

# MATHANTVERK

MAGASIN FRÅN **ELDRIMNER**  
Nationellt resurscentrum för mathantverk

nr 3. HÖST 2021



support your  
local farmer

**Adam Arnesson**  
om resiliens

Att starta bageri

**WEBBHANDEL**  
**KARINS CYKELRESA**

# ELDRIMNER

## 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. Eldrimner arbetar för att det svenska mathantverket ska utvecklas. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

**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.

## Utbildning och Inspiration

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

**YH-UTBILDNING MATHANTVERK** 1 år

**STARTA EGET MATHANTVERKS FÖRETAG** 5 veckor

**NYBÖRJARKURS** 2 dagar

**GRUNDKURS** 1–5 dagar

**FÖRDJUPNINGSKURS** 1–5 dagar

**SEMINARIER**

**STUDIERESOR** i Sverige och utomlands

**INSTRUKTIONSBÖCKER**

## Information och Marknadsföring

**SM I MATHANTVERK**

Produkttävling som anordnas av Eldrimner årligen sedan 1996.

**MATHANTVERKSDAGAR**

Regionala nätverksträffar över hela landet.

**SÆRIMNER**

Idé- och kunskapsmessa, anordnas vartannat år.

**ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK**

Produktcertifiering framtagen med mathantverkarna.

**ELDRIMNERS MAGASIN MATHANTVERK**

ges ut kostnadsfritt till 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.

## Stöd och Rådgivning

**DIALOG MED MYNDIGHETERNA**

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

**KOSTNADSFRI TELEFONRÅDGVNING**

”Mathantverkare till mathantverkare” inom mejeri, bageri, charkuteri, bär-, frukt- och grönsaksförädling, fiskförädling, livsmedelstillsyn, produktionslokaler mm.

## KONTAKT

010-225 32 01 – [info@eldrimner.com](mailto:info@eldrimner.com)

**Olle Karlsson**, Verksamhetsledare

010-225 36 32

[olle.karlsson@lansstyrelsen.se](mailto:olle.karlsson@lansstyrelsen.se)

**Aleksandra Ahlgren**

Samordning Kommunikation

010-225 33 57 – [aleksandra@eldrimner.com](mailto:aleksandra@eldrimner.com)

**Madeliene Larsen Ivansson**

Samordning Administration

010-225 33 78 – [madeliene@eldrimner.com](mailto:madeliene@eldrimner.com)

[eldrimner.com](http://eldrimner.com)



**ELDRIMNER**

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk



Länsstyrelsen  
Jämtlands län



Europeiska produktgruppen för  
känslighetsprodukter / Europe  
investerar i känslighetsområden



# FiskOnline gör försäljningen av färsk fisk smidigare

TEXT Aksel Ydrén ▪ FOTO FiskOnline

EN AV DE SATSNINGAR SOM GÖRS FÖR ATT FÖRA PRODUCENTER OCH KONSUMENTER NÄRMRE VARANDRA ÄR FISKONLINE I BLEKINGE. DE GÖR DET MÖJLIGT FÖR FISKARNA ATT SÄLJA NYFÅNGAD, FÄRSK FISK DIREKT TILL KONSUMENTERNA I DEN KOMMERSIELLA HAMN SOM LIGGER NÄRMAST.

Bengt Larsson



**N**är det kommer till fisk har många länge konstaterat att det finns en stor efterfrågan på färsk fisk och att de som köper fryst fisk i huvudsak gör det för att de saknar tillgång till färsk fisk. När två yrkesfiskare och en IT-entreprenör började fundera på detta kom de fram till att det saknades en fungerande kommunikationskanal mellan fiskarna och konsumenterna. Det var grunden för webbtjänsten FiskOnline som gör det möjligt för konsumenter att enklare köpa närfångad, färsk lokal fisk och för producenter att sälja den varierade fångst de får direkt till konsument. Andra fördelar med systemet är att transporter minimeras och vi får behålla våra levande kustsamhällen. Dessutom ökar fiskarens förtjänst tack vare avsaknaden av mellanhänder.

**EN AV FISKARNA** som säljer genom FiskOnline är Bengt Larsson som är kustnära yrkesfiskare i Ronnebyhamn i Blekinge.

– Jag fiskar sill, gädda, abborre, sik, piggvar och testar att fiska olika vitfiskar som mört och id. Jag tycker det är

väldigt spännande att experimentera med de arterna för att se om det går att få till en bra produkt.

När Bengt har fått sin fångst rapporterar han in den via SMS till systemet som då automatiskt uppdaterar köpsidan på fiskoline.se. Därefter kan kunderna handla och betala direkt via webbsidan och när Bengt lagt till i sin hemmahamn kan de hämta ut sin färska fisk.

– Vår stora bundsförvant är konsumenterna! Jag säljer all fisk direkt till konsumenter, förutom när det gäller piggvarsfisket där en del går till Stockholms fiskauktion. Jag försöker också frysa in och vakuumpförpacka fisk, så att jag har något att sälja när jag inte har tillgång till färsk råvara.

**FISKONLINE HAR BLAND ANNAT FÅTT STÖD** från Region Blekinge, Länsstyrelsen i Blekinge län, Tillväxtverket och EU. Nu blir nästa steg att inkludera fler regioner och försöka intressera restauranger för tjänsten.

– Det bästa med yrket som fiskare är spänningen att inte veta hur dagen kommer sluta, men du får inte se en misslyckad dag med dålig fångst som katastrof för på något sätt reder det ändå alltid ut sig om man ser till ett helt år. Dessutom är den sociala kontakten med kunderna så jäkla rolig när de kommer och besöker mig i hamnen för att handla sin fisk, säger Bengt.