



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Protokoll för branschrådsmöte 2021 Bär-, frukt- och grönsaksförädling

Onsdag 3 februari kl 10.00-15.00, på distans

Deltagare

Ulla Lahti, Mitt Skafferi
Maria Derenius Torestan, Vallgårdens bär
Karin Nordström, Jokkmokksbär
Birgitta Augustesen, Stavtorp honung & musteri
Peter Wallroth, Resville Mathantverk
Elin Mårtensson, Lillpigans
Cherztin Sanderson Persåkre, Österlenkryddor
Catrin Heikefelt, Eldrimner, höll i mötet
Viktoria Vestun, Eldrimner, antecknade

1. Välkomna, runda runt med presentation.

Catrin hälsade välkommen och berättade om syftet med branschrådsmötet som framförallt är att få input till Eldrimners verksamhet.

Ulla driver Mitt Skafferi på Alnö sen 2012, har gått kurser hos Eldrimner. Största produkten är glögg, gör även marmelad, chutney, sås och smaksatt salt. Säljer framförallt via en hantverksbutik i Sundsvall samt en sommarbutik i Hudiksvall/Mellanfjärden, samt andra butiker runt om i landet (från Kiruna till Trelleborg). Har minskat ner på marknader vilket varit tur i år.

Cherztin har tagit över Österlenkryddor. Specialiserad på att odla örter på friland, samt torkar, packar, förädlar. Söker nu kontraktssodlare. Tillverkar glass på sommaren av lokala råvaror och egna kryddor. Kokar även sylt, till exempel salmbärssylt till glassen. Gårdsbutik och nätbutik där hon säljer andras produkter. Annorlunda, händelserikt år, med bland annat ökad försäljning i webshopen. Ordnar också aktiviteter som frukostar och lavendelvandringar.

Birgitta har Stavtorp Honung och Musteri, utanför Malmköping. Har ökat webbförsäljningen markant i år. Allt har ökat – trodde tvärt om i början av coronapandemin. Har liten butik i Malmköping. Gör drycker till caféer och bagerier. Säljer ej på marknader längre, det var svårt beslut att ta men corona hjälpte till.

Elin från Lillpigans i Kubbe. Civilingenjör som sa upp sig och startade eget våren 2019. Gick Eldrimners Starta eget mathantverksföretag samma höst. Började sälja på marknader men har övergått till rekoringar i takt med att dessa startade upp runt omkring. Nådde nästan omsättningsmålet för 2020 även om det var ett konstigt år. Vill gärna fortsätta att möta kunder



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

på marknader framöver. Rekoringar är bra, men ger press att ständigt ha nya produkter. Har tillsammans med maken jordbruk med köttjur och säljer köttlådor, samt har biodling. Förädlar hemma i egna köket, även om en förädlingslokal är tanken på sikt.

Karin har drivit Jokkmokksbär sedan drygt tio år. Jobbar med vilda bär som växer i Lappland och gör glögg, marmelad med mera. Säljer via återförsäljare, samt lite via rekoringar. Rekoringarna har varit bra och har även gjort att mathantverkarna i regionen fått mer gemenskap då man hjälper varandra med utlämningen. Tänker sälja företaget och gå i pension men i år har det varit trevligt att ha ett jobb. Jokkmoks marknad blir digital i år, det är invigning ikväll. Konstigt med en så lugn vecka, brukar vara hektisk i vanliga fall.

Peter på Resville mathantverk, utanför Lidköping. Förädlar bär, frukt och grönsaker. Håller även på med rapsolja med mera, har totalt ca 80 produkter. Startade café för några år sedan och håller på att bygga ut till en liten restaurang, har nu ca 50 platser. Startade 2009. Har varit med på mycket marknader men tröttnat. Rekoringar har varit bra, har varit med i fem stycken, men säljer inte heller via dem. Har tre anställda. 2020 har varit bästa året någonsin. Funderar också på hur länge han ska fortsätta men tycker det är så kul, och har massa nya grejer han vill göra. Tror det kan bli svårt att hitta någon lämplig att sälja till.

Maria har Vallgårdens bär i Jämtlandsfjällen. Har ett 220 kvm stort förädlingskök som stod klart 2013. Har länge jobbat deltid som fritidspedagog men jobbar nu heltid med mathantverket, och även sonhustrun har kommit in i företaget. Har liten servering och butik som fick stänga på grund av corona. Har gjort ny logga, nya skyltar och PR-material. Hade öppet juli-augusti då folk kunde sitta ute, och det kom mycket turister, så året blev väldigt bra (har ökat intäkterna med 25 % från året innan). Hade även lite öppet utomhus vid jul med glögg och kolbullar. Öppnar igen i februari och kommer då att ha både ute- och inneplatser. Tror det blir en vinst efter covid att människor börjat uppskatta den svenska naturen. Samma med rekoringar – att kunderna inte kommer att vilja gå tillbaka. Brukar vara på några stora marknader, säljer även till restauranger och Svensk Cater.

2. Föregående protokoll

Uppföljning av vad som diskuterades på förra årets möte.

Krångellistan. Bakgrunden är att Eldrimner uppmuntrades på Saerimner 2019 att sammanställa en lista sådant som försvårar för mathantverkare. Förra året kom alla branschråd in med synpunkter och därefter sattes en krångellista ihop för 2020 med sju punkter och det har, eller kommer inom kort, ordnas webinarier där alla frågorna lyfts. Angående dricksvatten så kan det sammanfattningsvis sägas att frågan är svår då EU-förordningar styr vilket innebär att det är svårt för Sverige att göra något, men Per Nilsson föreslog att man kan jobba med sina faroanalyser för att bedöma när vattnet är en risk eller inte. Politikerna som deltog förstod också att detta var ett problem. Birgitta har haft problem och hon tror att dessa



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

regler kan leda till att företagare kommer använda vatten som inte kontrolleras alls. Catrin skickar ut anteckningarna från webinariet om dricksvattenkontrollen till henne.

En ny krångellista för 2021 ska tas fram så rådet tillfrågades om fler krångel. Chertin lyfte att det är svårt i kontakten med laboratorier. Hennes företag måste göra många mikrobiologiska analyser av glass och kryddor. Det är krångligt att veta vilken analys man ska beställa och vad resultatet säger. Labben borde vara med kundvänliga.

Råvaror. På förra årets branschrådsmöte diskuterades ett behov av erfarenhetsutbyte angående råvaror. De flesta i rådet tycker att det vore bra med en artikel till tidningen om arbetsförhållande för plockare, inköp av råvaror från privatpersoner, krav på förvaring av bär (förpackningsmaterial, kontroll på frysar med mera) och att gärna ha företag som exempel. Slutsats: Catrin och Viktoria jobbar vidare mot en artikel i Eldrimners tidning.

Facebookgrupp. Att starta en facebookgrupp för branschen diskuterades för ett år sedan. Någon grupp har inte startats ännu och Catrin och Viktoria undrar hur intresset ser ut idag för detta. Branschrådet kommenterar att det låter intressant men kommer man använda den? Stor risk för att aktiviteten avtar snabbt. Det finns redan vissa grupper eller forum på Facebook där en del frågor kan ställas. Karin tycker att administrationen känns tveksam, bättre att utnyttja sitt kontaktnät eller fråga Eldrimner. Slutsats: vi pausar denna idé.

Logistikproblem lyftes förra året, att glasförpackning gick sönder när man skickade varor. Maria slår in allt supernoga och då går det bra. Skickar man på pall är det säkrare. Väljer hellre att skicka via bussgodis än DHL. Birgitta har fått tipset om att packa allt så att det ska kunna falla från en meters höjd och hålla. Ulla har fixat en specialkartong så att glöggflaskorna kan skickas stående, då tål de mer och det går inte sönder lika mycket. Dessa idéer och flera tips på hur man skickar produkter på ett bra sätt skulle kunna samlas till en artikel.

3. SM i Mathantverk

SM i Mathantverk 2020 skulle ha varit ett NM i Stockholm men blev till sist en avskalad variant på Eldrimner i Ås utan deltagare på plats. Juryn var utspridd i Eldrimners lokaler och bedömningen gjordes under flera dagar. Prisutdelningen sändes live på Youtube och bedömningswebbinarierna genomfördes via Skype. Maria och Karin tävlade och tyckte att det fungerade bra, även med bedömningsseminarierna, men tråkigt att inte träffas förstås och att inte kunna provsmaka under bedömningsseminarierna.

Klasser. Förra året önskade detta råd kolsyrade drycker, kombucha och godis, samt att dessertsås och senap önskades införas igen. Alla dessa blev av utom kolsyrade drycker där det var för få bidrag. Viktigt att få igång kolsyrade drycker tycker Peter, att vi lyfter fram



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

kvalitetsprodukter. Blir det för få bidrag skulle de kunna tävla i klasen övrig dryck. Catrin tror att det blir fler producenter som kommer vilja tävla framöver. Dels för att Eldrimner håller flera kurser och där är intresset är stort.

På rådets förslag förra året slogs syltklasserna (kryddad och okryddad), samman till en enda klass för att det tidigare varit för få bidrag för att båda klasserna ska bli av. Detta blev bra för de tävlande som hade möjlighet att delta med sin sylt, men juryn tyckte det var lite svårare när vissa produkter har ytterligare en aspekt (kryddningen) att ta hänsyn till i bedömningen. Peter önskar att gå tillbaka till att kryddad och okryddad ska tävla separat i grunden, men att de kan få tävla ihop om det blir för få bidrag.

Varför är det fler anmälda än tävlande i vissa fall? Jo, oftast är det att produkten visar sig inte uppfylla tävlingens regler, till exempel utländsk råvara eller konserveringsmedel. Det kan också bero på att produkten inte lämnas in av olika skäl som förseningar i leveransen eller att producenten ångrar sig.

Översyn av klassbeskrivningarna. Catrins ambition är att se över de olika klassernas beskrivningar inför årets tävling. Till exempel är inte beskrivningar tydliga för vad skillnaden mellan chutney och matsås är. De av rådets medlemmar som är intresserade av detta får gärna komma med synpunkter på de nuvarande beskrivningar. Det kan även hända att förslag på nya skrivningar skickas ut för påsyn till hela rådet i ett senare skede.

Förra året diskuterades tillsats av pektin, och rådet landade då i att om man jobbar med råvarans eget pektin så ska det bedömas som en högre svårighetsgrad. Rådet var nöjd med detta, att man får högre poäng om man lyckas bra trots utan tillsatt pektin och detta har förtydligats i klassbeskrivning och bedömningskriterier. Dock föreslås av rådet att helt ta bort pektin som tillåten tillsats i syltklassen (Ulla, Maria och Peter). I tävlingen 2020 hade 3 av 13 produkter i syltklassen tillsatt pektin. Förra året bestämdes att pektinas skulle anges, men hittills har ingen angett det. Kravet att ange detta står kvar .

Är citronsyra så farligt undrar Peter? Det beror på vem man lyssnar på. Det klassas det som en tillsats och i grunden tillåter inte Eldrimner tillsatser med några få undantag. Behövs egentligen inte heller då det finns tillräckligt i råvarorna.

Önskemål kring nya klasser. Peter önskar gelé och Maria håller med. SM ska premiera kunskap och gelé är lite knepigare, mer hantverk samt att det är en produkt som behöver lyftas mot kunderna. Birgitta menar att gelé säljer lite bättre nu när folk lagar mer mat, det används till exempel i sås, så det är på gång.

Ta bort klassen övrig dryck. Catrin efterfrågade rådets synpunkter på att antingen behålla klassen Övrig dryck där nektar, bärjuice, smoothie, olika kryddade drycker, vassledryck, drinkmix med mera tävlat, eller att klassen delas upp i olika typer. En övrigt-klass kan vara



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling. Europa
investerar i landsbygdsområden



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

svårbedömd då den blir spretig. Risken om man delar upp klassen är att vissa lite speciella drycker kommer utestängas från tävlingen då det inte finns någon klass de platsar i. Även en risk att klasserna blir för små för att genomföras. Rådet håller med om att det känns lite tråkigt att vinna en klass som heter ”övrigt”. Kunde vara en fördel att till exempel ha en juiceklass eller en nektarklass. Dock bli det svårt med produkter som är ”nästan-nektar”. Många gör sådana, för att man helt enkelt tycker att det blir än bättre dryck än om man följer regelverket för nektar. Ett steg är att ändra namnet Övrig dryck till något annat, på förslag ”Juice och nektar” eller ”Bär- och fruktdryck”.

Ska det vara ok med praliner i klassen godis? Det har inkommit önskemål men problemet är att de innehåller mer 10 % utländsk råvara. Chertin, som själv tillverkar praliner, tycker inte att praliner måste tävla i SM. De andra håller med. Klassen skulle också bli spretig.

SM 2021. Eldrimner planerar just nu för en tävling i Östersund med en kombination av möjlighet till fysiskt och digitalt deltagande. Det Nordiska Mästerskap som skulle ha varit 2020 har blivit framskjutet till 2022 tillsvidare.

4. Certifierat mathantverk

Eldrimners certifiering har nu funnits i ganska många år för att marknadsföra mathantverk. Reglerna uppdateras vartannat år, senast i fjol. Nästa revidering blir nästa år, men två frågor har dykt upp att diskutera redan nu:

Förra året tyckte rådet att kombucha skulle få certifieras och undantas regeln om att utländsk råvara. Nu har det kommit önskemål om att få certifiera drycker av typen ”soda”, naturligt kolsyrad dryck gjord av en så kallad ”gingerbug” (ingefärsläsk), men som inte innehåller några eller väldigt lite svenska ingredienser. Rådet var eniga i att inte tillåta detta. Man måste försöka begränsa undantagen för att inte urholka värdet.

En annan fråga är om örtsalt, där saltet utgör mer än 10 %, ska gå att certifiera? Det går i dagsläget inte. Chertin och Peter ville detta, andra mer tveksamma. Kanske ska det vara en regel om att örter och andra råvaror utöver saltet ska utgöra viss andel av produkten? Peter använder 50/50 i vissa salter och mindre i andra beroende på smakstyrka. Ska man ställa något krav på saltet i sig? Rådet får fortsätta diskussionen nästa år.

5. Særimner 2021

Særimner 2021 blir i Östersund, delvis på distans, med tema resiliens. Catrin och Viktoria har tagit till sig feedback från förra året och önskat mer utrymme i schemat till denna gång för att tillgodose denna breda bransch.



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling. Europa
investerar i landsbygdsområden



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Idéer och önskemål om ämnen och föreläsare:

- Peter: gärna någon utländska talare till exempel fransyskan Christine Ferber, hon som driver London Borough Jam, eller Rachel Saunders från USA.
- Peter: kunderna frågar efter julmust, men ska man göra det får man köpa en bas från Saturnus. Kan vi knäcka den koden, ”störa” industrin? Vem kan ha ett föredrag om det? Ulla föreslår en innovativ tävlingsklass för det vore kul om det kommer många varianter (som med semlor).
- Ulla: många vill utveckla sitt sortiment, men sen vet inte kunderna hur de ska användas. Seminarium om trendspaning, mathantverkare kan dela med sig till varandra. Alternativt kunde man göra en artikel om trender och inspirationsbilder till tidningen. Och att använda sylt och marmelad i matlagningen fyller Peter i. Elin fyller på med att ta upp traditionsprodukter som blivit ovanliga, exempelvis vattlingen, kanderade vinbär att ha på tårtor. Ulla håller med, hon tipsar om klappgröt på sina flaskor, vill gärna sälja gelé.
- Ulla: gärna något om odling.
- Birgitta: att använda honung, biodlare/biodlingsföretag.
- Birgitta: suget efter kunskap kring äppelmust är stort, många startar – på ett seminarium i Sörmland om detta nyss deltog 40 producenter.
- Birgitta: något om aronia. Ett bär på uppgång. En aroniaproducent?
- Chertzin: influencers som Tareq Taylor, Mat-Tina, Ernst eller Mathias Dahlgren för så fort någon av dem nämner en krydda kommer kunder och köper hos henne. Ulla tipsade om Johan Backeus som driver restaurangen Studio Naturaj.
- Karin: utveckla drycker, gärna något mer med kolsyrning.
- Karin: Andreas Malmgren, gärna om vinäger.
- Maria: sociala medier som ett sätt att nå ut när man bor på landsbygden, att använda Facebook och Instagram. Elin tipsar om att bygga eget varumärke med La Linda.
- Elin: maximera bär användning, göra sylt/marmelad/chutney på bärpressrester
- Birgitta och Elin: gamla krusbärssorter, projekt med Hans Naess som startade i våras.
- Peter: delikatesskonserver. Var ett avsnitt i Meny i P1 nyligen med Jenny Damberg som skrivit en bok om ”skåpmat”. Men hellre någon internationell kontakt som talare, gärna från Frankrike.
- Fler idéer är välkomna i efterhand!

6. Intresseorganisationer

Eldrimner tipsar i Tidningen Mathantverk om olika intresseorganisationer för mathantverkare. Rådet fick frågan om fler förslag. Birgitta tror inte att Biodlingsföretagarna eller Sveriges Biodlares Riksförbund är aktuella för mathantverkare och därför mindre intressant att tipsa om. Ulla funderar på om det finns någon odlarorganisation som kan vara intressant och ska fråga en bekant, och Elin nämnde att LRF:s trädgårdsinriktning kanske går att titta på. Peter



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

berättar om att det finns en förening som sysslar med ”forest gardening” – vore bra med kontakt med sådana som producerar lite udda råvaror. Birgitta tipsar om Bärfrämjandet.

Annat innehåll till tidningen: råvaror (se ovan), bygga personligt varumärke (se ovan). Ulla uppskattar artiklar från kurser, till exempel om senap – att man kan göra produkterna utan att ha varit med på kursen.

7. Eldrinnerrapport

Catrin informerade om de aktiviteter som genomfördes 2020. En del blev inställt, en del planerades om och en del digitala aktiviteter infördes. Ett nytt koncept inom flera branscher är rådgivningswebbinarier som bygger på deltagarnas föranmällda frågor. Peter var med på kolsyrningskursen med Sodalicious, den blev populär och det ska ges två till nu under våren. Catrin och Viktoria ska också ge flera omgångar av en digital grundkurs i konservering. Distansaktiviteter kommer nog förbli en del av kursutbudet framöver, vilket Eldrimner inte haft alls innan corona. Det kommer inte bli någon studieresa under 2021. Catrin och Arvid Lorentzon (branschansvarig på bageri) driver ett konditoriprojekt tillsammans med fyra företag som ska bredda kunskapen inom detta område.

Önskemål om kurser:

- Birgitta önskade kurs i pressning av olja. Elin håller med, har funderingar på att odla rybs. Peter också intresserad, utrustning för småskalig pressning. Även smaksättning och inläggningar i olja är intressant.
- Peter önskade kurs i konservering av soppor, tror det finns kundunderlag.
- Peter önskade mer om kolsyrning, med fokus på smaksättningen.

Ny verksamhetsledare på Eldrimner är nu tillsatt och Bodil Cornell efterträds av Olle Karlsson, som kommer att börja i maj.

Avgifter och arvoden. Eldrimner höjer kursavgifterna från hösten, 2 dagar nybörjarkurs kommer kosta 2600 kr och 2 dagar grundkurs kommer kosta 3000 kr. Även arvoden är höjda, bland annat rådgivningsarvodet är ändrat från 312 kr/timme till 312 kr/tillfälle.

8. Övriga frågor

Catrin informerade om att faktureringsinstruktioner mejlats ut och att avtal kommer skickas ut per post. Kom ihåg att fakturera så fort som möjligt!

Tips på nya branschrådsmedlemmar. Karin har flaggat för att sluta i branschrådet framöver i och med kommande ägarbyte av företaget, samt Ulla och Maria ska sluta 2022. Ulla påpekar att flera i detta råd jobbar med liknande produkter, kan vara bra att passa på att bredda, med syrade grönsaker och/eller olja. Birgitta tipsade om Karin på Hornudden samt Malin på



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Peterslunds gård. Elin tipsade om Maria Elf i Stugun som gör godis, marmelad och syrar kimchi med mera.

Utvärdering distansmöte. Rådet tyckte att mötet fungerade bra, förutom tekniskt strul i början, men att det var tråkigt att inte träffas och nätverka ordentligt. Vi hoppas vi får träffas nästa år, det är värt resan tycker rådet. Ulla föreslår att man kan göra en kombination, så att de som vill (till exempel om man har väldigt lång restid) kan delta på länk.



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden