

Eldrimner inbjuder till

Mathantverksdag

14 oktober 2011
Ås föreningshus

Till Dig som är eller vill bli mathantverkare!

Med början i Jämtland startar vi nu en ny serie Mathantverksdagar med delvis nytt koncept.

Tidigare mathantverksdagar har varit mycket lyckade. Vi har fått ta del av vad som är på gång ute i regionerna. Eldrimner har kunnat berätta om alla sina aktiviteter. Mathantverkarna har fått inspiration, tips och råd samtidigt som de har kunnat påverka Eldrimners framtida arbete.

Denna gång satsar vi extra på att visa och inspirera till spännande och delvis nya sätt att servera dina produkter. Det är Ulrika Brydning, nu bland annat känd från TV4:s Mitt Kök (förr hade hon och hennes syster restaurangen Marmite i Åre), som står för recept och tillagning. I framtiden kan dessa rätter kanske lagas i dina kunders eller i eget café/restaurang/catering. Varje deltagare får med sig en receptsamling hem. Du som mathantverkare kan också påverka menyn genom att önska att en av dina produkter kommer med på dagsmenyn. Ring eller maila dina önskemål till Magnus Lanner, magnus@eldrimner.com 063-14 63 12, 070-270 89 70. Denna spännande dagsmeny kommer vi att få njuta av till förmiddagsfika, lunch och eftermiddagsfika.

Under dagen kommer vi att prata om Eldrimners planerade aktiviteter. Ni kommer också att få diskutera och komma med tips om Eldrimners framtida aktiviteter. Vi skall lyssna på Jeanette Carlsson som berättar om hur de med stor framgång kombinerar mathantverk och turism på Öströo Fårfarm i Halland. Naturligtvis pratar

och planerar vi för upplevelsemässan – Smaklust 2012, som skall gå av stapeln på Gärdet i Stockholm 25–27 maj 2012. Sist på dagen blir det möjlighet att träffa samliga fem branschansvariga hos Eldrimner: Birgitta Sundin mejeri, Tobias Karlsson slakt & chark, Catrin Heikefelt bär- & grönsaksförädling, Magnus Lanner bageri samt Bengt-Åke Nässén fiskförädling.

Vi vänder oss till Dig som är mathantverkare, till Dig som är nyfiken på och har tankar kring att starta inom denna framtidsbransch samt till Dig som arbetar inom organisation eller nätverk med anknytning till mathantverket. Naturligtvis är även Du som arbetar inom sektorerna offentlig mat, restaurang eller turism hjärtligt välkommen.

Eldrimners vision är att det skall finnas 10 000 mathantverkare i Sverige 2018. Nu måste vi tillsammans arbeta hårt för att förverkliga denna vision. Det finns en oerhörd potential i mathantverket – det säljer som aldrig förr och hela tiden startas nya företag. Mathantverket är kärnan och spjutspetsen i Sverige – det nya matlandet.

Välkommen till en upplevelserik dag då vi får uppleva mathantverket med alla sinnen!

Bodil Cornell, verksamhetsledare

Branschansvariga

Bageri
Magnus Lanner
063-14 63 12

Slakt och chark
Tobias Karlsson
063-14 61 07

Mejeri
Birgitta Sundin
063-14 60 54

Fisk
Bengt-Åke Nässén
063-14 60 45

Bär och grönsaker
Catrin Heikefelt
063-14 60 77

FOTO Stephan Lombard



Program

10.00 Presentation av "dagsmenyn"

Vi smakar på den första "rätten" och presenterar oss för varandra. Under dagen kommer vi då och då att avbryta våra genomgångar och titta på hur rätterna skapas.

10.30 Nytt från Eldrimner

Kurser och rådgivning. Tankar kring nya utvecklingsarbeten och projekt. Internetkartboken – din vägvisare till Sveriges mathantverk. SM i Mathantverk. Certifiering av mathantverket. Nya lokaler. Lokala aktiviteter. Eldrimner på Facebook. Med flera aktuella områden. Alla är mycket välkomna med frågor och idéer.

11.30 Att vara mathantverkare och att kombinera det med turism

Jeanette Carlsson från Öströo fårfarm berättar om hur hon blev mathantverkare, om företaget, och om sin turistverksamhet. Öströo fårfarm besöks årligen av cirka 30 000 besökare. Allt som produceras säljs på gården.

12.00 Gruppdiskussioner

1. Behov av kurser, rådgivning och andra aktiviteter. Förslaget till certifiering diskuteras liksom hur mathantverket får sin rättmätiga genomslagskraft som spjutspets i Sverige – det nya matlandet.
2. Rådgivningshörna med Jeanette Carlsson kring hur det är att vara mathantverkare. För dig som går i tankar att starta företag eller bara är nyfiken på mathantverket. Du väljer vilken aktivitet du vill vara med på.

12.40 Redovisning av gruppdiskussionerna

Dagen är kostnadsfri. Du betalar 150 kr, kontant på plats, för en fantastisk "dagsmeny" baserad helt på länets mathantverk. Anmäl dig till Bengt-Åke Nässén, senast 5 oktober, 063-14 60 45 eller bengt-ake@eldrimner.com.

13.00 Lunch

Vi fortsätter med flera rätter av dagens meny. Vi berättar om produkterna och tillagningsätten och vi tar tid på oss att njuta av mat och dryck.

14.30 Smaklust 2012

Mässan med ny tidpunkt, ny plats och ny inriktning. Det spännande planeringsarbetet är i full gång. Vi börjar med att blicka tillbaka på Smaklust 2007 och 2009, som blev verkligt stora succéer och berättar sedan om hur planerna på Smaklust 2012 ser ut.

15.15 Gruppdiskussioner

1. Smaklust 2012. Temat i år är internationalisering, turism och export. Hur kan frågorna lyftas fram för Jämtlands län och för ditt företag? En mycket lyckad repetition gjordes på matmarknaden i Östersund 13 augusti.
2. Träffa Eldrimners branschansvariga. Välj själv vilken/vilka du vill prata med.

15.45 Redovisning av gruppdiskussionerna

Vi avnjuter också den sista rätten i dagens meny och får "vårt" recepthäfte.

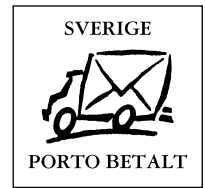
16.30 Avslutning



Ulrika Brydning lagar maten vi kommer att äta under dagen.

FOTO Katja K

B



Avsändare Eldrimner/Länsstyrelsen i Jämtlands län, Ösavägen 30, 836 94 Ås

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.



Nationellt resurscentrum
för mathantverk



www.eldrimner.com