

Branschrådsmöten

Bageri

Bodil inledde med en nulägesrapport runt finansiering; nytt treårigt projekt från 1 januari 2011 i Jordbruksverkets Landsbygdsprogram, 35 miljoner kr för hela perioden.

Lokaler; Eldrimner är intresserad av att hitta ändamålsenliga lokaler i Frösö Park på Frösön. Vasallen i Östersund har med Eldrimners hjälp ritat, projekterat och kalkylerat på en ombyggnad av ett trähus ursprungligen byggt i början av 1800-talet. Eldrimner är mycket intresserade av att på detta sätt hitta ändamålsenliga lokaler. En del av finansieringen är inte löst men blir förhoppningsvis löst inom snar framtid. Målet är att kunna flytta in i lokalerna under 2011 när Östersund är Matlandet huvudstad.

Nya tjänster; Eldrimner söker nu en medarbetare som kan ta hand om bakomrätet. Vi söker även en vikarie för Viktoia Vestuns kommande föräldraledighet samt en redaktör för Eldrimners Nyhetsblad och hemsida m. m.

Certifiering

Förslag för certifiering av Mathantverket diskuterades med utgångspunkt från utdelat material "Förslag, Mathantverket certifieras". Vid diskussionen framkom följande synpunkter;

- Huvuddelen av produktionen bör vara mathantverk för att man skall kunna få märket.
- Den föreslagna beslutordningen är bra.
- Speciella regler för bröd; inga tillsatser skall godkännas (ej alfaamylas ej askorbinsyra osv), på sikt måste man också titta på olika "jäsmedel", skall man i framtiden godkänna t. ex. bakpulver, hjorthornsalt, "industrijäst"?
- Företagaren bör beskriva sin produktion i ansökan gärna med hjälp av stödpunkter.
- Man skall inte behöva certifieras för att vara med i "Vägvisaren".
- Formuleringen för mekaniseringen ser

bra ut, men det kan ändå vara bra att man funderar över den lite till.

- Det kan vara bra om certifieringen gäller i fem år. Vid nya regler får var och en ta ställning till om de vill fortsätta vara med.
- En grundavgift på 500 kr plus kostnad för märken kan vara en lagom nivå.
- Märket bör som förslås lanseras på Smaklust, kanske kan man samarbeta med t. ex. COOP eller ICA, märket kan börja lanseras i vissa butiker, man bör kunna vara stödmedlem i märket.
- Ett råd till Eldrimner är att göra en översyn av sina varumärken.

Vägvisaren

Diskuterade hur vi kan få med företagen i denna Smaklustkartbok på Internet. Det är också viktigt att få Vägvisaren översatt till engelska till Smaklust nu när temat skall vara internationalisering och turism. En väg att börja kan vara Google translation.

Kurser och aktiviteter

De planerade kurser och andra aktiviteter tycker branschrådet ser bra ut. Eldrimner bör dock samarbeta ännu mer med olika län och regioner för att på sätt kunna dela på kostnaderna och erbjuda fler kurser och också få kurserna mer spridda i landet. Eldrimners långa köllistor visar tydligt på behov av fler kurser.

SM i Mathantverk

Bra idé att förlägga det till Stockholm. Kulturhuset vore en bra plats.

Utvecklingsarbeten

Det finns stort behov av detta och tanken att man kan arbeta tillsammans i produktutvecklingsgrupper är god.

Rådgivning

Rådgivning på plats hos nystartare. Detta blir säkert efterfrågat här kanske de ny-

startade företagen kan söka konsultcheckar hos Länsstyrelserna och bidra till finansieringen den vägen.

Handbok

Bakverksta'n är en mycket uppskattad grundbok och det behöver absolut göras ett nytryck på 2 000-5 000 ex. Framöver finns också behov av fördjupningsböcker inom olika områden.

Tillsyn

En mycket viktig fråga. Det är många som stöter på patrull. En viktig fråga är t. ex. vattenfrågan som bör diskuteras och redas ut med Livsmedelsverket.

NÄRVARANDE

Branschrådsmöte Bageri 2011-02-02

Ingvar Pettersson, Stora Hällsta Kvarn & Lantbruk
Kristina Söderbäck, Mellankvarn
Lennart Svahn, Björkholm's kvarn
Mena Macken, Lyckans Stenugnsbageri

Övriga deltagare
Konstantin Messmer, Björkholm's Bagarstuga
Lars Nyberg, Lyckans Bageri
Bodil Cornell, Eldrimner

Frånvarande
Ann-Marie Hultberg, Solmarka Bageri
Erik Olofsson, Rute Stenugnsbageri

Mathantverk för nystartare

grundutbildning i hantverksmässig livsmedelsförädling

Välkommen till en grundutbildning i mathantverk. Utbildningen vänder sig till 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 fem veckor långa utbildningen är uppdelad på tre perioder. I den ingår tre veckor med föreläsningar och rapportskrivande, två veckor inom det valda mathantverksområdet, en dags studieresa och två dagar praktik på företaget. Kursen avslutas med muntlig och skriftlig redovisning.

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

Du väljer fördjupning inom någon av inriktningarna: Bär- och grönsaksförädling, bakning, ystning, chark eller fiskförädling.

Under utbildningen 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.

MÅL

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

KOSTNAD

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

INFORMATION

Kursen startar 12 september och avslutas 25 november 2011. Sista anmälningsdag är 1 juni. Arrangör är Eldrimner – nationellt resurscentrum för mathantverk.

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

Se även hemsidan www.eldrimner.com.

www.eldrimner.com



Eldrimner
Nationellt resurscentrum för mathantverk