



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Anteckningar Branschrådsmöte Jästa drycker 2024

Tisdag 6 februari, Kvarnå Hantverkssvinäger

Deltagare

Camilla Karlsson, Kvillinge ekologiska
Lena Ryberg-Ericsson, Köpings Musteri
Roger Johansson, Kvarnå Hantverkssvinäger
Andreas Sundgren, Brännland Iscider (på distans)
Catrin Heikefelt, Eldrimner
Katrín Sahlin, Eldrimner
Viktoria Vestun, Eldrimner
Ulrika Brydning, Eldrimner (del av mötet på distans)

1. Välkomna, runda runt med reflektioner från året som gått

Viktoria hälsade alla välkomna och berättade om syftet med branschråden som är att få inspel till Eldrimners verksamhet. Mötena är också en injektion för arbetet framåt genom att vi får träffa branschen som verksamheten är till för.

Camilla berättade att hon under året fått mer framtidstro jämfört med för ett år sedan. Nya kunder och mer försäljning har bidragit och det är fler saker som händer. Camilla har deltagit i ett kombuchaconvent ordnat av den internationella kombuchaorganisationen. Där ordnades bland annat en europeisk variant på en tävling som annars genomförs i USA. Framtidstron kommer också av trendspaning om att 2024 kommer bli året med ett uppsving för fermentering.

Lena ser att dryckessverige är i behov av differentierad alkoholskatt och gårdsförsäljning. I företaget sliter de på med både odling och förädling. Nytt är att henens son Benjamin är med i företaget. I år ska de satsa på att dra mer folk till gården, exempelvis med café, då det är det som ger mest inkomst.

Roger berättar om deras verksamhet som är spretig med trädgård, café och förädling. Det tuffar på men inte riktigt i full fart just nu utan man gör det som är kul. De ökade 18 % i omsättning förra året i caféet, med 8000 gäster i somras. Vinäger och shrub säljs mycket på plats och de har även börjat sälja en vinäger lagrad flera år på whiskeyfat. På gång i byn är att det ska byggas ett 5-stjärnigt hotell vilket förväntas skapa möjligheter för att ordna provningar, grupparrangemang med mera.

Andreas har haft ett år där man sålde slut allt i februari och stod utan produkter till juni/september. De har anställt en till person och skalat upp produktionen. Just nu går produkterna som kostar lite mindre bäst. Framöver kommer de leverera iscider till Lufthansas First Class vilket framför allt är betydelsefullt ur ett marknadsföringsperspektiv. Andreas återkopplade även om det projekt som han berättade om vid förra årets möte om namnskydd för iscider. De har fått finansiering för



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

projektet från Jordbruksverket. Brännland tittar även på att bygga en destination då det finns och kommer byggas nya hotell i Västerbotten som lockar turister.

2. Återkoppling punkter från föregående möte, se Bilaga 1

Viktoria gick översiktligt igenom protokollet och konstaterar att de flesta punkterna återkommer i dagens möte. Branschrådet hade inga uppföljande frågor.

3. Kurser och utbildningar

- **Information om genomförda aktiviteter 2023 inom bär-, frukt- och grönsaksförädling, se Bilaga 2, samt vad som är på gång under 2024.**

Under 2023 genomfördes inga aktiviteter inom jästa drycker, däremot flera inom dryck: mustning av äpplen, bärdrycker och pastörisering av fruktdrycker. Dessutom genomfördes två webinarier om att ta hand om pressrester. En workshop om kolsyrning av drycker ställdes in men kommer genomföras i mars 2024 i stället. Bland idéerna för kurser framöver finns både cider och destillering.

- **YH och starta eget mathantverksföretag. Katrin Sahlin, utbildningssamordnare, berättar om planerna för Eldrimners längre utbildningar.**

Eldrimner har fått beviljat tre omgångar av en ettårig yh-utbildning med inriktningarna bageri, charkuteri och mejeri. Förra året ansöktes även om en kortare yh-kurs för bär-, frukt- och grönsaksförädling, men denna beviljades inte. Kursen är avsedd som kompetenshöjning för de som exempelvis har odling, café, mathantverk eller annan verksamhet och som vill utveckla sig och vidare inom mathantverk. Den riktar sig även till anställda och har ett flexibelt upplägg för att kunna kombineras med jobb. En reviderad ansökan om att genomföra kursen kommer att skickas in nu i februari. Vid beviljad ansökan planeras yh-kursen att starta i januari 2025. Till ansökan kommer några i branschrådet bistå med avsiktsförklaring.

- **Diskussion: Hur kan utbudet utvecklas och hur kan vi öka intresset? Tips på nya kursledare? Önskemål om webinarier.**

Lena föreslår en kurs om mikrobiologiska och kemiska analyser. Det finns behov att under tillverkningsprocessen kunna titta på jästceller för att se vitaliteten och även mäta nivån av näringsämnen, som kväve, och i förhållande till kvarvarande sockermängd. Syftet är att få bättre underlag för lämpliga åtgärder om till exempel en jäsning stannar av. Det kan ge en kvalitetshöjning i produktionen. Kursen får gärna ta upp vilka analyser man kan göra själv och hur man ska tolka och använda analysresultat. Även intressant med andra analyser, som äppelsyra och mjölksyra för att bedöma var man är i processen. Idag skickar Lena till labb i Frankrike, Andreas till Tyskland. Man vill göra mer själv och kunna mer för att tillverka bättre när man växer i verksamheten.

Ett annat ämne som är aktuellt och Eldrimner kan göra insatser på är producentansvar för förpackningar. Lena lyfter att det verkar vara många dryckesproducenter som inte registrerar sig. Det blir en gråzon och riskerar att skapa ojämn konkurrens för de som gör som man ska och



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

rapporterar och betalar den återvinningsavgift. Det är en plikt att betala för det glas som ska återvinnas som man släppt ut. På förslag är att genomföra två olika webinarier. Den första delen kan vara informativ om vad som gäller, vilka skyldigheter man har som företagare och vad man behöver göra. Del två behöver vara inriktad på hur man praktiskt ska lösa rapporteringen på ett bra sätt i sitt företag. Till exempel att företagare som kommit en bit på väg berättar om sina arbetssätt för att hålla koll, rapportera och betala rätt avgift.

Kopplat till förpackningen är en spaning att glasflaskor är på väg bort och att burk tar över mer och mer som förpackning till drycker. Systembolaget fokuserar på olika hållbarhetsaspekter där man går mot krav på mer lättviktsförpackningar. Det finns behov av att ta del av sådana spaningar så att man inte investerar i utrustning som om några år inte är användbar. Behov av trendanalys – vart går marknaden om 5 år, 10 år? Camilla berättar om att hon under en resa till USA i höstas såg att det var vanligt med refillsystem där kunden kom med sina egna flaskor till kombucha- och producenterna på marknader för att fylla upp. Camilla har provat detta i liten skala i sin verksamhet. Ett problem med kombucha i burk är att kombucha har så lågt pH (2,5–3,5) att det påverkar plastcoatingen i burkarna så den läcker ut i drycken. En fundering är hur det ser ut med läckage när det är andra drycker med lågt pH, som cider till exempel. En idé är att ha Systembolagets hållbarhetsavdelning på ett seminarium för att berätta vad de jobbar mot kopplat till förpackningar för att kunna vara förberedd som leverantör till vilka krav som kommer ställas. Så som viktkrav, om etiketter och lim, krav kopplat till arbetsmiljö och lyft. Även kring trendspaning och teknikaliteter. Detta är intressant även om man inte säljer till Systembolaget, då deras nya krav slår igenom på vad glasgrossisterna kommer erbjuda för förpackningar i framtiden. Tekniska frågor för att lära sig mer om att burkar kan också vara intressant, t ex Canman.

Camilla föreslog en aktivitet som hon saknade när hon själv började med kombuchatillverkning. Det var mycket man inte visste och som man gärna hade tagit del av från andra som redan var i gång. Exempelvis om utrustning, där det inte fanns utrustning för kombucha men mycket kunskap om utrustning från andra branscher som kan användas till kombucha. Viktoria berättade om webinarier som Eldrimner ordnat under hösten, "Hur blir man mathantverkare inom ..." och att det konceptet skulle kunna fungera för detta. Camilla lyfter att det är lika med andra delar av företagandet när man är nystartad – som när hon ville bli eko-certifierad och det var svårt att läsa på vad som gällde och tung lagstiftning att förstå. Då hade det varit bra att få ta del av hur andra har gjort. Fler idéer som skulle kunna genomföras på liknande sätt är hur man går till väga för att sälja på Systembolaget samt kring lokalutformning för att uppfylla kraven som kommunens livsmedelsinspektion tittar efter. Mer kunskap som delas kan spara tid och pengar för den som är nystartad.

En utveckling av idéerna ovan är att det finns ett stort behov om mer kunskap kring hur man faktiskt tjänar pengar på sin verksamhet och att få ett affärsmässigt tänk. Nu finns många hobbyföretagare som tar mycket plats och som inte är till fördel för yrkesverksamma i konkurrensen. Där behöver tröskeln mellan att gå från hobby till professionell sänkas så att fler



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

tar steget och blir yrkesverksamma. Det ska vara möjligt att försörja sig på sin verksamhet och man behöver lära sig hur.

Lena efterlyser avslutningsvis att personal som ska anställas behöver ha mer praktiskt utrustningskunnande. För henne är det stort värde om man kan meka traktor, förstå hur mustningsutrustningen mekaniskt fungerar eller kan programmera maskinerna. Ofta saknas den kunskapen. Även mer kunskap kring säkerhetsfrågor och arbetsmiljö. Katrin tar med idén till Eldrimners längre utbildningar. Dock kan det vara svårt att få till sådan allmän mekarkunskap, man skulle till exempel kunna läggas in som tema i praktikperioderna för att få in viss praktisk erfarenhet.

4. På gång på Eldrimner

- **Information om avvecklingen av Eldrimner Certifierat Mathantverk. Diskussion kring hur företag i stället kan visa att de är mathantverkare och om Eldrimners mathantverksdefinition bör ses över.**

Eldrimner har påbörjat avveckling av certifieringen då det dels inte är möjligt utifrån den finansiering som finns. Behovet ser inte heller lika ut idag som när den infördes. Certifieringen togs fram för att skydda mathantverket mot att nyttjas fel av större producenter. Nu har begreppet mathantverket utvecklats och är mer etablerat. Lena kommenterar att även begreppet hantverks-cider har förändrats och idag kanske spelat ut sin roll. Idag är man mer medveten och det folk söker efter är kvalitetsmat men som inte behöver någon mer benämning. Fler och fler vill ha mat med ett ursprung – än så länge kan mathantverksbegreppet fungera bra för att definiera vad som menas.

- **Information om Eldrimners arbete med att förenkla för företag (fff).**
På Eldrimner har Ida Lundström och Elias Fors under senaste året jobbat mer med det arbetsområde som kallas Förenkla för företag, tillsammans med branschansvariga. Det handlar om att svara på remisser som kommer i allt fler antal till Eldrimner, håller koll på nya regler och hur dessa påverkar mathantverkare, samt att jobba med Eldrimners "krångellista".
- **Diskussion: Vad upplever branschen som krångel? Vad kan Eldrimner göra och vad är viktigast att satsa på: gårdsförsäljning av alkohol, differentierad alkoholskatt eller något annat? Hur har nya riskklassningsmodellen fungerat?**

Kontroll- och rapporteringsbördan

Lena tar upp att varje certifiering, möte, rapport, kontroll tar tid när man egentligen behövs i produktionen. IP, Svenskt Sigill, Krav, rapportering om alkoholförsäljning, emballage, förpackningar. Många regler är med anpassade till stora företag där det sitter en person som bara göra sådant. Särskilt certifieringarna tar mycket tid. Skulle det kunna finnas "snabbspår" för små producenter hos certifieringsorgan eller när det gäller återvinning? För små företag tar det väldigt mycket tid i förhållande till omsättning, vilket blir orättvist i konkurrensen. En förbättring som blivit är att Krav-certifierade produkter nu kan redovisas i klump, där man förut var tvungen



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

att ange varje enskild artikel. Man behöver lista allt som tar tid och blir extra mycket när man är alkoholproducent då det tillkommer fler regler och rapporteringar som ska göras.

Differentierad alkoholskatt

Camilla och Lena ser att det är viktigt med frågan och att en sänkt skatt är av betydelse för att främja svensk produktion. Andreas tror att det kommer bli svårt att få sänkt moms på alkohol utifrån hur systemet ser ut. Men skattebefrielser skulle kunna sänka tröskeln att utvecklas och skapa innovationer. Att små producenter som inte producerar så stora mängder kan ha mindre moms. I Storbritannien finns ett tak på tillverkning upp till 7000 liter – men det är för liten volym för att man ska kunna leva på det som företagare. Skattebefrielsen måste i så fall sättas för en så pass stor volym att det skulle gå att leva på. Ett annat alternativ är att man betalar skatt från första litrarna men att skatten sedan blir högre ju mer man producerar.

Gårdsförsäljning

Kring gårdsförsäljning genomförde Eldrimner ett seminarium på Särimner i höstas. Enligt Lena skissas det på ett lagförslag som ska notifieras till EU. I jämförelse med differentierad alkoholskatt skulle Lena välja gårdsförsäljning i första hand, dock kommer det troligen bli uddlöst de första 6 åren utifrån förslagen i utredningen, men kan utvecklas sedan. Andreas tror att det kommer bli svårt för en liten producent att kunna driva gårdsförsäljningen då det krävs investeringar för att komma igång. Det finns en risk att de små, oberoende företagen inte är de som har råd att utveckla gårdsförsäljning.

Jordbruksverkets handläggning

Andreas lyfter Jordbruksverkets handläggning som ett problem för möjligheterna att genomföra projekt. Handläggningen tar lång tid, det är mycket regler om hur man ska begära utbetalning och man får för låg täckning för OH-kostnader. Detta gör att även större institutioner backar på att söka projekt. Det krävs att man kan ligga ute med mycket pengar under lång tid vilket gör att många inte har möjlighet att söka projektmedel.

5. SM i Mathantverk

- **Rapport från SM och Saerimner 2023 Borås. Seminarier och tävling. Klasser och deltagande i SM 2023, se Bilaga 3.**

Utifrån diskussion på föregående branschrådsmöte så erbjöds endast två klasser med jästa drycker i SM 2023, cider och kombucha. Kombucha genomfördes med 18 tävlande bidrag. Cider ställdes in då det bara var tre anmälda bidrag och det är fortsatt svårt att locka deltagare till tävlingen. En anledning kan vara att det finns andra möjligheter att tävla med cider, exempelvis på Cider-SM.

Camilla deltog på plats i Borås och uppskattade programmet och kringaktiviteterna. En kommentar är att vid Nordic Artisan Food Awards 2022 kunde man köpa biljetter till enstaka aktiviteter vilket uppskattades. Vid SM 2023 behövde man betala för hela programmet även om



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

man inte kunde gå på alla delar. Catrin och Viktoria tar med synpunkten internt inför kommande arrangemang.

- **Inför SM 2024. Finns inspel på ambitionen att utveckla juryarbetet och bedömningskriterierna. Diskussion kring klasser:**

a) *Ska tävlingen ha klasser inom jästa drycker över huvud taget? Vilka klasser ska i så fall erbjudas: större "samlingsklasser" eller specifika klasser som t ex cider? Hur ska vi få in bidrag?*

På förslag är att införa en övrig klass för olika fermenterade drycker, så som shrub, vattenkefir, mjöd, öl och fruktvin eller druvvin. Kombucha och cider kan fortsatt erbjudas som egna klasser men med möjlighet att slås samman i den övriga klassen om det är få deltagare.

En annan idé är att skapa en ny nivå i tävlingen där man utser en "best in show" av de bästa produkterna från olika branscher. Denna kan utses av juryordförande gemensamt. I och med den nya tävlingsformen där medaljer delas ut utifrån uppnådda poäng och inte i jämförelse med övriga tävlande produkter, så gör det att klassindelningen får mindre betydelse.

b) *Uppdelning av glöggklassen: med och utan alkohol? Önskemål från juryordförande har inkommit om detta. Innebär dock risk att klassen för glögg med alkohol inte blir av pga. för få anmälda – kan en alkoholhaltig glögg tävla i en klass för övriga alkoholdrycker?*

Branschrådet tycker att glögg med alkohol och utan alkohol fortsatt kan tävla i samma klass. Så som det sett ut tidigare under SM är det bara något enstaka bidrag med alkohol och finns inte underlag för en egen klass ännu.

c) *Synpunkter och önskemål för att utveckla den innovativa klassen? Behövs tydligare definition som säkerställer innovationsgrader och motverkar att det blir en "slaskklass" för produkter som inte passar i andra klasser?*

Innovativa klassen har varit bra för att möjliggöra deltagande för produkter som ligger i framkant – ofta är det udda produkter som vunnit. Klassen har också visat på vilka typer av produkter som det finns underlag för att genomföra som egna klasser. Branschrådet tycker att klassen inspirerar och är rolig att följa. Eldrimner kan förtydliga vad som kan vara innovativt och att det är den innovativa som väger tyngst vid bedömningen. Exempelvis att det framgår vid anmälan att bedömningskriterierna lägger stor vikt vid innovationen, i jämförelse med smaken, i poängsättningen.

d) *Behövs förtydligande i reglerna om tillsatser/processhjälpmedel i vinäger? Som det står nu framgår det inte om t ex sulfiter tillåts som processhjälpmedel.*

Branschrådet ser inte något behov att detta förtydligas.

6. Övriga frågor

- Lena och Ulrika lyfter att White Guide framöver kommer att bredda utbudet av landsbygdsproducerad mat. White Guide har nya ägare och ska utveckla guiden. I mars kommer även en ny guide, Fallstaff. Ulrika kommer att ta kontakt med White Guide framöver.



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

- Embla-priset är en nordisk tävling som bondeorganisationerna ordnar med Nordiska ministerrådet för att utse årets livsmedelsentreprenör i Norden. Andreas har tidigare vunnit priset. Lena berättar att LRF ligger på tur i att anordna priset 2027. Det kan vara värt att titta närmare på även för Eldrimner och eventuella samarbeten som kan göras.
- **Information om avtal och fakturering.**
Viktoria skickar avtal med post inom kort. Deltagandet faktureras med e-faktura.
- **Avgående branschrådsmedlem och tips på nya. Se Bilaga 4 för nuvarande och tidigare medlemmar samt Bilaga 5 för branschrådets roll.**
Rogers gör sitt sista år i branschrådet efter sina 5 år. Tack för insatsen! Tips på nya medlemmar: Johan Sjöstedt, Pomologik, samt Mjödhamnen.
- **Nästa möte 2025.**
Nästa möte kan bli på distans eller fysiskt, inget är bestämt ännu. Viktoria återkommer när det är dags med information.

Mötet avslutades

Viktoria avslutade mötet och riktade ett stort tack till Roger och Susanne på Kvarnå Trädgård och Kvarnå Hantverksvinäger för en trevlig dag, fin service och mycket god mat.



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden