

Renskrivna anteckningar från MIMESBRUNNEN 2008

BRANSCHVISA REDOVISNINGAR

De branschvisa diskussionerna utgick utifrån branschens behov och efter förslagna diskussionspunkter.

Bär/grönsaker mm

Nystartarserien är en jättebra start för dem som vill börja med mathantverk. Det vore intressant att diskutera produktutveckling i grupper av smala nischer, t ex smaksättning av honung eller användning av pressrester från hallon. Grupperna kunde få hjälp med de specialkunskaper de behöver. Rådgivningssatsningen "Från mathantverkare till mathantverkare" kan utvecklas med rådgivning i grupp och skulle kunna handla om hur smakbilder byggs upp i produkterna. Ytterligare ett förslag var att göra en produktkatalog på nätet för att göra det möjligt att söka ingredienser via hemsidan, vilket kunde göras i samband med att kartboken läggs ut på nätet. Sensorik kommer att bli viktigt i framtiden inom alla branscher. Det är viktigt med ord för att beskriva mathantverkets produkter. Kunskap om kundens önskemål är också intressant och hur priset kan sättas i förhållande till det. Förpackningsdesign är ett annat intressant ämne där det går att diskutera om det är smart med tunga glasförpackningar. Finns det möjlighet att ersätta glaset med plast som designas så att det upplevs positivt för kunden? I landsbygdsturism är det viktigt att lära sig presentationsteknik för att våga ta tillvara på sin personlighet och öppna sig själv.

Mejeri

Underifrånperspektivet är viktigt. Därför är det angeläget att företagarna känner att det är lätt att ställa frågor och komma med önskemål till Eldrimner allteftersom de dyker upp - inte bara på Mimesbrunnen - utan även när man går hemma och rör i grytorna. Det bör skrivas om denna möjlighet på hemsidan. Det är också viktigt att Eldrimner kan förmedla denna anda och respekten för företagare till de regionala centra som byggs upp runt om i landet. Många företagare har erfarenhet av att inte bli förstådda vid kontakt med myndighetspersoner. Dokumentationen från rådgivningssatsningen "Från mathantverkare till mathantverkare" bör användas som ett underlag till kommande seminarier. Branschrådets åsikter om olika frågor bör också tas tillvara. Informations- och inspirationsträffarna är en bra satsning som redan startas. Det är bra att alla som vill får komma. Det är bra att passa på att göra reklam för hemsidan och att de sedan kan gå in och titta på vad som händer i respektive bransch, få kontakter och hitta regionala centra mm. Det blir bra när informationen framöver kommer att gå att hitta branschvis på hemsidan. Skisser och ritningar av förädlingslokaler tillsammans med tänkvärda tips för respektive bransch vore önskvärt. Råvarukvalitet är en viktig sak för inom alla branscher och är så starkt knutet till förädlingen även om det kan diskuteras hur långt Eldrimner ska sträcka sig då det inte direkt handlar om förädling. Råvarukvaliteten kommer troligen att få allt större betydelse för att kunna göra produkter av yppersta kvalitet och tjäna pengar på dem.

Bröd

Medvetenheten om råvarans betydelse för en ren, ursprunglig smak är viktig. Det vore intressant att jämföra smaker och näringsinnehåll på bröd bakat av gamla sorter och konventionella sorter och att lära sig att sätta ord på smakerna. Denna kunskap kan sedan användas för att öka medvetenheten hos konsumenter och handlare samt påverka odlare och mjölnare i närheten för att få bra mjöl att baka av. Studieresor till Polen och Tyskland efterfrågades. Det kan också vara intressant att se vad som är speciellt för brödkulturen i

länder nära Sverige. Gruppen efterlyste mjöl av ärtor. Att hitta nya oväntade smakkombinationer av bröd och olika pålägg vore intressant eftersom det är lätt att fastna i traditioner. Att inspirera nystartare är också viktigt.

Chark

För nystartare är det viktigt att veta vilka resurser som behövs för att starta och det inte är så viktigt expandera. Kvaliteten ska vara drivkraften och får inte stå tillbaka för kvantitet. Råvaran är en viktig förutsättning. Det är viktigt att sätta smaken i centrum och det finns ett stort behov för att beskriva smak hos produkter i alla branscher. Gruppen var nöjd med de hantverksseminarier som ges både på grund- och fördjupningsnivå och att det även ges kurser på olika platser i landet. Det är dock viktigt att fortsätta att utbilda flera eftersom det är ont om charkuterister. Vilken avgift som ska tas för seminarierna är ett ställningstagande om utbildningarna ska bekosta sig själva eller subventioneras. Det är bra med studieresor till andra länder men man får inte glömma bort att det finns mycket bra att se även i Sverige inom alla branscher. Eldrimner borde höra av sig till kockskolor eftersom de är de främsta ambassadörerna för mathantverkets produkter. JTI har gett ut en handbok i småskaligslakt på uppdrag av LRF som tyvärr inte tar upp riktigt små slakteriet (det minsta var på 3-4 miljoner). Av detta kan slutsatsen dras att ordet småskaligt används mycket olika. Många myndighetspersoner förstår inte företagare som vill starta i liten skala.

Fiskbranschen står inför problem eftersom det inte finns någon som kan göra surströmming. I år kommer också ett råd för surströmmingsbranschen som verkat i 50 år att läggas ner och återuppstå inom Surströmmingsakademien. De skulle vilja starta en kurs tillsammans med Eldrimner och en skola i Nordvik för att lära ut tillverkning av sotare, inlagd fisk och syrad fisk. Det borde även läras ut vilken bröd och potatis som passar till fisk

Regionala center

De centra som jobbar i olika regioner har olika fokus: ibland jobbar de både för mathantverk och för småskalig industri. Det går såklart att samarbeta om det bara finns tydliga gränser. Innovationsarbetet sker inte alltid i företagen utan i mötena mellan företag. Det är också så det blir fler företag istället för att varje företag växer. Det är viktigt att ha kontakt med näringslivsansvarige i varje kommun. Det finns olika synsätt på märkning: dels talar det om att produkten uppfyller många kvaliteter, men kanske får de inte plats på burken. Bättre ekologisk certifiering behövs än den som finns idag. I Jämtland har Matskrået nu bildats. I Kalmar finns ett projekt som är ett samarbete mellan högskola och producenter som syftar till att produkterna ska komma ut på nätet för att butiker och restauranger ska få se utbudet. Det är viktigt att mathantverkare är stolta över vad de gör.