

Mathantverk för nystartare

grundutbildning i hantverksmässig livsmedelsförädling



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

grundutbildning i hantverksmässig livsmedelsförädling

Eldrimner har under många år utvecklat en grundutbildning 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 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 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, Bageri, Mejeri, Charkuteri och Fiskförädling.

Den första mathantverksveckan är mer grundläggande och sker 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.

MÅL

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

KOSTNAD

Grundutbildningen med start vårterminen 2012 är 8 000 kronor exklusive moms. Boende, måltider och resor ingår ej.

INFORMATION

Vårens utbildning startar 23 januari och avslutas 23 mars 2012. Sista anmälningdag är 5 december 2011.

Utbildningen är förlagd till Rösta i Ås, Jämtland, men de praktiska veckorna kan även vara förlagda till mathantverkare i Jämtland.

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

Arrangör är Eldrimner – nationellt centrum för mathantverk.



FOTO Stephan Lombard

Teori I vecka 4	Hantverk I vecka 5	Teori II vecka 8	Hantverk II vecka 9/10/11	Teori III vecka 12	Praktik på företag
Vision Vad är mathantverk? Livsmedelskemi Mikrobiologi Livsmedelslagstiftning HACCP Studieresa	Bär- och grönsaksförädling Bageri Mejeri Charkuteri Fiskförädling (välj ett av områdena)	Ekonomi Marknadsföring & försäljning Formgivning Byggnader	Bär- och grönsaksförädling Bageri Mejeri Charkuteri Fiskförädling (välj ett av områdena)	Finansiering Byggnader Marknadsföring & försäljning Formgivning Redovisning	2 dagar