

branschrådsmöte Bär- och grönsaksförädling

Deltagande medlemmar var Claudia Dillmann (Saxens Örter), Helena von Bothmer (Kosters Trädgårdar), Jan-Anders Jarebrand (Örtagård Öst), Tom Olefalk (Tistelvind) och med från Eldrimner var Viktoria Vestun. Förhinder hade Carina Dalunde (Norra Stene skaffereri), Lotta Persson (Lottaboden) och rådets nya medlem Olle Bengtsson (Matskaparna i Dalarna).

På grund av tågförseningar var enbart Claudia och Jan-Anders närvarande från början av mötet. Frågan om certifiering togs då upp och diskuterades sedan vidare på det gemensamma branschrådsmötet, se föregående sida.

När alla fyra branschrådsmedlemmar som skulle närvara hade samlats diskuterades övriga punkter. Bland annat inkom rådet med synpunkter kring skissen på de nya lokaler som det nu tittas på. Rådet gick sedan igenom förra årets aktiviteter och de som är planerade inför nästa år. De önskade ett större antal kurser inom ännu fler områden, gärna branschöverskridande. Nya förslag var också kurser om utrustning/maskiner, råvaror, hitta bra rutiner och inspiration, "Grundkurs 2" samt kurser för anställda inom mathantverk.

Rådet påpekade hur viktigt det är att Eldrimner alltid jobbar med kvalitetsarbete kring sina aktiviteter som t.ex. att utveckla nivåsystem och utvärderingar, söka fler experter och samarbeta med andra organisationer.

De företagare som kommer att fungera som lärare under kurser för nybörjare bör få gå en förberedande pedagogisk kurs. Det har funnits ett intresse bland mathantverkare att jobba i utvecklingsgrupper men det arbetet har inte kommit gång och rådet tror att moderatorer/ledare måste utses. En workshop om att lära konsumenter använda mathantverk diskuterades också. Rådet tyckte att en bra förlängning av rådgivningssatsningen vore rådgivarbesök hos nystartare jämfört med att kasera misslyckade produkter skulle det vara en billig försäkring.

Till Særimner föreslogs en branschöverskridande sammankomst kring frågeställningar som att anställa, nischa sig, bygga nytt m.m. Dessutom föreslogs en form av "loppishörna" där mathantverkare kan låna ut utrustning till varandra.

Rådet vill att hemsida och nyhetsblad ska integreras för att få samma layout och innehåll samt föreslog att hemsidan kan utökas med en blogg och en katalogfunktion för nyhetsbladet. Varje år finns möjlighet att skicka in GPS - koordinater till intressanta platser och kanske kan detta samordnas så att koordinaterna för alla i Smaklustkartboken på nätet anmäls.

Under året ska Viktoria jobba med en praktisk handbok i bär- och grönsaksförädling och rådet lovade att läsa manuset och kommentera.

ANTECKNADE GJORDE Viktoria Vestun



PUBLIKATIONER TILL SALU

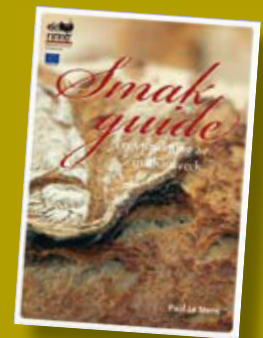
Smaklustkartboken

Kommer snart ut i digital form på Eldrimners hemsida. Nätkartboken kommer att introduceras under våren 2010. Under tiden säljer vi Smaklustkartboken i pappersformat för endast 100 kr. + frakt.



Smakguide provsmakning av mathantverk

Smakguiden beskriver hur alla sinnen samverkar för att ge oss smakupplevelser. Genom provsmakningsträning kan du bygga upp ett ordförråd som beskriver mathantverkets fantastiska produkter och stärker argumenten till kunderna. Av den franske smakexperten Paul Le Mens.



Bakverkstan

En handbok speciellt framtagen för dig som är eller vill bli hantverksbagare. Förutom recept och handfasta tips finns även kapitel om bakkemi och surdegsteori. Innehållet bygger på bagarmästare Manfred Enokssons kunskaper. Detta är Eldrimners första bok i en planerad serie för mathantverkare.



Branschriktlinjer

Guide till god hygienisk praxis vid hantverksmässig tillverkning av ost och andra mjölkprodukter och vägledning i eget HACCP-arbete. För dig som redan är aktiv gårdsmejerist och för dig som håller på att starta upp. Ett ovärderligt verktyg i arbetet med egenkontroll och HACCP.

Våra böcker, rapporter och kartbok beställer du via vår hemsida www.eldrimner.com