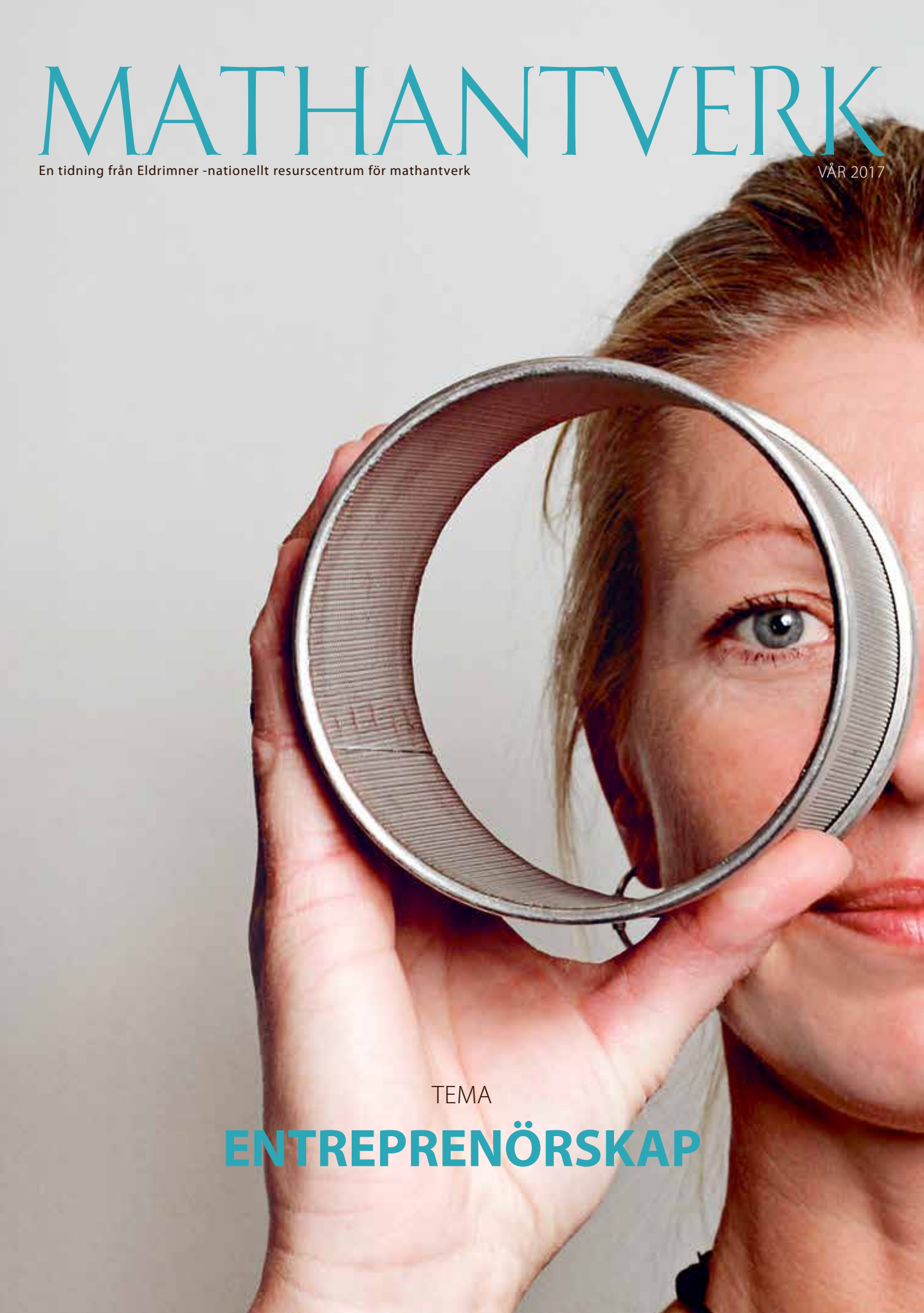
MATHANTVERK

En tidning från Eldrimner -nationellt resurscentrum för mathantverk

VÅR 2017



TEMA

ENTREPRENÖRSKAP

IDÉ- OCH KUNSKAPSMÄSSA OM MATHANTVERK

SÆRIMNER

Tema

MATHANTVERKETS RÅVAROR

ÅRE

COPPERHILL MOUNTAIN LODGE

24–26 oktober, 2017

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

MATHANTVERK

VÅR 2017

Mathantverk skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet. Dessa tillverkas av i huvudsak lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och ofta på den egna gården. Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunnande är med i hela produktionskedjan. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung. Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.

Tidningen MATHANTVERK ges ut kostnadsfritt av Eldrimner fyra gånger per år ▪ UPPLAGA 8 600 exemplar ▪ ANSVARIG UTGIVARE Bodil Cornell
REDAKTÖR Catharina Andersson ▪ GRAFISK FORM, LAYOUT & BILDREDAKTION Stéphane Lombard ▪ TRYCK Elanders
PRENUMERATION Gå in på eldrimner.com och fyll i formuläret ▪ ADRESSÄNDRINGAR Elisabeth Hallin, lisa@eldrimner.com
OMSLAGSFOTO Stéphane Lombard

Eldrimner är ett nationellt resurscentrum för mathantverk. Eldrimner hjälper dig som är mathantverkare – i starten såväl som i utvecklingen av företaget – genom rådgivning, kurser, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att det svenska mathantverket ska utvecklas. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

eldrimner.com

Vi har nu inlett vår nya turné med mathantverksdagar. Det spännande temat är ”Mathantverkets råvaror” och målgruppen är råvaruproducenter och naturligtvis mathantverkare. Som vi tidigare berättat ska vi besöka nio platser i vår, sju till hösten och ytterligare sju våren 2018. Vi började som vanligt i Jämtlands län, på Eldrimner, där det finns många händer som kan hjälpa till, när vi genomförde dagen för första gången. Det är mycket som ska stämma. Utöver information och diskussioner, serveras fyra små rätter, baserade på deltagarnas produkter; råvaror och mathantverk. Vår kock på turnén, Lena Flaten, komponerar rätterna och tillagar dem, med hjälp av oss andra.

Hittills har vi genomfört tre lyckade träffar, förutom i Jämtland har vi också varit i Blekinge län, på Mandeltårtan i Ronneby och i Kalmar län på Hagslättens Deli i Köpingsvik. Temat ligger helt rätt i tiden märker vi. Det är väldigt viktigt att diskutera kvalitet på råvarorna - det finns så många olika aspekter och behov. Det är viktigt att mathantverkaren hittar råvaror av riktigt bra kvalitet och att råvaruproducenten får betalt för kvaliteten. Otroligt viktigt är också att skapa nätverk. Vi har haft stor uppslutning på de inledande träffarna och mycket diskussionssugna deltagare. Med stor glädje ser vi fram emot de 20 återstående träffarna. Läs mer om första träffen här i tidningen och besök oss när vi kommer till ditt län! Du får en inbjudan i brevlådan, men du kan också gå in och titta på programmet på eldrimner.com/mathantverksdagar och se när vi kommer till ditt län.

Eftersom ”Mathantverkets råvaror” också är tema för Særimner 2017 får vi på många olika seminarier möjlighet att fördjupa oss mer. Till Særimner kommer bland andra Kerstin Fredlund som ska ge oss mer kunskap om gluten och gluteninnehåll i olika spannmål. Jenn Kast, från Neal´s Yard Dairy i Storbritannien, visar och diskuterar skillnaden på opastöriserad mjölk från olika gårdar. Kerstin Björklund berättar om sin satsning på mältning av svenskt lantkorn, Jürgen Körber pratar om charktillverkning på slaktvarmt kött och det blir många, många fler seminarier. Vi arbetar fortfarande med programmet och det kommer att ligga färdigt på vår hemsida i maj. Naturligtvis arrangerar vi också SM i Mathantverk i samband med Særimner.

Detta nummer av tidningen har temat mathantverkets entreprenörskap. Det handlar om allt från hantverket, företagsekonomi, de nödvändiga förpackningarna, den angelägna kunskapen om varumärkesskydd, till den nya informationsförordningen och det smidiga sättet att sälja genom REKO-ringar. Allt finns med i det här numret. Eldrimner försöker allt mer belysa de för mathantverkaren så viktiga ämnena. Vi gör det i tidningen, och vi ordnar också seminarier och informerar på flera sätt. Många seminarier är webbinarium, det vill säga att du kan välja att komma till Eldrimner eller sitta hemma och följa seminariet via länk från din dator eller läsplatta. Nyligen hade vi ett lyckat webbinarium med titeln ”Att sälja mathantverk”. Vi fortsätter att prova oss fram och vill gärna ha dina synpunkter på ämnesval och återkoppling på hur tekniken fungerar för dig.

Vi är nu inne på sluttampen av dammsugningen av Sveriges alla mathantverkare som ska med i ”Din vägvisare till Sveriges mathantverk”. En vägvisare som finns både på webben och som app. Nu ska vi också trycka en ny kartbok 11 år efter att vi gav ut vår förra och det gäller att få med alla våra mathantverkare. Därför kommer en viktig uppmaning om du vill vara med: Gå in på mathantverk.se och anmäl dig till Vägvisaren eller uppdatera de uppgifter som redan finns. Skicka gärna också ett foto som kan vara med i den tryckta kartboken. Har du frågor, kontakta Aksel Ydrén eller Jonas Lindholm på Eldrimner. Vill du synas med ditt mathantverksföretag i kartboken måste vi ha allt material innan sista mars.

Och nu har det äntligen hänt! Vi har fått ett positivt beslut för en ettårig Yh-utbildning inom mathantverk. Utbildningen börjar 28 augusti och innan dess ska vi anta 28 elever. Ansökan ska vara inne senast 15 april. Hjälp till att sprida informationen om denna uppskattade utbildning! Information finns på eldrimner.com/yh.

Ha nu en riktigt trevlig påsk och vår framöver! Vi ses på aktiviteter runt om i landet.

Bodil Cornell

MATHANTVERK

BÄR- FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLARE, BAGARE, CHARKUTERIST, MEJERIST

ETTÅRIG YH-UTBILDNING

HELTID
RIKSINTAG
200 POÄNG
40 VECKOR
VARAV
20 VECKOR PRAKTIK

ANMÄLAN torsta.se
STARTDATUM 28 augusti
PLATS Eldrimners lokaler, Ås, Jämtland + praktik på mathantverksföretag runt om i Sverige
FÖRKUNSKAPSKRAV Gymnasieutbildning eller likvärdig kompetens
EKONOMI Utbildningen är kostnadsfri och studiemedelberättigande
UTBILDNINGSLEDARE Liv Ekerwald, 010-225 32 01, liv@eldrimner.com
SISTA ANMÄLNINGSDAG 15 april

NY KURSLEDARE INOM BÄR- OCH FRUKTVIN

I januari höll Maria Tigerstedt sin första bär- och fruktvinskurs för Eldrimners räkning. Maria är utbildad vintillverkare i Finland där konceptet ”gårdsvin” tillämpas, vilket innebär att bär- och fruktvin, som tillverkas enligt vissa kriterier, får säljas från gården. Marias företag heter Mustila Viini, och har 20-årsjubileum nästa år. Utöver sina 16 olika bär- och fruktviner tillverkar Maria likör, saft, glögg, marmelad, inläggningar med mera.

Under tvådagarskursen med Maria fick deltagarna, i teori och praktik, gå igenom råvaruhantering, pressning, mätning, blandning och jäsning. I mars kommer Maria tillbaka till Eldrimner för en fristående uppföljning med tyngdpunkt på filtrering och buteljering av vin. Denna kurs kommer även att ta upp om smaksättning av vin samt tillverkning av likör. Mer information om kursen finns på sidan 55.

SMAKA PÅ STOCKHOLM

Den 1–6 juni kommer Eldrimner tillsammans med mathantverkare från hela landet att ta plats vid Molins fontän i Kungsträdgården under årets Smaka på Stockholm. Arrangemanget lockade förra året över 350 000 besökare och räknas till en av världens största matfestivaler.

Det är tredje året vi är med och i år skalar vi upp vårt deltagande rejält med en 10x5 meters monter där vi säljer och visar upp mathantverk. Bredvid Eldrimners monter finns Sébastien Boudet med bagare från hela landet, mellan de två montrarna blir det full aktivitet med uppvisning av produktion, samarbeten och interaktion mellan kockar och mathantverkare.

Alla branscher utom bageri med Eldrimner Certifierat Mathantverk har möjlighet att vara med och sälja sina produkter i Eldrimners tält, tillsammans med mathantverkare från hela landet och oss på Eldrimner. Ett erbjudande med mer information om upplägget har skickats ut till mathantverksföretag med certifierade produkter under februari månad.

Har du inte certifierat dina produkter ännu men vill vara med? Läs om certifieringen på eldrimner.com/certifiering eller maila Christina Hedin, christina@eldrimner.com.

FOTO Stéphane Lombard

FOTO Christina Hedin

AMBASSADÖRSTRÄFF I STOCKHOLM

Eldrimners entusiastiska och kreativa ambassadörer samlades för ett möte utanför Bålsta på Bro Park Krog hos systrarna Brydling den 6 februari. De uppdaterades om vad som händer på Eldrimner som till exempel Smaka På Stockholm, Særimner, Mathantverksdagar, Prova På-dagar och alla mathantverkskurser.

För ett år sedan träffades ambassadörerna i Jämtland och de fick då tillsammans ysta en ost i Eldrimners mejeri. Denna ost har nu dränerats, pressats, lagrats, tvättats, vänts och pysslats om i ett års tid. Nu på Bro Park Krog var osten redo att avsmakas.

Eldrimner började utse ambassadörer för mathantverket redan 2007 och först ut var Carl Jan Granquist och Ana Martinez. Sedan dess har gruppen växt med två nya ambassadörer vartannat år. I år kom 9 ambassadörer till träffen.

FÖRSTA ÖPPNA FM I MATHANTVERK

I mitten av oktober 2016 avgjordes det första finska mästerskapen i mathantverk i Raseborg i södra Finland. I tävlingen deltog omkring 60 företag i 29 olika klasser med totat 170 produkter.

De tävlande företagen kom från olika delar av Finland samt från Sverige. Bageriet LOKAL från Kumla och Brännland Cider från Umeå kammade hem två guldmedaljer vardera i tävlingen.

Flera av de finska företagen har tidigare varit med och tävlat i Öppna SM i Mathantverk, men fick nu chansen att visa upp sina produkter på hemmaplan. Öppna FM i Mathantverk anordnas inom projektet Kustens Mat vid Yrkeshögskolan i Raseborg även 2017 och 2018. Nästa tävlingstillfälle blir den 4–6 oktober.

FOTO Kustens Mat

ELDRIMNERS BIBLIOTEK VÄXER

Nu har Eldrimner fått en ny stor donation till referensbiblioteket. Mat- och kulturskribenten och även tidigare länsråd i Jämtlands län, Tage Levin, har donerat närmare 200 böcker ur sin stora samling av kulinarisk litteratur. Förutom ett stort tillskott av litteratur som har sorterats in under Eldrimners olika branscher finns nu ytterligare gamla kokboksrariteter, böcker om kokkonstens historia, en stor mängd litteratur om mat och kultur i andra länder och om mat och kultur allmänt med många intressanta titlar att botanisera bland.

Biblioteket på Eldrimner omfattar nu närmare 1 200 böcker.

NY RÖK OCH TUMLARE PÅ ELDRIMNER

Strax före nyår installerades två efterlängtade nyheter i Eldrimners utbildningscharkuteri. Ett rök- och kokskåp samt en vakuumtumlare. Det ger nya möjligheter att visa upp och testa olika slags utrustning och att tillverka ännu bättre produkter på Eldrimners kurser och utbildningar.

Båda maskinerna är större och mer avancerade än de motsvarigheter som fanns i förädlingslokalerna sedan tidigare. Just att kunna visa på olika alternativ av utrustning är ett av målen för kursverksamheten. De mindre och enklare modeller av rök och tumlare som Eldrimner har sedan tidigare kommer att finnas kvar och användas.

Större inköp vid Eldrimner kräver offentlig upphandling och noggrann specificering av vilka egenskaper vi söker hos utrustningen. Utgångspunkten har varit att hitta apparater som fungerar bra i de kurssammanhang de ska användas i och för de förädlingsmetoder som lärs ut. En faktor var därför utrustning som även kan sköta sig självt under drift, till exempel över natten, för att kursdeltagarna ska få ut så mycket som möjligt av sin kurstid. En annan egenskap var lättrengjorda apparater för att få mer tid till annat än rengöring som ändå tar sin tid i charkuteriet. Givetvis behövde storleken på maskinerna passa för våra små produktvolymer och förhållandevis små lokaler.

Den rök som bäst uppfyllde önskemålen var Kerres CS 700 med spånrök, inbyggd dusch och glaslucka. En väldigt allsidig rök med varm- och kallrökning, ånga, värme och möjlighet till klimatstyrning. Det vill säga funktioner som kan kombineras i olika steg som man styr själv. Den nya röken är användbar till ett brett spektra av produkter. Trots en datorliknande styrpanel krävs det att användaren själv lägger in och bestämmer hur röken ska jobba i olika steg. Man väljer vilket värde som ska uppnås, eller när ett program ska anses klart, till exempel en viss kärntemperatur eller en viss tids rökning.

Tumling inom mathantverkscharkuteri innebär att ”massage” av sprutsaltade bitar löser protein i köttet som hjälper till att binda vätskan (saltlaken) och gör produkterna saftiga. En metod som inte ska förväxlas med industriell tumling med tillsatser som ger ännu högre vattenbindningsförmåga.

Effekten av tumling blir bäst under kyla och vakuum. För att hitta en tumlare som är självförsörjande på kyla och vakuum, och alltså inte måste köras i ett kylrum, fick vi gå upp lite i storlek för de funktionerna och vi valde att köpa in en Ruehle-Original MPR 150. Med en extra blandararm kan den användas till det också.

En tumlare fylls som regel max till hälften. Även för de små testsatser om cirka 10 kg kött som har körts var resultatet utmärkt. Det samma gäller röken, båda har levererat ett mycket bra produktresultat. För den som vill fördjupa sig i tumling och varmrökning rekommenderas vi Eldrimner fördjupningskurser om värmebehandlade charkuterier.

FOTO Stéphane Lombard

NÅGRA KRITERIER FÖR RÖK- OCH KOKSKÅPET

- Glödrök för träspån, automatisk tändning eller friktionsrök för trä.
- Ej rökkondensat/”flytande rök”.
- Kombirök: varm- & kallrökning.
- Vid kallrökning max 28–30° om rumstemperaturen är 20°C.
- Ånga (kokskåp) och torr värme.
- Bra för cirka 10 kg och upp till minst 50 kg.
- Generera låga PAH-värden.
- Sköta sig självt under drift.
- Programmera egna program.
- Varvtalsreglerad fläkt.
- Inbyggd kärntermometer.
- Enkel att rengöra, rengöringsprogram.
- Inbyggd kyldusch.
- Till- och frånluftspjäll.

NÅGRA KRITERIER FÖR TUMLAREN

- Egen kyla och vakuum.
- Tumling och blandning av olika råvaror.
- Stabil temperatur vid 0°– 4°C om rumstemperaturen är 20°C.
- Tumlar- och blandararm.
- På hjul.
- Volym 100–150 liter lämplig från 10 kg råvara.
- Programmerbar för tumling i intervaller.
- Lätt att rengöra.

MATHANTVERKAREN, **EN ENTREPRENÖR**

Att vara mathantverkare innebär att ha många strängar på sin lyra. Hantverket – att tillverka mat av fina råvaror med hantverksmässiga metoder - är det centrala. Samtidigt är du en företagare som säljer och utvecklar dina produkter och leder din verksamhet framåt mot egna mål. Definitionen av entreprenörskap är bland annat ”förmågan att identifiera möjligheter och skapa resurser för att ta tillvara dessa möjligheter”. Det handlar om kreativitet, nyfikenhet och självförtroende samt viljan att pröva och omsätta nya idéer i handling.

Det finns många kunskapsområden och regelverk som mathantverkaren behöver ha insikt i. Inom området entreprenörsskap har Eldrimner samlat information om exempelvis prissättning, försäljning, företagsutveckling, ledarskap, informationsförordningen, livsmedelssäkerhet och förpackningar. Vi kan till exempel erbjuda branschöverskridande kurser inom till exempel livsmedelssäkerhet och sedan fördjupning inom ett område som relaterar till en specifik bransch.

Vi arrangerar seminarier, tar fram fakta och delar med oss av information inom entreprenörskap på eldrimner.com.

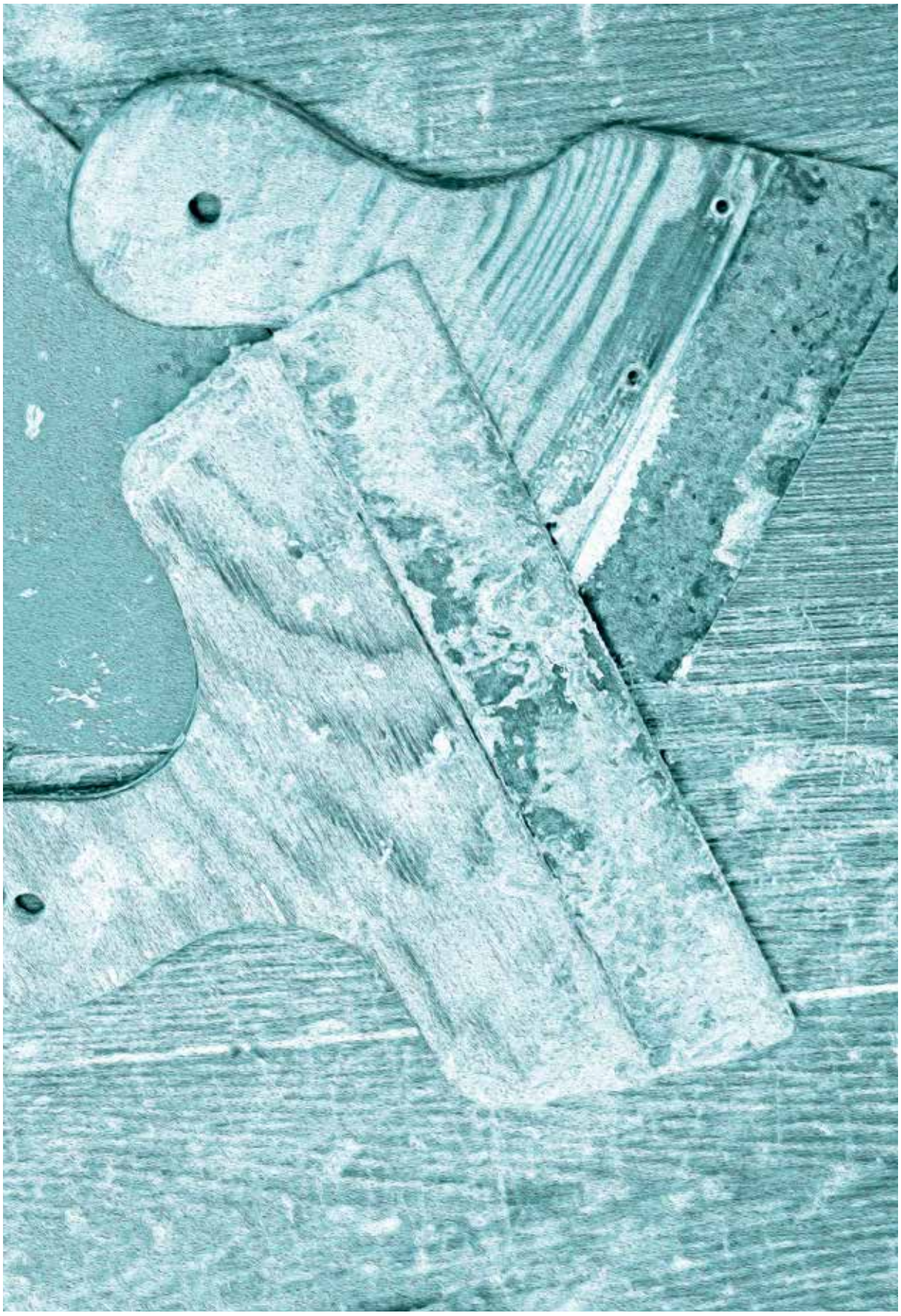
Vår målsättning är att fånga upp områden och ämnen som är viktiga, aktuella och angelägna för mathantverkare att få mer kunskap om.

Tipsa oss gärna om vad du vill ha mer kunskap om.
När entreprenörskapet flyter bra kan man ägna sig åt det man helst vill – mathantverket.

Anna Berglund och Liv Ekerwald

”Entreprenören är någon som har modet att göra det man älskar”

Christian Rudolf



FÖRPACKNINGAR GÖR OSS EN TJÄNST

DET KRÄVS OFTA EN FÖRPACKNING FÖR ATT BEVARA EN MATHANTVERKSPRODUKTS FINA KVALITET FRAM TILLS ATT DEN SKA KONSUMERAS. DET ÄR VIKTIGT ATT VÄLJA EN FÖRPACKNING TILLVERKAD AV ETT MATERIAL SOM HAR RÄTT EGENSKAPER FÖR DEN AKTUELLA MATPRODUKTEN. ATT VÄLJA ÄR ATT KOMPROMISSA.

TEXT Maria Schmidt Larsson, Daucus Design, förpackningsdesigner och livsmedelsingenjör
Bearbetning: Anna Berglund ▪ FOTO Stéphane Lombard

Om jag går i blåbärsskogen och plockar bär kan jag stoppa dem direkt i munnen. Då har jag inget behov av en förpackning. Vill jag däremot äta blåbär eller blåbärssylt vid ett senare tillfälle, krävs någon typ av förpackning som håller samman, skyddar och bevarar. Om jag tillverkar matprodukter för försäljning behövs oftast en förpackning och den blir då en del av erbjudandet till kund som kan öka kundens upplevelse. Att välja förpackning är alltid ett kompromissande mellan många olika aspekter, till exempel att bevara livsmedlets kvalitet, fungera väl vid fyllning, transporter, i butikshyllan, förmedla information och upplevelse till kunden och dess miljöpåverkan.

FÖRPACKNINGSEGENSKAPER SOM PÅVERKAR

Förpackningens huvuduppgift är att bevara livsmedlets kvalitet fram till konsumtion. För att välja rätt förpackning gäller det att veta vad som är viktigast för det livsmedel man producerar. Det kan handla om att skydda mot ljus, föroreningar, fukt, eller torkning eller att ge ett mekaniskt stöd så inte produkten går sönder.

Olika förpackningsmaterial har olika egenskaper och därmed olika möjlighet att uppfylla de krav som ställs:

- Inerta material avger inte några som helst ämnen till livsmedlet.
- Barriäregenskaper hos ett material hindrar ämnen att vandra från produkt till omgivning eller tvärtom. Kan gälla vatten/fukt, syre, fett, dofter etc.
- Formstabila material ger mekaniskt skydd mot yttre tryck och stötar.
- Transparenta material är genomskinliga så att man kan se innehållet och bedöma dess kvalitet.
- Opakt material är motsatsen till transparent. Det kan skydda ljuskänsliga produkter.

MATERIALENS FÖR- OCH NACKDELAR

Nedan följer en lista med de vanligaste förpackningsmaterialen och kortfattat om dess funktion för att skydda livsmedlet och kort om dess miljöpåverkan.

GLAS tillverkas av sand, soda, dolomit, kalk och fältspat. Råvaror eller färdigt glas importeras till Sverige. Glas kan i princip materialåtervinnas oändligt många gången (källa: Svensk glasåtervinning). Glas är helt inert, formstabilt och ger ett barriärskydd mot alla ämnen. Det kan göras transparent eller opakt. Det är tungt och platskrävande, vilket är en nackdel vid transporter.

PAPPER tillverkas vanligen av träfiber, (nyfiber eller returfiber), som blöts upp, formas och torkas. Papper är lätt att återvinna men fibern försämras undan för undan och kan användas cirka sju gånger inom materialåtervinning för att därefter ge energi vid förbränning. Papper finns på rulle, i ark eller i form av påsar. Det är opakt, inte helt inert och har inte så goda barriäregenskaper. Det ger liten miljöbelastning. Papper kombineras ibland med plast/bioplast för invändig laminering som ger barriär och transparenta fönster för att visa innehållet.

KARTONG liknar papper, men är tjockare och oftast byggd av flera lager som kan ha olika egenskaper, till exempel styrka eller tryckbarhet. Kartong är mer formstabilt än papper och används till askar, boxar och kartonger. Precis som papperspåsar har de ibland fönster och invändiga laminat av plast/bioplast.

WELLPAPP tillverkas av två eller flera lager plant papper med vågigt papper mellan. Det ger ett formstabilt material med relativt låg vikt/liten materielmängd. Övriga egenskaper är som för papper. Wellpapp används mest för olika sekundär- och tertiärförpackningar (ytteremballage) men tunna varianter kan användas för primärförpackningar.

FORMPRESSAD CELLULOSAFIBER, av typen äggkartong, kan tillverkas av pappersfiber i de sista återvinningscyklerna. Det är formstabilt. Övriga egenskaper är som för papper. Förpackningarna är ofta staplingsbara i varandra när de är tomma och tar då liten plats i lager och transport.

METALL till förpackningar är vanligen stål eller aluminium. Det är en lång och ofta väldigt energikrävande framtagningskedja från brytning till färdig metall. Energivinsten vid materialåtervinning är därför stor. Metall kommer från en ändlig råvara. Metallförpackningar ger god barriär och kan vara formstabil.

PLAST
Den mesta plast vi använder är tillverkad av petroleumråvara, en ändlig råvara. Plast kan ges många olika egenskaper, den kan vara mjuk eller hård, ha många former, vara transparent eller opak, ge barriär mot många olika ämnen och vara svetsbar. Plast är återvinningsbar, ibland nedbrytbar.

I en del förpackningar förekommer olika material eftersom man vill kombinera flera egenskaper, men ofta måste man ändå välja och prioritera. Den som säljer produkten till konsument har ett producentansvar även för sin förpackning. Organisationen Förpackningsinsamlingen har mer information om det på sin webbplats www.ftiab.se. //

Maria Schmidt har i mer än 15 år arbetat med frågor som rör förpackningar för småskalig matproduktion. Om du vill fråga eller diskutera vidare och kanske bidra med egen kunskap så hör av dig till maria.schmidt@daucusdesign.se

KUNSKAP OM EKONOMI GER DIG KUNSKAP OM DITT FÖRETAGANDE

ARBETET MED BOKSLUT ÄR VIKTIGT FÖR ATT KUNNA DEKLARERA OCH BETALA SKATT MEN DET ÄR MINST LIKA VIKTIGT FÖR FÖRSTÅELSEN AV HUR ENS EGET FÖRETAG FUNGERAR. GÅR FÖRETAGET IHOP? FINNS DET UTRYMME FÖR ATT TA UT EN VINST? VILKA INVESTERINGAR KAN JAG GÖRA OCH VILKA INVESTERINGAR MÅSTE JAG GÖRA KOMMANDE ÅR?

TEXT Liv Ekerwald ▪ FOTO Stéphane Lombard

Många företagare går på känsla och anpassar sin privata konsumtion för att kunna fortsätta att driva företag och det är inget fel med det. Företagandet kan innebära många fördelar som inte går att mäta i pengar som till exempel: jag gör något meningsfullt, producerar på ett bra sätt och använder bra råvaror, jag bestämmer över min arbetstid och mina arbetsuppgifter, jag kan erbjuda min familj en bra levnadsmiljö, mitt jobb skapar en känsla av glädje och stolthet som jag värdesätter hög.

Men möjligheterna att utvecklas i sitt företagande kan öka avsevärt med den kunskap som förmedlas via företagets bokföring. Känsla som förvandlas till kunskap kan öka vinsten.

Att ta hjälp med bokslutet är värdefullt, men de underlag som bokföringsfirman behöver kan bara du som företagare ta fram som till exempel kundfordringar, anläggningsregister och varulager.

På en kurs i höstas föreläste Anna Svensson från Stiernas Redovisningsbyrå AB om att förstå sin bokföring. Det är denna förståelse som är viktig för alla mathantverkare, även om man lejer bort såväl bokföring som bokslut. Här följer en redovisning av några saker som hon tog upp:

Bokslut är att städa, avstämma, värdera, periodisera och planera. Att städa är att se till att allt är fört på rätt ställe och att bank, postgiro och kassa stämmer med verkligheten. Det innebär att kontrollera att alla kundfordringar och skulder som uppstått är med, även om en faktura inte har kommit. Momsen kan till exempel vara en sådan skuld. Därtill ska källskatteskulder, arbetsgivaravgifter och semesterlöneskulder kontrolleras. Även om dessa inte är utbetalda, ska de tas med. Det kan även finnas fakturor som ska fördelas på längre tid eller delas mellan åren. Denna typ av periodisering kan till exempel gälla försäkringar eller förutbetalda leasingavgifter.

Vid inventeringen är det viktigt att ta hänsyn till om allt i lagret går att sälja eller om man redan nu är medveten om att en del kommer att kasseras. Det är bara det som kommer att säljas som ska tas upp som varulager i bokslutet.

Anläggningsregistret ska uppdateras, det kan finnas en del saker som har sålts eller gått sönder under det senaste året.

Fakturor ska kontrolleras, det kan finnas fakturor som man inte tror kommer att betalas, då blir det en förlust som kan tas med i bokslutet.

Då allt detta är gjort ska man ta hänsyn till kommande aktiviteter. Vad ger bokslutet utrymme för och vilka planer finns. Är det en expansion eller större investering som ska rymmas inom företagets ekonomiska ramar eller är en avveckling på gång? Utifrån det kan olika bokföringsmässiga beslut tas.

Bokslutet blir sedan ett underlag för beskattning. Då ska vissa skattemässiga justeringar göras som till exempel att yrka avdrag för resor och traktamente och redovisa eventuell bilförmån. Det går att göra fördelning mellan makar, räntefördelning och/eller avsätta i periodiseringsfond. Det som sedan blir kvar som vinst är årets bruttolön efter att man dragit av egenavgifterna. Egenavgifterna är detsamma som avgifter till socialförsäkringssystemet, vilket är 4,4 % till sjukförsäkring, 2,6 % i föräldraförsäkring, 10,21 % i ålderspensionsavgift, 1,17 % i efterlevandepensionsavgift, 0,1 % i arbetsmarknadsavgift och 10,15 % i allmän löneavgift.

Med hjälp av sitt bokslut kan man sedan ta fram olika ekonomiska nyckeltal. Genom dessa kan man analysera sitt företag, göra en jämförelse mellan företag men nog så viktigt är det att göra en jämförelse mellan olika år i sitt eget företag. Det utgör även underlag för olika beslut.

Anna Svensson tog upp tre olika ekonomiska nyckeltal: Bruttovinst, betalningsförmåga och kapitalbindning.

- BRUTTOVINST utgör skillnaden mellan försäljningspris och inköpspris/varukostnad utan hänsyn till andra kostnader. Till exempel omsättning 1 000, varukostnad 600 ger en bruttovinst på 400, i procent 400/1000 = 40 %. Det blir ett påslag på 400/600 = 66,7 %. Påslaget ska täcka kostnaderna för löner, övriga rörelsekostnader, avskrivningar, ränta och vinst.
- BETALNINGSFÖRMÅGAN är detsamma som likviditet. Det utgör företagets kortsiktiga betalningsförmåga till skillnad från soliditet som är den långsiktiga betalningsförmågan. Likviditeten utgörs av kundfordringar + bankmedel = kortfristiga fordringar dividerat med leverantörsskulder + momsskulder = kortfristiga skulder. Det är viktigt att likviditeten är mer än 100 procent annars får man problem att betala sina fakturor och löner.
- KAPITALBINDNING är kapital som är bundet och inte möjligt att betala räkningar eller löner med förrän de är omsatta, vilket kan leda till likviditetbrist. Det finns fler åtgärder att ta till för att minska kapitalbindningen. Det kan vara att inte ha ett för stort lager, fakturera snabbt, bevaka kundfordringarna, begära längre kredit hos leverantör, minska stora inköp eller att göra snabb momsredovisning för att kunna återfå moms.

Avslutningsvis påpekar Anna att det är viktigt att alltid ligga steget före, det är en förutsättning för ekonomisk styrning. //

EKONOMI FÖR MATHANTVERKARE

För dig som är nystartad företagare eller för dig som tycker att ekonomi känns krångligt har Almuth Mengler Roos, som undervisar i ekonomi på Eldrimner och som också är bagare, tagit fram ett material som ska underlätta arbetet. Det nya ekonomihäftet innehåller en ordlista och förklaringar av ord som till exempel avskrivning, likviditet, omsättningstillgångar och resultaträkning med mera. Ord som bokföring, moms, resultaträkning och balansräkning förklaras grundligare och Almuth motiverar även nyttan och sambandet mellan dessa. Häftet innehåller även ett grundmaterial kring prissättning med exempel från mathantverksvärlden och går att beställa via Eldrimner. Kontakta Elisabeth Hallin, lisa@eldrimner.com.

För att du ska förstå grunderna i din bokföring och i prissättning ännu bättre arrangerar vi ett webbinarium om företagsekonomi. *Läs mer om det på sidan 52.*

ANN KLENSMEDEN, med 30 år som gårdsmejerist på Åsbergets Gårdsmejeri, deltog i utbildningen om bokslutets värde för ekonomistyrning och hon har även gått flera kurser inom entreprenörsskap på Eldrimner. Hon tycker att Anna Svensson var bra på att avdramatisera det hela och levandegöra siffror. Anna hade en mängd handfasta råd till exempel kring likviditet, som många mathantverkare kan ha problem med. Ann Klensmeden tycker att det är synd att inte fler prioriterar dessa frågor.

– Seminariet gav mersmak, det finns mycket mer kunskap att ta in.

Företagandet kan innebära många fördelar som inte går att mäta i pengar

KUNDEN HAR RÄTT TILL RÄTT INFORMATION - MEN VAD ÄR EGENTLIGEN RÄTT?

DET SOM ÄR NYTT OCH MEST UTMANANDE MED DEN NYA INFORMATIONSFÖRORDNINGEN ÄR ATT DET SEDAN DEN 13 DECEMBER 2016 ÄR OBLIGATORISKT MED NÄRINGSDEKLARATION PÅ ALLA LIVSMEDELSFÖRPACKNINGAR. MEN DET FINNS UNDANTAG BEROENDE PÅ VILKA PRODUKTER DU SÄLJER OCH VAR DU SÄLJER DEM.

TEXT Amelie Kressel ▪ FOTO Stéphane Lombard

Oavsett var och hur du säljer ditt mathantverk måste du alltid kunna ge information om dina produkter och eventuella allergener. Det är EU-förordningen 1169/2011 som reglerar information på etiketten och följande punkter är obligatoriska att ange: beteckning (produktens namn), nettovikt, alkoholhalt i procent, ingrediensförteckning, näringsdeklaration, minsta hållbarhet, anvisningar för förvaring, kontaktuppgifter, bruksanvisning, frysdatum och ursprung på köttprodukter. Alla uppgifter måste vara tydligt synliga och stå i en text som har godkänd textstorlek. Du kan läsa mer om vad som gäller och fördjupa dig på *eldrimner.com/entreprenörskap/informationsförordningen*.

I den här artikeln tar vi främst upp kravet på näringsdeklaration.

För att göra en näringsdeklaration ska man utgå ifrån en korrekt ingrediensförteckning. I den ska alla ingredienser anges. Viktigt att tänka på är att rubriken måste innehålla ordet ”ingrediens”, skriv alltså inte ”innehåll” eller liknande. Ingrediensförteckning behövs i det flesta fall när livsmedel innehåller mer än en ingrediens. *Se Artikel 19 i EU-förordningen 1169/2011*. De ska anges i fallande storleksordning efter ingrediensernas vikt vid framställningen.

Mängdangivelse ska anges (vanligen i %) för ingredienser som ingår i beteckningen, eller förknippas med produkttypen och är avgörande för konsumentens val. Vatten behöver inte anges om mängden understiger 5 %. Kryddor som inte överstiger 2 % av livsmedlets vikt (och inte räknas som allergener) kan anges som kryddor. Sammansatta ingredienser ska anges med sin beteckning och därefter en uppräkning av ingredienserna som ingår.

Allergener, livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och sötningsmedel har särskilda regler.

Näringsdeklaration är obligatoriskt om produkterna säljs förpackade till grossist eller till en detaljhandel utanför det egna länet och till angränsande län. Du behöver INTE ha näringsdeklaration om du endast säljer produkterna:

- I egen butik eller på marknad direkt till konsument.
- Till lokal detaljhandel som säljer direkt till konsument. Lokal definieras som eget och angränsande län.
- Från egen webbutik direkt till konsument.

De uppgifter som ska anges i näringsdeklarationen är:

Energivärde (kcal och kJ) per 100 g eller 100 ml - de måste inte stå i en viss ordning.

- Fett i g/100 g.
- Varav mättat fett i g/100 g.
- Kolhydrat i g/100 g.
- Varav sockerarter (monosackarider & disackarider) i g/100 g.
- Protein i g/100 g.
- Salt i g/100 g.

Värdena är genomsnittsvärden som helst ska anges i tabellform. Om det inte ryms kan de stå i en mening. Avrunda till en decimal. Om något värde är 0 måste du skriva 0.

Värden fås från analys av produkten på ett laboratorium eller tabellvärden på produkter i Livsmedelsverkets näringsdatabas eller andra kostprogram eller beräkning utifrån ingrediensernas tabellvärden i Livsmedelsverkets näringsdatabas.

Källa behöver inte anges på förpackningen men du ska kunna visa var uppgifterna kommer ifrån.

Undantag från näringsvärde: Produkter som innehåller bara en ingrediens, (till exempel köttfärs), produkter som är bearbetade endast genom mogning och kryddor och kryddblandningar som te inklusive te smaksatt med frukter.

Oavsett alla regler och undantag har du som mathantverkare ansvar för att dina produkter är säkra och att ingen information är vilseledande.

Här följer några räkneexempel på hur man räknar ut näringsvärdet i en produkt. För att kunna räkna ut allt behöver du receptet med alla ingredienser och mängder och näringsvärde för varje ingrediens. //

RÄKNEEXEMPEL FÖR KALORIER I JORDGUBBSSYLT

MÄNGDER
4 kg jordgubbar, 2 kg socker = 6 kg total mängd
1 kg vatten kokas bort → 5 kg utbyte.

KALORIER
Kcal jordgubbar: 41 kcal/100gr → 4x41=164kcal
Kcal socker: 405 kcal/100gr → 2x405= 810kcal
Total kcal: 164+810=974kcal→5 kg utbyte: 974 kcal/5 =194,8 kcal per 100gr

Samma beräkning gör du med fett och proteiner.
Om det inte faller bort vatten delar du med totalmängden av recepten.

RÄKNA UT NÄRINGSHALTEN I EN OST

Om du ska räkna ut näringshalten i en ost drar du av resultat mjölk minus resultat vassle och delar med den mängden som är differens mellan mjölk och vasslemängd. Till exempel:

MÄNGDER
100 l mjölk
85 l vassle
= 15 l differens

KALORIER
mjölk: 100 x70 kcal=7 000 kcal
vassle: 85 x 25 kcal=2 125
kcal ostmassa: 7 000-2 125=4 875
4 875/15=325 kcal

INFORMATIONSFÖRORDNINGEN I PRAKTIKEN

TRE FÖRETAGARE BERÄ'TTAR HÄR LITE KORT HUR DE UPPLEVER OCH ARBETAR MED DET NYA I INFORMATIONSFÖRORDNINGEN.

TEXT Inez Backlund ▪ FOTO Stéphane Lombard

ENBACKENS GÅRD

Äppelmust är den stora produkten från Enbackens gård i Munkfors. Ulla Lindström Heidkamp köper in frukt från trädgårdar från Munkforsområdet i norr och till Karlstadstrakten sju mil söderut.

– Jag tycker att det är viktigt att vi tar tillvara våra egna fina äpplen, säger hon. Vi hade rekord i fjol. Det blev 12 000 liter must mot 7 000–8 000, som det brukar vara annars. Ulla producerar också andra produkter av frukt, bär och grönsaker. Hon har dessutom café och bed & breakfast.

Det mesta av produkterna säljer hon lokalt till restauranger, caféer och affärer.

– Nu har jag också hyrt in mig i en varuhall i Karlstad. Där har vi producenter egna hyllor med våra produkter, men allt säljs i en gemensam kassa.

Hon säljer äppelmust till en grossist och berörs därför av den nya informationsförordningen eftersom hon måste näringsdeklarera den delen.

– Det blir lite mer jobb, men det är inte så svårt eftersom musten till 100 procent består av äpplen, säger hon. Dessutom har vi god hjälp av Livsmedelsverkets information.

– Men man undrar ändå vad det tjänar till när det gäller oss mathantverkare, kanske om man ser till helheten, så bidrar det ju till att visa vilka rena produkter vi har i förhållande till industrin.

DEVILDA AB

– Vi är så lokala att vi i nuläget inte alls berörs av nyheterna i Informationsförordningen, säger Mikael Löf, som driver deVilda i Stensta utanför Järna.

Affärsidén är att ta hand om alla frilevande djur som skjuts i trakten kring Järna. Djurkropparna ska levereras inom en timme till deVilda och tas då genast om hand. Köttet och de förädlade produkterna säljs sedan direkt till kunder och restauranger.

– Vi säljer också till en ICA-butik i trakten, säger Mikael, men vi klarar oss i alla fall från den nya näringsdeklarationen och det tackar vi för!

SOLMARKA GÅRDSBAGERI

I Vassmolösa två mil söder om Kalmar ligger Solmarka Gårdsbageri, ett mathantverksföretag som funnits långt innan begreppet mathantverk skapades. Utöver det välkända biodynamiska delikatessknäckebrödet, bakas också delikatesskorpor och sju sorters osötade mjuka matbröd på surdeg.

– På kartongerna med hårdbröd har vi länge haft både innehålls- och näringsdeklaration, berättar Anne-Marie Hultberg. Tidigare skickade vi prov till laboratorium för analys, men nu skulle jag nog kunna räkna det ut själv, jag har gått kurs för Per Nilsson och lärt mig vilken information som ska finnas på produkterna.

Det är enbart hårdbrödet som måste näringsdeklareras, eftersom det via grossister går ut till hela Sverige. Det mjuka Krav-märkta brödet säljs bara på den lokala marknaden. Hårdbrödet tillverkas av ett biodynamiskt mjöl från Tyskland eftersom det varit svårt tidigare att få tag på sådant mjöl i Sverige.

– Det tyska mjölet håller en mycket hög kvalitet, men numer finns det bra kvalitet i Sverige också. Dock inte biodynamiskt.

REKO-RINGAR

EN REKO-RING ÄR EN LOKAL GRUPP AV PRODUCENTER OCH KONSUMENTER SOM ANVÄNDER FACEBOOK SOM KOMMUNIKATIONSVERKTYG. REKO STÅR FÖR REKORDERLIG KONSUMTION OCH BYGGER PÅ DIREKTAFFÄR MELLAN PRODUCENT OCH KONSUMENT, UTAN MELLANHÄNDER OCH UTAN ADMINISTRATION.

TEXT Karin Lorin, Boställets Vedugnsbageri och Eldrimners mathantverks-representant i Östergötland ▪ FOTO Stéphane Lombard, Karin Lorin

Modellen för REKO-ringar har inspirerats av franska AMAP som är ett sätt för lokala producenter att nå ut till konsumenter. I Finland startade den första REKO-ringen 2013 av Tomas Snellman. Där har REKO-ringar blivit riktigt stort med drygt 230 000 finländare anslutna till lokala ringar. Idén bygger på att livsmedelsproducenter bjuder ut sina varor på en gemensam Facebook-sida och skapar ett evenemang per säljtillfälle. Handeln sker på Facebook, de bokade varorna levereras sedan på en utsatt tid och plats. Det känns som om konceptet skulle kunna fungera även i Sverige.

Det var vid en lunch i samband med Saerimner 2015 som jag kom att prata med Lena Brenner som arbetar med livsmedelsfrågor på Åland och hon berättade om REKO-ringar. Jag tyckte att det lät intressant eftersom jag som liten brödproducent har svårt att slå mig in i matbutiker annat än i blygsamma volymer. Redan när jag startade mitt företag för fem år sedan hade jag funderat på någon form av prenumeration på bröd men inte riktigt orkat ta tag i det.

Då jag inte har svårt att få tiden att gå, tänkte jag, att jag skulle kunna få litet hjälp av Vreta Kluster som samlar många aktörer inom de gröna näringarna och som ligger helt nära min verksamhet. Med stor hjälp från Per Lindblad började en REKO-Linköping att ta form.

I juni 2016 samlade vi några tappra producenter för ett introduktionsmöte på Vreta Kluster. Idén presenterades och flera producenter visade intresse för att vara med och starta en REKO-ring. Vid mötet diskuterades formen och vi kom överens om att starta en REKO-ring i oktober 2016.

Vi tog fram litet reklammaterial för att hjälpa till med spridningen av idén till konsument. Informationsmaterial har delats ut på Bondens egen marknad och hos olika producenter som även har hjälpt till att sprida info om Reko och de olika utlämningstillfällena på sina sidor på Facebook.

Alla producenter som vill delta är välkomna till ringen under förutsättning att man följer de regler som omfattar företagande.

Från Finland hade vi fått signaler om att konsumenterna är mycket positiva till idén men att producenterna kan vara mera skeptiska och det stämmer nog. Men vi fick i alla fall ihop en grupp som var villiga att ge REKO Linköping en chans.

Vi höll det första REKO-tillfället den 20 oktober 2016 och uppslutningen var god. Tretton producenter annonserade ut sina produkter. Det fanns nöt- och lammkött, getost, grönsaker, tomater, potatis, äppelmust och bröd till försäljning. Gruppen hade vid det tillfället cirka 1 400 medlemmar, nu är de över 3 000. De konsumenter som hämtade ut varor uttryckte sig mycket positivt om evenemanget.

Intresset för REKO-ringen har varit stort. Innan första utlämningsstället skrev Östgöta Correspondenten om det kommande evenemanget vilket gjorde att antalet medlemmar i gruppen ökade snabbt, även SVT Öst har gjort ett reportage om REKO.

Vi har haft utlämning av varor var fjortonde dag med ett uppehåll för jul. Allt fler producenter har hakat på och nu uppstår diskussionen om hur många potatis- eller äggproducenter det går att vara i en och samma REKO-ring. Det är ju inte någon mening för producenten att åka och leverera en alltför liten volym. Nu hoppas vi på att det ska starta fler ringar i närheten så att producenterna slipper konkurrera i för stor utsträckning.

Att flera olika sorters produkter bjuds ut ser vi som positivt då olika produkter attraherar olika kunder, och när de kommer till REKO-ringens utlämningsställen passar många på och handlar från flera producenter som de upptäcker.

Innan jul hade jag med mig cirka 60 bröd, lika många bullar och några pepparkaksdegar. Nu återstår att se om det fortsatt blir fart på REKO-handeln i Linköping i början av 2017. Många konsumenter vill handla grönsaker direkt från odlaren och av naturliga skäl fattas det några månader till de leveranserna sätter igång igen. //

Hur, vad, varför?

RÅD FRÅN ELDRIMNERS RÅDGIVARE

TEXT Anna Berglund och Per Nilsson ▪ FOTO Stéphane Lombard

Mathantverkare kan ha många olika sorters frågor. Vissa kan riktas till en expert, andra till en erfaren kollega och en del frågor passar bäst att ställa till Eldrimners branschansvariga, som genom åren samlat mycket kunskap och erfarenheter. Eldrimner har dessutom ett stort nätverk av rådgivare, en tjänst som är kostnadsfri för dig som behöver hjälp. Det finns sammanlagt 60 personer som du som är mathantverkare har möjlighet att kontakta. De flesta rådgivare är erfarna mathantverkare som har diplomerats av Eldrimner.

Vi kommer framöver att göra lite utdrag från vår rådgivning och ta upp vanligt förekommande frågor. Först ut är några frågor som Per Nilsson, Eldrimners expert inom livsmedelslagstiftning och livsmedelssäkerhet, svarar på.

Mer information och kontaktuppgifter hittar du på eldrimner.com/radgivning.

OM EGENKONTROLL OCH HACCP

Hur ska min egenkontroll och HACCP se ut?

SVAR

Livsmedelsverket brukar säga att om man jobbar själv eller är några få personer i verksamheten så behöver inte egenkontrollen vara skriftlig. Det innebär att det inte krävs några journaler, alltså papper för att till exempel fylla i temperaturer. Alla rutiner kan vara muntliga, men det kan ändå vara en fördel att ha ett skriftligt dokument. Då slipper mathantverkaren hålla allt i huvudet. Men detta är frivilligt.

Vem som ska ha HACCP är lite mer komplicerat. Du behöver fråga Livsmedelsverket eller miljökontoret i din kommun om vad som gäller för din produktion alternativt kontakta en rådgivare på Eldrimner.

OM AVGIFTER

Jag har ett slakteri och har fått flera olika avgifter från Livsmedelsverket, bland annat något de kallar extra kontroll. Vad är det som gäller? Betalar jag rätt avgifter?

SVAR

Du betalar en avgift för besiktningen av djuren och en avgift för kontroll av verksamheten, alltså kontroll av lokalerna. Det kan röra temperaturer, kontroll av HACCP, rengöring, spårbarhet, hur köttet hanteras och mycket annat. Avgifterna betalas i förskott och avgifterna för besiktningen är idag subventionerad och ligger runt 60 kronor per djurenhet.

Den andra avgiften (en kontrollavgift) utgår ifrån vilken risk din verksamhet har: högrisk, mellanrisk eller lågrisk. Den bestäms också utifrån vilka volymer du har under året. Sköter du din verksamhet bra kan avgiften sänkas enligt erfarenhetsmodulen. Det kan också bli tvärtom om du inte sköter din verksamhet.

Får du en avvikelse vid livsmedelskontrollen vill kanske Livsmedelsverket följa upp om du har åtgärdat problemet och då tar de ut extra avgift för det extra besöket.

Du ska inte få någon avgift om du inte har fått något beslut. Var noga och kontrollera alltid avgiften. Det händer ibland att företagarna får fel avgift.

OM DRICKSVATTEN

Jag har egen vattenbrunn och jag använder vattnet från brunnen till rengöring och handtvätt men inte till livsmedel. Behöver jag ha tillstånd för mitt vatten? Jag har hört att man måste ha det från miljökontoret.

SVAR

Den första du behöver tänka på är vad vattnet används till. Har du vatten för konsumtion, i livsmedel eller i kontakt med livsmedel, så använder du dricksvatten. Om du bara använder vattnet till rengöring av lokaler, disk och handtvätt, kallas det bara vatten, inte dricksvatten.

Är det bara vatten som du inte dricker eller använder i livsmedel behöver du vanligtvis undersöka om vattnet innehåller mikroorganismer en gång per år, ibland kanske två gånger.

För dricksvatten är det fler provtagningar som gäller. Då krävs två prover per år, så kallad normal kontroll samt en gång vart tredje år - en utvidgad kontroll. Ditt vatten måste också vara registrerat hos miljönämnden som en dricksvattenanläggning. Allt detta medför extra kostnader.

OM DIREKTFÖRSÄLJNING OCH MÄRKNING

Jag tillverkar ost och säljer på marknader. Måste jag ange datum och vikt på ostarna? Alla ostar är förpackade.

SVAR

Inom lagstiftningen finns det en möjlighet att sälja förpackade livsmedel direkt till konsument, utan att de behöver märkas. Det kallas för direktförsäljning. Du måste i samband med försäljningen ha en skylt där det står ”Fråga oss om allergener”, om det finns någon allergen i någon av dina ostar. Läs mer om allergener på livsmedelsverket.se.

Du måste också kunna lämna den information som normalt brukar finnas på förpackningar. Detta kan du göra muntligt eller som skriftlig information - och du behöver bara göra det om någon frågar.

Livsmedel som säljs utan märkning kan vara packade någon annan dag än själva försäljningsdagen och till och med packade av någon annan.

Utelämnar du uppgifter får detta inte vara vilseledande för konsumenten.

1047

SKABRAMOSTEN FÖRMEDLAR KVALITET

ARCTIC CIRCLE PRODUCTS, ELLER POLCIRKELNS GÅRDSPRODUKTER, ÄR EN EKONOMISK FÖRENING MED NÅGRA VIKTIGA FOKUSOMRÅDEN: FÖRST OCH FRÄMST ATT BEVARA TVÅ UTROTNINGSHOTADE FJÄLLKOLINJER SOM FINNS I VUOLLERIM UTANFÖR JOKKMOKK OCH VID POLCIRKELN. SEDAN ATT AV DEN UNIKA OCH RIKA MJÖLKEN FRÅN DEM, PRODUCERA SKABRAMOST, SOM BLIVIT MYCKET POPULÄR OCH FÅTT FINA UTMÄRKELSER.

TEXT Inez Backlund ▪ FOTO Sofia Ågren

En av de 45 medlemmarna Polcirkelns Gårdsprodukter är Agnes Ottenbech. Hon sköter osttillverkningen medan andra i föreningen tar hand om skötseln av korna, mjölkningen och det administrativa arbetet. Föreningen bildades hösten 2014 för att rädda fjällkorna som annars skulle ha gått till slakt. Den övertog mjölkgården, där korna fanns och ett mejeri i Skabram, 4,5 mil från Vuollerim.

I samarbete med mathantverkshuset Vuollerimdelikatesser är planerna på att skapa ett mathantverkshus i Vuollerim i full gång. Här ska delikatesser från bygden produceras och säljas. Här ska mejeriet, ett produktionskök och ett café finnas. Den utsökta Skabramosten blir en av de viktigaste produkterna. Skabramost är en hårdost som i viss mån liknar holländsk bondost, men råvaran från den speciella, obehandlade fjällkomjölken gör den helt unik. Mjölken har högre näringssammansättning än vanlig mjölk och korna äter enbart polcirkelgräs året runt. De ljusa sommarnätterna och den rena luften bidrar ytterligare till de goda egenskaperna.

Utöver hårdosten tillverkas också kaffeost, färskost, fil och fjällkoyoghurt i mejeriet.

– Beståndet av fjällkor behöver utvecklas för att kunna garantera att rasen överlever. Vi har 36 fantastiska fjällkor i Vuollerim, berättar Agnes. Idag skickas 75 procent av mjölken till Norrmejerier, men målet är att vi ska kunna ta tillvara och förädla motsvarande andel själva när hela verksamheten i mathantverkshuset sjösatts.

Agnes ystar av den obehandlade morgonmjölken från fjällkorna - det blir sex ostar varje gång och de ska lagras i nio månader för att uppnå bästa smak och kvalitet.

– Lagringen av osten är oerhört viktig; den kräver mycket tid och därför har vi inlett flytten till Vuollerim med att först skapa ett ostlager där. Sedan ska också mejeriet flyttas. När allt är klart slipper vi nio mils daglig körning.

Den nya informationsförordningen beträffande märkning av livsmedel ger föreningen nya utmaningar. Även om föreningen säljer en hel del av osten direkt till konsumenter på lokala marknader och till butiker och restauranger i Norrbotten och Västerbotten, så har man också grossister som säljer osten i övriga Sverige. Det innebär att produkterna måste näringsdeklareras.

– Att göra Skabramost är rent mathantverk. Fjällkomjölken som vi ystar på är inte processad överhuvudtaget och mjölkens sammansättning av näringsämnen varierar därför naturligt över året. Det tar vi hänsyn till i ystningsprocessen. Mjölken från vårbetet har annorlunda egenskaper än mjölken från höstbetet. Olika slags vall spelar in på bland annat fetthalt och sammansättning av proteiner. Fetthalten är betydligt högre i mjölken från fjällkorna, den kan ha upp till 5,5 procent fett.

– Med kravet på näringsdeklaration blir det en ekvation som inte går ihop. Vi vill lyfta fram det unika med osten, liksom variationerna över året, men vi blir tvungna att skriva en näringsdeklaration, som blir ett snittvärde över året.

– Det känns inte riktigt bra, säger Agnes. Mjölken från de fantastiska fjällkorna är så speciell och det återspeglas i osten. Det är den kvaliteten vi vill förmedla till våra kunder!

Turistnäringen är viktig i Jokkmokks kommun och osten liksom de övriga produkterna är efterfrågade. De säljs lokalt, dels i hantverksbutiker, dels på den berömda Jokkmokks marknad och på andra marknader i Norrbotten.

– När mathantverkshuset väl står klart, kommer vi att sälja mer lokalt, tror Agnes.

Hon ser klara fördelar med att sälja via grossist:

– Det blir större volymer och vi håller nu på att utveckla ett sätt att få feedback direkt från grossisternas slutkunder. //

NATIONELLT UPPDRAG OM SKYDDADE BETECKNINGAR

REGERINGENS MÅLSÄTTNING ÄR ATT DET TILL ÅR 2020 SKA FINNAS 15 PRODUKTER MED SKYDDAD BETECKNING I SVERIGE. NU PÅGÅR ARBETET MED ATT HITTA LÄMPLIGA LIVSMEDELS- OCH JORDBRUKSPRODUKTER.

TEXT Charlotte Backman, landsbygdsutvecklare, Hushållningssällskapet Skaraborg ▪ FOTO Stéphane Lombard

I Sverige finns idag sex produkter med skyddade beteckningar enligt EU:s regelverk. Det är Kalix löjrom, Upplandskubb (bröd) och Hånnlamb (kött från Gotländska gutefår) som har skyddad ursprungsbeteckning (SUB). Sveciaost, Skånsk spettekaka och Bruna bönor från Öland har skyddad geografisk beteckning (SGB) som är ett mindre krävande märke. SUB och SGB är kollektiva varumärken som ägs av en grupp producenter.

Hushållningssällskapet Skaraborg har av Jordbruksverket fått i uppdrag att leda arbetet med att ta fram ansökningar om SUB och SGB. Uppdraget finansieras av Landsbygdsprogrammet och pågår till och med 2018. I ett tidigare uppdrag genomfördes en kartläggning av traditionella livsmedel och jordbruksprodukter som uppfyller kraven i EU:s regelverk. Kartläggningen resulterade i en sammanställning av ett hundratal produkter som skulle kunna vara aktuella för ansökningar om SUB eller SGB. Resultatet ligger nu till grund för ett uppsökande arbete, där man inom projektet söker efter grupper av producenter som tillsammans vill märka sin produkt. *Läs gärna mer om kartläggningen och produkterna på smakasverige.se.*

VARFÖR SKA MAN SÖKA?

Motiven till att svenska producenter valt att skydda sina produktnamn genom att ansöka om SUB eller SGB varierar och avspeglar både produkternas karaktär och den geografiska regionen. Det finns emellertid vissa gemensamma drag som kan grupperas i följande kategorier:

- TRADITIONELL OCH UNIK PRODUKT

Ett gemensamt motiv har varit produktens traditionella koppling till regionen och/eller att produkten är unik. Önskan att bevara ett regionalt kulinariskt kulturarv var exempelvis orsaken till att dåvarande ägaren till Johanna Jeppssons Spettkaksbageri i Malmö beslöt sig för att ta fram underlag till en ansökan om skyddad geografisk beteckning av Skånsk spettekaka.

- BEVARA ARBETSTILLFÄLLEN

På Öland har man odlat bönor i mer än 100 år och de odlade bönsorterna är speciellt framtagna för öländska förhållanden. När arealbidraget halverades från 2 700 till 1 400 kronor per hektar, samtidigt som världsmarknadspriset på bönor sjönk, hotades bönodlingen. Ansökning om certifiering tillkom som ett försök att bevara bönodlingen och de arbetstillfällen den genererade.

- SKYDD MOT EXPLOATERING

Kalix Löjrom är en gastronomisk prestigeprodukt och som sådan utsatt för plagiat och varumärkesintrång. Det fanns därför ett önskemål från bland andra krögare på välkända restauranger om en äkthetsgaranti samtidigt som man förklarade sig villig att betala ett högre pris för garanterat äkta Kalix Löjrom. Ett sätt att förbättra skyddet mot illegal användning av produktnamnet var att registrera produktnamnet som en skyddad ursprungsbeteckning enligt EU:s regler.

- BEVARA KULTURARV, SORTER OCH RASER

För den grupp på Gotland som står bakom ansökan om skyddad ursprungsbeteckning för kött från Hånnlamb var det huvudsakliga målet att skydda det gotländska Gutefåret och se till att det fortsätter behålla de egenskaper som rasen utvecklat under århundraden av anpassning till naturförhållandena på Gotland.

OM ARBETSGRUPPEN

Arbetet med ansökningar för SUB och SGB leds av en projektgrupp bestående av Per-Ove Persson och Margareta Frost Johansson på Hushållningssällskapet Skaraborg, Odd Nygård, tidigare professor och Sven-Erik Larsson, Lokalproducerat i Väst. De kommer att samarbeta med lokala och regionala mataktörer runt om i Sverige för att hitta lämpliga produkter och sedan, tillsammans med producenterna, arbeta fram färdiga ansökningar. Det handlar om att

definiera produkten och produktionsprocessen på ett sätt som särskiljer den från andra liknande produkter samt av att bilda en gemensam förening som ansöker om och förvaltar det kollektiva varumärket. Först ut är: Källarlagrad getost, Getmese, Vit färsksaltad gurka, Wrångebäcksost och Vänerlöjrom. //

Italien har närmare 400 registrerade livsmedel och Frankrike cirka 300.

KÄLLARLAGRAD GETOST OCH MESE

I Jämtlands län gjordes för tio år sedan en dokumentation av den traditionella getosten, vilket ledde till att den källarlagrade osten blev utnämnd till Presidiaprodukt av Slow Food. Osttypen kallades ursprungligen för getost eller vitost, namnet Källarlagrad Getost har blivit det som tillämpas idag. Specifikt för den osten är att den görs av opastöriserad getmjölk och lagras i jordkällare.

Att koka mese av vassle har lång tradition, framför allt getmese har varit och är fortfarande en populär produkt i Jämtland och Härjedalen. Det är tradition att äta källarlagrad getost tillsammans med mese i tunnbrödklämma. I samband med Jordbruksverkets satsning på skyddade beteckningar har det bildats en grupp av getostproducenter i Jämtland. Tillsammans med Charlotte Backman och Odd Nygård kommer det att skrivas en ansökan om skyddad ursprungsbeteckning för dessa båda produkter.

TEXT Anna Berglund ▪ FOTO Stéphane Lombard

ORDET FÄBOD ÄR SKYDDAT AV INDUSTRIN

– ÄR DET INTE SKANDAL ATT EN MATJÄTTE MED FABRIKSTILLVERKADE PRODUKTER OCH TYSK RÅVARA FÅR SKYDD FÖR ETT ORD SOM FÄBOD, MEDAN JAG, EN AV DE FÅ FÄBODBRUKARE SOM FINNS KVAR, INTE FÅR ANVÄNDA BETECKNINGEN FÄBODSMÖR!

TEXT Inez Backlund, SM i Mathantverk 2016, Debatt om varumärkesskydd ▪ FOTO Stéphane Lombard & Arvid Lorentzon

Det var Tin Gumuns, som med det exemplet direkt tydliggjorde den svåra och infekterade frågan om varumärkesskydd, där små mathantverksföretag inte har stora chanser att hävda sig mot industrijättarna. Storföretagen har jurister som kan ägna all sin tid åt att ”stjäla” ord och begrepp från hantverket på ett sätt som gör att de kan kringgå och få skydd av de lagar som omfattar varumärkesskydd och marknadsföring.

Tin Gumuns utgick från exemplet med charkföretaget Melkers, som 1981 sökte varumärkesskydd för fäbod, i några av sina produkter. Tin fick uppbackning från flera i publiken, bland annat Kristina Åkermo, som också ifrågasatte hur man kan få skydd för produkter som ”fäbodskinka och fäbodkorv”:

– Korv och skinka produceras över huvud taget inte på fäbodar, sade hon.

Camilla Brandt, varumärkeshandläggare på PRV, Patent- och registreringsverket, var inte med 1981 när Melkers ansökan behandlades. Hon förklarar att bedömningen av varumärken förändras med samtiden:

– Idag skulle bedömningen eventuellt gjorts annorlunda. Vissa varumärken blir med tiden synonyma med produkten, det kallas för att varumärket degenereras. Exempelvis är termos ett före detta varumärke som med tiden blivit ett samlingsbegrepp för värme- och kyltåliga behållare.

Den som har varumärket måste arbeta aktivt för att det ska behålla sin varumärkeskaraktär.

Om någon anser att märket förlorat sin varumärkesstatus kan man begära att få ärendet prövat hos Patent- och varumärkesdomstolen. Camilla beskriver hur det går till när PRV bedömer om en vara eller tjänst kan få varumärkesskydd:

– Särskillnadsförmåga är ett viktigt begrepp. Det betyder att ordet, figuren eller ljudet inte får vara beskrivande för varan eller tjänsten. Det går alltså inte att sälja kaffe under varumärket ”Kaffe” däremot går det utmärkt att sälja kläder som heter ”Kaffe”. Ett varumärke är starkt om det inte går att förväxla.

Skulle Tin kunna driva ett mål mot Melkers? Ja, den som anser att ett varumärke saknar särskiljningsförmåga kan driva en process.

Men bara risken att förlora gör det omöjligt för det lilla mathantverksföretaget att gå till domstol mot en matjätte: det skulle bli alldeles för dyrt, det var mathantverkarna på seminariet eniga om.

Ann-Sofie Henrikson, forskare vid Umeå universitet, beskrev hur marknadsföringslagen skyddar konsumenterna mot falsk marknadsföring och näringsidkarna mot illojal konkurrens. Hon ansåg att ordet fäbod beträffande Melkers produkter är vilseledande enligt marknadsföringslagen.

– Tidigare prövades frågor av den här typen i två olika ”stuprör”: marknadsföringslagen och varumärkeslagen. Från september 2016 är det en gemensam domstol, patentmarknadsdomstolen, PMD, som behandlar ärendena. Det kommer att underlätta, ansåg hon.

Det trodde Camilla Brandt också. Hon förklarade hur PRV gör sina bedömningar och beskrev skillnaden mellan att varumärkesskydda ett ord eller en figur:

– Ett figurmärke kan innehålla både ord och bildelement. Men exempelvis ”Bakat med kärlek” uppfattas närmast som en slogan.

Robert Schweiz, som tillsammans med sin fru driver Annas Hembageri, beskrev hur svårt det är för ett litet mathantverksföretag att hinna med detta med varumärkesskydd:

Jag har självklart sett till att vi registrerat vår firma, men i övrigt är det omöjligt att tävla med de stora företagen om att skydda produktnamnen. Med stigande frustration har vi sett hur vårt språk kidnappas och hur det dessutom skyddas – mot oss! ICA och Coop säljer äkta surdegsbröd utan en gnutta surdeg. Industrierna bakar ”med kärlek” och nu är Pågens på väg att skydda ”gårdsnära”. Konsumentverket borde kunna driva frågan om att företag stjäl eller snyltar på vårt språk, men myndigheterna verkar strunta i vad folk stoppar i sig – så länge de inte dör.

Mathantverkarna i panelen och salen i övrigt var överens om att ingen av dem enskilt vill registrera ett ord som exempelvis ”fäbod” eller ett begrepp som ”genuint mathantverk”. Då utesluter man andra fäbodar och mathantverksföretag.

Enligt experterna bör också talan i en marknadsföringsfråga som rör att företag snyltar på andras områden, väckas av en grupp näringsidkare, exempelvis mathantverkare.

– Eldrimner skulle kunna göra något, menade Robert och flera andra.

Tor Norrman från Skärvångens bymejeri, svarade:

– Jag har suttit i Eldrimners styrgrupp i alla tider och att driva frågor av den här typen innebär enorma kostnader; pengar som Eldrimner inte har. Men vi bär alla på en otrolig kraft i form av våra kunskaper. Jag berättar hela tiden för kunderna om skillnaden mellan mathantverk och industrimat. Mathantverkarnas framgångar i Italien och Frankrike beror till stor del på att de gör på det sättet.

– Gerillaverksamhet alltså? undrade Marianne Wanger och Tor instämde.

Ann-Sofie Henrikson föreslog att mathantverkarna kan lyfta frågan om ”ordstölderna” på politikernivå:

– De vill stödja småföretag, inte minst på landsbygden. Det är viktigt att uppmärksamma dem på just den här problematiken för att få till stånd förändringar.

Under kommande fyraårsperiod har PRV fått i uppdrag av regeringen att öka kunskapen om immaterialrätt (patent, varumärke, design med mera) för att stödja små- och medelstora företag.

– Immaterialrätten är ett viktigt affärsredskap som företagarna bör använda sig av. Det är helt gratis att gå in på prv.se och göra egna sökningar i våra databaser. Då kan man få en fingervisning om ett varumärke är upptaget.

– Vi publicerar alltid de varumärken som registrerats på vår webbplats och enligt lag har allmänheten tre månader på sig att invända mot registreringen. Även den tjänsten är gratis, avslutar Camilla Brandt. //

Med stigande frustration har vi sett hur vårt språk kidnappas och hur det dessutom skyddas – mot oss!

HÅLL KOLL PÅ VARUMÄRKESSKYDD

DET KÄNNS ANGELÄGET ATT FORTSÄTTA ARBETET OCH BEVAKA ATT INTE NYA, FÖR MATHANTVERKET VIKTIGA ORD, VARUMÄRKESSKYDDAS PÅ FEL PREMISSER SAMT ATT BREDDA KUNSKAPEN KRING VARUMÄRKESSKYDD. EN DRÖM VORE ATT UPPHÄVA VARUMÄRKESSKYDDET FÖR ORDET FÄBOD.

TEXT Liv Ekerwald ▪ FOTO Stéphane Lombard

Jag tycker att det är viktigt att inte fler ord eller figurmärken felaktigt varumärkesskyddas. PRV kungör nyregistrerade varumärken i Svensk varumärkestidning, en tidning som publiceras digitalt på prv.se varje helgfri måndag och som du också kan prenumerera på och få hemskickad. Tidningen redovisar alla nyregistrerade varumärken, ändringar och rättelser, förnyelser och avförda varumärken. Det går att komma med invändningar mot nya registreringar inom tre månader.

Ett mer långsiktigt arbete är att påverka politiskt. Det kan till exempel gälla att påverka politiker att:

- Skydda olika företeelser och ord likt andra länder gör, till exempel Frankrike.
- Kräva att gamla varumärkesskydd bör kunna omprövas vid förnyelse av skyddet (vart tionde år).

Du kan dessutom göra politiker uppmärksamma på att ett förbud att använda ett visst ord enligt marknadsföringslagen kan vara tillåtet att använda enligt varumärkesskyddet. Den nya gemensamma domstolen hoppas vi ska medföra att bedömningarna i framtiden blir mer enhetliga.

EU har namnskyddat ordet ”ekologiskt” så för att få sälja en vara som ekologisk måste produktionen årligen vara kontrollerad av en statligt godkänd kontrollorganisation. En regel som har varit framgångsrik. Det är viktigt att trygga orden men det är också viktigt att ha en fri användning. Alla fäbodbrukare ska rimligtvis kunna använda ordet fäbod men den som inte producerar på en fäbod ska inte ha rätt att använda ordet. Vilseledande marknadsföring borde vara tillräckligt för att förhindra det.

Varumärkesskydd är ett viktigt område och därför vill vi bjuda in till en träff i april för att fördjupa kunskapen ytterligare. Ta gärna kontakt med oss om du är intresserad.

För frågor om varumärkesskydd kontakta Liv Ekerwald, liv@eldrimner.com, 010-225 32 01.

VAR RÄDD OM DIN KROPP!

FÖR ATT DU SKA BLI EN HÅLLBAR MATHANTVERKARE MÅSTE DU ÄVEN TÄNKA PÅ HUR DU ANVÄNDER KROPPEN. PÅ SÆRIMNER 2015 HÖLL KATARINA FREIJ ETT UPPSKATTAT PASS OCH VI HAR BETT HENNE ATT UTVECKLAT TANKARNA BAKOM YOGA SOM ETT SÄTT ATT ORKA MED ETT MÅNGA GÅNGER ANSTRÄNGANDE OCH STRESSIGT ARBETE. DET FINNS NATURLIGTVIS ÄVEN ANDRA AKTIVITETER SOM ÄR BRA FÖR HÄLSAN.

TEXT Karina Freij, Yogaskolan, Östersund ▪ FOTO Stéphane Lombard

Till vardags gör vi ofta en sak med kroppen och tänker samtidigt på något annat. När vi är engagerade i något kan vi glömma bort omtanken om oss själva. I den ivern kanske vi snedbelastar kroppen eller glömmer bort att andas. Andra gånger kanske tankarna går till något annat än det vi har för händerna, vi tappar fokus, gör misstag och resultatet blir inte som vi tänkt oss.

Yoga är en mångtusenårig livsfilosofi med rötterna i Indien. Kunskapen har förts vidare till våra dagar genom många generationer av lärare och elever. Hur kan något som är så uråldrigt, och dessutom från en annan kultur, vara relevant för oss i dag? Yoga handlar om relationer, relationen till oss själva och andra, till världen omkring oss och till det vi arbetar med. Det är en praktisk filosofi som innefattar en rad redskap och förhållningssätt som vi kan använda likaväl i dag som för 2 000 år sedan.

I utövandet av yoga eftersträvar vi närvaro, att försöka låta kroppen, andningen och tanken göra samma sak. Den förmågan till närvaro har vi stor nytta av även i vardagen för att ta hand om kroppen, utveckla vår andning, motverka stress, och hjälpa oss att vara mer uppmärksamma på människor omkring oss och det vi sysslar med.

De fysiska övningarna i yoga kan hjälpa oss att få en bättre kroppsmedvetenhet så att vi använder kroppen på ett klokare sätt, inte bara i yogautövandet utan också i vardagen. Många arbetsmoment sliter på kroppen. Kanske är det tunga lyft, kanske ensidiga rörelser som görs många gånger eller obekväma arbetsställningar. Vi har också ofta en mängd omedvetna vanemönster som gör att vi spänner oss i onödan eller belastar kroppen ojämnt. Ganska små förändringar i hur vi sitter, står eller lyfter kan göra stor skillnad i längden. Yoga kan också vara ett sätt att kompensera. Har man mycket framåtböjningar i jobbet kan man kompensera med att böja mjukt bakåt, öppna framsidan på kroppen. Blir man lätt svankig när man står kan man kompensera genom att göra någon framåtböjning. Över tid kan vi också göra kroppen rörligare och starkare, då blir den tåligare och vi klarar mer ansträngning utan att få ont.

Andningen spelar en mycket central roll i yoga. För många är vardagsandningen kort och ytlig. Kan vi lugna och stilla andetaget så kommer vi inte bara att förbättra syresättningen och få musklerna att slappna av utan också att bli lugnare och stabilare inombords. För att konkret minska stress i en viss situation så är andetaget ett fantastiskt redskap.

Redan i de fysiska övningarna koordinerar vi andning och rörelse. Rörelserna hjälper andetaget att bli mer fullständigt samtidigt som andetaget ger stöd till rörelserna. Yoga innefattar också en mängd speciella andningstekniker för att förlänga andetaget. En enkel, bra början är att lägga händerna på magen och bara känna andetaget bli mjukt och lent under händerna, eller göra några mjuka armrörelser i koordination med andningen. Det behövs inte så många andetag för att det ska göra skillnad. Kan vi minska den inre stressen så tänker vi klarare, gör färre misstag, tar bättre beslut, kommunicerar lättare och sover bättre.

Meditation är en annan viktig del av yoga. Tankens kraft är så stor och ofta är det våra tankar som ställer till det allra mest för oss. Mycket stress skapas av våra krav och förväntningar på oss själva. I yoga försöker vi träna tankarna att arbeta för oss i stället för emot, att rikta tanken till något som gör oss gott eller något som vi vill förstå. Meditation behöver inte ske i stillhet. Att över lång tid sätta sig in i och förstå något är också en slags meditation. Det kan vara att förstå den jord man odlar, det mjöl man bakar av eller de människor man möter. Meditation kan också användas för att ge oss lite utrymme till eftertanke, utrymme att reflektera och prioritera i vardagen.

Rent praktiskt behöver yoga se olika ut för olika människor. Utövandet ska anpassas efter vem vi är, vilka önskemål, behov och förutsättningar vi har. Ett utövande behöver inte alls vara långt, även 10–15 minuter om dagen kan göra stor skillnad. Vi behöver däremot ha tålamod, det tar tid att ändra vanemönster både i kroppen, andningen och tanken. //

— BRANSCHRÅDSMÖTE —

BAGERI

MEDVERKANDE Maria Printz, *Printz Bageri*, Kerstin Björklund, *Warbro Kvarn*, Marqus Östin, *Järna Bageri*, Bengt Nyberg¸ *Limabacka Kvarn*, Sebastien Boudet, *Brödpassion*, Magnus Lanner, *Eldrimner* Arvid Lorentzon, *Eldrimner*, Suppleant: Nik Annika Märak, *Chokladnomad*. FÖRHINDER Marcus Löfroth, *Kulturbageriet.*

SM I MATHANTVERK 2017

Rådet var eniga om att SM som genomfördes 2016 fungerade bra och att de ändringar som gjordes i klasserna var bra. En stor fördel var också att man får veta mer om ursprunget av mjöl och spannmål. Rådet kom fram till att klasserna för SM i Mathantverk 2017 skulle vara desamma som 2016 och skickade vidare detta till tävlingsrådet. Tävlingsrådet som möttes den 25 januari vill efter två inställda år ta bort ”jästbrödsklassen” och ersätta den med en klass för kulturspannmål/lantsorter: Surdegsbröd med kulturspannmål/lantsorter med minst 50 procent kulturspannmål (inklusive lantsorter) av mjölmängden. Eldrimner är positiva till idén. Branschrådet håller med.

SÆRIMNER 2017

Eftersom temat är mathantverkets råvaror ansåg branschrådet att det var bra att ha ett seminarium med mjölnare och odlare där man kan diskutera skörd och man kan visa för odlaren hur deras råvaror förädlas. En idé på det temat var att bjuda in någon från föreningen Allkorn och låta dem berätta om vad som är på gång. Viktigt enligt rådet att man verkligen formulerar och beskriver sina seminarier så många kommer.

CERTIFIERING

Branschrådet diskuterade om vi bör lägga till att lokal råvara kan komma från ett annat land om bagaren jobbar i Sveriges gränstrakter. Idag är det svenska råvaror som gäller. Rådet var enigt om att det var bra att i tillägg till svenska råvaror även sätta en gräns på 25 mils radie att införskaffa råvaror. Detta för företag som har närmare till huvudråvaran från de nordiska grannländerna än den svenska motsvarigheten.

KURSER OCH ANDRA AKTIVITETER

Det har efterfrågats fler seminarier likt det uppskattade seminariet med Andrew Whitley på Rosendals Trädgård som Eldrimner anordnade i februari 2016. Rådet funderar på platser för liknande seminarier. Bland annat kan Printz Bageri tänka sig att ha ett. Det har efterfrågats kvinnliga lärare på expertkurserna och rådet hade flera förslag på bagare som kunde vara tänkbara. Maria kom med idén att det finns många bra kvinnliga bagare utomlands exempelvis i USA och Danmark. Rådet diskuterade också vart 2018 års utlandsstudieresa skulle gå och de tidigare förslagen USA, Finland och Frankrike diskuterades. Frankrike är det land som är mest intressant för en studieresa enligt rådet.

BRANSCHRÅDET

Det beslutades att Nik Märak som satt som suppleant i år går in i branschrådet. Rådet var enigt om att det är viktigt att ha en geografisk spridning över hela Sverige och att man försöker få in alla delar av bageribranschen. Rådet ansåg också att det är bra att fortsatt ha två mjölnare med i rådet.

FOTO Stéphane Lombard

— BRANSCHRÅDSMÖTE —

MEJERI

NÄRVARANDE Michael Sjöman, *Vallgarns Gårdsmejeri,* Tin Gumuns, *Karl-Tövåsens Fäbod*, Marih Jonsson, *Skogsbackens Ost,* Marie Backrud Ivgren, *Löfsta Herrgårdsmejeri*, Pär Hellström, *Svedjan Ost*, Kristina Åkermo, *Oviken Ost*, Sofia Ågren, *Eldrimner*, Birgitta Sundin, *Eldrimner*. FÖRHINDER Anna Kaiser, *Halltorps Mejeri,* Adriana Zonari, *Ängavallens Mejeri*.

KURSER OCH ANDRA AKTIVITETER

Mejeri ligger fortsatt relativt högt gällande kursdagar, kurser och deltagare. Under hösten ersattes Michel Lepage, på grund av sjukdom, av Philippe Trillaud som juryordförande på SM och som lärare på grundkursen i ystning vilket blev mycket bra. Nybörjarkursen hos Marih på Skogsbacken Ost i februari i år dubblerades eftersom efterfrågan var stor och det gick att fylla två kurser. I vår välkomnar vi en ny ystningsexpert för en grundkurs: Ivan Larcher, från Frankrike. Adriana Zonari på Ängavallen i Skåne håller en nybörjarkurs för första gången i vår.

Branschrådet ser ett värde i att arrangera en kurs för inspektörer från Livsmedelsverket. Eldrimner planerar att anordna en sådan under året, med Michel Lepage. Rådet understryker vikten av att deltagare har hög kunskapsnivå och intresset för ny lärare i kurs för garvade ystare. Eldrimner planerar en fördjupningskurs i engelska ystningstekniker med Paul Thomas under hösten 2017. Branschrådet föreslår kurser i gårdsegna syrningskulturer och bakterier, en mer praktisk kurs om mikrobiologi, egen provtagning och lab. Rådet välkomnar nya experter med nya infallsvinklar som till exempel en kurs i försäljning för de som just börjat och om hur vi kommunicerar vad mathantverk är utåt. Generellt och även i linje med årets tema ”mathantverkets råvaror” poängteras vikten av att kommunicera kunskapen om mjölkråvaran, redan på nybörjarnivå.

SM I MATHANTVERK

Klassen Mjuk Vitmögel heter fortsatt så, men kittostklassen delas upp i Mjuk Kittost och Halvhård Kittost. På grund av för få producenter/anmälda bidrag till tävlingen har Källarlagrad Getost ingen egen klass. Rådet finner det rimligt att den placeras i klassen Pressad Ost. Ska Vit Caprin-klassen också innefatta Caprin? Det är ett problem att Vit Caprin bedöms efter sin vita yta. Rådet bedömer att frågan behöver diskuteras mer. Grill- och stekostar bör vara en egen klass. Finns det andra ingredienser i produkten, till exempel ägg eller mjöl bör den placeras i ostkakeklassen. Rådet föreslår en ny klass: Fermenterad mjölk. Den tävlande produkten i ska ej vara smaksatt. Tävlande måste meddela om osten är coatad och i sådana fall med vad. Coating får ej innehålla e-nummer.

REVIDERING AV BRANSCHRIKTLINJER

Ida Olofsson arbetar med revidering av branschriktlinjer tillsammans med Birgitta Sundin. Arbetet görs också i dialog med Sveriges Gårdsmejerister. Knäckfrågan här är provtagningsfrekvens. Ida beskriver hur riktlinjerna 2073 från Svensk Mjölk är skrivna för stora mejerier, och det är svårt för små mejerier att tolka och anpassa sig efter dem. Branschrådet kom fram till ett förslag på provtagningsfrekvens, som Ida jobbar vidare med.

ÖVRIGA FRÅGOR

Dryckesmjölk: Eldrimner stödjer mjölkproducenter med kunskap. Dryckesmjölk är dock inte en förädlad produkt och kan ej certifieras eller tävla som mathantverk. Förordningen om näringsinnehåll: rådet för mejeri tycker att det ställs för höga krav på mathantverkaren och att det inte är rimligt att näringsvärdesmärka sina produkter.

FOTO Stéphane Lombard

— BRANSCHRÅDSMÖTE —

BÄR-, FRUKT- & GRÖNSAKSFÖRÄDLING

NÄRVARANDE Calle Laurén, *Fruemöllans bär*, Amina Olsson, *Minas Chokladstudio*, Ulla Lahti, *Mitt Skafferi* (ny medlem 2017), Maria Derenius Torestam, *Vallgårdens bär* (ny medlem 2017), Catrin Heikefelt, *Eldrimner*.

ÅRET SOM GÅTT

Vid föregående branschrådsmöte var kravet på näringsdeklaration ett stort orosmoln. Än idag tycker medlemmarna i branschrådet att detta känns besvärligt. Man uppmanas att använda näringsvärden på råvaran från Livsmedelsverkets Livsmedelsdatabas, som ju troligen inte stämmer med den egna råvaran. Om deklarationen nu måste vara med så vill man deklarera rätt värden, inte utgå från tabellvärden. Kostnaden för analys är dock inte motiverad för småskaliga producenter. En idé är att Eldrimner bekostar ett antal analyser, dels på mathantverksprodukter och dels på industriprodukter, för att kunna jämföra hur bra värdena som deklareras stämmer.

KURSER

Under 2016 genomfördes inom bär-, frukt- och grönsaksförädling 53 kursdagar och en studieresa på fem dagar. Önskemål på kurser framöver:

- Fördjupning kring glögg, kryddning och smaksättning.
- Senapskurs på annat håll än i Skåne.
- Fördjupning om glass och sorbet.
- Kola.
- Fokus på råvaran – lära sig mer om råvaran, förutsättningar för val av råvara, vad ska man tänka på och vilken betydelse har det för slutprodukten.
- Kurs med konditor kring bär i desserter, bärsåser, konfektgodis, bärremmar.
- Studieresor med vidare teman än en specifik produkt.

Branschrådet efterfrågar möjligheten att få hjälp med spridning av annonser till kurser som görs i egen regi, till exempel på Eldrimners hemsida eller på Facebook. Branschansvarig tar upp frågan på Eldrimner.

CERTIFIERAT MATHANTVERK

I dagsläget är cirka 850 produkter från 45 olika företag certifierade inom bär-, frukt- och grönsaksförädling. Det är ungefär en dubblering av antalet senaste året. Inkomna frågor och klargöranden:

- Vilka ska kraven vara på lokal råvara i curd? Smaksättningen kan inte räknas som krydda och får därmed inte vara utländsk. Ägg, smör, smaksättning (till exempel bärjuice) måste vara svenska, men inga andra krav kan ställas så som reglerna ser ut. Sockret ska vara svenskt eller ekologiskt (om utländskt).
- Hör glukossirap hemma i mathantverk? Glukossirap har främst en funktion att motverka kristallisering i produkter som kola eller sänka fryspunkten i glass. I vissa fall kan den användas i drycker. Branschrådet anser att användningen är begränsad och att det inte behöver regleras i dagsläget.
- Användning av pektinas. Branschrådet ställer sig i grunden negativa till pektinas och tycker att hantverket istället borde ligga i att ha kunskapen att göra produkter utan detta processhjälpmedel. Frågan tas upp igen 2018.
- Kan äppelmust vara mathantverk? Tillverkningsprocessen kan vara relativt automatiserad, vilket kan gå i strid med certifieringens grunder. Var ska gränsen gå? Kan man ha en utgångspunkt i att mathantverksmust ej får vara klarnad med processhjälpmedel eller filtrerad? Branschrådet har delade meningar och frågan diskuteras vidare inför revidering av reglerna 2018.

SM I MATHANTVERK

Kring klasser till SM 2017 föreslår branschrådet:

- Klassen senap pausas.
- Mjölksyrade grönsaker införs. När tävlingen i år ligger lite senare än vanligt finns större chans att mathantverkare har färdiga produkter till dess.
- Vinäger har inkommit som önskemål på ny klass. Underlaget av produkter anses vara för litet för att klassen ska kunna införas redan 2017.

FOTO Stéphane Lombard

— BRANSCHRÅDSMÖTE —

FISKFÖRÄDLING

NÄRVARANDE Nils-Erik Sjöström, *Salteriet Byviken AB*, Martin Bergman, *Bergmans Fisk & Vilt*, Andreas Eriksen, *Sturkö Rökeri AB*, Håkan Björk, *Björks Ringsjön*, Rune Wikström, *AB Wikströms Fisk*, Nils Ekwall, *Tiraholms Fisk AB,* Aksel Ydrén*, Eldrimner,* Bengt-Åke Nässén*, Eldrimner.*

Branschrådet bjöd in en ny deltagare i rådet i år, Nils-Erik Sjöström som driver Salteriet Byviken AB i Obbola tillsammans med sin fru Stina Sjöström. De bedriver fiske och förädlar uteslutande sin egen fångst.

PAH

PAH bildas vid förbränning och är ämnen som är cancerframkallande. Vid rökning av fisk fastnar partiklar på fiskens yta. År 2014 sänktes gränsvärdet för bens(a) pyren från 5 µg/kg fisk till 2 µg och ett samlingsvärde för fyra olika ämnen från 30 µg till 12 µg. Sverige är ett av de länder som fick ett treårigt undantag från de sänkta gränsvärdena men det löper ut 1 september i år. Vi hade en farhåga om att utsatta produkter i vissa typer av rökugnar hade svårt att hålla gränsvärden. Därför såg vi med intresse fram emot att ta del av resultaten när Livsmedelsverket tillsammans med några kommuner drivit två projekt under somrarna 2015 och 2016, där de samlat prover för att se om några produkter har svårt att klara gränsvärdet. Antalet prover har inte varit så omfattande, så Eldrimner har erbjudit sig att bekosta ett tiotal prover på fisk som vi kan lämna in nu under våren. Branschrådet beslöt att vi ska inrikta oss på två kategorier flatrökt fisk och böckling. Om det skulle visa sig är de inte kan hålla gränsvärdet ska vi försöka få till stånd ett beslut i EU om ett permanent undantag för de produkterna.

SM OCH SÆRIMNER

2016 arrangerade Eldrimner SM i Mathantverk i Umeå. Fyra klasser inom fiskförädling genomfördes: varmrökning-, kallrökning-, gravning- och inläggning av fisk. Klassen med fiskfärs ställdes in på grund av för få deltagare. Branschrådet beslöt att Eldrimner ska satsa på de fem klasserna även vid SM i Mathantverk 2017 som kommer att hållas i Åre i samband med Særimner 24–26 oktober. På Særimner finns utrymme att anordna minst tre seminarier inom fiskförädling. Rådet hade flera förslag. Råvarukvalitet eftersom det är årets tema, en diskussion om dioxin, inomhusodling och förädling av fisk samt ett seminarium om alger.

BYGGE AV VEDELDAD RÖK

I flera års tid har Eldrimner haft planer på att skaffa en vedeldad rök. Det som är enklast att få tillstånd till är ett utomhusbygge. Sent i höstas var det meningen att påbörja byggnationen och gjuta en platta, men eftersom det blev allt för kyligt väder flyttades byggstarten till försommaren 2017. Kommunen har gett klartecken till bygge utan bygglov om vi inte gör något tak. Nu önskar vi göra ett tak och lämnar därför in en bygglovsansökan under mars månad. Branschrådet blir behjälpligt med att utforma ritning. Byggprocessen kommer att dokumenteras och kan följas på Eldrimners Facebooksida och på Instagram.

FOTO Stéphane Lombard

— BRANSCHRÅDSMÖTE —

GÅRDSSLAKT & CHARKUTERI

NÄRVARANDE Åke Karlsson, *Krokeks gård*, Pär Magnusson, *Rältagården*, Leif Persson, *Bjärhus Gårdsbutik*, Adam Arnesson, *Jannelunds Gård*, Mats Hallquist, *Hallquist Gård.* Tobias Karlsson, Katrin Schiffer & Amelie Kressel, *Eldrimner*. FÖRHINDER Linda Nilsson, *Lindas Lantkök*, Anneli Andersson, *Åkes Slakt & Styckning*, Elsa Lund Magnussen, *Lindås Lamm.*

Tobias Karlsson på Eldrimner berättade att han skriver en charkhandbok och att Amelie Kressel vikarierar för honom som branschansvarig för gårdsslakt och charkuteri under tiden.

KURSER OCH STUDIERESOR

Under 2016 arrangerades 4 grundkurser och 2 fördjupningskurser i Eldrimners charkuteri i Ås. Dessutom hölls 5 nybörjarkurser med varierande inriktningar på olika ställen runtom i landet. För första gången arrangerades en kurs på Kanalskolan i Töreboda, i samarbete med Lokalproducerat i Väst. Nybörjarkurserna var mest efterfrågade. Under hösten gjordes även en studieresa med många inspirerande besök på diverse småskaliga slakt- och charkföretag i Schweiz, Sydtyrolen och Bayern. Deltagarna på studieresan uppskattade att Livsmedelsverkets inspektör Anders Åkerberg också var med på resan. Katrin Schiffer informerade om att förberedelser för Eldrimners första grundkurser inom slakt är på gång. Utöver samarbetet med respektive gårdsslakteri krävs en del tillstånd och utbyte om innehåll med Jordbruksverket och Livsmedelsverket.

SM I MATHANTVERK

Branschrådet diskuterade klassdefinitionerna Lufttorkad korv, Värmebehandlad kött och en eventuell uppsamlingsklass Övrig chark. Rådet enades om ett förtydligande för att renodla klassen Lufttorkat kött och att vid bedömning av värmebehandlade korvar ska produkterna kunna ätas såsom de lämnades in, alltså utan särskild uppvärmning. Frågan om en möjlig uppsamlingsklass lämnades vidare till tävlingsrådet.

NITRIT

Amelie Kressel berättade om litteratursammanställningen kring nitritanvändning. Det finns ännu inga tillgängliga resultat från Efsas pågående granskning av tillsatser. Efsa står för Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet. Forskningen om nitritfria charkuterier är inte så omfattande och potentiella för- och nackdelar för hälsan och produktegenskaper diskuterades. Det är dock klarlagt att säkra charkuterier utan nitrit är fullt möjligt att framställa när man är noga med övriga hygienparameter.

SLAKTAVGIFTER

Åke Karlsson och Katrin Schiffer berättade om branschmötet på Livsmedelsverket där företrädare för Sveriges slakteriföretag träffades och där Eldrimner representerar de småskaliga företagen. Branschrådet lyfte den stora betydelsen av att nuvarande minimiavgifts-regler för småskaliga slakterierna kommer att upprätthållas framöver.

Branschrådet anser att regeringens anslag till Livsmedelsverket verkar vara för lågt för att kunna utföra kontroller på ett bra sätt. Branschrådet välkomnar Eldrimners medverkan i en SLU-ansökan om pengar för ett projekt kring digital bildöverföring för kött- och organbesiktning. Även inom Livsmedelsverket diskuteras en digitalisering för att kunna sänka de höga resekostnaderna i samband med besiktningarna. En annan faktor som Livsmedelsverket syftar på är att få en bättre planering av slakttillfällen för att förbättra logistiken. Branschrådet oroar sig inte för att detta skulle orsaka något problem.

ÖVRIGT

Annat som diskuterades var det aktuella läget kring kulgevärsmetoden, listeriaprovtagning, salt utan klumpförebyggande medel, varmköttsförädling, riskklassificering, näringsdeklaration och Særimner 2017. PAH diskuterades i grupp tillsammans med fiskförädlingsbranschen.

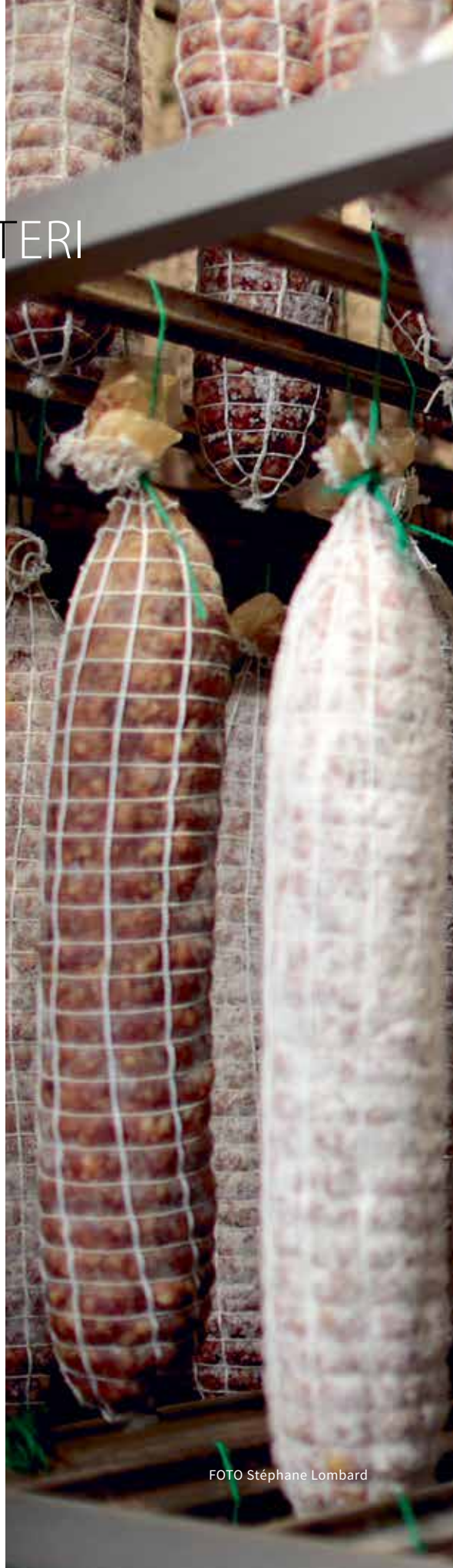


FOTO Stéphane Lombard

— BRANSCHRÅDSMÖTE —

JÄSTA DRYCKER

NÄRVARANDE Andreas Hägglund, *Räven och Skatans Bryggeri AB*, Claes Wernersson, *Qvänum Mat & Malt*, Viktoria Vestun, *Eldrimner.* FÖRHINDER Karin Hillström, *Fäviken Magasinet*, Stefan Eldh, *Salnecke Drycker HB*, Peter Mosten, *Björksavsprodukter i Åre AB.*

AKTIVITETER

Eldrimners verksamhet på temat jästa drycker ryms inom aktiviteterna för bär-, frukt- och grönsaksförädling. Förra året hölls två kurser om fruktvin, cider och vinäger med den franske läraren Guillaume André samt en nybörjarkurs med Andreas Hägglund i ölbryggning. Detta år planeras det för två frukt- och bärvinskurser med den finska vinmakaren Maria Tigerstedt, samt en ciderresa till England under hösten. Rådet föreslog kurser inom mjöd och druvvin, samt studieresor till Västerbotten och Kanada för att besöka öl- och cidertillverkare men även bär- och fruktodlare. Inför Saerimner 2017 diskuterades ett seminarium om råvaran vatten med en ledamot i dryckesakademien som föreläsare. En fördjupning om jäst önskades till Saerimner eller vid annat tillfälle.

CERTIFIERAT MATHANTVERK

Diskussionen kring regler för certifiering av jästa drycker fortsatte. Rådet ansåg att råvarorna ska vara svenska. Det är svårt att få tag på svensk malt, framförallt rostad, men detta krav är ändå rimligt och kan skapa innovation, så som att rosta själv eller använda en del råfrukt (omältad spannmål). Utländska kryddor tillåts, förutom humle i öl som ska vara svenskt. Även detta krav uppmuntrar till kreativitet och diversitet, då det finns många smaksättningar att välja på. Vad gäller kolsyra önskade rådet fortfarande skrivningen att ”i mousserande produkter måste huvuddelen av kolsyra komma från den naturliga jäsningen.” Rådet ansåg vidare att inga enzymer ska vara godkända då man klarar sig bra med val av råvara och metod.

SM I MATHANTVERK

Rådet vill att det ska vara möjligt att tävla med jästa drycker. Det är viktigt att hålla isär bedömningen av öl och övriga jästa drycker, så som cider, vin och fruktvin. Detta är viktigt för rättvisa resultat, då öl har mycket beska medan cider och vin har mer syra vilket gör dem svåra att provsmaka vid samma tillfälle.

FOTO Stéphane Lombard

— TÄVLINGSRÅDSMÖTE —

SM I MATHANTVERK

Onsdag 25 januari 2017
NÄRVARANDE Andreas Eriksen, *Sturkö Rökeri & Catering*, Calle Laurén, *Fruemöllans Bär*, Marqus Östin, *Järna Bageri*, Karin Hillström, *Fäviken Magasinet*, Pär Hellström, *Svedjan Ost*, Pär Magnusson, *Rältagården*. Från *Eldrimner*: Aleksandra Ahlgren, Catrin Heikefelt, Viktoria Vestun, Liza Vikström (per telefon).

Tävlingsrådet började med att blicka tillbaka på 2016 års tävling och var eniga om att Umeå och Väven var en utmärkt plats för SM i Mathantverk. Tävlingsprodukterna och de tävlande fick stor uppmärksamhet i media, ett av tävlingens syften. Seminarierna som erbjöds var ett uppskattat inslag. Vissa besökare upplevde att det var svårt att följa juryns arbete från den något begränsade "åskådarytan". Det digitala anmälningsformuläret fungerade utan anmärkning detta år och extrainsatserna för att underlätta för de tävlande att transportera sina bidrag till Umeå hade önskad effekt, alla produkter kom fram till tävlingen i tid.

Vinnarutställningen diskuterades utifrån möjligheten att slopa extraprodukterna som skickas till tävlingen för att eventuellt bli utställningsexemplar. Rådet är dock enigt om att vinnarutställningen fyller en viktig funktion och ska finnas kvar. Det är värt att se om en digital variant skulle kunna ersätta den fysiska utställningen i framtiden, om det skulle kunna vara ett mer hållbart alternativ till vinnarutställningens nuvarande form. Rådet beslutade att vinnarutställningen görs i sin nuvarande form under årets tävling som sammanfaller med Særimner och där vinnarutställningen har en given plats. Ett eventuellt digitalt alternativ ses över inför SM i Mathantverk 2018.

Erbjudandet till tävlingsdeltagare att låta sig fotograferas med sin produkt och eventuell medalj efter prisutdelningen var uppskattat i Umeå och kommer att lyftas ännu mer vid kommande tävling.

En fråga som ständigt är aktuell är hur vi säkerställer att juryernas omdömen av tävlingsprodukterna är utförliga och konstruktiva. Tävlingsledningen kommer att arbeta vidare med att informera och påminna juryordföranden om vikten av detta som en del i uppdraget. En ny rubrik, i stil med "juryns förslag till förbättringar" kommer att läggas till bedömningsprotokollet och rubriken "helhetsbedömning" ändras till "motivering".

En stor nyhet i årets tävling blir att klasserna öl samt cider/vin/mjöd introduceras. Branschrådet tar fram definitioner och bedömningskriterier för dessa klasser i samråd med tävlingsrådet. Samtliga branscher diskuterades igenom utifrån klasser, skrivningar och allmänna frågor som inkommit till tävlingsrådet. För klassen Innovativt mathantverk beslutades att produkter endast får tävla i den klassen en gång. Därefter är produkten inte att anse som innovativ såvida den inte förändrats radikalt.

Nedan följer förändrade klasser inför 2017-års tävling
(med reservation för ändringar)

NYA KLASSER
- Öl
- Cider/vin/mjöd
- Stekost
- Fermenterade mjölkprodukter
- Mjölksyrade grönsaker
- Surdegsbröd med kulturspannmål/lantsorter

KLASSER SOM UTGÅR
- Bröd med övriga hävningsmetoder
- Senap

ÖVRIGA FÖRÄNDRINGAR I BEFINTLIGA KLASSER
- Mjuk kittost byter namn till Mjuk och halvmjuk kittost.
- Klassen ostkaka delas upp i Hälsingeostkaka och Småländsk ostkaka.

FOTO Stéphane Lombard

AKSEL YDRÉN, BRANSCHANSVARIG FÖR FISKFÖRÄDLING

Sedan början av 2016 har jag haft nöjet att vikariera för Ida Lundström som samordnare för Eldrimners utökade satsning på regionerna. Det har både varit en utmaning och en möjlighet som jag är väldigt stolt över att ha fått förvalta. Jag är också glad över att ha fått förmånen att lära känna fantastiska medarbetare, styrgruppsmedlemmar och mathantverksrepresentanter som tillsammans byggt upp och gör Eldrimner till vad det är och blivit.

Nu med det nya året och när Ida är tillbaka från sin föräldraledighet börjar nästa utmaning. Jag ska arbeta som branschansvarig för fiskförädling tillsammans med Bengt-Åke Nässén.

Mina egna erfarenheter av fiske och fiskförädling sträcker sig tillbaka till tidiga tonår då jag under flera år sommarjobbade på en fiskebåt i Vänern vid Spikens fiskeläge på Kållandsö. På senare år har jag även gått kurser i fisk- och skaldjursodling vid Lysekils högskolecentrum. Med mig i bagaget har jag även en examen i landsbygdsutveckling från Sveriges Lantbruksuniversitet i Uppsala - ett ämne som går hand i hand med Eldrimners starka koppling till landsbygd, småföretagande och hållbar livsmedelsproduktion.

Varför tycker jag att fiskförädling och fiskprodukter är så spännande? Kanske skulle man som norrmännen snarare säga sjömat i stället för fiskprodukter. För i våra hav och sjöar ryms det så otroligt mycket mer än sill som läggs in till jul och midsommar. I norr finns till exempel fjällfisk och Kalixlöjrom. Kalixlöjrom var för övrigt det första svenska livsmedlet att få det starkaste geografiska ursprungsskyddet i Europa, Skyddad ursprungsbeteckning, SUB. Längre söderut i landet fångas strömming, gös och kräftor och på Västkusten finns havskräftor, musslor, krabbor och mycket mer.

Vid sidan av det traditionella utbudet skapas sakta nya innovativa produkter, baserade på både gamla och nya råvaror, som till exempel alger och odling av fisken clarias, med smak och konsistens som påminner om ålens. Och det är just det här som jag tycker är så roligt med branschen – bredden och all den potential som finns, att ta tillvara och sprida till fler matälskare.

Under 2017 kommer jag och Bengt-Åke fortsätta att arrangera ett flertal kurser runtom i Sverige, inriktade på bland annat varmrökning, gravning samt förädling av strömming. Vi kommer att arbeta mer fokuserat för att hitta fler samarbetspartners för kurser och andra aktiviteter.

I början av februari deltar vi i en konferens i Vasa om hur fiskerinäringen i bottniska viken kan stärkas. I februari genomförs även en sedan länge planerad studieresa till Schweiz med en grupp svenska fiskförädlare som vi hoppas ska ge inspiration till nya produkter.

Förhoppningsvis står det därtill en fiskrök färdig till hösten här på Eldrimner, bygd efter ritningar från några av Sveriges duktiga fiskförädlare.

Vi tar även tacksamt emot förslag och idéer från er läsare hur vi kan bidra till att utveckla den svenska fiskförädlingen.

Kontaktuppgifter till oss och branschen fiskförädling och information om kommande kurser hittar du på eldrimner.com. //

MATHANTVERK MÖTER OFFENTLIG GASTRONOMI

ELDRIMNER GENOMFÖRDE FRÅN NOVEMBER 2015 TILL OCH MED NOVEMBER 2016 EN MATHANTVERKSTURNÉ RUNT OM I SVERIGE. TEMAT FÖR TURNÉN VAR ”MATHANTVERK MÖTER OFFENTLIG GASTRONOMI” OCH 21 TRÄFFAR GENOMFÖRDES.

TEXT Annigun Wedin ▪ FOTO Stéphane Lombard

Mathantverksdagarna har rönt stort intresse ute i landet. Eldrimner har under turnén mött en helt ny målgrupp, där intresset för mathantverk varit väldigt stort. Gör man en tillbakablick är det kreativiteten som finns inom den offentliga gastronomin och inom mathantverket som imponerat mest.

Vi har under turnén fått klart för oss att lagen om offentlig upphandling inte bara är ett hinder utan också en möjlighet. Någon sa att lagen kan jämföras med en fotbollsplan. Oftast befinner man sig i mittcirkeln, men man måste våga testa gränserna. Det går att upphandla det man vill ha, men man måste göra en noggrann upphandling med ett gediget förfrågningsunderlag som bas. Det tar tid och kostar pengar.

Huvudfrågan som diskuterades var: Hur kan vi få in mer mathantverk i de offentliga köken?

För att få en bakgrund till diskussionerna var två olika mathantverkare inbjudna till varje möte. De berättade om hur det är att vara mathantverkare och hur de gör sina produkter. Johan Andersson Torsta AB presenterade ett projekt om offentlig mat som pågår i Jämtlands län. På alla möten gav en representant från de offentliga köken i respektive län ett exempel på hur de arbetar med att få in mer mathantverk och närproducerad mat på menyerna.

Gruppdiskussionerna har gett många tips och intressanta idéer. En del synpunkter kom igen på i stort sätt alla ställen vi besökte. Här följer en sammanfattning av dessa:

Det alla var överens om var att det måste finnas en mötesplats för mathantverkare, kockar, kostchefer, politiker och upphandlare. Hur denna mötesplats ska se ut har diskuterats. Det kan vara fysiska möten, digitala mötesplatser, minimässor med mera.

Det är viktigt att få politikerna att förstå och trycka på för att få in mathantverk i de offentliga köken. En politisk beslutad kostpolicy är en bra grund att stå på. Att köpa mathantverk och närproducerat är ett sätt att gynna det lokala näringslivet.

Ett önskemål som också kom fram på många ställen var att kommunen borde arrangera möten och kurser inför en upphandling, så att intresserade producenter kan få kunskap och vetskap om upphandlingen. Många mathantverkare tycker att det är svårt att svara på en upphandling. Språket är komplicerat, men det är också svårt att veta exakt när en upphandling är på gång. Flera kommuner har den tjänsten att de skickar ut mail till företag som anmält intresse för upphandlingar. Det innebär att man får vetskap om upphandlingen utan att gå in på kommunens hemsida varje vecka. På flera ställen finns lotsar som hjälper mindre företag att svara på anbud. De fungerar också som en länk mellan upphandlare och producenter.

För att anpassa upphandlingarna till mindre företag kan man göra:

– Upphandlingen så att kravställningen passar just mindre företag.

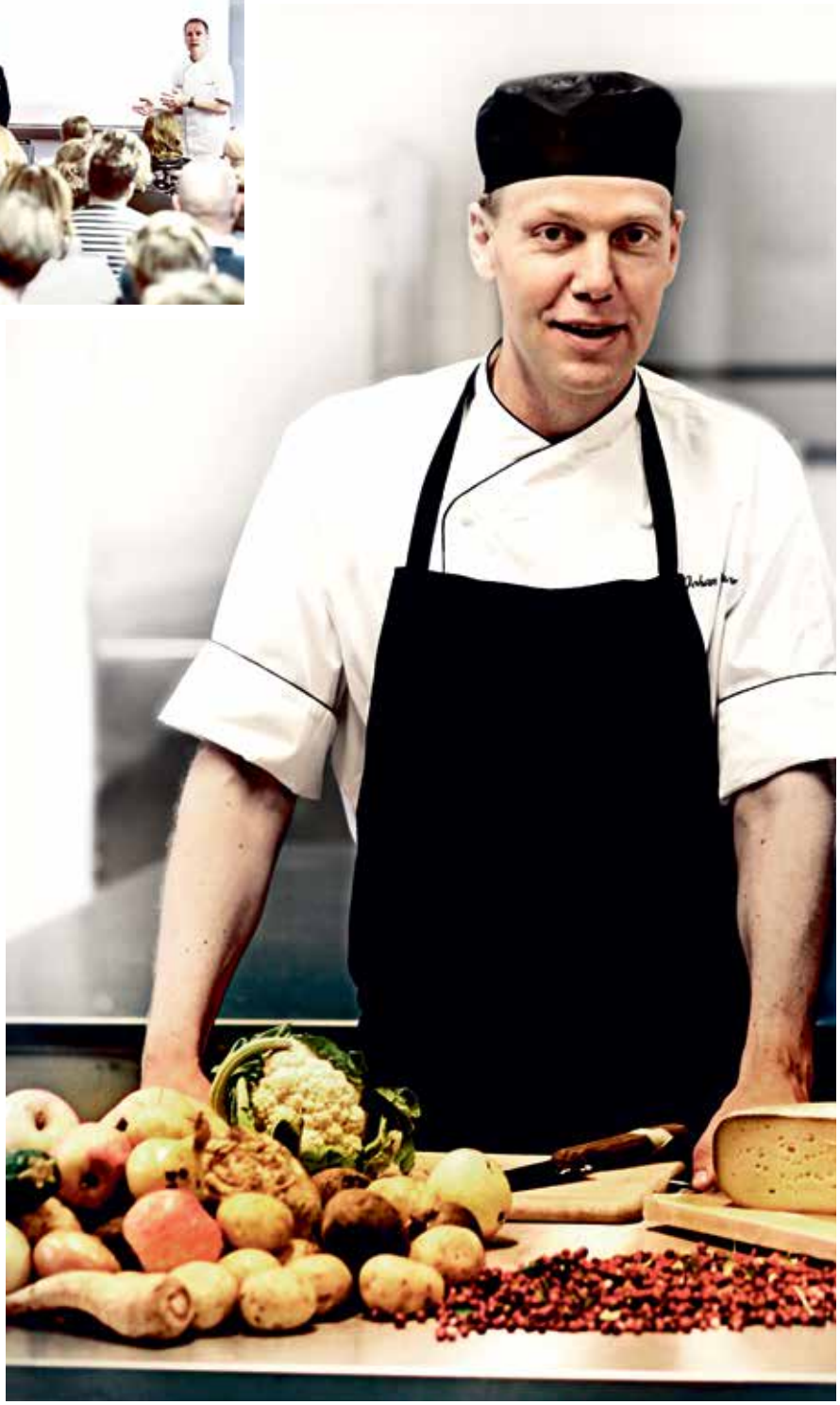
– Specialupphandling till exempelvis grynkorvens dag, hallonens dag, surströmmingens dag och så vidare.

Flera kommuner har i sina upphandlingar skrivit in att de vid speciella tillfällen förbehåller sig rätten att direktupphandla. Det kan gälla högtider, temadagar och speciella event. Många har också delat upp upphandlingen i mindre poster så att fler kan vara med och lämna anbud.

Problem som också diskuterades var logistiken. Vissa kommuner arbetar med samordnade varutransporter, men många funderade på om det går att stimulera ett ökat samarbete mellan de mindre företagen, men också mellan mindre kommuner, för att lösa problemen.

Över hela Sverige var man överens om att mathantverk skulle kunna komma in i de offentliga köken i samband med temadagar, högtider, i utbildningssyfte eller vid andra speciella tillfällen. Det diskuterades om man vid upphandling inte bara behövde upphandla en vara utan även en upplevelse, som att göra ett studiebesök hos en mathant-

Många offentliga kök är intresserade av att använda mathantverk och de lokala mathantverkarna är inte alltid medvetna om detta.



verkare eller exempelvis upphandla bröd och en bakkurs av en bagare.

Under mathantverksdagarna serverades en Minnenas meny till lunch, traditionella rätter som skulle kunna passa på äldreboenden. Rätter som fallit i glömska serverades och kommentaren, ”varför serverar vi inte detta?” hördes vid många tillfällen.

Sammanfattningsvis kan sägas att många offentliga kök är intresserade av att använda mathantverk och de lokala mathantverkarna är inte alltid medvetna om detta. Många kommuner arbetar med att laga mat från grunden och är väl medvetna om att bra råvaror är grunden för god och näringsriktig mat. Närproducerad mat och mathantverk är både hållbart producerad och klimatsmart.

Under våren kommer en fylligare sammanfattning av den här mathantverksturnén, att finnas på eldrimner.com och på torsta.se. Där kommer du också hitta alla menyer från de olika mathantverksdagarna. //

STORT INTRESSE FÖR DET NYA TEMAT - MATHANTVERKETS RÅVAROR

TRÄNGSELN VAR STOR I ELDRIMNERS LOKALER I JANUARI VID UPPTAKTEN FÖR DEN NYA OMGÅNGEN MATHANTVERKSDAGAR.

TEXT Inez Backlund ▪ FOTO Stéphane Lombard

Bodil Cornell hälsade alla välkomna till den första träffen på temat Mathantverkets råvaror:

– Syftet är att skapa en mötesplats mellan råvaruproducenter och mathantverkare Kanske kan några hitta varandra redan nu.

Bodil berättade kort om Eldrimner och om vad mathantverk innebär för att sedan komma in på hur betydelsefull råvaran är för att mathantverkaren ska kunna skapa en verkligt bra produkt:

– Kvaliteten är oerhört viktig och med den skräddarsydda kunskap som mathantverkarna får här på Eldrimner, kan de också lyfta fram det bästa ur en högklassig råvara.

Genom Eldrimners arbete att göra mathantverket känt och efterfrågat och genom att allt fler satsar på mathantverksyrket, stöds också utvecklingen av landsbygden och lantbrukaren får en bättre avsättning för sina råvaror.

BÄTTRE BETALT FÖR MJÖLKEN

Programmets råvaruproducenter och mathantverkare presenterade sig, och sitt samarbete kring kvalitet. Först ut var komjölksproducenten Eva Jönsson från Framgården och mejeristen Ann Klensmeden från Åsbergets gårdsmejeri. De berättade att de har en gemensam värdegrund och att de båda inser vikten av fasta rutiner.

Eva berättade att hon utöver mjölk också producerar spannmål och kött samt tar till vara allt från skogens skafferi och är kalaskokerska. En tredjedel av mjölken från de röda SRB-korna, cirka 80 000–100 000 liter per år, levererar hon till Ann. Resten går till Norrmejerier.

– Till Anns fina ostar är det verkligen viktigt med hög kvalitet på mjölken. Vi är ytterst noga med hygienen, kyler mjölken snabbt och håller koll på att det inte blir bakterier eller höga celltal.

– Vi ser flera positiva effekter av att leverera till Ann. Vi får bättre betalt – en krona mer per liter mjölk. Vasslen blir ett bra proteinfoder till grisarna. Jag kan köpa tillbaka fina ostar till min restaurang. Dessutom får jag mitt namn på Anns produkter.

Ann berättar att hon har ett hundratal getter på sin gård och av deras mjölk ystar hon sina exklusiva getostar. Hon berömmer Evas mjölk, som alltid är fräsch, doftar gott och ger ett högt utbyte. Om fetthalten ibland är högre i mjölken, som exempelvis vid kalvning, så anpassar Ann sin osttillverkning till det och byter sort.

– När getterna sinar har vi fördelen att kunna köpa mer komjölk. Vi har en hög utväxling på koostarna. Det skulle vara svårt att sälja enbart getost eftersom vi måste sätta så högt pris på den.

STRESSADE DJUR, VÄRSTA PROBLEMET

Nästa par ut var köttleverantören Magnus Olsson från Jormlien och Sören Lundgren, Fågelbergets gårdscharkuteri. Magnus målade upp en idyllisk bild av sommarbetet på gården:

– Gårdens ledarko går först ut i sjön, sedan simmar alla över till ön där de betar hela sommaren. När betet är slut där, kommer de tillbaka själva och sedan är det skogsbete som gäller.

– Vi är självförsörjande på foder och håller alltid landskapet öppet, fortsätter Magnus, som också har en långsiktig plan, nämligen att låta företaget växa genom att köpa upp mark av de äldre i bygden när de vill pensionera sig.

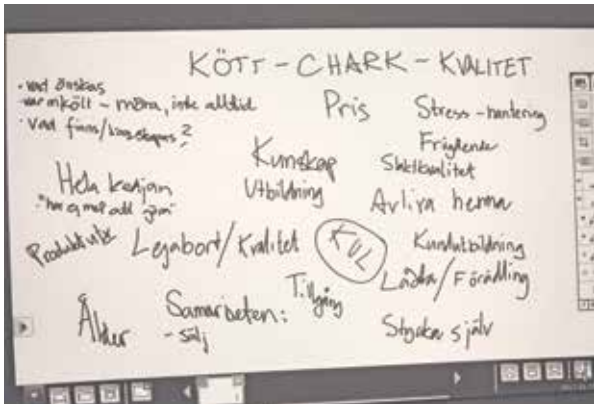
– Det är viktigt att djuren slipper kraftfoder, på det sättet mår de bra och får ett fint kött. Snittvikten på kalvarna när de slaktas är 120 kilo.

Tillsammans med jägarna i byn driver Magnus ett litet slakteri och han håller själv i hela kedjan när det gäller de egna djuren. Magnus levererar köttlådor såväl till lokala köpare som till kunder i Stockholm och Värmland.

– Och kunderna hämtar köttet själva. Vi behöver inte jobba med leveranser.

Målsättningen är att familjen ska kunna leva på gården och slakteriet. Det innebär att de ska ha cirka 50–60 dikor samt ungdjur.

KÖTTKVALITET


KÖTT - CHARK - KVALITET
Pris
Stress - hantering
Frigående
Skiktkvalitet
Kunskap
Utbildning
Hela kedjan
Avliva hemma
Legabort/Kvalitet
KVL
Kundutbildning
Lådda/Förädling
Tillgång
Samarbeten:
Styckar sjalv
Ålder

På mathantverksdagen serverades fem rätter tillagade av Lena Flaten som driver Flammans Skafferi och Arvid Lorentzon från Eldrimner. Lena följer med Eldrimner på den nya turnén av mathantverksdagar och skapar matupplevelser av utvalda råvaror och mathantverk.

– Den roligaste delen i verksamheten är att vi levererar till Gårdscharken och att kunderna där får veta att köttråvaran kommer från oss i Jorm.

Sören Lundgren berättade om hur han och hustrun för 19 år sedan började bygga upp Gårdscharken i Fågelberget som de nu överlåtit till dottern Margona:

– Jag har avancerat från vd till dräng, säger Sören och skrattar. Affärsidén var att vi i huvudsak skulle göra legojobb och det fortsätter vi med. Vi tar hand om köttet från gårdar i närområdet och det viktiga är att det inte kommer från stressade djur! Därför är vi så glada över slakteriet i Jorm, som ligger nära och där djuren tas om hand på ett bra sätt.

Sören förklarade att det är nästan omöjligt att göra salami av stressat kött och att stressen kan undvikas om man har en skicklig småskalig leverantör i närområdet.

Gårdscharken levererar omkring 8 000–9 000 mycket exklusiva charkprodukter varje år. Sören har utvecklat flera egna recept på korv och andra produkter. Spekeskinkan är en av de verkliga delikatesserna från Fågelberget.

KVALITET HOS RÅVAROR

Utifrån temat kvalitet höll sedan de branschansvariga på Eldrimner korta presentationer inom var sitt fack. Magnus Lanner, branschansvarig inom bageri, inledde genom att tala om mjöl och kom in på att hög kvalitet kanske egentligen handlar om rätt kvalitet:

– Kvalitet på mjöl kan betyda väldigt olika saker beroende på vem som använder det. För industrins maskiner är kvalitet att mjölet alltid beter sig likadant. Hantverksbagaren däremot kan utnyttja ett lokalproducerat och ekologiskt mjöl med naturliga bakegenskaper till att skapa godare, mer aromrika och nyttigare bröd. Halten av protein och enzymer kan variera i mjölet från den lokala kvarnen, men det kan hantverkaren hantera och vända till en fördel.

– Det är viktigt med ett samarbete mellan odlare, kvarn och bagare för att få fram det bästa resultatet på slutprodukten, framhöll Magnus. För 10 år sedan fanns bara Saltå Kvarn – nu finns ett tiotal kvarnar med bra mjöl för hantverksbagerierna. Men tyvärr, för oss i norr, finns det få kvarnar här uppe. Vi behöver både fler engagerade odlare och fler kvarnar!

Viktoria Vestun och Catrin Heikefelt, branschansvariga inom bär- frukt- och grönsaksförädling, påpekade att kvalitet för mathantverket är ett komplext begrepp. Lokal och ren råvara, kort väg från råvara till färdig produkt och en snabb nedkylning av produkterna är några grundelement. Men sedan kan kvaliteten variera utifrån vad man ska producera:

– När man syrar vitkål exempelvis, bör kålen vara färsk. Ju längre den lagrats, desto torrare blir den. Sockerhalten minskar och det blir inte tillräckligt med vätska under processen. I produkter av bär är det viktigt att bären är rensade, hela och rena. Grönsaker till inläggningar ska skäras i fina jämna bitar.

– Ska man göra en tomatsås, ska tomaterna vara fullmogna, liksom bären när man gör saft. Men till sylt och gelé är det bra med precis mogna bär, som innehåller mycket pektin. Olika sorters äpplen kan passa olika bra till olika produkter som mos, inläggning och torkning.

Tobias Karlsson, branschansvarig inom gårdsslakt och charkuteri, tog upp en rad faktorer som påverkar köttets kvalitet, bland annat: genetik, uppfödning, foder, transport, stress och andra för djuret icke naturliga faktorer, slaktmetoder, hygien, temperatur och luftfuktighet.

– Det allra värsta är stressade djur! Varmköttsförädling och ingen stress före slakten ger de bästa förutsättningarna, särskilt för värmebehandlade charkprodukter, sade Tobias, som också framhöll kunskap om köttråvaran, som den allra viktigaste faktorn vid förädling av kött.

Kunskap och köttråvara är viktigast för kvalitén. Det går inte att uppväga med kryddning.

Sofia Ågren och Birgitta Sundin, branschansvariga för mejeri, pratade om mjölkkvalitet. Vad djuren äter är det viktigaste för mjölkens smak. Fjällbete ger den absolut största variationsrikedomen, sommarmjölk blir godare än vinterns mjölk. Fettet är en smakbärare och förhållandet fett - protein är viktigt när det gäller produktionen av god ost.

– Det vilar ett stort ansvar på mjölkproducenten när det gäller att få en ”säker” råvara. Noggrann hygien är ytterst viktig, särskilt om man ska ysta på obehandlad mjölk. Man vill ha en mjölk med rika smaker, men utan patogener. Därför är samarbetet mellan mjölkproducenten och mejeristen så viktigt.

Bengt-Åke Nässén och Axel Ydrén branschansvariga inom fiskförädling, förklarade vikten av att fisken måste vara så färsk som möjligt och tillräckligt isad under förvaring och transport:

– När man ska förädla fisk måste man kolla att den har en fräsch doft, glansig yta, röda gälar och klara ögon.

Fiskare och fiskodlare ska se till att fisken avblodas så snabbt som möjligt efter att den fångats.

GRUPPDISKUSSIONER

Deltagarna arbetade sedan i grupp för att komma fram till hur råvaruproducenter och mathantverkare ska kunna hitta varandra och samarbeta. I redovisningen kom det fram flera intressanta synpunkter. Bagarna efterlyste lokala och regionala spannmålsodlare och ytterligare en kvarn utöver den som finns i Jämtland.

– Vi vill baka på lokalt mjöl, framhöll de. Nu får vi lov att köpa mjölet från Mellansverige.

– Odlingen måste breddas. Vi behöver både råg och vete. Den råg som odlas här blir dessutom bättre.

Freja bageri i Östersund använder 0,5 ton råg i veckan men bara 5–10 procent av den kommer från Jämtland. Björn Jonsson med lammgård i Väster-Övsjö, såg här en framtid:

– Jag odlar råg, men har ingen egen tork. Kanske ska jag utveckla just spannmålsodlingen.

Producenterna inom bär, frukt och grönsaker efterlyste också mer och fler lokala råvaror:

– Vi behöver mer hallon från området. Vi efterlyser också fler grönsaksodlare.

Chark-gruppen talade mer generellt om kvalitet: Att djuren ska ha de bästa förutsättningarna, att de ska avlivas på gården för att slippa stress och om det inte är möjligt, ha noggrann kontroll över processen så att djuren inte stressas.

– Har man inte hela kedjan själv, så är det viktigt att

man samarbetar i varje led. Bredare utbildning om djurhantering och köttråvara behövs också. Och: nöjda kunder är målet!

Det behövs också mer kundutbildning, att kunden förstår vad mathantverk är och har förståelse för att det krävs mycket kunskap i hela processkedjan eftersom råvaran är levande djur. Och att slutprodukten också kostar mer.

Mejerigruppen tog upp olika kvalitetsproblem som kan uppstå och liksom de övriga betonade de vikten av nära samarbete - här mellan mjölkproducent och mejerist. Mer eko-mjölk efterlystes och Olde Juslin från Kittelberget, berättade att han har getmjölk att sälja.

Avslutningsvis föreslog flera deltagare att dagens tema skulle följas upp med olika kursdagar i första hand om mjölkhygien och om spannmålsodling som råvara. //

VI UPPDATERAR VÄGVISAREN TILL SVERIGES MATHANTVERK

I VÄGVISAREN TILL SVERIGES MATHANTVERK HITTAR DU SVERIGES MATHANTVERKARE GENOM NÅGRA TRYCK PÅ DIN TELEFON, LÄSPLATTA ELLER DATOR. VÄGVISAREN VISAR, SÅVÄL KONSUMENTEN, RESTAURATÖREN SOM ANDRA INTRESSERADE, VÄGEN TILL OCH EN PRESENTATION AV DITT MATHANTVERKSFÖRETAG – KORT SAGT DU SYNS. ELDRIMNER GENOMFÖR NU EN UPPDATERING AV SÅVÄL FÖRETAGSUPPGIFTER, NYA FÖRETAG SOM APPAR OCH HEMSIDA.

TEXT Mikael Karlsson ▪ FOTO Andreas Blomlöf, Gesällbageriet i Figeholm, Äggaboden, Yvonne Belfrage, Pelle Wahlgren, Desiree Henrysson

I Sverige finns i dag flera tusen mathantverksföretag och det startar ständigt nya. För att hitta till alla dessa mathantverksföretag och gårdsbutiker har Eldrimner tagit fram en guide, Vägvisaren till Sveriges mathantverk. Det är en guide för att konsumenter, restauratörer och andra intresserade ska hitta till alla fantastiska produkter, året runt, över hela landet. Och till människorna bakom – mathantverkarna. Att samla dessa i den här guiden är viktigt för mathantverket – allt för att öka mathantverksföretagens synlighet. Konsumenten får handla direkt från den hand som varit närvarande genom hela produktionskedjan och ta del av den passion och enorma kunskap som krävs för att vara mathantverkare.

NU UPPDATERAR VI

Vägvisaren kom till redan 2006 i form av kartboken Smaklust. Några år senare kom en webbaserad karta som följdes av en app för telefoner. Information blir föråldrad, nya företag startar, några lägger ner. Därför genomför vi en större uppdatering av vårt register och en ”dammsugning” av landet efter nya mathantverksföretag. Arbetet påbörjades redan i höstas och pågår under vintern. Vår ambition är att hitta så många som möjligt av Sveriges mathantverkare – allt för att Vägvisaren ska bli så heltäckande som det går.

Det är möjligt att du som redan är med har fått en uppmaning att, om det är nödvändigt, uppdatera dina företagsuppgifter och lägga in en bild om du inte redan har en sådan.

För att uppdatera loggar du in på mathantverk.se med dina inloggningsuppgifter. Om du glömt dessa går det att få dem av oss. Om du inte finns med i guiden, läs nedan hur du går till väga. Det är gratis att vara med.

TRYCKT KARTBOK GES UT

Inför sommaren kommer Eldrimner ge ut en tryckt kartbok med Sveriges mathantverkare samlade. Det är en uppföljare till den mycket populära kartboken Smaklust som alltså gavs ut 2006.

Kartboken innehåller reportage med presentationer av mathantverket och mathantverkare och kartor med en ”nål” för respektive företag – allt för att kunden ska förstå vad mathantverk är och hitta till just ditt företag. Vi vill förstås att så många som möjligt kan finnas med i boken. Kanske kan vi nå 2 000.

Kartboken kommer vara färdig till sommaren och du som mathantverkare kommer ha möjlighet att sälja den.

NY TEKNISK PLATTFORM

Ett stort arbete pågår för att uppdatera och förbättra befintliga appar för telefoner och läsplattor samt hemsidan mathantverk.se. Teknikutvecklingen går snabbt framåt och apparna har helt enkelt blivit för gamla. Dessa kommer få nytt utseende och nya funktioner för såväl dig som företagare som konsumenten. Den nya plattformen beräknas vara i drift inför sommaren 2017.

Du hittar Sveriges mathantverkare genom några tryck på din telefon, läsplatta eller dator.

VÄGVISAREN
TILL SVERIGES MATHANTVERK

Antal företag: Cirka 1 400 (januari 2017)
Län med flest mathantverkare: Skåne, Jämtland och Västra Götaland

Som mathantverksföretagare kan du vara med i Vägvisaren. Vi vill att du uppfyller följande villkor:

- Verksamheten ska uppfylla Eldrimners definition av mathantverk.
- Verksamheten ska ha mathantverksprodukter till försäljning eller servering.
- Verksamheten ska följa gällande lagstiftning.
- Verksamheten ska vara registrerad eller godkänd hos kommunen/Livsmedelsverket.
- Restaurang och café ska visa en tydlig mathantverksprofil.
- Gårdsbutikens utbud ska huvudsakligen bestå av mathantverk.

→ REGISTRERA DIG

STEG 1

1. Gå in på mathantverk.se
2. Klicka på Skapa konto
3. Fyll i uppgifter
4. Intyga att du uppfyller Eldrimners villkor
5. Bekräfta genom att Skapa konto.

STEG 2

1. Öppna bekräftelsemailet i din inkorg
2. Logga in på ditt nyligen skapade konto med inloggningsuppgifterna i mailet
3. Fyll i företagets uppgifter
4. Du behöver en bild som beskriver ditt företag
5. Spara dina uppgifter och klicka på knappen Publicera.

Observera att det är viktigt att du klickar på *Publicera* när du vill att ditt företag ska synas. Eldrimner godkänner därefter ditt företag.

För en mer detaljerad beskrivning, gå till **mathantverk.se**, och klicka på menyn *Om vägvisaren*. Guiden består av webbsida, appar till Iphone, Ipad och Android samt tryckt kartbok.

Ett skydd för David mot Goliat

MATHANTVERKARE OM CERTIFIERINGEN

JON RANDOW ÄR GRUNDAREN AV CHARKFÖRETAGET KORVHANTVERK I VÄLLINGBY. TILLSAMMANS MED JONAS BJERKEFELDT GÖR JON KÖTTIGA KORVAR PÅ ETT SMÅSKALIGT OCH HANTVERKSMÄSSIGT VIS, BARA NATURLIGA RÅVAROR ANVÄNDS.

TEXT Catharina Andersson ▪ FOTO Stéphane Lombard

Intresset för hantverksmässiga korvar gjorda på kvalitetsråvaror ökar stadigt och med bakgrund som kock och köksmästare bestämde Jon sig för att ge riktiga korvar en chans och sadlade om till charkuterist. Hantverket lärde han sig hos den tyska slaktmästaren Jürgen Körber på Herrmannsdorfer. Efter några års experimenterande på hemmaplan av bland annat salamiproduktion och att använda mjölksyrakultur i stället för nitrit föddes charkuteriet Korvhantverk som nu har varit igång sedan september 2011. På SM i Mathantverk 2015 i Östersund skördade Korvhantverk fina framgångar med två guldmedaljer. Året därpå vann de ett guld, ett silver och ett brons. Nu blir Eldrimner Certifierat Mathantverk nästa steg att ta.

– Eldrimner med sin nu ganska långa historia som mathantverkets försvarare har blivit en garant för att det vi producerar faktiskt har granskats och konstaterats uppfylla särskilda krav för att vara hantverksmässigt producerat. Detta känns viktigare nu än någonsin då industrin ”kidnappar” de värdeord som tidigare med trovärdighet kunnat användas för att beskriva en hantverksmässigt tillverkad produkt. Certifieringen gör det lite lättare helt enkelt, för mig som mathantverkare, att förklara och motivera till exempel ett lite högre pris eller något annorlunda utseende på produkten, jämfört med en industriell dito, säger Jon.

Jon tycker sig märka att fler och fler av deras kunder har börjat köpa mathantverk i ökande omfattning och att detta är något de väljer att prioritera och spendera pengar på. Ofta är de intresserade av att diskutera gamla tekniker de sett och upplevt som barn.

– Jag tror att deras minnen triggas av mötet med hantverksprodukter, vilket skapar historiska reflektioner. Kopplingen, och sambandet, ser jag som helt logisk då mathantverk ofta innefattar gamla tekniker och återvunnen kunskap, sådant som äldre generationer brukade. Det är glädjande att fler och fler verkar inse att det ofta är bra att ta ett steg tillbaka för att kunna ta två steg framåt. Det råder ingen tvekan om att mathantverket har luft under vingarna.

– För att Eldrimner Certifierat Mathantverk ska kunna nå ut mer vore det önskvärt att skapa en större igenkänningsfaktor hos den breda massan. Idag känner tämligen få till Eldrimner. Ännu färre känner till mathantverkscertifieringen. Ska det bli den symbol som mathantverket i Sverige behöver kunna luta sig mot i kampen mot matjättarna måste kunden givetvis också ha kunskap om vad symbolen för mathantverk faktiskt innebär.

Jon skulle vilja att en godkänd och certifierad produkt har en riktigt hög igenkänningsfaktor hos konsumenterna, ungefär som Nyckelhålsmärkt eller KRAV.

– Märkningen bör vara en trovärdig garant för att produkten den sitter på, på riktigt, motsvarar de förväntningar man kan förvänta sig av något som är certifierat som mathantverk. Jag ser det som superviktigt också att alla mathantverkare i vårt skrå tar sitt personliga ansvar för att det som man släpper ut på marknaden verkligen kvalitetsmässigt motsvarar de förväntningar som märkningen skapar hos kunden. Hantverk i sig är ingen garanti för hög kvalitet.

Det personliga ansvaret hos oss producenter för kvaliteten på våra produkter är helt avgörande för certifieringens framgång. När detta är uppnått kan märkningen på riktigt bli ett skydd för David mot Goliat. //

KALENDARIUM

VÅR–SOMMAR 2017

ANMÄLNINGAR
TILL ALLA VÅRA KURSER, SEMINARIER & STUDIERESOR GÖRS PÅ **ELDRIMNER.COM.** DÄR HITTAR DU OCKSÅ INFORMATION OM BOENDE, RESA, MAT MED MERA.

FIKA
INGÅR NU I PRISET PÅ ALLA KURSER SOM ARRANGERAS I ELDRIMNERS LOKALER

YRKESHÖGSKOLEUTBILDNING

ETTÅRIG GRUNDUTBILDNING I MATHANTVERK

Mathantverk; bagare, bär-, frukt- och grönsaksförädlare, charkuterist eller mejerist är en yrkeshögskoleutbildning som anordnas gemensamt av Eldrimner och Torsta AB, kunskapscentrum för de gröna näringarna.

Under utbildningen väljer du en av de fyra valbara inriktningarna: mejeri, bageri, charkuteri eller bär-, frukt- och grönsaksförädling. Utbildningen ger en fördjupad kunskap inom hela tillverknings-processen, men också i teoretiska ämnen som livsmedelskemi, HACCP, kalkylering, marknadsföring och försäljning, allt ur ett djupt förankrat mathantverksperspektiv.

Hälften av utbildningstiden är förlagd som praktik hos erfarna mathantverksföretag där du får möjlighet att delta i verksamheten. Efter utbildningen kan du antingen ta jobb i ett mathantverksföretag eller själv starta företag.

DATUM Start 28 augusti slut juni 2018
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland
KOSTNAD Avgiftsfri, studiemedelsberättigad
SISTA ANMÄLNINGSDAG 15 april

GRUNDUTBILDNING

MATHANTVERK FÖR NYSTARTARE

Eldrimners grundutbildning i hantverksmässig livsmedelsförädling. En fem veckor lång utbildning för dig som vill starta företag och hantverksmässigt producera och sälja mejeriprodukter, charkuterier, bröd, fiskprodukter, sylt, marmelad eller andra förädlade produkter av bär, frukt och grönsaker.

Den här kursen hjälper dig i ditt planeringsarbete för en företagsstart och den kommande verksamheten. I samband med anmälan väljer du vilken bransch du vill gå: Bageri, Gårdsslakt och charkuteri, Bär-, frukt- och grönsaksförädling, Mejeri eller Fiskförädling.

Utbildningen består av tre veckor med föreläsningar och teori, två kursveckor med produktionsteknik inom den bransch du valt och två dagar praktik på företag.

Du får undervisning inom: livsmedelskemi, livsmedelsmikrobiologi, livsmedelslagstiftning, HACCP, produktionsteknik, finansiering, ekonomi, marknadsföring, försäljning och förädlingslokaler.

DATUM 11 september–17 november
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland
KOSTNAD 10 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 9 juni

INSPIRATIONSDAG

PROVA PÅ MATHANTVERK I NORRBOTTEN OCH VÄRMLAND

Eldrimner bjuder in till en inspirationsdag då du får prova på olika former av mathantverk. Ysta ost och gör din egen yoghurt, tillverka korv, baka surdegsbröd eller koka fin marmelad av trädgårdens bär.

På inspirationsdagen får du ett unikt tillfälle att testa och utveckla dina kunskaper tillsammans med erfarna mathantverkare. Du väljer själv mellan två olika arbetspass och de produkter du är intresserad av.

NORRBOTTEN

DATUM 27 april
PLATS Samernas utbildningscentrum, Jokkmokk
KOSTNAD 1 200 kr + moms. *Lunch och fika ingår*
SISTA ANMÄLNINGSDAG 18 april

VÄRMLAND

DATUM 18 maj
PLATS Matstudion i Karlstad
KOSTNAD 1 200 kr + moms. *Lunch och fika ingår*
SISTA ANMÄLNINGSDAG 4 maj

NYBÖRJARKURS

BOKFÖRING OCH PRISSÄTTNING

Vi vill göra ekonomi begripligt för alla mathantverkare. Olika begrepp inom ekonomi kommer att förklaras under detta webbinarium med Almuth Mengler Roos, lärare på Eldrimners Yh-utbildning och bagare. Förutom begrepp och dess funktioner inom ekonomi kommer vi att diskutera prissättning.

Seminariet vänder sig till dig som är nybörjare eller dig som tycker att ekonomi är svårt. Ta med din egen bokföring, jämför Almuths genomgång med dina egna siffror. Du får också en genomgång i att sätta pris på mathantverksprodukter. Ta därför med dina egna uträkningar som underlag för prissättning och diskutera prissättning.

Vi hoppas på många deltagare från olika branscher och branschöverskridande diskussioner som sedan kan leda till mindre branschvisa samtal.

DATUM 25 april
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk
KOSTNAD 600 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 19 april

MATHANTVERKSDAGAR

TEMA MATHANTVERKETS RÅVAROR

Välkommen till Eldrimners nya mathantverksdagar och ett nytt angeläget tema. Nu satsar vi på mötet mellan råvaruproducenten och mathantverkaren. Vi vänder oss till mathantverkare, lantbrukare, trädgårdsodlare, fiskare, renskötare och alla övriga intresserade.

Målet med mathantverksdagarna är att råvaruproducenten kan hitta mathantverkare som vill köpa högkvalitativa råvaror och mathantverkaren kan förhoppningsvis hitta den råvara hon eller han söker. Mathantverkaren kan självklart också vara sin egen råvaruproducent och det uppmuntrar och stödjer vi på Eldrimner.

Vi besöker nio län under våren 2017 och fortsätter i andra län med samma tema hösten 2017 och våren 2018.

DATUM	PLATS
29 mars	Grön Ko, Säffle, Värmland
30 mars	Lokal ekologiskt surdegsbageri, Kumla, Örebro
5 april	Kallax Gårdsbutik, Luleå, Norrbotten
6 april	Hälje gård, Umeå, Västerbotten

KOSTNAD 150 kr inkl. moms. *Lunch och fika ingår*

DU SOM ÄR PRENUMERANT AV TIDNINGEN KOMMER ATT FÅ PROGRAM OCH INBJUDAN TILL MATHANTVERKSDAGEN I DITT LÄN SKICKAT TILL DIN POSTADRESS.

GRUNDKURS

LIVSMEDELSSÄKERHET FÖR MATHANTVERKARE OCH MJÖLKBÖNDER

En kurs om livsmedelssäkerhet för nya mathantverkare, personal hos mathantverkare samt mjölkbönder som ska sälja mjölk direkt till konsument. Du får en orientering i livsmedelslagarna och kursen går lite djupare in på de delar som berör mathantverksföretag. Under kursen går vi igenom godkännande kontra registrering, vatten och dricksvatten, personlig hygien, ansvar, hantering av livsmedel, rengöring, provtagning, hälsofaror som till exempel skadliga mikroorganismer samt egenkontroll och HACCP. Exempel kommer att tas från olika branscher samt från att sälja dryckesmjölk från gård. Föreläser gör Per Nilsson, konsult inom livsmedelssäkerhet och tidigare livsmedelsinspektör. De senaste 20 åren har han samarbetat med Eldrimner med rådgivning till mathantverkare. Han har i samarbete med Eldrimner skrivit boken Livsmedelssäkerhet för mathantverkare.

DATUM 3–4 maj
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk
KOSTNAD 2 400 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 9 april

NYBÖRJARKURS

SLAKT, STYCKNING OCH CHARK

En praktiskt inriktad kurs för dig som vill vara med om hela kedjan från levande djur till slakt, styckning och vidareförädling till charkprodukter. Från djur till korv på två dagar. Inga förkunskaper krävs.

Du får insyn i alla moment. Dag ett tittar du på slakten på förmiddagen och styckar själv på eftermiddagen. Dag två bli det charkförädling och vi gör bland annat olika korvar. Den som önskar kan även ägna dag två åt styckning.

Kursledare är Annelie Andersson som driver familjeföretaget Åkes Slakt & Styckning. Här slaktas och förädlas svenskt närproducerat kött av nöt, lamm, gris och älg. Tillverkningen består av grillkorvar, falukorvar, pålägg och rökta produkter utan onödiga tillsatser. En specialitet och storsäljare i sortimentet är de helt nitritfria och naturligt grå korvarna.

DATUM 8–9 maj
PLATS Åkes Slakt & Styckning, Söderbärke, Dalarna
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 9 april

FÖRDJUPNING

LIVSMEDELSSÄKERHET FÖR MATHANTVERK INOM SLAKT OCH CHARKUTERI

En fristående fortsättning på grundkursen i livsmedelssäkerhet för mathantverkare och mjölkbönder 3–4 maj.

Halvdagskurs för dig som arbetar med hantverksmässig slakt och chark. Lansering av de nya branschriktlinjerna för slakt och charkuteri. Per Nilsson presenterar de nya branschriktlinjerna och går genom viktiga frågeställningar som berör livsmedelslagstiftning, kontroll och livsmedelssäkerhet inom slakt och charkuteri.

DATUM 30 augusti
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk
KOSTNAD 2 400 kr exkl moms för 3–4 maj + 30 augusti eller 600 kr + moms för endast 30 augusti
SISTA ANMÄLNINGSDAG 21 augusti

FÖRDJUPNING

LIVSMEDELSSÄKERHET FÖR MATHANTVERK INOM MEJERI

En fristående fortsättning på grundkursen i livsmedelssäkerhet för mathantverkare och mjölkbönder 3–4 maj.

Halvdagskurs för dig som arbetar i hantverksmässigt mejeri. Vi går genom viktiga frågeställningar som berör livsmedelslagstiftning, kontroll, risker och livsmedelssäkerhet inom mejeri. Föreläser gör Ida Olofsson som driver företaget Idas Mejeritjänst. Hon har lång erfarenhet som rådgivare och har arbetat med branschriktlinjerna för mejeri.

DATUM 30 augusti
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk
KOSTNAD 2 400 kr exkl moms för 3–4 maj + 30 augusti eller 600 kr + moms för endast 30 augusti
SISTA ANMÄLNINGSDAG 21 augusti

SEMINARIUM

DRYCKESMJÖLK

Som en följd av det ökade intresset från mjölkbönder att sälja sin dryckesmjölk direkt till konsument anordnar Eldrimner en seminariedag i ämnet. Detta är en möjlighet för dig att forma nätverk, diskutera problem och lyssna på experter och erfarna inom ämnet dryckesmjölk. Vi kommer att ta upp frågor om försäljning, paketering, mjölkråvarukvalitet med mera.

Seminariedagen är i anslutning till Per Nilssons kurs om livsmedelssäkerhet den 3–4 maj. På schemat kl. 15.30–17.00 den 4 maj ligger en punkt som specifikt behandlar livsmedelssäkerhet kring dryckesmjölk, fil och yoghurt.

Per Nilssons kurs rekommenderas starkt till dig som är ny i branschen.

DATUM 2 maj
PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk
KOSTNAD 1 200 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 9 april

NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ OVIKEN OST

Välkommen till Eldrimners nybörjarkurs i ystning! En kurs för dig som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller kanske möjligtvis har provat lite hemma i köket och vill veta mer om hantverksmässig ystning på gårdsnivå.

Kursledare är Kristina Åkermo på Oviken Ost. Kristina är inte bara gårdsmejerist utan även veterinär och medlem i Eldrimners branschråd. Just nu är Kristinas får i sin, men normalt ystar hon på fårmjölk från egna djur, under säsongen augusti – januari, och hon ystar även med inköpt komjölk.

På den här kursen tillverkas yoghurt samt ystas pressad ost och blåmögelost på komjölk.

DATUM 9–10 maj
PLATS Oviken Ost, Jämtland
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 18 april

NYBÖRJARKURS

VARMRÖKNING OCH GRAVNING AV FISK

Välkommen till Eldrimners nybörjarkurs i fiskförädling på Tiraholms Fisk. Kursledare Vicky och Jonas Ekwall från Tiraholms Fisk lär ut grunderna inom varmrökning och gravning. Kursen tar upp hantering av råvara, filetering och hur saltning görs.

Råvarorna som används är regnbåge och andra fiskarter, odlade eller fångade i sjön Bolmen.

Kursen är främst praktiskt inriktad.

DATUM 24–25 april
PLATS Tiraholms Fisk, Unnaryd, Halland
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 3 april

NYBÖRJARKURS

HANTERING OCH FÖRÄDLING AV STRÖMMING

Välkommen till en tvådagars nybörjarkurs i hantering och förädling av strömming på Bredvikens Fisk i Gamla Salteriets förädlingslokaler i Obbola.

Under maj månad har strömmingsfisket kommit igång för yrkesfiskaren Nils Erik Sjöström. Fisken som fångas i Norra kvarken utanför Obbola utgör huvudråvaran för den här kursen där Stina Sjöström lär ut grunderna för hantering och förädling av strömming.

Vi kommer utgå från hel fisk och gå igenom filetering och skinndragning för att sedan förädla fisken till exempelvis olika inläggningar och gravningar. I mån av tid och tillgång till råvara kommer Stina även gå igenom grunderna i hantering och förädling av abborre och sik då det även är säsong för dem.

Kursen vänder sig till dig som har funderat på att börja med fiskförädling och är intresserad av att lära dig grunderna kring förädling av strömming.

DATUM 17–18 maj
PLATS Bredvikens Fisk, Gamla Salteriet, Obbola, Västerbotten
KOSTNAD 2 500 kr + moms. *Lunch, middag och fika ingår*
SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 maj

GRUNDKURS

TILLVERKNING AV LIKÖRER OCH SMAKSÄTTNING AV VIN MED ÖRTER

En fristående fortsättning på vinkursen 31 januari-1 februari. Kursen vänder sig till dig som vill vara med om att följa upp vinerna som tillverkades då. Utöver detta får du också lära dig att tillverka likörer och använda örter som smaksättare i olika alkoholhaltiga drycker. Dessutom tar Maria Tigerstedt upp hur man kombinerar bärvin med mat.

Maria driver Mustila Viini i Finland och tillverkar en rad olika viner av både odlade och vilda bär.

DATUM 28–29 mars
PLATS Eldrimners lokaler, Ås, Jämtland
KOSTNAD 2 400 kr + moms. *Lunch och fika ingår*
SISTA ANMÄLNINGSDAG 14 mars

GRUNDKURS

KOKADE PRODUKTER AV BÄR OCH FRUKT

Välkommen till en kurs på Gotland för dig som vill lära dig om tillverkning av bär- och fruktprodukter för försäljning. Kursen innehåller teori om konservering och hållbarhet, föreskrifter och obligatorisk märkning. Du får lära dig om användning av socker och honung, samt hur pektin används för att få önskad konsistens på kokade produkter.

Vi tillverkar sylt, marmelad och gelé, kokar chutney, gör bärsåser och frukt inkokt i sockerlag. Du får prova att mäta med refraktometer och pH-meter och vi tar upp vikten av att ha kontroll över surhetsgrad och sockerhalt i tillverkningen. Kursledare är branschansvariga för bär-, frukt- och grönsaksförädling på Eldrimner, Catrin Heikefelt och Viktoria Vestun.

DATUM 5–6 april
PLATS Stafva gård, Gotland
KOSTNAD 2 500 kr + moms. *Lunch och fika ingår*
SISTA ANMÄLNINGSDAG 13 mars

NYBÖRJARKURS

SYLT OCH MARMELAD MED EGET PEKTIN

En kurs där du får lära dig om olika tillvägagångssätt vid sylt- och marmeladkokning, samt att tillverka eget pektin av frukt och bär. Kursens betoning ligger på de praktiska momenten och du kommer att få koka sylt och marmelad av svenska råvaror.

På Hargs Gård i Östergötland odlas och förädlas traktens bär av Ann-Sofi Johansson, medlem i Svenska syltningssällskapet. HargOdlarnas tillverkning sker enligt fransk tradition i koppargryta över gaslåga, utan tillsatser och med eget pektin.

DATUM 24–25 april
PLATS HargOdlarna, Kisa, Östergötland
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 24 mars

NYBÖRJARKURS

FÄRSK GLASS TILL CAFÉ

Denna kurs riktar sig till dig som vill lära dig att tillverka glass i liten skala. Kanske för att bredda utbudet i ditt café eller i din gårdsbutik.

Du får lära dig grunderna för tillverkning av glass för färskförsäljning. Kursen tar upp tillverkning av glasspinnar och andra portionsförpackningar av glass. Främst kommer olika bär och frukter att användas som smaksättare.

Kursledare är Amina Olsson som driver Minas Chokladstudio, du kan läsa mer om företaget på chokladstudion.se.

DATUM 9–10 maj
PLATS Tinas Glass, Molkom, Värmland
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 9 april

NYBÖRJARKURS

HANTVERKSBAGERI PÅ ANNAS HEMBAGERI

Lär dig riktig hantverksbakning på Annas Hembageri i Mariefred. Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning men som vill lära dig mer om att driva bageri och baka hantverksmässigt.

På den här kursen får du lära dig grunderna i riktig hantverksbakning med både jäst och surdeg. Du får lära dig att starta och underhålla en surdeg och baka matbröd och kaffebröd med ekologiska råvaror och mjöl utan tillsatser.

DATUM 9–10 april
PLATS Annas Hembageri, Mariefred, Södermanland
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 30 mars

STUDIERESA

BAGERIER OCH KVARNAR PÅ VÄSTKUSTEN

Eldrimners studieresa för bagare och mjölnare till västkusten där vi besöker både bagerier och kvarnar runt om i Västra Götaland och i Halland.

Resan börjar i Halmstad där vi besöker Feldts Bröd & Konfekt. Därefter åker vi till Bäckhästens Bageri och Café för lunch och studiebesök. Nästa stopp blir Limabacka Kvarn. Vi övernattar i Göteborg och reser vidare till Tjörn och besöker Åsas i Kareby för att sedan äta lunch på Lottas Bak & Form och titta närmare på verksamheten där. Därefter fortsätter vi till Lögens Kvarn för ett besök i kvarnen och en titt på odlingsfälten. Vi åker tillbaka till Göteborg för att spendera torsdagen bland de centrala hantverksbagerierna som Cum Pane och Lilla Sur. Vi gör även en avstickare för lunch och besök i bageriet på Gunnebo slott.

I resan ingår boende och mat, studiebesök samt busstransport mellan studiebesöken. Din resa till Halmstad och från Göteborg ingår inte i priset.

DATUM 16–18 maj
PLATS Västra Götaland och Halland
KOSTNAD 3 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 17 april

NYBÖRJARKURS

HANTVERKSBAGERI PÅ BENSBYNS STENUGNSBAGERI

På den här kursen får du lära dig grunderna i riktig hantverksbakning med både jäst och surdeg. Kursen ger dig kunskaper i att starta och underhålla en surdeg och baka matbröd och kaffebröd med ekologiska råvaror och mjöl utan tillsatser.

En kurs för dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning men som vill lära dig mer om att driva bageri och baka hantverksmässigt.

DATUM 6–7 maj
PLATS Bensbyns Stenugnsbageri, Luleå, Norrbotten
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 18 april

NYBÖRJARKURS

TUNNBRÖDBAKNING MED NIK MÄRAK

Det här är en kurs för dig som vill lära dig mer om tunnbrödbakning. Vi går bland annat igenom degberedning, kavling och gräddning.

Både du som har erfarenhet av hantverksbageri och vill lära dig mer om tunnbröd samt du som inte har några förkunskaper i bageriet har nytta av kursen.

DATUM 22 april
PLATS LOKAL, Kumla, Örebro
KOSTNAD 750 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 april

INSPIRATIONSDAGAR

27/4 NORRBOTTEN SAMERNAS UTBILDNINGSCENTRUM I JOKKMOKK

18/5 VÄRMLAND MATSTUDION I KARLSTAD

PROVA PÅ ATT GÖRA DIN EGEN OST, KORV, BRÖD ELLER MARMELAD

Läs mer och anmäl dig på eldrimner.com

ELDRIMNER - NATIONELLT RESURSCENTRUM FÖR MATHANTVERK

UTBILDNING OCH INSPIRATION

Vårt kursutbud täcker alla viktiga delar av mathantverkarens yrke, från tillverkning av produkter till företagandet.

MATHANTVERK FÖR NYSTARTARE 5 veckor
NYBÖRJARKURS 2 dagar
GRUNDKURS 1–5 dagar
FÖRDJUPNINGSKURS 1–5 dagar
ENSTAKA KURSER
STUDIERESOR i Sverige och utomlands
INSTRUKTIONSBÖCKER

STÖD OCH RÅDGIVNING

DIALOG MED MYNDIGHETERNA
För att undanröja hinder för mathantverkare och underlätta utvecklingen av mathantverk i Sverige.

KOSTNADSFRI TELEFONRÅDGIVNING
”Mathantverkare till mathantverkare” inom mejeri, bageri, charkuteri, bär-, frukt- och grönsaksförädling, fiskförädling, livsmedelstillsyn, produktionslokaler med mera.

INFORMATION OCH MARKNADSFÖRING

SM I MATHANTVERK Produkttävling öppen för hela Norden, som anordnas av Eldrimner årligen sedan 1996.

MATHANTVERKSDAGAR Regionala nätverksträffar över hela landet.

SÆRIMNER Idé- och kunskapsmässa, anordnas vartannat år.

ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK Produktcertifiering framtagen med mathantverkarna.

ELDRIMNERS TIDNING MATHANTVERK ges ut kostnadsfritt till 8 000 prenumeranter 4 gånger per år.

ELDRIMNER.COM webbplats med övergripande information om Eldrimner och alla våra verksamheter.

MATHANTVERK.SE Webbplats/app som samlar information om mathantverkare och gårdsbutiker i landet.

BODIL CORNELL
Verksamhetsledare
010-225 32 72
bodil@eldrimner.com

CHRISTINA HEDIN
Samordning Branscher
010-225 32 64
christina@eldrimner.com

MADELIENE LARSEN IVANSSON
Samordning Administration
010-225 33 78
madeliene@eldrimner.com

ALEKSANDRA AHLGREN
Samordning Kommunikation
010-225 33 57
aleksandra@eldrimner.com

010-225 32 39 – info@eldrimner.com
eldrimner.com

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Länsstyrelsen Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

MATHANTVERK
FÖR NYSTARTARE

En fem veckor lång grundutbildning för dig som som vill starta företag och hantverksmässigt producera och sälja ost, charkuterier, bröd, fiskprodukter, marmelad, grönsaksinläggningar med mera.

START 11/9
LÄS MER OCH ANMÄL DIG PÅ ELDRIMNER.COM

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

MILJÖMÄRKT
3041 0242
TRYCKSAK