MATHANTVERK

MAGASIN FRÅN **ELDRIMNER** – NATIONELLT RESURSCENTRUM FÖR MATHANTVERK

nr 4 **VINTER** 2019/20

MAJAS SKAFFERI ▪ SM ▪ SIKLÖJA

SVENSK HANTVERKSOST

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 MATHANTVERKSFÖRETAG 5 veckor

NYBÖRJARKURS 2 dagar

GRUNDKURS 1–5 dagar

FÖRDJUPNINGSKURS 1–5 dagar

SEMINARIER

STUDIERESOR i Sverige och utomlands

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 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

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-

KONTAKT

010-225 32 01 – info@eldrimner.com
Bodil Cornell
Verksamhetsledare
010-225 32 72 – bodil@eldrimner.com
Aleksandra Ahlgren
Samordning Kommunikation
010-225 33 57 – aleksandra@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

eldrimner.com

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Länsstyrelsen Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

STRANDBERGS
ICA

MAJA DRIVER BAGERI I UNIKT SAMARBETE

I JUNI AVSLUTADE BAGAREN MAJA OLSSON SIN ETTÅRIGA YRKESHÖGSKOLEUTBILDNING I MATHANTVERK PÅ ELDRIMNER. I AUGUSTI ÖPPNADE HON SITT BAGERI I KÄLLARVÅNINGEN I ICA-BUTIKEN I UNDERSÅKER. SNABBT BLEV BAGERIET, BRÖDET OCH BULLARNA EN SNACKIS I HELA OMRÅDET OCH STAMMISARNA BLIR FLER OCH FLER.

TEXT Annelie Lanner ▪ FOTO Stéphane Lombard

Det doftar nybakt från ICA-butikens nedervåning i Undersåker. Här finns toapapper, städgrejor och fågelfrö som butiken säljer. Sedan i somras finns här även ett bageri. I ett av rummen har Maja Olsson och Gideon Prescott sin verksamhet. Med eget kapital har de köpt begagnad ugn, degblandare och annan utrustning och levererar sedan början av augusti bullar och bröd som dels säljs i ICA-butiken och dels i den lokala rekoringen.

MAJA ÄR FÖDD och uppvuxen i fjällorten Undersåker i Åre kommun och mellan Östersund och Trondheim, vid fjällens fot. Här bor drygt 3 400 personer och orten är något så unikt som en inlandsort som växer. En av orsakerna är förstås turistnäringen som är stark. Här verkar också finnas ett genuint intresse för mat och mathantverk. Sedan flera år tillbaka är den världsberömde kocken Magnus Nilssons charkuterifabrik etablerad här. Turister både stannar i byn och passerar den på väg till andra skidorter. De bofasta blir allt fler och skolans elevantal växer.

ICA-HANDLARNA Sofie Hårdstam och Simon Ljunggren driver ICA Nära Undersåker. När Maja tog kontakt med dem i april i år blev de direkt nyfikna.

– Om man inte samarbetar på en så här liten plats skjuter man sig i foten, säger Sofie.

Samtidigt är det här ett speciellt samarbete.

– Att Maja får använda lokalen utan kallhyra är just för att hon ska få komma igång med sitt företag och kunna bygga upp en kundkrets. Annars hade hon varit en bagare utan bageri, vilket vore väldigt sorgligt med den kunskapen.

Innan Maja flyttade in i bageriet gjordes ett gediget förberedelsearbete.

– Jag var väldigt noga och började från början, kollade med ICA, vilka kvalitetskontroller och andra regler som gäller och efter en del arbete fick vi till det, säger hon.

Samarbetet har inneburit något fler kunder för ICA-butiken, men främst handlar det om en filosofi.

– Vi vill kunna stå för det vi säljer och vi vill sälja sådana saker som vi själva vill köpa. Så är det med Majas bröd. Det vi säljer ska spegla vår vision, säger Sofie.

– Dessutom är det väldigt bra personalfika, säger Simon och hugger in på en nygräddad bulle som nyss tagits ut ur ugnen i bageriet.

Även Maja äter en bulle.

– Jag är bullbesatt. Det jag allra helst fikar är en bulle. Ibland när jag kommer hem kan jag tänka; tusan åt jag inte någon bulle idag. Jag tycker att bullar signalerar vad det är för slags bageri, förklarar Maja.

Majas bullar kostar 20 kronor styck. De tar oftast slut. Formen och bullfilosofin fick Maja inspiration till på Feldt's bröd och konfekt där Maja gjorde en av sina praktikperioder under yrkeshögskoleutbildningen till bagare på Eldrimner, men bakat har Maja alltid gjort. Hon gick konditorlinjen på gymnasiet, men det blev inte riktigt som hon hade hoppats.

– Jag saknade hantverksbiten inom bageri på den utbildningen och kände att jag behövde utveckla mig mer efter gymnasiet för att få den kunskap jag tycker man behöver för att driva företag, säger Maja.

EFTER GYMNASIET jobbade Maja på flera andra bagerier och hon hade också en anställning som innebar att hon arbetade med att arrangera olika event och tävlingar, men hon kände att hon ville utbilda sig vidare.

– Innan jag startade bageriet ville jag gå en riktig bra utbildning. Därför blev det Eldrimners yrkeshögskoleutbildning, säger Maja.

Den utbildningen är hon mycket nöjd med.

– Jag har fått kompisar för livet och kollegor. Vi har samma inriktning och filosofi.

Jag tycker att bullar signalerar vad det är för slags bageri.

GIDEON har en helt annan bakgrund än vad Maja har. Han är född och uppvuxen i Zimbabwe och England. Han har jobbat med integrationsarbete i Rumänien och det var där han träffade några svenskar som gjorde att han hamnade i Sverige.

– Att komma till Undersåker var som att få ett hem, säger han.

Gideon har ingen bagarutbildning, men Maja funderar på att skicka honom på kurs på Eldrimner. Intresset för bakning har han dock. För några år sedan hade paret ett eget surdegsbattle, för att ta reda på vem av dem som bakade det bästa surdegsbrödet. Maja mätte och vägde mjöl och vatten, medan Gideon enbart använde magkänslan.

– Tyvärr blev hans bröd bäst, säger Maja, men när jag hade gått på Eldrimner blev det ändring på det, konstaterar Maja med ett leende.

Nu jobbar de tillsammans och bor tillsammans. Hunden är i bilen medan husse och matte är på bageriet. Gideon jobbar även som snickare några dagar i veckan.

– Mamma säger att vi inte ska jobba tillsammans varje dag, säger Maja och skrattar.

I MAJAS FAMILJ har det alltid bakats mycket. Både mormor, farfar och mamma bakade.

– När jag var nio år och skulle ordna fredagsfika ville jag att det skulle bli dubbla biskvier, så det bakade jag med mormor.

Majas farfar var konditor och bagare. Av honom har Maja fått ett konditorilexikon från 1947. Nu när Maja driver bageri stöttar hennes mamma ibland dit och hjälper till i allmänhet.

ÖPPNINGSDAGEN den 2 augusti tog brödet slut på 45 minuter.

– Det var kö längs hela byvägen, berättar Maja.

Kundtillströmningen har varit svår att beräkna.

– Jag köpte 30 jäskorgar och tänkte att nu har jag tagit i. Nu, några månader senare har vi 105.

Kunderna har hittills varit mycket positiva.

– Det är till och med någon som har lämnat kort i fönstret och tackat, berättar Maja.

Det är dels ortsborna som handlar Majas bröd, men även besökarna och de som har stuga i fjällen.

– Årefolket som ska upp till fjälls har börjat komma in och dessutom handlar de ofta något mer i butiken.

Att erbjuda bra kvalitet på bakverk året runt, till dem som handlar i byn, vare sig det är bybor eller turister, det är dock det viktigaste för Majas Skafferi.

Maja och Gideon bakar tre sorters matbröd, frallor, bullar och kakor. Recepten har Maja tagit fram själv. Den här dagen har ett byggvaruhus i byn beställt 200 bullar och kakor. En kund kommer in och köper bullar.

– Ni ruinerar mig. Jag kommer att behöva gå i terapi. De här bullarna är alldeles för goda, säger han.

Maja gör även konditorivaror på beställning. Hennes biskvier är omtalade. Precis som hennes krämbullar. Och hennes tårtor.

– Det är så skönt att ha slängt alla färgämnen och numera enbart jobba med naturliga ingredienser.

Snart hoppas Maja och Gideon att det ska stå en liten konditorimonter bredvid brödhyllan på ICA Nära Undersåker.

– Det är en lyx att kunna sälja bröd 9–19, under ICA:s öppettider, utan att försäljningen är beroende av vår närvaro, säger Maja och bär upp en ny laddning matbröd som just kommit ur ugnen.

Samtidigt konstaterar hon att det finns fördelar med att vara en närvarande, säljande bagare.

– Den nackdel som finns är att vi ibland missar den kundkontakt som vi tycker väldigt mycket om, säger Maja.

Hon uppskattar dock att kunna köpa varor som hon behöver direkt från ICA-butiken. För omsättningens skull hjälper leveranserna till den lokala rekoringen också till. Varje vecka handlar ungefär 30 personer återkommande där.

Någon gång i framtiden vill Maja och Gideon ha ett eget café, som blir en mötesplats, där svinnet från bageriet också kan användas, men att starta bageriet i ICA-butikens källare blev ett bra steg på vägen.

– Vi har lärt oss väldigt mycket av det här, konstaterar Maja.

De första månaderna har inneburit mellan 50 och 60 timmars jobb för Maja.

– Nu ser jag ljusningen, säger hon.

I framtiden ser hon behov av att ha någon anställd. En vanlig dag i bageriet börjar ungefär halv sju och slutar fem. De dagarna då Maja och Gideon inte är i bageriet tas upp av bokföring och marknadsföring.

– Nyckeln är att jag får styra över min egen tid, leva min egen dröm, i min egen by och göra det tillsammans med någon jag tycker mycket om, säger Maja. //