



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Anteckningar tävlingsråd

5 februari 2021 kl. 13.00-16.30 via länk

Deltagare

Liffe Persson, Bjärhus gårdsbutik (charkuteri)
Ulla Lahti, Mitt Skafferi (bär-, frukt & grönsaksförädling)
Anna Kälvebrand, Ostmakeriet Rindö (mejeri)
Malin Kumberg, Ådala gård (mejeri)
Nik Märak, Chokladnomad (ordf. bageri)
Karin Hillström, (ordf. dryck)
Håkan Björk, Björk's Ringsjön (fiskförädling)
Aleksandra Ahlgren, Eldrimner, höll i mötet
Catrin Heikefelt, Eldrimner, antecknade

1. Inledning och presentation

Ulla: jobbar med bär, frukt och grönsaker. Största produkten är glögg. Sommarbutik i Mellanfjärden, butik i Sundsvall med andra hantverkare.

Anna: mejerist, gör bland annat mycket Eldost. Hämtar mjölk hos bonde, har inga egna djur. Sitter även i Eldrimners styrgrupp.

Karin: anställd på Fäviken som snart ska öppna en ny verksamhet efter att restaurangen stängt; en saluhall i Undersåker med restaurang, chark och bageri. Juryordförande dryck.

Liffe: hållit på med chark sedan 1994 och delägare i gårdsbutiken. Är på väg att lämna över till sonen.

Malin: gård och mejeri. Ystar men gör också annat mathantverk.

Nik: utbildar på Medborgarskolan. Kurser i tunnbröd. Jobbar utifrån det samiska kulturarvet. Juryordförande bageri.

Håkan: ny i tävlingsrådet för i år. Började med fisk som 13-åring. Tog över företaget 2003, sedan dess har man bytt plats och byggt nytt. De röker, lägger in, gör biffar, patéer med mera av fisk. Restaurang, förädling, båruthyrning. Har fyra anställda helår och ett antal säsonganställda. Lagt om helt i verksamheten det senaste året och det har varit bra att ha många ben att stå på.

2. Uppgifter om anmälda per klass 2020

SM 2020 blev speciellt när det också var ett speciellt år. Det var många turer på vägen hur tävlingen skulle genomföras på ett säkert sätt. Trots detta fick den bra respons och stort deltagande.

Anmälningstatistiken visar på ett likvärdigt intresse att delta som motsvarande år då inte tävlingen ges i samband med Särimner. Av 55 annonserade klasser kunde 44 genomföras. Inom dryck ställdes fyra klasser in, i mejeri tre, fisk en samt i charkuteri slogs fyra klasser samman till en övrig klass.



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Malin: det är en utmaning att skicka ostar då man aldrig vet i vilket skick det kommer fram. Det var ett bra initiativ att man kunde skicka delade ostar. Men det har betydelse när sista inlämningsdag är till tävlingen då man i vissa klasser vill lämna in så färska produkter som möjligt. Ligger dagen för inlämning på måndag eller tisdag är det svårt att skicka och vara säker på att de kommer fram i tid och i bra skick.

Aleksandra: i tävlingen 2020 var det flera olika dagar för inlämning, men till tävlingen i år kommer vi troligen kunna ha samma dag för sista inlämning i alla branscher. Förhoppningsvis går det bättre att koordinera transporter med mathantverkare detta år när Särिमner är samtidigt som tävlingen.

Nik: hårdbröd och tunnbröd tävlade i samma klass 2020. Dessa är svåra att bedöma ihop då de ska vara på så olika sätt. Går inte att slå samman.

3. Tävlingen 2021. Datum, plats och upplägg.

Eldrimners ambition är att ordna Särिमner och SM parallellt i höst, 19–21 oktober. Med tanke på coronaläget försöker vi bygga in så mycket flexibilitet som möjligt. Det finns en stor önskan att kunna ha det fysiskt i Östersund, men arrangemanget ska planeras för att man ska kunna delta på plats men också fullt ut på distans. Temat för Särिमner är resiliens. Tävlingen kommer få sitt vanliga upplägg, men bedömningar dag 1, prisutdelning dag 2 och bedömningswebbinarier dag 3. Både prisutdelning och bedömningswebbinarium ska gå att delta i på distans. Det skulle även kunna sitta en kamera i bedömningen som livestreamar hela den dagen. Anmälan ska öppna 1 juni, sista anmälningsdag 17 september.

Format: ska det vara ett "vanligt" Svenskt Mästerskap eller Öppet för Norden? Vad anser rådet?

Tanken att ha öppet svenskt mästerskap tidigare var att bygga upp intresse inför Nordiska Mästerskapen. I höstas var tävlingen bara Svenskt Mästerskap utifrån läget som var med pandemin. Ambitionen är att ordna NM 2020, vilket skulle kunna tala för att ha det Öppet i år.

Rådet ser delvis fördelar med nordisk deltagare, särskilt när det är Särिमner då det ger mervärde om det kommer deltagare från andra länder. Men det är viktigt att inte ta bort det typiskt svenska klasserna. De nordiska deltagarna får delta i det som går, men får stå över de klasser där de inte har tradition.

4. Utvärdering 2020 och allmänna frågor rörande tävlingens upplägg och organisation

Upplägg

Det särskilda upplägget som SM 2020 genomfördes på förde med sig en del bra saker. Eldrimner tvingades att prova olika digitala lösningar som pratats om tidigare i tävlingsrådet, redan innan pandemin. Detta gav också bra erfarenheter inför att göra tävlingen på vanligt sätt men med digitala inslag framöver.

Som juryordförande tyckte Karin och Nik att bedömningarna fungerade som vanligt, det blev ingen skillnad i hur juryn arbetade och bedömde. Servicen från Eldrimner fungerade bra. Däremot blev det annorlunda runt omkring och man saknade gemenskapen.



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Som deltagare tyckte Ulla att bedömningsseminariet fungerade men man saknade att få diskutera med jury och kollegor och att inte få se och prova andras produkter. Man saknar mötet. Men det var bra jobb från Eldrimner att man kunde delta på distans.

Även Malin deltog i tävlingen och tyckte att det var pedagogiskt upplagt. Det var kunder som tittade på prisutdelningen och man skulle kunna göra roliga saker kring en prisutdelning som man sänder i sin gårdsbutik en annan gång. Tyvärr fungerade inte bedömningswebbinariet för mejeri så bra, en del av ordföranden var ofokuserade och det visades fel bilder. Webbinariet skulle även kunna vara längre då det är den stora behållningen av tävlingen.

Anna som också deltog i tävlingen håller med Malin om att bedömningswebbinariet är bland det viktigaste i tävlingen och gärna får vara längre och kanske spelas in.

Utvärdering

Efter tävlingen skickades en utvärdering till alla tävlingsdeltagare, där ca 50 % svarade. I den framkom att tävlingen är viktig och fyller den funktion som är tänkt. Merparten ansåg att informationen inför tävlingen var tydlig, men en del upplevde det svårt att veta hur man skulle förpacka och skicka produkterna. Förutsättningarna för att skicka skiljer sig mycket mellan olika branscher. Det var också lite extra krångligt då det var olika dagar för inlämning beroende på bransch.

I utvärderingen framkom att 10 % tycker att det är dyrt att vara med i tävlingen, medan 90 % tycker att prisnivån är lagom. Förra året diskuterades i tävlingsrådet kring en höjning av avgiften, där den första anmälda produkt skulle kosta 400 kr och efterföljande 300 kr st. Detta infördes inte 2020 men förslaget ligger kvar. Rådet tycker att man kan avvakta höjning i år och lägga den 2022 istället.

Anmälan

Nytt för tävlingen 2020 var att den tävlande vid anmälan skulle bifoga bild på produktetiketterna. Detta för att det tidigare har varit problem med att ingredienserna som skrivs i anmälan inte alltid har stämt och att det slunkit med produkter i tävlingen där det varit tveksamheter om den skulle fått delta. Detta upplevdes som ett svårt steg för deltagarna då många bilder som skickades in var på helt andra saker än vad som efterfrågades. Men en del av bilderna var till användning på det sätt som var tänkt. Eldrimner har investeringar en del för att möjliggöra bildinlämning och planen är att fortsätta med det framöver.

Malin upplevde att det var lite krångligt med bilderna för man har dem inte på rätt ställe just när man ska göra anmälan. Skulle det gå att ha en mejladress att skicka bilden till istället för att bifoga den i anmälan? Då är det enklare att fota med mobilen och skicka direkt från den.

Aleksandra berättar att det ska göras en uppdatering av webbsystemet som används för tävlingen. Vi får se över om det går att bygga in en funktion för att enklare kunna skicka bilderna.

En annan förändring i anmälningshanteringen var att respektive branschansvarig på Eldrimner som skulle jobba med tävlingen granskade alla anmälningar för sin bransch i förväg. Detta för att lättare upptäcka om det är någon tveksam produkt men också för att vara mer bekant med tävlingsbidragen. Tidigare har bara Catrin granskat anmälningarna men nu blir det en dubbel kontroll och förhoppningsvis ännu mer rättvis tävling.



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Vinnarutställning

Eftersom tävlingen var digital ordnades ingen vinnarutställning och därmed slopades kravet att de tävlande skulle lämna in utställningsexemplar av produkterna. Eftersom Eldrimner uppmuntrade till att skicka in produkterna så sparade detta slopade krav in en del fraktkostnader för de tävlande. Vid årets tävling är tanken att återinföra vinnarutställningen igen. För bröd, bär-, frukt- och grönsaksförädling och dryck innebär det att man måste skicka två exemplar av alla produkter. För fisk, chark och mejeri som ibland har väldigt stora/tunga produkter kan det vara ett större problem. På mejeri finns anvisningar om hur mycket ost som måste skickas in, men detta behövs även i andra branscher.

Malin menar att det är enkelt att skicka in extraprodukter av exempelvis småostar, men för stora ostar är det bra att man inte längre behöver skicka en hel ost utan en viss mängd. Den mängden som skickas borde även räcka till vinnarutställning. Det vore även värdefullt om det fanns service på plats att få sina produkter fotade så man kan använda bilderna i marknadsföringen när man tagit medalj.

Aleksandra fyller i att vid "vanligt" SM så har det erbjudits att bli fotad med produkt eller medalj, och vi ska kunna erbjuda detta till kommande tävling. Men att fota produkterna för de deltagare som inte är på plats är lite svårare. I tävlingen 2020 fotades alla produkter i grupp när lämnats in och fått anonyma etiketter. Dessa bilder användes som stöd för juryordförande och för bedömningswebinarierna. Att fota av och sammanställa detta tog mycket tid och skulle vara ännu svårare att hinna med om Eldrimner tog på sig att fota produkter i pr-syfte. Det måste nog ligga på producenten att fota sin produkt men att Eldrimner kan förmedla ett foto-kit för pr med exempelvis medaljbilder som man kan använda i väntan på att medaljer och klisteretiketter skickas ut med post.

Tävlingsform

SM har i alltid haft tävlingsformen "best in show" där guld, silver och bronsmedalj delas ut till de tre bidrag med högst poäng i varje klass. I andra tävlingar, inom bland annat mejeri och charkuteri, krävs istället en viss poäng för att få en viss valör på medalj. Det kan därför delas ut många medaljer av varje valör, eller ibland ingen alls. I SM används en lekmanjury och det anses svårt att kunna gå efter fasta poängnivåer när man inte jobbar med en utbildad jury. Dock kommer varje år önskemål kring att tävlingen såg annorlunda ut.

Malin ser det som att i en ultimat tävling skulle det vara poängstyrt och en sensoriskt utbildad jury som bedömer. Men det är viktigt att definiera syftet; att ge ut så många medaljer som möjligt eller att lyfta enskilda företagare. Som juryarbetet är idag är det inte professionellt i den bemärkelsen att varje jury kan hållas till att använda en definierad poängskala som kan jämföras från år till år och mellan olika klasser.

Utifrån juryordförandes perspektiv menar Karin att det känns svårt att ha poängstyrt och det finns en risk att man inte får guldmedaljörer i många klasser. Ett syfte med tävlingen är möjligheten att bli bedömd för att sedan kunna utvecklas vidare. Man kanske deltar i mindre utsträckning för produktutveckling om det såg annorlunda ut. Ett annat problem är att juryn inte är kalibrerad. Nik instämmer, varje år tar det mycket tid att prata med jurymedlemmarna kring poängsystemet och vad som är tyckande och vad som är bedömning. Syftet är att kunna peppa de som tävlar, och de som tävlar vet att det är människor som bedömer och måste kunna lita på att juryn gör det så professionellt som möjligt.



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Anna tycker det är synd att man inte kan ha en poängbedömning men förstår dilemmat. Dock att det känns konstigt att det måste vara ett guld i varje klass även om det inte var bra produkter med och tävlade.

Liffe berättar om chark-SM där han upplever att man har större nytta av återkopplingen, den är uppdelad på olika kriterier. En fördel i chark-SM är att om två produkter är jämbördiga så kan flera få medalj.

Håkan lyfter att det är regionala skillnader i hur juryn bedömer, eftersom man har lite olika traditioner. Inom fisk så är det sötare i södra Sverige och mer salt i mellersta och norra Sverige. Därför blir chansen att vinna beroende av vilka som sitter i juryn.

Malin fyller i med att det är ett problem att det saknas standarder för vad en "korrekt" produkt är. Det kan också dra ner motivationen att man inte vet motståndet och vilka som kommer bedöma produkten. Skulle man kunna spara in pengar genom att vartannat år göra en digital tävling och vartannat år en fysisk? Och att använda medel för att utbilda juryn mer.

Nik betonar att det är tråkigt om det blir en renodlad tävling och att det är synd om återkopplingen försvann. Och vad är det som säger att produkterna skulle bli proffsigare om man övergår till ett poängsystem? Varför anses det andra systemet finare?

Karin funderar om det går det att göra något mittemellan, till exempel att man måste ha 15 poäng för att guld ska delas ut. Poängen blir dock så är olika från år till år för att juryn tycker att 1 poäng är så olika värt. Man behöver ta fram instruktioner för kalibrering som juryordförande kan använda i juryarbetet.

Tävlingsledningen tar med sig synpunkterna och ser hur man kan jobba vidare för att stötta i juryarbetet. Ett första steg är att ha ett juryordförandemöte för att diskutera bedömning och identifiera olika sätt att arbeta på i juryn.

Etikettinformation

Tidigare har det förmedlats till tävlingsdeltagare att de ingrediensförteckningar som lämnas in endast förs vidare till juryn. Detta då en del tävlande till exempel har hemliga kryddblandningar som de inte vill skriva ut. Dock kan denna Information synas på etiketter i samband både med fysiska seminarier och digitala webinarier. Det är inte möjligt att hålla ingredienserna för enskilda produkter dolda och är man med och tävlar får man acceptera dessa villkor.

5. Branschvisa frågor till tävlingsrådet som även tas upp i branschråden

Bär-, frukt- och grönsaksförädling

Önskemål från branschrådet är att återinföra klassen gelé och att fortsätta försöka få till en klass i kolsyrade drycker, även om det var få anmälningar senast.

Jästa drycker

I branschrådet diskuterades mycket kring att det är få deltagare och vad detta kan bero på, samt vad man kan behöva göra annorlunda för att nå ut. I dagsläget är SM i mathantverk inte intressant att delta



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

i för många i branschen. För vin, cider och öl finns andra tävlingar, svenska eller internationella, som är mer intressanta. Men man vill lyfta den nordiska terroiren och vad som gör den speciell, och att kunna skapa en SM-tävling i kombination med seminarier kring detta. Man måste nog också jobba med mer namnkunniga jurymedlemmar vars åsikt har status i branschen.

Fisk

Undantaget kring nordisk råvara kvarstår, inget nytt i dagsläget från branschrådet kring detta. Man tycker också att de klasser som är kan bestå, men utmaningen är att få tillräckligt med deltagare så alla klasser kan genomföras.

Bageri

Vid senaste tävlingen framkom att en del tävlingsdeltagare hyrde in sig i närliggande bagerier och bakade av sina bröd, för att kunna lämna dem så nybakade som möjligt till tävlingen. Diskussion har förts om detta är rättvist och om alla tävlar på lika förutsättningar. I dagsläget står det inget i tävlingsreglerna om att man inte skulle kunna göra på detta sätt. Ett förslag är att märka ut båda bakdag och klockslag på brödet när det lämnas in, så att juryn ska kunna göra en rättvis bedömning. Tävlingsrådet diskuterar att det inte är självklart att brödet blir detsamma när man gräddar i någon annans ugn, det är en risk som de tävlade tar. Samtidigt ska inte resultatet av tävlingen hänga på om man känner någon som kan låna ut en ugn. Att ha med både bakdag och tidpunkt är en bra väg för att det ska vara tydligt för juryn vad det är de bedömer. Rådet tycker inte att det behöver skrivas ut i tävlingsreglerna om detta, utan vill man chansa och grädda i annans ugn så får man ta den risken. Jämförelsen att låna utrustning av kollegor inom andra branscher, t ex press av en bfg-kollega är inget som skulle ifrågasättas i tävlingen.

Branschrådet diskuterade även anonymisering av ingredienslistan, vilket har sett olika ut över åren vad som får stå med eller inte. Man vill inte ha med någon storytelling, information om odlare eller kvarn, eller om hur det är malet (stenmalet, virvelmalet). Det som kan finnas kvar är om mjölets kvalitet med avseende på fullkorn, siktat och så vidare.

Charkuteri

Branschrådet önskar en skrivning liknande den som redan finns på mejerisidan om hur mycket produkt som ska lämnas in. Det är knepigt för det är olika kvalitetsaspekter man tittar på beroende på produkt det är. Men det är bra om det kan sättas en minimigräns på hur mycket som ska lämnas, kring några hg eller så. Eldrimner tar på sig att ta fram ett förslag på skrivning som TR sedan får ta ställning till.

De senaste åren har klasserna blodprodukter, leverprodukter och sylta slagits ihop, senast även klassen övrigt charkuteri. Så som reglerna har varit har en deltagare bara fått tävla med två bidrag i den sammanslagna klassen, oavsett hur många den anmält totalt från början i de fyra klasserna. Branschrådet vill istället se att man får ha kvar alla de anmälda produkterna in i den sammanslagna klassen. Effekten blir att en och samma producent kan tävla med upp till åtta produkter i samma klass.

Tävlingsrådet är inte helt eniga i att detta blir rättvist. Det finns en risk att samma producent då tar både guld, silver och brons i klassen. Man tycker även att det är lite konstigt att det är olika regler inom branscherna. I mejeri till exempel slås inte klasserna ihop utan ställs in om det är för få anmälda. Aleksandra förtydligar att det bara är aktuellt att slå samman klasser när det skrivits ut på förhand,



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

men på mejeri har inte beslut om sammanslagningar varit uppe tidigare. Tävlingsrådet föreslår att det kan vara okej att ha med fler än två produkter i sammanslagna klasser, men att det fortsatt måste gälla att det är minst tre olika producenter för att klassen ska genomföras.

Mejeri

Branschrådet förslög en ny klass för ostar som är tänkta att smältas. Man vill även ta tillbaka ostkaka i tävlingen igen. Klassen svensk hårdost var ny för 2020 och är viktig att den får vara kvar för att främja utveckling av egna ostar, snarare än att kopiera ostar som redan finns.

Innovativt mathantverk och övrigt-klasser

Rådet är överens om att den innovativa klassen ska vara kvar i tävlingen, men man kan behöva förtydliga kring innovationen och hur klassen beskrivs. Klassen ska inte bli en slasktratt med produkter som inte kan tävla i andra klasser. Kan man ha en gräns för hur länge produkten får ha funnits på marknaden?

Catrin lägger till att det kan bli problematiskt med övrigt-klasserna som finns inom dryck, chark och mejeri eftersom beskrivningen av Innovativa klassen säger att produkterna som ska kunna vara av sådan karaktär att de kan tävla i någon annan klass. Övrigt-klasserna är väldigt breda och gör att en del produkter passar in där som annars kunde varit aktuella för innovativa klassen. Ett annat problem med övrigt-klasserna är att de kan kännas lite tråkiga att vinna, att man hellre vill vinna i en klass för den produkt man tävlar med. Inom drycker diskuterade branschrådet om att övrigt-klassen skulle kunna byta namn och smaldas av vilka produkter som klassen ska vara till för. Inom mejeri skulle man kunna ha rullande klasser över åren med de produkttyper som ofta tävlar i övrigt, som mozzarella, salladsost eller kryddost. Det skulle göra klasserna mer intressanta att delta i. Inom mejeri förslås ett eget möte med branschansvariga och mejeri-branschråd/mejeri-tävlingsråd för att komma med förslag på vilka klasser som kan vara aktuella. Chark som har tydliga kategorier inom sin bransch vill behålla övrigt-klassen för de produkter som inte passar in i övriga. Även om effekten kan bli att färre charkprodukter återfinns i innovativa klassen.

Glass och sorbet

Juryn efterfrågar mer information för att kunna göra en mer rättvis bedömning. Till exempel vad produkterna heter eller vad de är tänkta att smaka. Detta är inte någon information som förmedlas i andra klasser så funderingen är om det är skillnad i glass och sorbet på vad som krävs för att kunna genomföra bedömningen på ett bra sätt? Frågan skickas med till Eldrimners konditoriprojekt för att diskuteras vidare.

6. Uppföljning av punkter från 2020 års tävlingsrådsmöte

På förra mötet diskuterades bland annat ett juryordförandemöte. Detta gick inte att genomföra i det pandemi-anpassade SM 2020, men vi siktar på att kunna ordna detta inför SM 2021.

Det var även önskemål om att filma bedömningsseminarierna för att dem som inte kunde delta på plats. I och med att SM 2020 genomfördes med digitala webinarier, och planen är att göra så i framtiden också, så anses frågan vara löst.



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

7. Rekrytering av jurymedlemmar

Förslag:

Anna Lind Lewin, Mrs Food, kunnig på cider

Malin Axelsson, vinkännare

Margit Richert.

8. Tävlingsrådet, förslag på nya medlemmar och suppleanter.

Då Karin Hillström inte sitter kvar i branschrådet för jästa drycker föreslås att någon ny därifrån tas in i tävlingsrådet, men att Karin också sitter kvar i egenskap av juryordförande.

Niks period i tävlingsrådet går ut nästa år och föreslås att ersättas av Caroline Lindö.

9. Avslutande runda runt.

Karin: upplever ofta att bedömningsseminarierna och senast webinariet blir kort och att det inte kommer så många allmänna frågor. Det viktiga att ha tid för de individuella frågorna. Sista användes Skype som begränsade de tekniska möjligheterna, men om Zoom används nästa gång kan det fungera bättre med enskilda frågor. Karin ska även fundera på lämpliga jurypersoner och skickar en lista.

Anna: tackar för mötet!

Håkan: intressant, ska tänka på personer till juryn.

Liffe: återkommer med förslag på jury.

Ulla: fundera lite kring Särimner och det digitala. Det är viktigt att man inte gör det så digitalt att folk hellre stannar hemma än kommer och deltar fysiskt. Vilka begränsningar blir det om man är med på distans, och till vilka priser? Viktigt att försöka få folk att komma, om restriktionerna tillåter.

Malin: inspirerande att höra vad som diskuteras i andra branscher. Tycker att nivån i tävlingen hela tiden höjs och fler som vill vara med och tävla.

//Catrin Heikelfelt