



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Anteckningar Branschrådsmöte bageri och kvarn

Via zoom den 2 februari 2021, 10.00-12.00.

Medlemmar i rådet

Nik Mäarak
Caroline Lindö
Thomas Björklund
Emanuel Eskilsson
Sara Wennerström
Maxime Kindlund
Arvid Lorentzon, Eldrimner
Magnus Lanner, Eldrimner

Mötets syfte

Syftet är att informera branschrådet om aktuella frågor för Eldrimner samt att diskutera och i några fall ta vägledande beslut i aktuella frågor.

Hur har Covid-19 påverkat din verksamhet?

För samtliga i branschrådet för bageri och kvarn så har pandemin inneburit förändringar i verksamheten och vissa delar har fallit bort medan andra har vuxit. Man kan se samma mönster som vi sett i andra delar av mathantverket: Suget efter lokalproducerat växer, semesterlandet inom landet har ökat under vissa delar av 2020 och det ser positivt ut med det inför semesterperioder 2021. Verksamheter i städer har haft det tuffare än verksamheter på landsbygden som har nära till sina kunder. Den digitala handeln med förbeställda produkter och webshopslösningar efterfrågas och är mycket bra för att hålla ned svinn eftersom man producerar precis det man vet att man säljer.

Kursverksamhet och liknande event har avstannat eller minskat kraftigt och delvis flyttat över till digitala lösningar. Rådet tror att det kan finnas ett uppdämt behov och kunskapsstörst efter fysisk kurser när pandemin är över och restriktioner kan lättas.

Tidsbegränsade anställningar har varit svårare att planera eftersom man inte vet vad som händer och vad nästa omgång med restriktioner ska påverka. Restriktionerna har i varit otydliga för de som har blandad verksamhet med både servering och butik.

Rådet tror att nya köpmönster kommer bestå även efter pandemin och att trängsel inomhus inte kommer vara önskvärt. Det kan vara en konkurrensfördel att erbjuda trygghet för kunden både i serveringen och i butik.





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Krångellista 2021

Listan innehåller krångel som kan förenklas för mathantverkare. Några av dem passar som krångelwebinarier där aktörer från olika områden runt krånglet får mötas. Inom bageri tar Sara upp serveringstillstånd. Hur länge ska vi stänga 20? Det ställer till svårigheter för planering och att söka tillstånd. Och förtydliga vilken restriktion gäller om man både har butik och servering.

Att anställa med kollektivavtal kommer också upp. LIVS avtal är industrianpassat. Finns ett LIVS-avtal för mindre bagerier. Kan man göra något med LIVS eller Sveriges Bagare och Konditorer?

Rådgivningswebinarium och aktiviteter under året

Rådgivningswebinarium är en digital lösning för delar av Eldrimners kursverksamhet under pandemin som planeras att fortsätta till viss del när pandemin är över. Det kan handla om allmänna frågor inom mathantverk eller bageri och kvarn. Rådet föreslår:

- Föreläsningar om olika delar i företagandet, till exempel att hitta tid för utveckling och verktyg för att minska svinn och spara tid.
- En surdeg fördjupning. Både med teori och några bagare som berättar hur de praktiskt jobbar med sina surdegar. Hela rådet håller med om att det här är en bra idé som också funkar på Särinner till exempel på branschträffen.
- Inspirerande och informerande om webhandel och hur man binder upp kunder via nätet.

Rådet tar också upp att Facebook och Instagram är bra för att nå 30+ men var hittar vi yngre kunder och hur används de digitala verktyg de använder.

Önskemål finns också om att digitala föreläsningar och filmer sparas så vi kan bygga upp en kunskapsbank.

Warbro tar gärna emot på kvarndagar när pandemin har lugnat sig.

SM frågor till branschrådet

Gräddning av tävlingsbröd – är det okej att baka av hos ett bageri som finns i närheten av tävlingen?

Rådet säger att det är helt okej att baka av hos en ”SM-granne”, det vill säga baka av hos ett bageri nära SM om man föredrar det. Det ska heller inte ses som bara en fördel utan också en risk. En annan ugn än den egna har andra egenskaper och risken att inte baka av som man



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

önskar är mycket större än i den egna ugnen. Det vore bra att i tillägg till bakdatumet också ange klockslag när brödet kom ur ugnen.

Anonymisering av ingredienser – hur anonymt ska ett bröd vara?

Här är det lite olika åsikter i rådet. Tidigare har bagerijuryn efterfrågat mer information. Det är viss konsensus om att helt ”naturell” ingrediensförteckning är mest rättvist. Caroline föreslår att om Eldrimner skriver om ingrediensförteckningarna så att de blir korrekta utan värderingar så kan det funka. Ingrediensförteckningarna bör visa om det är hel, kross, fullkorn, sikt av spannmålet.

Genomförda aktiviteter 2020

YH

Kurser på Eldrimner, praktik, distans. 10 deltagare. Hösten 19 – sommaren 20. En del av praktiken och produktionsteknik fick ställas om till distans under våren 20.

Starta eget

Kurser på Eldrimner, distans. 9 deltagare, hösten 20.

Nybörjarkurser

Lottas bak och form, Tjörn. 10 deltagare, februari.

Rådmansö Bageributik, Norrtälje. 10 deltagare, februari.

Övriga aktiviteter:

Kvarnseminarium, Stora Hällsta kvarn och lantbruk, Sala. Tillsammans med SLUs forskningsprojekt

Historiska sädesslag samt Allkorn. Ca 30 deltagare, september.

SM i mathantverk,

Eldrimner, Ås. Oktober.

Bageri hade totalt 65 bidrag från 26 företag

Genomförda klasser:





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

- Surdegsbröd med vete (9 bidrag)
- Surdegsbröd med råg (6 bidrag)
- Smaksatta surdegsbröd (12 bidrag)
- Surdegsbröd med kulturspannmål (13 bidrag)
- Hårt bröd (16 bidrag)
- Småkakor (9 bidrag)

Alla Resultat från tävlingen finns på eldrimner.com

Övrigt

Har Eldrimner kommit någonstans med att närma oss Sveriges bagare och konditorer, till exempel något typ av samarbete i någon fråga? Svaret är nej, den frågan helt och hållet prioriterats bort under 2020 och så här långt 2021.

Mötet avslutas

