IDÉ- OCH KUNSKAPSMÄSSA OM MATHANTVERK

SÆRIMNER

2015
6–8 OKTOBER
ÖSTERSUND
FRÖSÖ PARK HOTEL

TEMA
ETT RIKT MATHANTVERK
SOCIALT, EKONOMISKT & MILJÖMÄSSIGT HÅLLBART

Eldrimner
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

MÖTEN – DEBATTER – SEMINARIER – JUBILEUMSGALA – SM I MATHANTVERK

ETT RIKT MATHANTVERK

SOCIALT, EKONOMISKT OCH MILJÖMÄSSIGT HÅLLBART

Hållbar utveckling har som mål att människan ska kunna leva i harmoni med sin miljö. Den innefattar en ökad medvetenhet av naturens begränsade resurser och en vilja att lämna en god plats till framtida generationer. Värden som kan kopplas direkt till mathantverkets ideologi. Mathantverkaren jobbar långsiktigt, med respekt mot natur, djur och människor. Viljan att bevara ett arv, att arbeta i takt med naturen och att utveckla utan att förstöra är centrala principer inom mathantverket och gör det till en given aktör i dagens hållbarhetsfrågor.

Intresset för att jobba med mathantverk växer och har kanske aldrig varit så trendigt som nu. Så hur gör vi för att förstärka den positionen? Hur drar vi nytta av konsumenternas ökande medvetenhet? Hur kan vi öka möjligheten att försörja oss på det vi brinner för och tror på? Hur kombinerar vi på bästa sätt kvalitet med lönsamhet? Det är frågor vi vill diskutera med er på Særimner. Særimner som fortfarande är den enda stora mötesplatsen för mathantverkare i Norden.

I år blir det jubileum för Eldrimner som fyller 10 år som nationellt resurscentrum för mathantverk. Det är också 20 år sedan Særimner arrangerades första gången. Det vill vi naturligtvis fira och gärna tillsammans med er!

Varmt välkommen till Særimner 2015!

SÆRIMNER 2015

LANDSBYGDSMINISTER SVEN-ERIK BUCHT

Foto: Linda Danhall

På Særimner deltar landsbygdsministern Sven-Erik Bucht i debatten om mathantverkets plats i regeringens livsmedelsstrategi och om mathantverkets betydelse för att behålla och utveckla en levande landsbygd.
Regeringen arbetar sedan mars 2015 med att ta fram en långsiktig svensk livsmedelsstrategi. Syftet med livsmedelsstrategin är att utveckla och stärka den svenska matproduktionen och skapa sysselsättning och hållbar tillväxt i hela landet. Sven-Erik Bucht är också en av invigningstalarna.

KARL LUDWIG SCHWEISFURTH, LEGENDEN FRÅN HERRMANNSDORFER

Foto: Schweisfurth

Han brinner för riktiga livs-medel. Han är visionär. Han är legendarisk! Och han är med på Særimner 2015. Karl Ludwig är grundaren av Herrmannsdorfer Landwerkstätten i Bayern, Tyskland, förre ägaren av Europas största slakt- och charkfabrik. Genom sina barn upptäckte han vördnaden för livet och kunde inte släppa det.

BRANSCHTRÄFFAR - RÅDGIVNING - MÖTEN

Förutom ett stort utbud av debatter och seminarier är Særimner är ett utmärkt forum för diskussion kring branschspecifika frågor. Oavsett om du är nybörjare eller expert är du välkommen med dina idéer och synpunkter på våra branschträffar. Særimner är också platsen där mathantverkarna från hela sverige nätverkar och skapar kontakter. Vi erbjuder som vanligt även chans till samtal med våra rådgivare.

ELDRIMNER BJUDER IN TILL JUBILEUMSGALA

En kväll där vi under festliga former sluter upp för att fira Eldrimner, Særimner och mathantverket. Välkommen till årets gladaste fest! En kväll som rymmer intressanta smakinstallationer, underhållning från scenen och rätter att avnjuta vid sittande bord. Genom att kombinera mat, kommunikation och konst skapar måltidsvisionären Björn Ylipää upplevelser för alla sinnen och tar oss med på en unik måltidresa. Prisutdelningen på SM i Mathantverk blir ett spännande inslag och ger galan extra guldglans. Att prisa alla medaljörer och segrande tävlingsprodukter förgyller och riktar strålkastarljuset på mathantverket, precis som det ska vara. Låt oss tillsammans göra jubileumsgalan till en minnesvärd afton!

Anmäl dig till jubileumsgalan i samband med din anmälan till Særimner.

TISDAG

PROGRAM

GRYTAN
10.00–10.30

INVIGNING

Særimner 2015 inleds med ett jubileumstal av Bodil Cornell, verksamhetschef på Eldrimner, Jöran Hägglund, landshövding i Jämtlands län, Sven-Erik Bucht, landsbygdsminister och Karl Ludwig Schweisfurth, grundaren av Herrmannsdorfer Landwerkstätten i Tyskland.

GRYTAN
10.30–12.00

DEBATT

MATHANVERKETS PLATS I REGERINGENS LIVSMEDELSSTRATEGI

Sven-Erik Bucht
landsbygdsminister
Stig Orustfjord *GD Livsmedelsverket*
Leif Denneberg *GD Jordbruksverket*
Jöran Hägglund *landshövding Jämtland*
Ulrika Brydling *kock inom hållbar måltid*
Sebastien Boudet
"Den franske surdegsbagaren"
Åke Karlsson *Krokeks gård*
Lars Hansson *Bjärhus Gårdsbutik*
Bodil Cornell *verksamhetschef Eldrimner*
Moderator **Marianne Wanger**

Utvecklingen av mathantverket har stor betydelse för att behålla och utveckla en levande landbygd. Eldrimner har en vision om att det inom en snar framtid ska finnas 10 000 mathanverkare i Sverige. För att detta skall förvekligas behöver hinder undanröjas. Lösningar för detta måste rymmas i regeringens livsmedelsstrategi. Hur löser vi: finansiering av investeringar, generationsväxling, kunskapsbehov, transporter och når till ett hanterbart regelverk?

KAVELN
10.30–12.00

SEMINARIUM

VARUMÄRKE MED HÅLLBARHET SOM LEDSTJÄRNA

Ida Asp
SoLab

Vilka värden man kan få ut av sitt varumärke och vilka fallgropar finns längs vägen? Ida Asp är grundaren av SoLab en inkubator som stöttade samhällsentreprenörer. Hon har i sitt arbete fått möjlighet att jobba fram nya affärsmodeller för att skapa hållbara företag med fokus på samhällsnytta. Ida har bjudit med sig sin vän Joel Svedlund som har varit hållbarhetsansvarig på Klättermusen. Framväxten av företag som lägger mer energi på hållbarhet är stor och vi kan idag se företag som inte bara jobbar för att skapa vinst utan faktiskt skapar andra viktiga värden.

HACKEN
10.30–12.00

SEMINARIUM

FRÅN STORINDUSTRI TILL MATHANTVERKSPARADIS

Karl Ludwig Schweisfurth
Grundaren av Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Karl Ludwig Schweisfurth, grundaren av Herrmannsdorfer Landwerkstätten i Bayern, Tyskland är förre ägaren av Europas största slakt- och charkfabrik. Genom sina barn upptäckte han vördnaden för livet och kunde inte släppa det. Idag får vi lyssna på berättelsen om hans utveckling och om mathantverksparadiset han har skapat.

HARPAN
10.30–12.00

SEMINARIUM

FINANSIERINGSALTERNATIV

Eko Nord
Skärvångens bymejeri
Ekobanken
Cumpane -Ekologisk bakverkstad
Mikrofonden
Moderator **Linda Forss**

Finns det alternativ när de traditionella bankerna inte tror på en mathantverkares idé? Vissa banker ger lån till lokala småföretagare som har ideologiska värderingar. Var kan man få kapital och hur kan man få hjälp med lån om man saknar egen borgenär.

K R O K E N
10.30–12.00

Anita Storm
Finlands svenska Marthaförbund rf

SEMINARIUM

SMARTA DELIKATESSER AV OUTNYTTJAD FISK

Mört, id, braxen, gärs, nors och gädda är några exempel på fiskarter som inte används så mycket till förädling, trots att det finns mycket av dem i sjö och hav. Anita från Finlands svenska Marthaförbund rf som bland annat arbetat med projektet ”Det smarta fiskvalet” berättar om hur man bäst tar tillvara på dessa outnyttjade råvaror och hur man förädlar dem till fina produkter. Hon delar med sig av några recept och föreläsningen avslutas med smakprovning på några av produkterna.

G R Y T A N
13.30–15.00

GRANDE FINALE FÖR UPPROPET OM GAMLA FÖRÄDLINGSTRADITIONER

Eldrimners turné med mathantverksdagar runt om i landet har handlat om att hitta gamla recept och förädlingsmetoder. Vi smakar oss genom det mathistoriska Sverige med produkter som vi återskapat under turnén. Målet har varit att låta historien inspirera mathanverkarna att lyfta fram och tillverka traditionella produkter som passar konsumenten av idag. Välkomna till Eldrimners historiska smakverkstad och utställning.

K A V E L N
13.30–15.00

Gunnar Rundgren
konsult & skribent

SEMINARIUM

LOKALA LIVSMEDELSSTRATEGIER

Gunnar Rundgren diskuterar hur vi kan kombinera god och hälsosam mat, ett miljövänligt jordbruk, en levande landsbygd och natur- och kulturvård genom att utveckla den lokala matproduktionen.

H A C K E N
13.30–15.00

Lisa Herin
Invenire

SEMINARIUM

FÖRSÄLJNING AV KÖTT PÅ LOKAL MARKNAD

Vad kännetecknar den svenska marknaden för lokalt producerat kött? Hur utmärker sig lokala köttproducenter? Hur gör de sig tillgängliga för konsumenterna? Vilka är deras utmaningar och möjligheter? Vi fördjupar oss i tre affärsmodeller, vad som kännetecknar dessa och typiska marknadsföringsargument. Denna föreläsning baseras på en marknadsundersökning som företaget Invenire lät göra under hösten 2014.

H A R P A N
13.30–15.00

Tin Gummuns
Kars-Tövåsens fäbod & Gårdsmejeri
Erik Olsson
Mellangården i Klövsjö
Erika Enckell
Medskogen

SEMINARIUM

FÄBODNÄRINGEN AV I MORGON

Två unga erfarna fäbodbrukare och en entusiastisk nybörjare ger sin syn på framtiden för landets fäboddrift. Tin Gummuns och Erik Olsson har valt att satsa på fäboddrift och förädlar sin mjölk till ost, smör och mese. För dem är detta en produktionsinriktning som engagerar och som ger ökade möjligheter att vara kvar som mjölkbönder.

K R O K E N
13.30–15.00

Patricia Wiklund
Invenire

SEMINARIUM

TRIMMA DIN AFFÄRSMODELL

Företaget växer, du utvecklas. Dina kunder efterfrågar nya produkter och tjänster. Är det dags att se över din affärsmodell eller skapa en ny? Vilket är ditt värdeerbjudande? Hur organiserar du din verksamhet? Vilka resurser har du? Föreläsaren Patricia Wiklund från företaget Invenire ger exempel från mathantverkare i Finland som har utvecklat sina affärsmodeller.

TISDAG

PROGRAM

G R Y T A N
15.30–17.00

Malin Floridan
och Anders Åkerberg
Skedvi Bröd

SEMINARIUM

CROWD FUNDING OCH MATKULTUR PÅ SKEDVI BRÖD

Skedvi Bröd är ett knäckebröd som gräddas för hand i vedeldade ugnar.Produktionen sker i den före detta Vika Bröd-fabriken som lades ned och förstördes 2013 trots ett smärre folkuppror. Tack vare ett massivt engagemang, ett stort upprop på Facebook, samt många människors vilja att bidra med pengar och stöd via ett crowd funding-projekt, kunde det nygamla bageriet invigas i december 2014. I den gamla fabriken driver Malin Floridan och Anders Åkerberg även Dalakassen och ”Visthusboden – en liten saluhall i Stora Skedvi” och de planerar för fler småskaliga matkulturverksamheter innanför väggarna.

H A C K E N
15.30–17.00

Ann Kersti & Henning Wiesinger
Steensgaard
Karl Ludwig Schweisfurth
grundare av Herrmannsdorfer Landwerkstätten

SEMINARIUM

STEENSGAARD – DÄR HELHETEN STYR

Jordbruk, djurhållning, slakt och chark, gårdsbutik och restaurang – allt detta och mycket mer finns på den imponerande gården Steensgaard i Millinge på Fyn, Danmark. Det unga grundarparet Ann Kersti och Henning Wiesinger presenterar sin företagsfilosofi som har helheten i fokus. Företaget är tydligt färgat av tyska Karl Ludwig Schweisfurths Herrmannsdorfer Landwerkstätten, där även Eldrimners charkmästare Jürgen Körber och Sven Lindauer har sina rötter. Ann Kersti och Henning pratar även om sin unika varmstyckning och stressfria slakt – någonting många svenska charktillverkare längtar efter för att skapa etiska mathantverksprodukter av högsta kvalitet.

H A R P A N
15.30–17.00

Patricia Wiklund
Invenire

SEMINARIUM

HÅLLBARHET SOM KONKURRENSMEDEL

Vad är hållbarhet i ett mathantverksföretag? Hur kommunicerar man hållbarhet? Hur uppnår man fördelar? Hållbara företag har något som andra vill bli en del av. Hur tar vi betalt för det? Föreläsaren Patricia Wiklund från företaget Invenire är specialiserad på marknadsföring och strategier.

K R O K E N
15.30–17.00

Pedro Blom
Honungsbiet

SEMINARIUM

HÅLLBAR BIODLING FÖR MILJÖ OCH BIOLOGISK MÅNGFALD

Honungsbin utför varje år ekosystemtjänster för miljarder och är en av de viktigaste pollinerarna som finns. Samtidigt har dödligheten bland våra honungsbin ökat de senaste åren och på många håll i världen råder det ett underskott av pollinatörer. Pedro Blom driver företaget Honungsbiet som erbjuder fadderskap av honungsbin, allt för att bidra till en bättre miljö samt gynna den biologiska mångfalden.

ALLA DAGAR

PÅ TORGET

NÄRINGSDEKLARATION PÅ DINA PRODUKTER

I och med den nya informationsförordningen kommer produkter behöva ha näringsdeklaration från och med 13 december 2016. Vid Eldrimners reception kan du få hjälp med att ta fram en näringsdeklaration. Ta med dig ditt recept, där alla ingredienser redovisas i gram. Du behöver också veta hur mycket din produkt har minskat i vikt från råvara till färdig produkt. *OBS! Det finns undantag:* Exempelvis när du säljer dina produkter direkt till konsument eller när du själv är transportör. Du kan få hjälp med näringsdeklaration av Anna Schweitz på tisdag 12.00-15.30

RÅDGIVNING

På onsdagen erbjuder Eldrimner individuell rådgivning med experter. Du får 15 minuter där du kan ställa frågor. Anmäl dig till rådgivning vid anmälan till Særimner.
Dessa rådgivare delar med sig av sina tips:
Manfred Enoksson, Sébastien Boudet, Leena Jansson, Jürgen Körber, Sven Lindauer, Michel Lepage och Ilona Miglavs.

UTSTÄLLNINGAR

GAMLA FÖRÄDLINGSMETODER
Eldrimners turné med mathantverksdagar har handlat om att hitta gamla recept och förädlingsmetoder och väcka nytt liv i dem. Vi ställer ut ett urval av de produkter som vi ”provlagat” under turnén.

FÖRPACKA MATHANTVERK
Studenter inom grafisk design från Mittuniversitetet i Sundsvall har samarbetat med Eldrimner och Packbridge under 2015 och tagit fram förslag till olika förpackningslösningar.

FÖRPACKNINGSFRÅGOR

Kom och diskutera förpackningar och kommunikation med Packbridge.

ARTISAN FOOD PACKAGING DESIGN AWARDS 2015

FÖRPACKNINGSTÄVLING MED PACKBRIDGE

Att kunna förmedla det genuina, högkvalitativa och hantverksmässiga i en produkt är en konst och detta vill vi uppmärksamma även vid årets Særimner. Ta chansen och delta i årets förpackningstävling och få möjlighet till feedback på ditt arbete i varumärkesbyggnad genom dina förpackningar.

Årets förpackningstävling arrangeras av det internationella förpackningsklustret Packbridge. Packbridge är ett snabbt växande nätverk för förpackningsindustrin med målet att skapa en mötesplats som naturligt kopplar samman industri med akademi, forskning med kommersiell tillämpning, och – kanske viktigast – människor med människor.

Du kan tävla i fem olika branscher:

- BÄR-, FRUKT- & GRÖNSAKSFÖRÄDLING
- BAGERI
- MEJERI
- CHARKUTERI
- FISKFÖRÄDLING.

Varje företag får lämna in max två bidrag och produkten måste finnas med i förpackningen.

Juryn består av personer med lång erfarenhet från förpackningsbranschen och grafiska designers verksamma inom förpackningsområdet. Juryn kommer att bedöma bland annat förpackningens attraktionskraft, hållbarhetsperspektiv och funktionalitet. Årets bidrag ska därför skickas in i förväg senast 14 september tillsammans med lite information till Packbridge.

Informationsblankett och ytterligare information skickas ut i samband med din anmälan till tävlingen. En vinnare i varje klass kommer att utses och prisutdelningen sker i samband med jubileumsgalan på onsdag kväll. Tävlingsbidragen kommer att visas upp under hela Særimner och kan avhämtas torsdag 8 oktober kl 15.00–17.00.

INFORMATION
Mattias Bodell
mattias@packbridge.se
070-667 94 83
www.packbridge.se

packbridge
Connecting ideas

ANMÄLAN
eldrimner.com senast 25 augusti

TÄVLINGSBIDRAGEN SKICKAS TILL*
Åkroken Packbridge
Universitetsallén 32
SE-851 71 Sundsvall

* *Senast 14 september*

PROGRAMÖVERSIKT

TISDAG	GRYTAN	KAVELN
10.00–10.30	INVIGNING	
10.30–12.00	MATHANVERKETS PLATS I REGERINGENS LIVSMEDELSSTRATEGI	VARUMÄRKE MED HÅLLBARHET SOM LEDSTJÄRNA
13.30–15.00	GRANDE FINALE FÖR UPPROPET OM GAMLA FÖRÄDLINGSTRADITIONER	LOKALA LIVSMEDELSSTRATEGIER
15.30–17.00	CROWD FUNDING OCH MATKULTUR PÅ SKEDVI BRÖD	

ONSDAG	GRYTAN	KAVELN
08.30–10.00	VEM ÄGER MATHANTVERKET?	NATURLIGT JÄSTA DRYCKER
10.30–12.00	DET RÄCKER INTE MED ”KÄRLEK”	MAKAR I MATHANTVERK - ATT LEDA TILLSAMMANS
13.30–15.00	BÄRSMAK – VAD ÄR DET?	BYGG ETT BRÖDSORTIMENT MED FOKUS PÅ KVALITÉ
15.30–17.00	MILJÖ OCH HÅLLBARHETSARBETE EN DEL AV KONCEPTET	FYRA BAGARE I ETT SEMINARIUM
från 19.00	FRÖSÖ CONVENTION CENTER	

TORSDAG	GRYTAN	KAVELN
08.30–10.00	SÅ BEDÖMDES PRODUKTERNA I SM	SÅ BEDÖMDES PRODUKTERNA I SM
10.30–12.00	BRANSCHTRÄFF - BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING	BRANSCHTRÄFF BAGERI
13.30–15.00	ATT VÄLJA FÖRPACKNINGAR MED OMSORG	BJÖRN YLIPÄÄ STORYTELLING BY FOOD

SÆRIMNER

ONSDAG	TORGET
08.30–10.00	RÅDGIVNING BÄR-BRÖD-FISK-CHARK
10.30–12.00	RÅDGIVNING MEJERI

HACKEN	HARPAN	KROKEN
FRÅN STORINDUSTRI TILL MATHANTVERKSPARADIS	FINANSIERINGSALTERNATIV	SMARTA DELIKATESSER AV OUTNYTTJAD FISK
FÖRSÄLJNING AV KÖTT PÅ LOKAL MARKNAD	FÄBODNÄRINGEN AV I MORGON	TRIMMA DIN AFFÄRSMODELL
STEENSGAARD – DÄR HELHETEN STYR	HÅLLBARHET SOM KONKURRENSMEDEL	HÅLLBAR BIODLING FÖR MILJÖ OCH BIOLOGISK MÅNGFALD

HACKEN	HARPAN	KROKEN
SLAKT PÅ NYA VÄGAR	VAD HAR EKONOMI MED MJÖLKENS KEMI ATT GÖRA?	ATT LYCKAS BÄTTRE MED SÄLJARBETET
HAR FÖRÄNDRINGAR I LIVSMEDELSTILLSYNEN LETT TILL NÅGRA FÖRBÄTTRINGAR?	SMAKA AV – DEN STORA SKILLNADEN	DJUPDYKNING I SILLENS VÄRLD
ÄR CHARKEN LÖNSAM?	ATT SÄLJA OBEHANDLAD MJÖLK	BALANS I LIVET SOM LITEN FÖRETAGARE
INÄLVSMAT; TA VARA PÅ HELA DJURET	PRISSÄTTNING – SIFFROR OCH STRATEGI	FISKFÖRÄDLARE OCH YRKESFISKARE I FINLAND

JUBILEUMSGALA OCH PRISUTDELNING SM I MATHANTVERK

HACKEN	HARPAN	KROKEN
SÅ BEDÖMDES PRODUKTERNA I SM	YOGA I VARDAGEN FÖR BÄTTRE ARBETSMILJÖ	TRYGGVE BERGMAN – LÖJROMSRESAN
BRANSCHTRÄFF GÅRDSSLAKT & CHARKUTERI	BRANSCHTRÄFF MEJERI	BRANSCHTRÄFF FISKFÖRÄDLING
ATT TA TILLVARA EGNA FJÄLSTER	INKÖPT MJÖLKRÅVARA OCH GOD KVALITET	RAKFISK - DEN NORSKA SURSTRÖMMING

ONSDAG

PROGRAM

GRYTAN
08.30–10.00

DISKUSSION

VEM ÄGER MATHANTVERKET?

Industrin och handeln visar intresse för mathantverket. Arla tillverkar speciella ostar under sitt varumärke Arla Unika och ICA annonserar att ”äkta mathantverk känns på smaken”. Är det mathantverk? Vilka fördelar och farhågor kan vi se? En diskussion om hur vi bevarar mathantverkets värde.

Christiane Edberg
Cumpane -Ekologisk bakverkstad
Tor Norrman *Skärvångens bymejeri*
Ulrika Brydling *kock inom hållbar måltid*
Mats-Eric Nilsson *chefredaktör Hunger*
Patricia Wiklund *Invenire*
Britt Bohlin *rådsdirektör Nordiska rådet*
Magnus Gröntoft *fd projektledare Ny Nordisk Mat*
Bodil Cornell *Eldrimner*
Moderator **Marianne Wanger**

KAVELN
08.30–10.00

Tove Nilsson
kock, matskribent och sommelier

SEMINARIUM

NATURLIGT JÄSTA DRYCKER

Tove Nilsson är författare till boken Soda, lemonad och snacks. Tove berättar om vad fermenterade drycker är och reder ut begrepp som soda, lemonad och kombucha. Hur framställs en startkultur och vilka möjligheter finns att tillverka naturligt jästa drycker av våra svenska råvaror ges också svar på.

HACKEN
08.30–10.00

Hälsingestintan
Katrin Schiffer
Eldrimner

SEMINARIUM

SLAKT PÅ NYA VÄGAR – MOBIL NÖTSLAKTERI OCH GÅRDSSLAKT VIA KULGEVÄRSMETODEN

Hantverkmässig charktillverkning av högsta kvalitet görs av råvaror av högsta kvalitet. Om djur utsätts för stress vid slakten kan ett bra liv få ett tragiskt avslut och köttkvaliteten kan försämras avsevärt. Eget slakteri är ett sätt att få mer kontroll över hela kedjan från levande djur till färdig produkt. Nu har även Hälsingestintans mobila nötslakteri sett dagens ljus och presenteras på Særimner. Riktigt stressfritt blir det om man avlivar direkt i hage. Katrin Schiffer, Eldrimner, har nyss disputerad i Tyskland om gårdsslakt av nötkreatur med kulgevärsmetoden och berättar om senaste forskningsresultat. Lyssna och diskutera med banbrytarna vars mål är etiskt kvalitetskött.

HARPAN
08.30–10.00

Michel Lepage
fransk ystningsexpert

SEMINARIUM

VAD HAR EKONOMI MED MJÖLKENS KEMI ATT GÖRA?

Mjölkens kapital ligger i dess beståndsdelar. Hur detta kapital förvaltas under förädlingen till ost påverkar ekonomin i slutändan. Här får du veta hur du får ett gott ostutbyte som ger ”klirr i kassan”.

KROKEN
08.30–10.00

Ulrika Hellström
säljcoach

SEMINARIUM

ATT LYCKAS BÄTTRE MED SÄLJARBETET

Ulrica Hellström har arbetat i över femton år inom livsmedelsbranschen. Hon har arbetat både som marknadsförare, säljare och försäljningschef. Sedan fem år coachar och utbildar hon säljare och idag ger hon oss som säljer mathantverk tips och råd för att vässa säljtekniken. Hon går igenom olika säljsituationer såsom gårdsbutik, torghandel och att sälja till livsmedelsbutiker och restauranger. Vad bör man tänka på för att förbereda, genomföra och följa upp ett säljmöte?

G R Y T A N
10.30–12.00

Mats-Eric Nilsson
chefredaktör Hunger

SEMINARIUM

DET RÄCKER INTE MED ”KÄRLEK”

Om inte mathantverkaren lyckas få konsumenten att inse skillnaden mellan den äkta varan och den industriframställda kopian går det aldrig att ta ordentligt betalt. Så vad ska du nu säga om din produkt när även storföretagen börjat baka och laga sin mat med »kärlek«?

K A V E L N
10.30–12.00

Jeanette & Kristian Carlsson,
Öströö Fårfarm
Anna & Robert Schweitz,
Annas hembageri

SEMINARIUM

MAKAR I MATHANTVERK – ATT LEDA TILLSAMMANS

Anna och Robert Schweitz på Annas Hembageri och Jeanette och Kristian Carlsson på Öströö Fårfarm berättar om hur de tacklar att inte jobba förmycket, känna glädje till jobbet, vem som ska bestämma, äktenskapsbråk på jobbet, hålla kärleken vid liv, hålla sig ifrån den berömda väggen och hitta tid för egentid och fritid.

H A C K E N
10.30–12.00

Stig Orustfjord
GD Livsmedelsverket
Malin Engdahl
Livsmedelsverket
Ann-Charlotte Johansson
Östersund kommun
Martin Clarstedt
Rättviks kommun
Per Nilsson
Profox

DISKUSSION

HAR FÖRÄNDRINGAR I LIVSMEDELSTILLSYNEN LETT TILL NÅGRA FÖRBÄTTRINGAR?

En diskussion där några av de förändringar som har skett med livsmedelstillsynen lyfts:
- Livsmedelsverket har tagit över kontrollen över vissa mejeri- och charkuteriföretag. Vad har denna förändring inneburit för företagarna? Har det blivit bättre eller sämre?
- Livsmedelsverket har omorganiserat sin kontrollverksamhet, vad har det gett för konsekvenser för kontrollen?
- I Rättvik har man gjort om livsmedelstillsynen på så sätt att man till och med fått namnge en modell, Rättviksmodellen. Vad innebär den modellen för företagarna och för kommunen?

H A R P A N
10.30–12.00

Jens Linder
kock & journalist

SEMINARIUM

SMAKA AV – DEN STORA SKILLNADEN

Jens Linder om den spännande konsten att justera smaker, dofter och konsistenser i hantverksmaten. Om de fem grundsmakerna, doftfamiljer och konsten att nolla munnen och att låta fantasi och minnen bli verktyg vid mathantverket.

K R O K E N
10.30–12.00

Ilona Miglavs
utbildningsansvarig på Hanssons

SEMINARIUM

DJUPDYKNING I SILLENS VÄRLD

Ilona Miglavs är marinbiolog och jobbar idag som utbildningsansvarig på en stor fiskgrossist. Hon tar oss med in i sillens värld. Vi får bland annat en beskrivning av sillen i europeiska vatten, när den fiskas och vad fångsterna nyttjas till under olika säsonger, teorier om varför sillperioder kommer och går, samt veta mer om sillfisket i dag.

ONSDAG

PROGRAM

G R Y T A N
13.30–15.00

Leena Jansson
sommelier

SEMINARIUM

BÄRSMAK – VAD ÄR DET?

Bär av god kvalitet är vi bortskämda med i Norden, men hur utnyttjar vi dess fulla potential? Leena Jansson, sommelier med specialintresse för bärviner, glögg och andra bärdrycker, kommer att berätta om aromer och smaker hos olika bär. Genom sensoriska övningar får vi uppleva hur grundsmakerna påverkar vår egen smakupplevelse av en råvara. Detta blir ett seminarium om hur vi kan tämja smaken både hos våra vilda, men också våra odlade bär.

K A V E L N
13.30–15.00

Sébastien Boudet
"Den franske surdegsbagaren"

SEMINARIUM

BYGG ETT BRÖDSORTIMENT MED FOKUS PÅ KVALITÉ

Sébastien Boudet är grundaren av Petit France, som 3 år i följd vann Gulddraken för bästa café och han har 25 års erfarenhet av att driva bageri. Han berättar och ger tips på hur man bygger upp ett gott, genomtänkt och lönsamt brödsortiment med hög kvalité.

H A C K E N
13.30–15.00

Sven Lindauer
tysk charkmästare

SEMINARIUM

ÄR CHARKEN LÖNSAM?

Sven Lindauer känns igen från Eldrimners charkkurser och förutom mästarutbildning i slakt, chark och styckning är han en driven företagsledare med sinne för ekonomi. För att veta om företaget ger vinst är det mycket man behöver veta, till exempel kostnader för råvaror, produktion och marginalkostnader. Men rätt svar kräver rätt frågor. Sven visar exempel på ekonomiberäkningar och kalkyler som hjälper dig till lönsamhet i charkuteriet.

H A R P A N
13.30–15.00

Prof. Dr. Ton Baars
Forskningsinstitut för Ekologisk Jordbruk (FiBL), Schweiz

SEMINARIUM

ATT SÄLJA OBEHANDLAD MJÖLK

Ton Baars, forskare i mjölkkvalitet och djurvälfärd, berättar om det tyska systemet ”Vorzugsmilch”, där obehandlad/opastöriserad, färsk mjölk säljs under kontroll av livsmedelsmyndigheterna, till skillnad från mjölk som säljs direkt ur tanken på bondgården och som ska kokas. ”Vorzugsmilch” är ett väl etablerat system som fungerar liknande även i andra europeiska länder och USA. Ton kommer även att prata om skillnaden mellan obehandlad och uppvärmd mjölk samt påverkan av kornas foder och antibiotika. Dessutom presenterar han sin forskning kring obehandlad mjölks förebyggande egenskaper mot allergier och astma.

K R O K E N
13.30–15.00

Elisabeth Andersson Brinchmann
Vilja Lysa

SEMINARIUM

BALANS I LIVET SOM LITEN FÖRETAGARE

Att brinna men inte bränna ut sig. Att leda ett idéburet företag med få eller inga anställda är roligt men kan leda till stress. Elisabeth Andersson Brinckmann från Vilja Lysa är sjukgymnast, ledarutvecklare och organisationskonsult. Hon har mångårig erfarenhet av att hjälpa företagare inom den gröna näringen till ett vardagsliv där både hälsa och effektivitet står i fokus. Hon berättar om att leda sig själv och andra. Vi får exempel på enkla redskap och övningar som underlättar arbetslivet och minskar känslan av stress.

GRYTAN
15.30–17.00

DISKUSSION

Jeanette Carlsson
Öströö Fårfarm
Camilla Landgren
Brunkulla Gård
Christiane Edberg
Cumpane -Ekologisk bakverkstad
Julia Pearson
Café Torget
Moderator **Linda Forss**

MILJÖ OCH HÅLLBARHETSARBETE EN DEL AV KONCEPTET

Fyra mathantverkare samtalar om miljö, hållbarhet, ekologi, sammanhang och mervärden. För vissa mathantverkare är miljöarbetet en del av stommen i företaget och för andra är miljöarbetet mer dolt och inte uttalat. Miljöarbete hos några mathantverksföretag handlar om ekologiska råvaror, medan för andra är det att kunna köpa lokala råvaror, ha smarta energilösningar eller att inte använda tillsatser. Vi får höra några mathantverkare berätta mer om sina tankar och hur det tar uttryck på deras företag.

KAVELN
15.30–17.00

SEMINARIUM

Manfred Enoksson
Saltå Kvarn
Dan Brouwer
Järna Stenugnsbageri
Anna Schweitz
Annas Hembageri

FYRA BAGARE I ETT SEMINARIUM

Vi bjuder på fyra korta och inspirerande inslag på temat bröd. Manfred Enoksson, surdegskungen på Saltå Kvarn tar oss med på en odyssé i maltens värld. Dan Brouwer, hantverksskicklig bagare berättar om vedugnsbageriet i Järna som blev stenugnsbageri. Anna Schweitz, framgångsrik bagare i Mariefred om lösningar på det lilla bageriets växtvärk. Det finns dessutom en fjärde, hemlig bagare i gruppen. Kom gärna och se vem det är.

HACKEN
15.30–17.00

SEMINARIUM

Jürgen Körber
tysk charkmästare
Karl Ludwig Schweisfurth
grundare av Herrmannsdorfer Landwerkstätten

INÄLVSMAT; TA VARA PÅ HELA DJURET

Att ta vara på så mycket som möjligt av ett slaktat djur är en hederssak för hantverkscharkuterister. Etik, ekonomi och resursutnyttjande förenas i spännande produkter med läckra smaker. Jürgen Körber, mästare och charklärare hos Eldrimner, berättar och förklarar tillsammans med sin egen mästare och chef, legendarisk Karl Ludwig Schweisfurth (Herrmannsdorfer), hur du lyckas med dina inälvsprodukter.

HARPAN
15.30–17.00

SEMINARIUM

Almuth Mengler Roos
bagare och ekonom

PRISSÄTTNING – SIFFROR OCH STRATEGI

Några kalkylexempel. Vi går genom några metoder för prissättning och gör kostnadsberäkning. Ett företag redovisar sin prissättningsmodell. Almuth är mathantverkare med bageriet Almuths Baksterhus på Frösön och har en bakgrund som ekonom inom livsmedelsbranschen med mera.

KROKEN
15.30–17.00

SEMINARIUM

Tom Blom
yrkesfiskare

FISKFÖRÄDLARE OCH YRKESFISKARE I FINLAND

Tom Blom berättar om sin verksamhet i Finland och hur det kan skilja sig att vara yrkesfiskare och förädlare i Finland i jämförelse med Sverige, vilken fisk som fiskas i huvudsak och hur den förädlas traditionellt i Finland. Tom berättar också om den traditionella rökningen av fisk i Sundom.

FRÖSÖ CONVENTION CENTER
19.00 och framåt

GALA

JUBILEUMSGALAN

För 20 år sedan höll Eldrimner det allra första idé- och kunskapsforumet för mathantverkare. För 10 år sedan blev Eldrimner ett nationellt resurscentrum för mathantverkare. Detta vill vi fira med en stor gala. Björn Ylipää bjuder på en resa genom det svenska mathantverket. Det blir även prisutdelning för SM i Mathantverk och underhållning värdig en jubileumsgala.

TORSDAG

PROGRAM

08.30–10.00

Seminariet genomförs branschvis. Kolla på anslagstavlan för att hitta till din bransch.

SEMINARIUM

SÅ BEDÖMDES PRODUKTERNA I SM I MATHANTVERK

Detta är ett utmärkt tillfälle att få reda på mer om hur juryn arbetat, hur tankegångarna gått och vad som gjort att vinnarprodukterna vann. Här får du som producent tillfälle att diskutera och få återkoppling kring dina produkter.

HARPAN
08.30–10.00

Malin Burns
Yogaskolan Östersund

SEMINARIUM

YOGA I VARDAGEN FÖR BÄTTRE ARBETSMILJÖ

Yoga - praktiska tips för en bättre vardag. Malin Burns från Yogaskolan ger enkla, praktiska tips på hur vi kan använda oss av yoga i vardagen för att minska stress, förbättra kroppsmedvetandet och ta hand om axlar, nacke och rygg.

KROKEN
08.30–10.00

Tryggve Bergman
Matproducenterna i Norr

SEMINARIUM

TRYGGVE BERGMAN – LÖJROMSRESAN

Tryggve Bergman tar oss med på en spännande föreläsning om Kalixlöjromen. Tryggve tilldelades 2014 Gastronomiska Akademiens diplom för sitt hårda arbete med att få Kalixlöjromen ursprungsskyddad. Han berättar varför de ansökte om skyddad ursprungsbeteckning, hur fiskandet av siklöjan går till och hur man förädlar rommen för att få fram den unika produkten. Han berätta om hur han som privatperson fick Kalixlöjrom att bli ursprungsskyddad och vad det har betytt för regionen och produkten. Vi avslutar med en provsmakning av Kalixlöjrom.

GRYTAN 10.30–12.00	BRANSCHTRÄFF	BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING
KAVELN 10.30–12.00	BRANSCHTRÄFF	BAGERI
HACKEN 10.30–12.00	BRANSCHTRÄFF	GÅRDSSLAKT & CHARKUTERI
HARPAN 10.30–12.00	BRANSCHTRÄFF	MEJERI
KROKEN 10.30–12.00	BRANSCHTRÄFF	FISKFÖRÄDLING

Diskussioner om aktuella frågor inom respektive bransch tillsammans med Eldrimners branschansvariga. Öppet till både erfarna och blivande mathantverkare

GRYTAN
13.30–15.00

Lena Stigh
organisk kemist

SEMINARIUM

ATT VÄLJA FÖRPACKNINGAR MED OMSORG

Om förpackningars miljö- och hälsoaspekter. En förpacknings ursprung, tillverkning och användning avgör hur den belastar miljön. Föreläsaren Lena Stigh är organisk kemist med erfarenhet från jämförande miljöbedömningar av produkter. En metod med helhetsperspektiv som Jegreliusinstitutet för tillämpad Grön kemi använder.

Jegrelius
EN DEL AV REGION JÄMTLAND HÄRJEDALEN

KAVELN
13.30–15.00

Björn Ylipää
kreativ ledare, Måltidsvision

SEMINARIUM

STORYTELLING BY FOOD

Björn Ylipää är den fd skogsarbetaren, bluessångaren och pizzabagaren som lämnade Pajala för nya utmaningar söder över. Studierna vid restauranghögskolan i Grythyttan blev något av en kulturchock, men gav också gnistan till Måltidsvisions affärsidé. Björn är kreativ ledare på företaget Måltidsvision som arbetar med "Storytelling by food". Kom och lyssna på en spännande föreläsning där Björn berättar om hur man använder sig av mat och dryck för att kommunicera budskap, skapa engagemang och fånga känslan i event. Han ger även en "matnyttiga" kreativa tips hur mathantverkare kan skapa upplevelseprodukter som komplement till mathantverket.

HACKEN
13.30–15.00

Sven Lindauer & Jürgen Körber
tyska charkmästare

SEMINARIUM

EGET FJÄLSTERBEREDNING – PREMIÄRVISNING!

Det mesta av tarmar och andra inälvor blir till avfall som slakterier betalar dyrt för att bli av med. En resurs som i stället kan bli fjälster till produkter av högsta kvalitet. Sven Lindauer och Jürgen Körber har fått i uppdrag av Eldrimner att med foto och film dokumentera hur det går att ta tillvara tarmar från gris, nöt och får.

HARPAN
13.30–15.00

Michel Lepage
fransk ystningsexpert

SEMINARIUM

INKÖPT MJÖLKRÅVARA OCH GOD KVALITET

Fler och fler gårdsmejerister jobbar med inköpt mjölkråvara, som komplement till egen mjölk eller exklusivt. Hur kan man bedöma mjölkens kvalitet (kemisk, mikrobiologisk etc.) utifrån det som behövs för en ostproduktion av god och jämn kvalitet? Vilka metoder och vilka tester finns? Hur uppnås en god mjölkråvara till vidareförädling?

KROKEN
13.30–15.00

Leif Lynum
fd förstelektor

SEMINARIUM

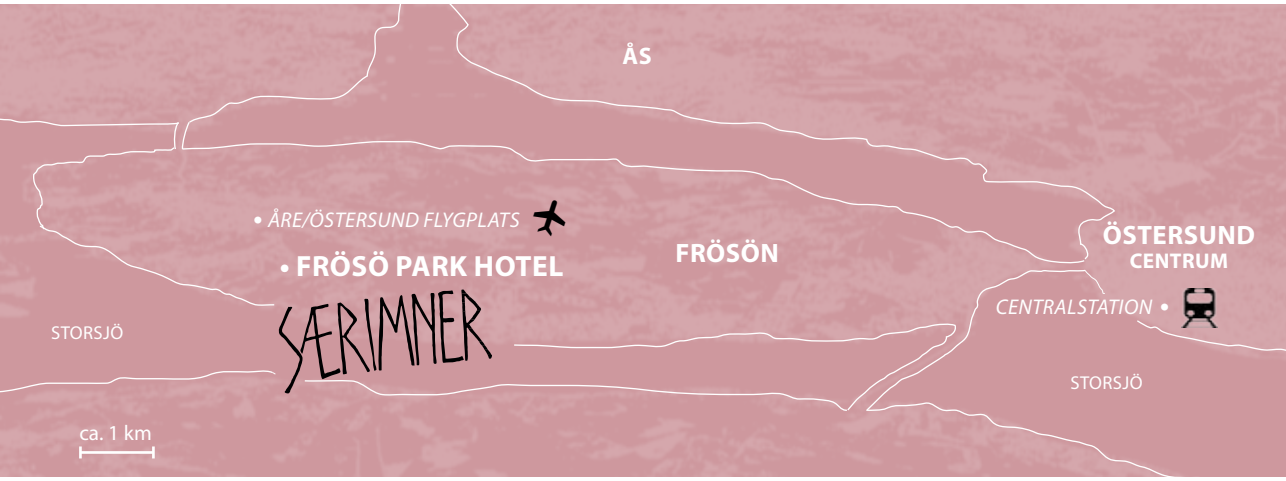
RAKFISK- DEN NORSKA SURSTRÖMMING

Leif Lynum är numera pensionär men var tidigare förstelektor vid Högskolan i Sør-Trøndelag. Han berättar historien om Rakfisk, hur framställningsprocessen går till och vilka faror som måste hanteras.

B

SVERIGE
PORTO BETALT
PORT PAYÉ

AVSÄNDARE Eldrimner/Länsstyrelsen i Jämtlands län, Ösavägen 30, 836 94 ås



ANMÄLAN

Anmälan görs på eldrimner.com senast tisdag den **25 augusti 2015**.

PRISER

Særimner alla tre dagar: 2 000 kr + moms
Anmälan efter 25 augusti: 2 500 kr + moms
Pris för en dag: 1 000 kr + moms
Ungdomspris (upp till 30 år): 650 kr
Jubileumsgala: 600 kr + moms

MAT

På FRÖSÖ PARK HOTEL serveras dagligen lunch i form av varmrätt med fokus på lokala råvaror. Salladsbuffé, bröd och kaffe ingår. Lunchen kostar 100 kr per dag när du bokar den i samband med anmälan. Denna betalas sedan på FRÖSÖ PARK HOTEL i utbyte mot lunchkupponger. *Vid köp på plats gäller ordinarie pris*. Det kommer att finnas ett lättare alternativ i form av en soppbuffé för 80 kr, där bröd, salladsbuffé och kaffe ingår. Under SÆRIMNER kommer FRÖSÖ PARK HOTEL även att ha ett café med enklare lunch och fika baserad på produkter från olika mathantverkare.

BOENDE

Bo i anslutning till Særimner på nybyggda FRÖSÖ PARK HOTEL i enkel-, dubbel- eller flerbäddsrum med frukostbuffé, fri tillgång till spa- och relaxavdelning samt internet.
Enkelrum: 950 kr/natt – **Del i dubbelrum**: 495 kr/natt
Del i trebäddsrum: 400 kr/natt – **Del i flerbäddsrum**: 350 kr/natt*
Enklare boendealternativ finns i anslutning till hotellet.
För information om detta kontakta qr.frosopark@choice.se
Maila din bokning till: jorgen.berglin@choice.se och ange bokningskoden SÆRIMNER.

**Priserna gäller till och med 25/8. Därefter ordinarie priser.*

KONTAKT

Christina Hedin
christina@eldrimner.com
010-225 32 64

Anna Berglund
anna@eldrimner.com
010-225 33 07

Sara Lundkvist
sara@eldrimner.com
010-225 35 06

MILJÖMÄRKT
3041 0145
TRYCKSAK

Eldrimner
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Länsstyrelsen Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

GRAFISK FORM & FOTO Stéphane Lombard