

MINNESANTECKNINGAR

Branschrådsmöte mejeri onsdag 21 januari 2015

kl. 8.30 – 16.30

Närvarande: Tin Gumuns, Karl-Tövåsens fäbod & Gårdsmejeri, Pär Hellström, Svedjan Ost, Michael Sjöman, Vallgarns Gårdsmejeri, Kristina Åkermo, Oviken Ost, Birgitta Sundin, Eldrimner

Förhinder: Marih Jonsson, Skogsbackens Ost, Anna Kaiser, Halltorps Mejeri, Marie Backrud Ivgren, Löfsta Gårdsmejeri

1. Inledning & presentation

Medlemmarna presenterade sig och delade med sig av uppfattade "trender" inom hantverksmejeri i Sverige.

Pär har mjölkgård och driver mejeriverksamhet sedan 2011, arbetar med obehandlad mjölk, skolar ut SLB (pga. dålig hälsa) och har fått en bättre mjölk kvalitet.

Tin har varit verksam på Karl-Tövåsens fäbod sedan 1992, i egen regi sedan 2006 och driver gårdsmejeri sedan 2012. Märker att fäbodnäringen är på väg ner, fler och fler slutar, det är svårt ekonomiskt tillsammans med den höga arbetsintensiteten. En del slutar också pga. rovdjursproblem, vilket förutom riskerna även innebär mindre mjölkproduktion pga. stress. Hade GD för SJV på besök i somras.

Michael gick grundkursen 2005, har 60 Jämtlandsgetter och det är djuren som är det stora intresset och bevarandet av utrotningshotade raser. Arbetar pastöriserat för att kunna samla mjölken längre tid mellan ystningarna och gör runt sju olika ostar. Han säljer mycket på marknader + genom Servera, lite svårt dock pga. många personalbyten, och det gäller att ha en intresserad kontakt. Ser lite pessimistisk på näringen i dagsläget, upplever mycket snack om intresse från exv. restauranger men det är ekonomin som styr och billiga priser som avgör.

Kristina säljer via Grönsakshallen Sorunda som säger: "De bästa svenska restaurangerna har nu svenska ostar" = positivt. Enligt dem är efterfrågan så stor idag att man kan exportera. De säger också "Sätt priset; säljer det inte så säljer det inte." Frankofobi inom gårdsystningsvärlden, typ "vi behöver inte ta in fransk expertis", sprids, vilket församlingen tyckte var både tråkigt och missriktat. Kristina har träffat Stig Orustfjord, GD på SLV, och tycker han verkar ha verklighetsanknytning (tidigare på Svenskt näringsliv, Försäkringskassan) och gav ett positivt intryck. Han pratade kring hur Sverige kan göras till ett exportland, namnet Sverige är förknippat med kvalitet i omvärlden.

Birgitta berättade om det finansiella läget. Eldrimner är inte finansierat längre än till och med maj men kommer troligtvis att kunna söka nya projektmedel i det nya Landsbygdsprogrammet under denna tid. När beslut kan tas om medel därifrån är ovisst. Eldrimner har fått klart med 3 miljoner kronor från Landsbygdsdepartementet under 2015. Detta läge gör det svårt att planera in aktiviteter från och med maj månad.

2. Förra årets aktiviteter och protokoll

Ingen kommentar. Se längst ned i protokollet.

3.

Aktivitetsutbud

Birgitta presenterade arbetet med och erfarenheter av YH-utbildningen i mathantverk. Prova på-dagar framöver var en punkt som föll bort.

Fäbodkursen hos Tin riskerar att inte bli av pga. det finansiella läget.

Kurser i samarbete Torsta om djurskötsel och mjölkråvara, vi fortsätter försöken att etablera. Behov finns, det förekommer dålig skötsel av getter i landet på grund av okunskap. Veterinär Kalle Hammarberg har hållit kurs i Mälardalen och i Jämtland senaste året/åren med fokus på getter och hälso- och sjukvård. **Viktigt att prata om och rekommendera dessa djurkurser på våra kurser och poängtera vikten.**

Förslag: få igång **samarbete med charksidan** för att ta reda på mer killing/getkött, för att undvika masslakt av småkillingar.

Michel Lepage med tolk Gert Andersson är nu upphandlade för 2 år framåt (+1+1 år).

Nya kurser/aktiviteter/resor: studieresorna ger jätteviktig inspiration både till dem som funderar på och till dem som hållit på länge inom hantverksmejeri. Ger mycket att träffa alla stolta mejerister, det ger energi. Förslag på **studieresa till Norge** eller kombination Sverige/Norge, där finns mycket att titta på. Viktigt att besöka även det lilla mejeriet – för att se enkla smarta ”småskaliga” lösningar – liksom det lite större mejeriet, i kombination med kursdag eventuellt parallellt med pass om uppfödning av killingar. **Birgitta hör med Anna Berglund** (bransch-samordnare Eldrimner) som har bra kontakter sedan tidigare interreg-projekt. Lämplig tid: för Michael jan-feb för fäbodbrukare slutet av augusti 2016. Birgitta förde fram idén om en **studieresa till Spanien 2017** med hjälp av ystningsrådgivaren Pascale Boudonnet i Norge. Hon kan även vara till god hjälp för Norgeresan.

Förslag: Höja kurstaxan till 1300 kr/dag ansågs inte vara något problem om Eldrimner behöver dra in mer pengar till budgeten. Var ligger smärtgränsen, vet vi det?

Kostnaden per kursdag ansågs oviktigt om man väl bestämt sig för att ta sig till Eldrimner. Det är oftare så att ”livet i övrigt” gör det besvärligt att komma iväg. Rådet uttryckte att de var beredda att betala samma kurskostnad för en **webbaserad live-kurs**. Det som behövs är någon som filmar + myggor till lärare och ev. tolk samt en inbjudan till deltagarna så att de kan logga in på webbkursen. Denna kurs skulle inte behöva ligga kvar på hemsidan och inte vara till för alla besökare. Det skulle kanske innebära något färre fysiska deltagare. Vi skulle kunna **börja i liten skala med exempelvis teorilektionerna eller teoretisk kurs**.

Egna syrakulturer – låta Ida ha ett lab. här, för att testa mjölksyrebakterier samt arbeta fram ”körschema” hur man tillverkar gårdsegen kultur på ett säkert sätt. Om man utrotat sina mjölksyrebakterier hur får man tillbaka dem? Ett gäng företag skulle vara med i ”studien”. (En sådan typ av studie har Eldrimner tidigare försökt finna finansiering för i samarbete med det franska forskningsinstitutet INRA.)

Enklare kurs i identifiering av patogener, vilka kontroller man kan göra själv, testa sporer m.m. med Kristina som lärare. Förekomst av smörsyrebakterier (sporer sprids i luften) kontrolleras bara ett fåtal gånger/månad. Kristina vet nu hur man gör dessa tester.

Värna mathantverksbegreppet – se bilagt protokoll från det gemensamma branschmötet.

Tankar från rådet, Arlas Unika-sortiment och SM i Mathantverk: Viktigt diskutera detta från olika perspektiv, och se till att ha bra argument. Definiera hantverket. Om vi har regler så gäller det för alla som producerar enligt dem. Rådet ansåg oavsett om

produkten var mathantverk att Arla inte hör hemma i Eldrimners tävling (storskaligt och industriellt företag). Hitta ett bra sätt att sortera bort dem, exempelvis genom att 50% av produktionen ska vara mathantverk liksom i certifieringsreglerna. **ICA God smak:** ICA bra på att nosa rätt på trender, alltså mathantverk helt rätt. De har inte samma definition av mathantverk som oss.

Viktigt att satsa mer på **certifieringen**, kan vi kräva certifiering för anmälan till SM? Eller enbart samma regler? Varför inte certifiera ”alla”? Erbjudande från Eldrimner med hjälp att certifiera sig vore bra! Varför man som företagare inte certifierat sig beror på att det inte blivit av, en del pappersexercis måste ju ändå till. Tin säger sig behöva lite pushning för att komma med medan Pär upplevde det som lätt att certifiera sig. Certifieringsreglerna måste hållas levande. **Rådet skickar med synpunkten att tidsbegränsa användningen av guarkärnmjöl och fruktkärnmjöl i glass till 3 år och undrar varför det är tillåtet.**

4. Særimner

Temaförslag ”Rik på mathantverk, socialt, ekologiskt och ekonomiskt”.

För vem har vi Særimner? För allmänhet eller branschen? **Rådet ansåg att det inte finns några hinder för att ta bort butik, allmändelen, utrustningsutställningen och förpackningstävlingen från arrangemanget.** Det mediala genomslaget fås ändå genom SM. Om vi vill kan vi bara upplåta en yta för utställning och låta de som vill komma och fixa själva. Kan dock ändå innebära en hel del jobb för Eldrimner. Vill man titta på utrustning kan man göra det på internet.

Fokus på branschen och träffa branschfolk viktigast och stötta produktutveckling genom SM.

Förslag seminarier/föreläsningar: Bjud in nya landsbygdsministern, maktpersoner, SLV.

Diskutera definitionen av mathantverk, mjölkproduktionen framöver i Sverige; kommer mejerierna kunna köpa in mjölk? Hela jordbrukssektorn vacklar; problem med övertagande och överlevnad; ”Mathantverket kan rädda jordbruket”? Nya företagsformer behövs (jmf GAEC i Frankrike).

Stora Skedvi – storyn, marknadsföring, företagsmässig hur de byggt upp de gamla vedeldade ugnarna från Vikabröds tid och nu bakar knäckebröd. **Ann-Marie Stegs (Hälsingestintan)** om sitt mobila slakteri för legoslakt. **Förpackningsseminarium** + tävling okej om någon extern vill ta på sig det. **Kostråd från SLV** idag och framöver, vad bygger de på för forskning?

5. SM i Mathantverk

Smör – Förpackningen ska inte bedömas, enbart produkten. Erfarenheter av konstiga kommentarer finns; det behövs en smörkunnig person som ordförande. **Förslag:** Lämna in en bit osaltad och ett saltat smörprov, för att inte de olika individuella saltpreferenserna ska slå för hårt.

Tävlingsrådet/branschansvarig får återkomma med en ny definitionsformulering men **rådet är överens om att klassen inte bör omfatta smör gjord på mjölk som inte separerats i det egna hantverksföretaget.**

Omdömen generellt – Icke konstruktiva omdömen skapar inget intresse att tävla igen; jobba vidare på omdömena; **uppmåna till tydligare och mer pedagogiska svar = konstruktiv kritik.** Kanske för många produkter per den tid juryn har. Fler tävlanden har uttryckt missnöje med de skriftliga omdömena. Kan delvis bero på att man inte deltagit i bedömningsseminariet.

Funderingar fanns på vissa utlåtanden, dålig feed-back från juryn; ”får bättre återkoppling av kunderna när jag står på marknader.” Mer konstruktiv kritik önskas!
Blåmögelseost – Kolla om det går att separera mjölkslagen i klassen så att det blir tre klasser.

Ostkaka – Rätt att inte tillåta guarkärnmjöl och liknande. Bra att fortsätta med klassen.

Vit Caprin – Försök uppmana till att tävla, många producenter gör ändå VC, t.ex. reportage i Tidningen, genom kurser och kontakta producenter.

Syfte – Vad är tanken med ett **öppet** svenskt mästerskap?! Att det ska bli ett nordiskt mästerskap med ”nordiska klasser” eller att behålla de ”svenska” klasserna som vi råder över i Sverige. Syftet får följer för hur vi definierar exempelvis Meseklassen.

Mese – Ingen enhetlig synpunkt på formulering. Se punkten ovan.
Tävlingsrådet/branschansvarig får återkomma.

6. Lokaler & utrustning

Info om nya inköp: vändningsfria ostformar, multiformar, kopparkittel med gas, lagringshyllor, torrsbstansmätare. En fråga dök upp om koppar, om det motverkar alla bakterier och därmed innebär att mer syrakultur måste tillsättas; att ta upp på Michels kurs.

7. Obehandlad mjölk

Hur arbeta vidare; seminarium/diskussion Særimner? **Ingen debatt på Særimner önskas.** (GD för SLV uttryckte sig med ord som ”rejåla risker” när Kristina lyfte ämnet med honom.)

8. Branschriftnlinjer

Revidering av dem från 2009 ska/bör göras 2015. **Eldrimner föreslår att lägga ut jobbet till Ida Olofsson.**

9. Hemsida & Nyhetsblad, Information

Information om ny hemsida och extra personal/timmar i mejeri under våren samt utlysning av mejeritjänst till sommaren. För att arbete med handbok ska rymmas inom arbetstiden krävs mer resurser.

10. Övriga frågor

Utbildning SLV-inspektörer – alla nya inspektörer gick inte kursen med Michel i april 2014. **Viktigt att Eldrimner är med och förmedlar kunskap om hantverksmejeri. Vi borde vända oss även till kommunernas inspektörer.** Viktigt med samsyn mellan kommunerna och SLV, och att en enklare och mer samordnad kontroll för fäbodbrukare kan bli verklighet. Idag slår det väldigt olika mellan kommunerna, framförallt ekonomiskt.

Den nya tillsynen av SLV, erfarenheter under året – Michael haft en f.d. chark-inspektör som inte förstod att det var en liten, hantverksmässig anläggning utan utgick från et industrimejeri. Hade ingen/dålig grundkunskap. Krävde indikatorfälla i butik och omklädningsrum. Kristina hade besök av två stycken tillsammans (det var i all fall meningen). SLV har tre olika moduler utifrån risk samt tre erfarenhetsklasser. SLV tenderar att höja riskklasserna från kommunens klassning!! Alternativt att kommunerna lämnar över med en höjning av riksklass. Kristina fick betala dubbelt upp

mot kommunens taxa; 15 000 kr istället för 8000 kr/år. Denna smyghöjning av taxan känns fel och kan faktiskt stjälpa mindre företag ekonomiskt. Hon har överklagat och det ligger nu hos regeringsrätten. Vid tillsynen anmärkte man på att inte alla fem ostprover/år hade skickats samt att de inte hade analyserat för salmonella (det har ju funnits en praxis att vi inte har salmonella i Sverige). Kristina fick ta om prover på Rossa, (ost med högst risk), vilket kostade runt 10-15 000 kr. Katt istället för musfällor var okej. **SLV-inspektörerna upplevs fyrkantiga och okunniga.**

Kalendarium 2014 – genomförda aktiviteter inom mejeri

- Ystning fördjupning mjuka ostar (jan 3 dgr) – 12 del.
- Special kurs, halloumi m.m. (jan 1 dgr) – 12 del.
- Special kurs, smör (jan 1 dgr) – 12 del.
- (Glasskurser (2*2 dgr feb) – 13+14 del.)
- Nybörjarkurs på Skogsbacken Ost (feb 2 dgr) – 6 del.= full
- Studieresa Frankrike (feb 4½ dgr) – 20 del.
- Grundkurs (mars 5 dgr) – 8 del.
- (Kurs för SLV-inspektörer (apr 2 dgr) – 14 del.)
- Nybörjarkurs på Oviken Ost (maj 2 dgr) – 8 del.
- Specialkurs fäbodystning – (maj 2 dgr) – 6 del.= full
- Specialkurs fäbodystning, praktik – (aug 2+2 dgr) - 5 del.
- Nybörjarkurs på Skogsbackens Ost (sept 2 dgr) – 7 del.= full
- Nybörjarkurs Nystartare + YH (sept/okt 5 dgr) – 8 del.
- Nybörjarkurs Hagelstads Gårdsmejeri (okt 2 dgr) – 12 del.= full
- (Prova-på dagar (okt 2 dgr) – 7/11/14/14 del./pass, ca 40 pers. kom totalt)
- Grundkurs (okt 5 dgr) – 15 del.
- Nybörjarkurs Oviken Ost (nov 2 dgr) – 12 del.= full
- Grundkurs 2 (nov 4 dgr) – 7 del

TOTALT: 150 deltagare (130st 2013)
46,5 kursdagar (36,5 2013) i snitt 9,6 personer per kursdag= 445

Kalendarium för 2015 (det som är planerat hittills)

- Specialkurs halloumi, ricotta (feb 1 dag)
- Specialkurs smör, Gouda (feb 1 dag)
- Ystning fördjupning pressade ostar (feb 2 dgr)
- Garvade ystare (feb 2 dgr)
- Nybörjarkurs, Skogsbacken (feb 2 dgr)
- Nybörjarkurs Oviken (mar 2 dgr) –
- Ystning grundkurs (mar 5 dgr) –
- **Ystning glasskurs (apr 2 dgr) –**
- Ystning fördjupning (Ida) (apr 3 dgr) –
- **Specialkurs Vit Caprin, mese (apr 2 dgr)**
- Nybörjarkurs i ystning, Hagelstad (maj, 2 dgr)
- Ystningsresa Italien, Cheese-mässan Italien m.m. (sept)
- Nybörjarkurs Nystartare + YH (sept 5 dgr)
- Ystning grundkurs (okt 5 dgr) –
- Fördjupningskurs (Ida) (dec 4 dgr)