sjöman, Uppland
Vallgarns gårdsmejeri

Varför ville du gå grundkursen?

Jag har alltid hållit på med raser som fjällkor, rödkulla, ölandsgås och jämtgetter. Getter har jag haft sedan 1984 och med jämna mellanrum har jag velat starta och leva på getterna – dessutom ville jag jobba hemma. Jag såg då antligen möjligheten att starta gårdsmejeri och få användning av getterna.

Vad gav grundkursen dig?

Eftersom jag haft egen firma kunde jag mycket sedan tidigare så jag lärde mig främst att ysta. Vi fick också bra grunder i mikrobiologi. Vi var fyra som hade samma inriktning och vi åkte runt på kvällarna och tittade på olika mejerier för vi var intresserade av att se olika lösningar. Dessutom hade jag praktik på två olika gårdsmejerier. Jag lärde mig mycket på kursen om HACCP och egenkontroll. Vi var nog de första i kommunen som fick godkänd HACCP. Där tycker jag att kursen har gjort väldigt mycket nytta.

Hur var det att vara så långt hemifrån?

Det gick utmärkt. Min sambo skötte om djuren hemma. Det var en av de få gånger jag har kunnat åka bort eftersom jag alltid har haft djur.

Hur har det gått?

Vi fick mejeriet godkänt i september 2006. Först började jag ysta på den egna getmjölken men jag har också köpt in komjölk. Under 2007 har jag bara ystat på getmjölk. I och med att jag jobbar ensam och ystar varannan dag har det varit svårt att hinna med marknadsföringen, men jag lär mig vilka ostar som går bra. Jag gör blåmöglost, vit caprin, brieost och chèvre samt färskost och salladsost med olika kryddningar. Det finns ett miljötänk i att producera osten där folk bor och inte transportera den långa sträcka. Jag tycker att vi borde kunna överleva på vårt gårdsmejeri i detta område. Men det gäller också att göra en bra produkt – annars hjälper det inte hur många som bor här.