

Eld
rimner

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

TEMA **NORDISKT
MATHANTVERK**

SM i Mathantverk
Öppet för hela Norden

SÆRIMNER

8-10 oktober 2013
Östersund

Idé- och kunskapsforum om mathantverk

Anmälan och program

Ett program med anmälningsstalong kommer ut under juni. Från och med 6 maj kan du anmäla dig via vår hemsida. Anmälan vill vi ha senast 13 september.

Information

Christina Hedin
010-225 32 64

christina@eldrimner.com

Bengt-Åke Nässén

010-225 32 29

bengt-ake@eldrimner.com

Priser

Deltagaravgift	1 500 kr (exkl. moms)
anmälan efter 13 sept	2 000 kr (exkl. moms)
Ungdom yngre än 30 år	650 kr
Galamingel	500 kr

Plats

Særinner har flyttat. Storsjöteatern och Clarion hotell är vår nya mötesplats, med boende nära våra seminarier och utställningslokaler.



Länstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

Välkommen till Særimner 2013



FOTO Tommy Andersson

Du som själv är mathantverkare eller i övrigt vill veta mer om detta genuina sätt att kreera mat; boka in 8–10 oktober.

Eldrimner bjuder då in till 2013 års Særimner med ett fullspäckat och spännande program. Hantverksseminarier blandas med debatter och föreläsningar kring årets tema "Nordiskt mathantverk".

Nytt för i år är också att Særimner hålls i centrala Östersund med bekvämt boende på gångavstånd från utställnings- och seminarielokalerna. Med allt nära blir det lätt att nätverka och byta erfarenheter.

Temat är hett, seminarierna starkt efterfrågade ...

Debatter och diskussioner

Mathantverk i framtiden

Hur ska det bli enklare att vara mathantverkare? Mathantverkare, politiker och företrädare för myndigheter från de olika nordiska länderna diskuterar mathantverkets framtid.

Positiva exempel inom livsmedelstillsynen

Här tar vi fram exempel som bidragit till utveckling. Representanter för tillsynen, Livsmedelsverket och mathantverkare inbjudes.

Sälja obehandlad konsumtionsmjölk

Diskussion om försäljning av obehandlad mjölk till konsument ur ett europeiskt, nordiskt och svenskt perspektiv. Vilka förutsättningar finns för att prova direktförsäljning?

Nätverksträffar

En nätverksträff inom varje bransch – mejeri, charkuteri, bageri, bär- och grönsaksförädling samt fiskförädling. Nytt för i år är nätverksträff inom restaurang & café.

Branschvisa seminarier

Charkuteri

- Gamla och nya tillverkningsmetoder av norska charkuterier
- Djupdykning i korvarnas rike – mörning av kött, köttkvalitet och olika metoder
- PAH – regler och möjligheter
- Stressfri slakt i hagen

Mejeri

- Svensk ostkultur
- Traditionsprodukter i Norden
- Syrade mjölkprodukter och konsumtionsmjölk
- Ostmognad och förpackningsmaterial

Fiskförädling

- Svensk fiskråvara – hur ser tillgången ut
- PAH – regler och möjligheter
- Fiskförädling förr

Bär- och grönsaksförädling, drycker m. m.

- Bärvin – finska erfarenheter och framtida möjligheter
- Rapsolja – smak och nytta till nordiska köket
- Mervärden i nordiska bär och bärprodukter

Bageri

- Diskussion om askorbinsyra i mjöl
- Bättre bröd genom bättre samarbete
- Bröd av gamla spannmålssorter

Seminarier

Crowd funding och alternativa marknadsföringsstrategier

Crowd funding handlar inte bara om finansiering utan även om att få veta vilka som tycker om ens idé och att knyta nära kontakt med sina kunder. Under seminariet berättas om hur lokalt och av allmänheten finansierat kapital kan bidra till lokal utveckling.

Så kommunicerar du dina mervärden med bilder – strategier och praktiska lösningar

Bilder kan vara ett kraftfullt hjälpmedel för att kommunicera mathantverkets mervärden. Klas Fritzon går igenom strategiska vägval och praktiska lösningar för dig som vill skapa ett fungerande bildspråk i din verksamhet. Han varvar praktiska exempel med teorier inom visuell kommunikation.

Maten: Kärlek och big business

Maten har blivit en stor industri och en viktig spelare i det globala maktspelet. Människors vardag har samtidigt kommit allt längre från maten och matproduktionen. Vad händer med vår mat och vår relation till den? Vilka trender påverkar matindustrin, och hur ser konsumenters beteende ut kring livsmedelskonsumtion? Seminarielidare är Maria Jeansson från Kairos Future.

Digital marknadsföringsstrategi för småföretagare

Gör din egen marknadsföringsstrategi med fokus på sociala medier. Det mesta kan du göra själv. Joakim Ekroth, som har hjälpt många företag, guidar dig.

Hur ökar vi lönsamheten?

Praktiska råd kring affärsutveckling

Här presenteras praktiska, konkreta råd och tips samt erfarenheter kring affärsutveckling för tillväxt, ökad konkurrensförmåga och utvecklad lönsamhet i en ny eller befintlig verksamhet. Seminariet leds av Jonas Welander.

Mathantverk i ett globalt hållbart sammanhang

Gunnar Rundgren, en av de ekologiska pionjärerna i Sverige, sätter in mathantverket i ett globalt perspektiv. Vilken roll det har ur hållbarhetssynpunkt och hur det kan utvecklas i en miljövänlig riktning.

Ny lagstiftning inom livsmedelsförädling

Ulla Nordström från Livsmedelsverket redogör för den nya livsmedelslagstiftningen vad gäller kommande krav på varumärkning, till exempel näringsdeklaration.

Galamingel 9 oktober

SM i Mathantverk 8 oktober

Café och butik

Se www.eldrimner.com för mer information.

Med reservation för eventuella ändringar.

Ett urval av seminarier