ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Pressmeddelande, 2020-02-27

Eldrimner arbetar för att främja möten mellan konsument och producent

Allt mer medvetna konsumenter har ökat intresset för att handla livsmedel direkt från producenten. Eldrimner, som är nationellt resurscentrum för mathantverk, arbetar under 2020 med metoder för utvecklad direktförsäljning, bland annat genom en Sverigeturné där direktförsäljning är temat. Den 6 mars hålls en Mathantverksdag i Glassbo våffelstuga i Torup där drygt 20 mathantverkare och övriga intresserade träffas för att inspireras och diskutera.

- Att få köpa osten direkt av mejeristen som ystat den, att få fråga bagaren om hur brödet jäst, innan man tar med hem det till skafferiet, att få veta var äpplena till musten växt, var fisken i inläggningen fiskats och hur korven har tillverkats, det ger matinköpen ett mervärde och innebär upplevelser som fäster sig i konsumentens medvetande, säger Bodil Cornell som är verksamhetschef på Eldrimner.

Ett exempel på lyckad direktförsäljning är rekoringarna. De första svenska rekoringarna, där produkter säljs direkt från producent till konsument, startade i Östergötland och Västergötland hösten 2016, efter inspiration från Frankrike och Finland. Till Mathantverksdagen kommer Bea Hultfeldt som är administratör för rekoring Kungsbacka.

Under dagen hör deltagarna också Marita Vahlberg som berättar om Glassbo Våffelstuga och bageri. Idag fungerar Våffelstugan både som café och försäljningslokal. Fermentanterna är ett samarbete mellan Halland Kombucha, Skrea Ost och Gavies gårdar. De berättar om hur de säljer tillsammans direkt till konsument. Slättåkra närproducerat är en gårdsbutik som drivs av fyra halländska matproducenter. Linda Pilcher från Hagarnas mejeri är en av medlemmarna, hon berättar om hur butiken blev till och hur den fungerar.

Representanter för media hälsas välkomna hela eller delar av dagen. Vi börjar 9.30 och slutar runt 16.00.

För mer information kontakta:
Bodil, bodil@eldrimner.com 070-345 18 65
Ida, ida@eldrimner.com, 010-225 34 63

PROGRAM
09:30 Kaffe och registrering.
09:50 Presentation av deltagarna.
10:15 Nyheter från Eldrimner och introduktion av dagens tema.
11:00 Mathantverkare berättar om sina företag och hur de arbetar med direktförsäljning till kund.
Marita Vahlberg berättar om Glassbo Våffelstuga och bageri. Idag fungerar Våffelstugan både som Café och försäljningslokal.
Fermentanterna berättar om sitt samarbete och hur de säljer tillsammans direkt till konsument.
Fermentanterna är ett samarbete mellan Halland Kombucha, Skrea Ost och Gavies gårdar.
12:00 Mathantverkslunch.
13:00 Bea Hultfeldt är administratör för REKO-ring Kungsbacka. Hon berättar om hur man startar en REKO-ring och hur det går till att sälja via en REKO-ring. Vilka är fördelarna och vilka nackdelar?
13.30 Linda Pilcher från Hagarnas mejeri och Slättåkra närproducerat berättar om den gemensamma gårdsbutiken.
14:00 Fika och visning av film om direktförsäljning av mathantverk i Frankrike.
14:30 Gruppdiskussioner. Hur utvecklar vi direktförsäljning till konsument? Vad efterfrågar dagens och morgondagens konsument?
15:30 Utlämning av inför Mathantverksdagen beställda varor.
16.00 Slut på dagen

Eldrimner
Eldrimner bildades 1995 i Jämtlands län och blev nationellt resurscentrum 2005. Vi förmedlar kunskap, ger stöd och inspiration till mathantverkare i hela Sverige och i Norden, i starten såväl som i utvecklingen av yrket. Eldrimner hjälper dig som är företagare genom kurser, rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att mathantverket ska blomstra. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten. Eldrimner har, via Länsstyrelsen i Jämtland, regeringens uppdrag att bedriva ett nationellt resurscentrum för mathantverk för att utveckla och bevara kunskap om mathantverk. Eldrimner finansieras av statliga medel och av EU:s landsbygdsprogram.

Eldrimners definition av mathantverk
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.

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk
Länsstyrelsen Jämtlands län
Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden