

Vad är mathantverk

Mathantverk skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram.

Det är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården.

Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser som går att spåra till sitt ursprung.

Kännetecknet för mathantverk är att en människohand är närvarande genom hela produktionskedjan.

Mathantverk lyfter fram och utvecklar traditionella produkter för konsumenten av i dag.

Vad är Eldrimner

Eldrimner är ett nationellt resurscentrum 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.



Generation Mathantverk på scenen under Smaklust 2009



Nationellt resurscentrum
för mathantverk

www.eldrimner.com



Detta material har fått
finansiering från Europeiska
Unionen

Eldrimner inbjuder till Mathantverksdag



6 maj 2010

Plevnagården
Malmköping



Nu bjuder Eldrimner in till Mathantverksdagar runt om i alla regioner i landet och vänder oss till dig som arbetar som mathantverkare, till dig som är nyfiken på och funderar på att starta inom denna framtidsbransch samt till dig som arbetar inom en organisation eller ett nätverk med anknytning till mathantverket.

Efterfrågan på den hantverksmässigt producerade maten bara ökar. Allt fler vill ha mat som är bra för hälsan och som smakar som mat skall smaka. Det är också allt fler som vill producera sådan mat och som vill bli mathantverkare.

Smaklustmässan, som genomfördes för andra gången i augusti 2009, blev återigen en stor succé med 350 mathantverkare och cirka 100 000 besökare – en fantastisk manifestation för mathantverket.

Nu måste vi fundera över hur vi går vidare. Under den här dagen ska vi diskutera hur vi tillsammans kan utveckla mathantverket så att Sverige blir "Det nya matlandet" som Jordbruksdepartementet så stolt har proklamerat.

Eldrimner kommer att informera om verksamheten och de planer som finns för framtiden, men vill också ta del av önskemål och behov från mathantverkarna samt diskutera hur vi kan samverka med regionerna. Avslutningsvis blir det branschvis rådgivning och vi hoppas att dagen ska bli inspirerande för alla deltagare.

Dessa Mathantverksdagar ersätter Mimesbrunnen 2010 och innan vi skiljs räknar vi med att ha fått fram representanter som kan delta i Mimesbrunnen den 8–9 februari 2011. Men innan dess ses vi väl på Særimner med SM i Mathantverk i oktober 2010?

Välkommen till en dag i mathantverkets tecken!

Bodil Cornell, verksamhetsledare

Program

- 10.00 Mathantverksfika
Fyra av Eldrimners rådgivare berättar om sig och sina produkter som serveras vid fiket. Allmän presentationsrunda.
- 10.45 Nytt från Eldrimner
Framtidsplaner, nya filmer och tankarna inför nästa Særimner.
- 11.30 Vad behövs för att tillgodose mathantverkarnas behov och för att undanröja hinder? Gruppdiskussion branschvis med rådgivarna som gruppledare.
- 12.30 Redovisning av gruppdiskussion.
- 13.00 Lunch
- 14.00 Smaklust-kartboken på Internet och SM i Mathantverk.
- 15.00 Branschvis rådgivning
runt en kopp kaffe eller te.
Har du frågor som rör ditt intresseområde har du här en möjlighet att i lugn och ro rådfråga någon av våra experter som är på plats.
- 16.00 Avslutning.
- Dagen är kostnadsfri, dock betalar du lunchen själv till en kostnad av 75 kr. Ange om du inte vill äta. Anmälan till Bengt-Åke Nässén, telefon 063-14 60 45 eller bengt-ake@eldrimner.com senast 29 april.
- Den 5 maj blir det en Mathantverksdag i Norrtälje. Se www.eldrimner.com.

För vägbeskrivning se www.plevnagarden.se.



Rådgivare

Åke Karlsson
Krokeks gård

Frågor om slakt, lokaler, lagstiftning och chark.

Jan-Anders Jarebrand
Örtagård Öst

Rådgivning inom förädling av bär och skogens örter, olika konserveringsmetoder, förädlingslokaler, emballage, etiketter och kundmottagande.

Kerstin Jürss
Jürss Mejeri

Rådgivning om osttillverkning, företagsutveckling samt regler och förordningar.

Anne-Marie Hultberg
Solmarka bageri

Rådgivning inom bageri: Surdegsbröd, knäckebröd, skorpor och gårdsbutik.