

TEMA **NORDISKT
MATHANTVERK**

SM i Mathantverk
Öppet för hela Norden

SÄRIMNER

8–10 oktober
Östersund

**Idé- och kunskapsforum om mathantverk
i samarbete med Ny Nordisk Mat**

Välkommen till Særimner 2013

Ett fullspäckat och intressant program är vad du som besökare på Særimner 2013 kommer att erbjudas. Mathantverksseminarier blandas med debatter och föreläsningar kring årets tema: Nordiskt mathantverk.

Det här är årets viktigaste arrangemang för dig som är mathantverkare eller för dig som vill veta mer om mathantverket. Særimner hålls i centrala Östersund, på Storsjöteatern och Hotel Clarions konferensanläggning. Det innebär bekvämt

boende, nära till utställnings- och seminarielokalerna. Med allt nära blir det lätt att nätverka och utbyta erfarenheter. Förutom alla seminarier och debatter avgörs SM i Mathantverk för 17:e gången, du kan delta i en förpackningstävling och besöka Eldrimners nya lokaler. I butiken säljer du egna eller köper andras produkter. På onsdag kväll blir det galamingel med överraskningar och mat efter recept från årets mathantverksdagar.

Förpackningstävling

Eldrimner anordnar en förpackningstävling under Særimner. Bidragen visas i teaterfoajén där experter, allmänhet och du som mathantverkare kan rösta och ge kommentarer på alla deltagande förpackningar. För att delta i tävlingen, se i inbjudan till SM i Mathantverk som kommer separat eller titta på Eldrimners hemsida under Særimner.



Årets SM i Mathantverk är speciellt då tävlingen även är öppen för mathantverkare från övriga nordiska länder. Tävlingen avgörs under tisdagen, då juryn jobbar för öppen ridå i teaterfoajén.

Under onsdagkvällens galamingel blir det prisutdelning där vinnarna belönas med guldmedaljer.

Alla vinnare kommer att presenteras i en utställning som finns i teaterfoajén under torsdagen.

För att tävla i SM i Mathantverk, se separat inbjudan som skickas till dig som mathantverkare eller gå in på vår hemsida, eldrimner.com.

Läs mer på sidan 17.

Rådgivning

Under tisdag kväll finns möjlighet till individuell rådgivning med Eldrimners experter. Du kan träffa Michel Lepage, Jürgen Körber, Manfred Enoksson, Leif Lynum eller Monika Ahlberg. Boka rådgivning med våra experter i samband med att du anmäler dig.

Særimners Gårdsbutik

Du som mathantverkare kan utnyttja tillfället – årets Særimnerbutik erbjuder sig att sälja ditt mathantverk. Det kommer att finnas produkter från hela Sverige.

Lämna dina varor prismärkta och med en följesedel senast tisdag morgon. Eldrimner tar 25 procent av utpriset till omkostnader. Glöm inte extra produkter till avsmakning.

För ytterligare information om butiken, kontakta Tina Olsson, telefon 010-225 32 91.



Utställning

Här hittar du utställare som visar upp produktionsutrustningar, förpackningar och tillbehör för mathantverket. Information om vilka som ställer ut får du på Særimner. Utställningen pågår onsdag och torsdag.

Invigning

Efter en totalrenovering av Eldrimners lokaler på Rösta i Ås är det dags för invigning av nya fina produktions- och undervisningslokaler.

På tisdag eftermiddag blir det buss-transport till Ås. Mer om invigningen finns i programmet på sidan 6.

Galamingel

Onsdagkvällen bjuder på galamingel i mathantverkets tecken. Ulrika Brydning, välkänd kock, står för de mycket goda matkreationerna. Det blir också prisutdelning för SM i Mathantverk samt lite annan underhållning. Se mer på sidan 7.



Café & mat

På Hotel Clarions restaurang serveras lunch dagligen. Lunchen består av varmrätt, tre sallader, bröd och ostar samt kaffe. Maten är givetvis lokalt producerad. Lunchen kostar 100 kronor då du bokar den i samband med anmälan. Vid köp på plats gäller ordinarie pris. Hotel Clarion serverar även sopplunch samt middag och fika. I Storsjöteaterns café kan du köpa hembakt kaffebröd, härliga smörgåsar och lättare maträtter.

Anmälan

Från 6 maj kan du anmäla dig via Eldrimners anmälningsblankett på www.eldrimner.com. Senast 13 september måste du vara anmäld. Anmälan efter detta datum medför högre anmälnings-, mat- och boendekostnad.

Om du inte har möjlighet att anmäla dig via hemsidan, ring Lisa, 010-225 32 63 så tar hon emot anmälan över telefon.

Om du behöver boende bokar du det själv. Hotel Clarion erbjuder ett förmånligt boende i enkel- eller dubbelrum. Du kan också boka luncher på Hotel Clarion. Se sidan 19.





Nordiskt mathantverk i framtiden

Ministrar och politiskt sakkunniga från samtliga nordiska länder är inbjudna att delta i denna debatt. En debatt som ska lyfta vårt gemensamma engagemang vad gäller mathantverkets framtid i Norden. Vilka politiska möjligheter och begränsningar finns? Vilka olika erfarenheter har man inom de nordiska länderna? I Sverige har vi exempelvis kommit långt när det gäller småskalig slakt. Landsbygdsminister Eskil Erlandsson har fokuserat starkt på det området, något som resulterat i bland annat minskade kostnader för de små slakterierna. I Finland har man funnit vägar för att sälja egenproducerat vin på gårdarna,

Smaka på Norden – en smakverkstad med nordiskt mathantverk

En nordisk smakupplevelse där du som mathantverkare har möjlighet att visa och presentera din produkt och du som deltar smaka på nordiska specialiteter från olika branscher.

Du som vill delta med din mathantverksprodukt anmäl det på Eldrimners hemsida, under Anmälan Særimner eller kontakta Eldrimner.

10.30–12.00 • Harpan • Seminarium

Danmark har intressanta kontinentala influenser och i Norge har man kommit långt med att ursprungsskydda traditionellt mathantverk. Det här är alltså tillfället att dela erfarenheter, lära av varandra och diskutera hur vi kan skapa bra förutsättningar för mathantverkare i Norden.

10.30–12.00 • Grytan • Debatt

Hur ökar vi lönsamheten? Praktiska råd kring affärsutveckling

Ta del av praktiska, konkreta råd och tips samt erfarenheter kring affärsutveckling för tillväxt, ökad konkurrensförmåga och utvecklad lönsamhet i en ny eller befintlig verksamhet. Exempel på några punkter under seminariet:

- Nuläge – var står vi idag? Vi går igenom några få men bra verktyg för att få koll på nuläget.
- Börläge – vad vill vi uppnå? Här pratar vi kort om våra mål och hur de kan bli konkreta.
- Vägen fram – hur väljer vi väg? Exempel på verktyg och få det att konkret hända.
- Lärdomar – vad finns det för hinder på vägen?



Jonas Welander, som guidar dig, är egen företagare och har lång erfarenhet av marknadsföring och försäljning.

10.30–12.00 • Hacken • Seminarium

 10.00

10.00–10.30 • Grytan • Öppning

Öppning av Særimner 2013

Landshövding Britt Bohlin hälsar välkommen till Særimner 2013.

 10.30

10.30–12.00 • Grytan • Debatt

Nordiskt 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. Läs mer på sidan 4.

10.30–12.00 • Kaveln • Branschseminarium

Rapsolja – smak och nytta till det nordiska köket

Den goda och naturliga rapsoljan är så mycket mer än bara ett matfett. Johan Biärsjö beskriver råvaran och framställningsmetodens betydelse för rapsoljans kvalitet och positiva hälsoaspekter kring rapsolja. Även provsmakning av småskaligt tillverkade rapsoljor.

10.30–12.00 • Hacken • Seminarium

Hur ökar vi lönsamheten? Praktiska råd kring affärsutveckling

Här presenteras praktiska, konkreta råd och tips samt erfarenheter kring affärsutveckling av Jonas Welander. Läs mer på sidan 4

10.30–12.00 • Harpan • Seminarium

Smaka på Norden – en smakverkstad med nordiskt mathantverk

En nordisk smakupplevelse där du som mathantverkare har möjlighet att visa upp och presentera din produkt och du som deltar smaka på nordiska specialiteter från olika branscher.

Du som vill delta med din mathantverksprodukt anmäl det på Eldrimners hemsida, under Anmälan Særimner eller kontakta Eldrimner.

 13.30

13.30–15.00 • Grytan • Seminarium

Positiva exempel inom livsmedelstillsynen

Hur är en livsmedelstillsyn när den är riktigt bra? På vilket sätt jobbar kommuner och Livsmedelsverket för att utveckla livsmedelstillsynen. Hur tycker mathantverkarna att en bra tillsyn går till?

Medverkande är Livsmedelsverket, Jari Hiltula miljöchef i Östersunds kommun, Per Nilsson Profox, mathantverkare.

13.30–15.00 • Kaveln • Diskussion

Askorbinsyra i mjöl

Inom mathantverket undviks onödiga tillsatser. Är askorbinsyra en viktig eller onödig tillsats? Vilka är för- och nackdelarna med att utesluta askorbinsyra och varför finns det en oenighet på området? Representanter från inbjudna bagerier och kvarnar berättar om sin syn på saken och öppnar för diskussion.

13.30–15.00 • Hacken • Seminarium

Kretslopp och mathantverk på Sæterstad gård

Getgården där ingen skulle tro att någon kunde bo ... Sæterstad Gård fick extra uppmärksamhet efter att de varit med på norsk TV. På fjället, mellan Tärnaby och Hattfjelldal, driver de gårdsmejeri, fiskodling, gör rakefisk, förädlar getkött, bakar och har gårdsrestaurang. Miljö- och kretsloppstänkande genomsyrar verksamheten. Knut Kastnes, ägare av gården, inspirerar dig.

13.30–15.00 • Harpan • Branschseminarium

Fiskförädling förr

Idéer till nya produkter att tillföra ditt sortiment kan du få genom att titta tillbaka i svensk fiskförädlingshistoria. Jan Selling, historiker och publicist, gjorde en tillbakablick under produktionen av sin bok *Långsam fisk*. Här berättar han om spännande möten med skärgårdsbefolkning i den smäländska skärgården.

13.30–15.00 • Kroken • Seminarium

Rektún mat/riktig mat på Fäviken

Magnus Nilsson skapare och kock på världskända Fäviken Magasinet.

 16.30

16.30–18.00 • Eldrimner, Rösta • Invigning

Invigning av Eldrimners nya lokaler

Röstas rika arv från tiden som hushållsskola och Eldrimners huserande i detta vackra hus sedan mitten av 1990-talet, bär vi med oss när huset byggs om för att vara helt anpassat till Eldrimners verksamhet. Här rymms utbildnings- och produktionslokaler för kött- och fiskförädling, mejeri, bageri samt bär-, frukt- och grönsaksförädling.

Vi inleder med att inviga mejeriet och bageriet då alla lokaler inte kommer att vara helt klara. Invigningstalar gör Britt Bohlin, landshövding i Jämtlands län, Sofia Jöngren, politiskt sakkunnig, Landsbyggsdepartementet och Bodil Cornell, verksamhetschef, Eldrimner.

Vi ser med glädje fram emot att få visa upp det nya Eldrimner och tillsammans med Særimners alla besökare få skåla för denna fantastiska utveckling.

Det kommer gå bussar från Storsjöteatern i Östersund som tar er ut till Ås och tillbaka. Kryssa i på anmälningsformuläret och du vill åka buss eller tar dig till Ås och Eldrimner på annat sätt.

Välkommen på galamingel i mathantverkets tecken! Mat och mingel i Storsjöteaterns foajé varvas med prisutdelning i SM i Mathantverk och spännande underhållning.

Välrenommerade ekokocken Ulrika Brydning står för kreation och genomförande av kvällens meny som blir en galaglittrande final på Eldrimners landsomspännande turné av mathantverksdagar som pågått under det senaste året. Mathantverk från hela landet utgör grunden i årets galameny som kommer att bestå av många olika och spännande mindre rätter som avnjuts i vimlet.

Vi inleder med en välkomstdrink som följs av de första rätterna. När klockan ringer in till första akten tar vi plats i stora salongen där pristagarna i SM i Mathantverk tillkännages. I pausen avnjuter vi de följande rätterna på menyn medan vi minglar och umgås med andra mathantverkare. När klockan så ringer in till andra akten fortsätter prisutdelningen och andra festligheter. Då alla medaljer har delats ut samlas vi åter i foajén för att avnjuta ännu fler rätter och försätter att festa och umgås!

Gala mingel

med prisutdelning i SM i Mathantverk
9 oktober • klockan 19.00 • Storsjöteatern

Pris 500 kr, inklusive moms

Anmälan till galan görs samtidigt som du anmäler dig till Særimner.

MATEN Kärlek och big business

Maten har blivit en viktig spelare i det globala maktspellet. Människors vardag har samtidigt kommit allt längre från maten och matproduktionen.

Maten har blivit drivmedel istället för livsmedel. Men nu börjar vi längta tillbaka till bondesamhällets kärlek och respekt för råvarorna. Vad händer med vår mat och vår relation till den? Vad tar vi med oss från historien och vad blir nytt? Vilka trender påverkar matindustrin, och hur ser konsumenters beteende ut kring livsmedelskonsumtion?

Cristina Lázaro Morales arbetar som researcher på Kairos Future och har arbetat mycket med mat både inom innovationsarbete och trendanalyser. Hon är en uppskattad föreläsare och har föreläst runt om i Sverige.



10.30–12.00 • Grytan • Seminarium



Ny lagstiftning inom livsmedelsförädling

Näringsdeklarationer på produkter kommer att bli obligatoriskt. Vad innebär det för dig som mathantverkare? Vad skall du uppge, hur tar du reda på vad produkten har för näringsinnehåll? Vilka undantag finns det för mathantverkare som tillverkar i liten skala och säljer direkt i sin gårdsbutik?

Ulla Nordström från Livsmedelsverket redogör för de nya reglerna och tar upp andra nyheter inom livsmedelslagstiftningen.

15.30–17.00 • Grytan • Seminarium

Crowd Funding och alternativa marknadsföringsstrategier

Crowd funding, eller folkfinansiering, är ett sätt att via allmänhetens eller bygdens intresse finansiera affärsidéer. Jörgen Andersson är ordförande i Åre Lokalkapital AB. Ambitionen är att med hjälp av en webbaserad så kallad crowdfunding-plattform skapa en lokal kapitalmarknad där allmänheten kan investera i små företag. Detta kan vara ett sätt att råda bot på små företags brist på kapital samtidigt som spararna får en möjlighet att investera i bygdens överlevnad och utveckling.

Kristofer Franzén, författare av boken ”Korv – den godaste korven stoppar du själv”, är charkuteristen som samlat ihop till delar av finansieringen av en ny pro-



FOTO: Stefan Wettainen

duktionslokal via crowd funding. Marknadsföringen sköter han via internet och sociala medier. Enligt Kristofer handlar crowd funding inte bara om finansiering utan även om att få veta vilka som tycker om ens idé och att knyta nära kontakt med sina bästa kunder. Samt att hitta de som kan hjälpa till med sådant man själv inte är så duktig på.

8.30–10.00 • Grytan • Seminarium

8.30

8.30–10.00 • Grytan • Seminarium

Crowd Funding och alternativa marknadsföringsstrategier

Crowd Funding handlar inte enbart om finansiering utan även att få veta vilka som tycker om ens idé och att knyta nära kontakt med sina kunder. Se sidan 8.

8.30–10.00 • Kaveln • Branschseminarium

Bärvin – finska erfarenheter och framtida möjligheter

Sommelier Leena Jansson ger en historisk inblick i den nordiska traditionen att tillverka bärviner. I Finland har detta legat till grund för en växande vingårdsturism. Vilka förutsättningar finns för vidareutveckling av bärviner på marknaden?

8.30–10.00 • Hacken • Branschseminarium

Gamla och nya tillverkningsmetoder för norska charkuterier

Arne Bratberg är utbildad charkuterist och har varit rådgivare till charkföretag i många år. Han berättar om de traditionella norska torkade, saltade och mognade produkterna som kallas spekekött.

8.30–10.00 • Harpan • Branschseminarium

Fäbodosten Bündner Alpkäse – en succé

Rudolf Amrein berättar om traditionella syrnings- och mognadskulturer i fäbodosten Bündner Alpkäse. För första gången gästar han Eldrimner och Særimner och berättar om framgången med osten. Rudolf är mejerimästare och rådgivare på lantbruks- och forskningsinstitutet Agroscope i Schweiz och arbetar med fäbod- och gårdsmejerier.

10.30

10.30–12.00 • Grytan • Seminarium

MATEN Kärlek och big business

Maten har blivit en stor industri och en viktig spelare i det globala maktspellet. Vad händer med vår mat och vår relation till den. Se sidan 8.

10.30–12.00 • Kaveln • Branschseminarium

Mervärden i nordiska bär och bärprodukter

Innehållet av socker, syror, pH, vitaminer och totalfenoler varierar med växtslag, sort, mognad och geografiskt område. Hur kan vi påverka vår bärförädling och välja rätt råvara för att få ut mest smak, konserverande effekt och innehåll av näringsämnen? Kimmo Rumpunen, forskare och växtförädlare vid SLU Balsgård, föreläser.

10.30–12.00 • Hacken • Branschseminarium

Djupdykning i korvarnas rike

Mörning av kött sker på olika sätt, bland annat genom häng- eller vakuum-mörning. Jürgen Körber från Herrmansdorf går igenom olika aspekter av mörning och hur du får ut det bästa av ditt kött med tanke på köttkvalitet och metoder.

10.30–12.00 • Harpan • Paneldiskussion

Sälja obehandlad konsumtionsmjölk

Paneldiskussion om försäljning av obehandlad mjölk till konsument ur ett europeiskt, nordiskt och svenskt perspektiv. Intresse finns att testa direktförsäljning under hygieniskt kontrollerade former, till exempel via automat med tillhörande analysprogram. Deltagare i panelen är Ulla Nordström Livsmedelsverket, Sofia Jöngren Landsbygdsdepartementet, Kristina Åkermo Oviken Ost, Jörgen Andersson Fjällbete, Lars Ocklind Ica Åre, Michel Lepage gårdssystemrådgivare.

 13.30

13.30–15.00 • Grytan • Seminarium

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.

13.30–15.00 • Kaveln • Seminarium

GAEC – en fransk företagsform för svenska mathantverkare

Den franske ystningsexperten Michel Lepage och Pascale Francillon från GAEC Plantimay en Isere, berättar om GAEC för att inspirera om hur denna företagsform kan vara en framgångsfaktor för svenska mathantverkare. GAEC kan översättas till "Jordbruksföreningar för gemensam drift" och innebär att de företagare som ingår i GAEC:en har ett gemensamt deläggande i varandras verksamheter. Detta innebär bland annat skattemässiga och andra civilrättsliga fördelar för företagarna.

13.30–15.00 • Hacken • Branschseminarium

PAH – nya regler för rökta produkter

Det kan bildas cancerframkallande ämnen i traditionella rökar och det finns därför riktvärden för dessa ämnen. En del av mathantverkarna kommer över detta gränsvärde. Vilka möjligheter finns det att ändra sin rök, eller rökmetoden för att komma ned i godkända nivåer?

Medverkande är Ulla Nordström Livsmedelsverket, Jürgen Körber charklärare, Anneli Andersson Åkes slakt & styck och Per Nilsson Profox.

13.30–15.00 • Harpan • Seminarium

Design möter mathantverk

Projektet "Designers och bönder" är ett innovationsprojekt på Islands Konstakademidemi där två yrkesområden kommer samman med målet att utveckla produkter av högsta kvalitet och där design och spårbarhet är nyckelord. Nyhetsvärdet ligger i att föra samman ett av de äldsta yrkena i landet, bönder, med ett av de yngsta yrkena, produktdesigners. Med produktdesignern Brynhildur Pálsdóttir, Island. Seminariet hålls på engelska.

 15.30

15.30–17.00 • Grytan • Seminarium

Ny lagstiftning inom livsmedelsförädling

Näringsdeklarationer på produkter kommer att bli obligatoriskt. Vad innebär det för dig som mathantverkare? Läs mer på sidan 8.

15.30–17.00 • Kaveln • Branschseminarium

Den obrutna triangeln

Bonden-mjölnaren-bagaren: ett samarbete som bygger på tradition, kompetens, erfarenhet och ständig utveckling. Samarbetet beskrivs av bagarmästaren Manfred Enoksson, kvarnmästare Tina Goldman med maken Jonas från Ångsta kvarn, jordbrukaren och ekonomen Erik Milton samt ekobonden Bengt Eriksson. Provsmakning av bröd – det framtida livsmedlet med forntida traditioner och nutidsvärderingar.

15.30–17.00 • Hacken • Branschseminarium

Stressfri slakt i hagen

I Tyskland är det nu möjligt att avliva djur när de är på bete. Kan det även göras i Sverige? Hur ser förutsättningarna ut i Sverige och vilka är framgångsfaktorerna i Tyskland? Katrin Juliane Schiffer är forskare och föreläser i djurvälstånd och leder ett projekt som handlar om att avliva djuren utan stress i sin egen flock. Deltar gör även Jürgen Körber och Åke Karlsson.

15.30–17.00 • Harpan • Branschseminarium

Svensk ostkultur

Martin Ragnar, aktuell med sin bok "Svensk ostkultur", berättar om den svenska ostkulturens framväxt och utveckling, från äldsta tid fram till dagens små gårdsmejerier. Hur gjorde man ost, hur har man fått fram olika smaker och vilken roll spelar kornas foder och det geografiska läget?

Programöversikt

TISDAG	Grytan	Kaveln	Hacken	Harpan	Kroken
10.00–10.30	Öppning av Særimner 2013				
10.30–12.00	Nordiskt mathantverk i framtiden	Rapsolja – smak och nytta ...	Hur ökar vi lönsamheten?	Smaka på Norden ...	
13.30–15.00	Positiva exempel inom livs- ...	Diskussion om askorbinsyra i mjöl	Kretslopp och mathantverk ...	Fiskförädling förr	Rektún mat på Fäviken
16.30–18.00	Invigning av Eldrimners lokaler i Ås				
19.00–21.00	Program för allmänheten och deltagare i Særimner				

ONSDAG	Grytan	Kaveln	Hacken	Harpan	Kroken
8.30–10.00	Crowd Funding och alternativa ...	Bärvin – finska erfarenheter ...	Gamla och nya tillverknings-...	Fäbodosten Bündner Alpkäse	
10.30–12.00	MATEN Kärlek och big business	Mervärden i nordiska bär ...	Djupdykning i korvarnas rike	Sälja obehandlad konsumtionsmjölk	
13.30–15.00	Mathantverk i ett globalt ...	GAEC – en fransk företagsform ...	PAH – nya regler för rökta ...	Design möter mathantverk	
15.30–17.00	Ny lagstiftning inom livs- ...	Den obrutna triangeln	Stressfri slakt i hagen	Svensk ostkultur	
19.00–	Galamingel med prisutdelning i SM i Mathantverk				

TORSDAG	Grytan	Kaveln	Hacken	Harpan	Kroken
8.30–10.00		Digital marknadsföring i ...	Gastronomiska regioner ...	Så bedömdes produkterna ...	
10.30–12.00	Branschträff Bär & grönsaker	Branschträff Bageri	Branschträff Charkuteri	Branschträff Mejeri	Branschträff Fiskförädling
13.30–15.00	Mat på riktigt! Ska man orka ...	Smart bagare i smart bageri	Svamp och syrade grönsaker ...	Fil, yoghurt och konsumtionsmjölk	
15.30–17.00	Kommunicera dina mervärden ...	Pro- och prebiotika i mjölksyrade ...	Svensk fiskråvara – hur ser ...	Ostmognad och förpackningar	



Kom ihåg

TISDAG

8.00 SM i Mathantverk.
10.00 Öppning av Særimner.
16.30 Invigning av Eldrimners utbildningslokaler i Ås.
19.00 Program för allmänheten.
19.00 Rådgivning hos Eldrimners experter.

ONSDAG

8.00 Utställning av produktionsutrustningar startar.
19.00 Galamingel med prisutdelning i SM i Mathantverk.

TORSDAG

8.30 Så bedömdes produkterna i SM i Mathantverk.
10.30 Branschträffar.
13.00 Prisutdelning i förpackningstävling.

Kvällsprogram

Tisdag 8 oktober kl 19.00

Eldrimner har under årets Særimner, bjudit in några av de mest kunniga föreläsarna inom mathantverk i Norden. Vi vill med detta kvällsseminarium erbjuda allmänheten och Særimnerdeltagarna att lyssna och få inspiration.

- Äkta passion för hantverksbröd
Sébastien Boudet, driver bloggen Brödpassion.
- Bärglög med mersmak
Leena Jansson, sommelier med WSET Diploma.
- Syrad mat och svamp – återkomsten
Jens Linder, kock och matjournalist på Dagens Nyheter.
- Rektún mat/riktig mat på Fäviken Magasinet
Magnus Nilsson skapare och kock på världskända Fäviken Magasinet.

I Storsjöteatern klockan 19.00–cirka 21.00. Kostnad 200 kronor, gratis för særimnerdeltagare.

Mat skräet
FÖR MATHANTVERKARE I JÄMTLANDS LÄN

Regionförbundet
Jämtlands län



Årets mathjälte

I samband med Særimner och SM i Mathantverk i Östersund 8–10 oktober kommer tidningen Lantliv mat & vin att utse en vinnare av ett eget nyinstiftat pris, Årets Mathjälte.

Årets Mathjälte blir en person eller ett företag som särskilt utmärkt sig i att skapa smaksensationer genom det goda mathantverket och lokalt producerade råvaror.

– Vi är mycket stolta och glada över att ha fått instifta ett eget pris i samarbete med Eldrimner, säger chefredaktör Anna-Lena Sventelius. Det lokala, småskaligt producerade och det goda mathantverket ligger oss extra varmt om hjärtat.

ÖPPETTIDER

Tisdag 8 oktober, klockan 8.00–21.00
Onsdag 9 oktober, klockan 8.00–17.00
Torsdag 10 oktober, klockan 8.00–17.00



Mat på riktigt! Ska man orka leka måste man äta bra

Mikael Ahlerup, vd för Astrid Lindgrens värld, berättar om det nya matkoncept de infört, ett koncept som anses helt unikt i nöjesparksbranschen. Redan för flera år sedan tog man bort hamburgare och pommes frites från menyerna i parken och år 2010 gick man ett steg längre och ersatte i stort sett alla halvfabrikat med rejäl, hemlagad husmanskost tillagad av lokalt producerade råvaror. När man tog steget fullt ut och började laga all mat

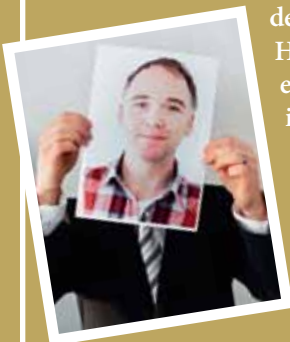
från grunden, så var det ett självklart val att arbeta med närproducerade råvaror. Där tar man en aktiv roll i utvecklingen hos de lokala producenterna, dels för att man vill bjuda besökarna på en genuin och sund matupplevelse, dels för att minimera miljöpåverkande transporter och stödja det lokala näringslivet.

13.30–15.00 • Grytan • Seminarium

Kommunicera dina mervärden i bilder

Det sägs att en bild säger mer än tusen ord. Så frågan är vad dina bilder säger om din verksamhet. Stärker de varumärket? Kan betraktaren känna doften av dina djur, värmen från din bakugn eller smaken av din nykokta marmelad? Väcker bilderna en vansinneslängtan? Bilder kan vara ett kraftfullt hjälpmedel för att kommunicera mathantverkets mervärden. Klas Fritzon går igenom strategiska vägval och praktiska lösningar för dig som vill ta kontroll över bildspråket i din verksamhet – utan att det tar all din tid.

Han varvar praktiska exempel med teorier inom visuell kommunikation. Klas är fotograf med en bakgrund som journalist, redaktör och kommunikationskonsult.



15.30–17.00 • Grytan • Seminarium

Gastronomiska regioner

– det är i skillnaden attraktionskraften finns!

I stora delar av det kontinentala Europa är olika regioners mat- och vinkultur en hörnsten i regionens identitet och särprägel. Ett sätt att skapa stolthet, kunskap och nyfikenhet för mat som är gjord på råvaror från den egna regionen och med kulturellt betingade förädlingsmetoder. Såväl bland bofasta invånare som gästande besökare. Vilka metoder och hjälpmedel finns att tillgå för att förstärka och i viss mån återskapa starka gastronomiska regioner i Sverige? Hur kan skillnader i råvara och förädlingsmetod göras lockande för kunden, utan att för den skull ställas emot varandra? LRF är en aktör som utifrån den livsmedelsstrategi medlemmarna tog beslut om 2011, vill vara med och bygga starka gastronomiska regioner och genom det väcka upptäckarlusten hos svenska och utländska matkonsumenterna.

8.30–10.00 • Hacken • Seminarium

 8.30

8.30–10.00 • Kaveln • Seminarium

Digital marknadsföring i gratiskanaler – inte bara Facebook

Vet du vad din målgrupp tycker om dig eller din produkt? Hur ska du kommunicera och var? Jocke Ekroth, marknadsstrateg på Loxyssoft, ger dig goda idéer och visar upp konkreta exempel på de som lyckats och de som misslyckats ordentligt.

8.30–10.00 • Hacken • Seminarium

Gastronomiska regioner – det är i skillnaden attraktionskraften finns

Vilka metoder och hjälpmedel finns att tillgå för att förstärka och i viss mån återskapa starka gastronomiska regioner i Sverige? Hur kan skillnader i råvara och förädlingsmetod göras lockande för kunden, utan att för den skull ställas emot varandra? Lyssna på Sören Persson och Paulina Rytönen, LRF. Mer på sidan 14.

8.30–10.00 • Harpan, med flera • Branschseminarium

Så bedömdes produkterna i SM i Mathantverk

Våra juryordföranden berättar om juryarbetet och om årets tävlingsbidrag. Du får veta vilka kriterier man ser på och hur de olika klasserna bedöms. Du kan ställa frågor, se och prova produkterna och få goda råd.

 10.30

10.30–12.00 • Branschträffar

Bär- & grönsaksförädling • Grytan Bageri • Kaveln Charkuteri • Hacken Mejeri • Harpan Fiskförädling • Kroken

Träffar inom respektive bransch

Branschträffar med huvudtema: Hur går det med certifieringen Eldrimner Mathantverk? Vilket behov finns och vilka är möjligheterna för Eldrimner med en medlemsorganisation? Därutöver aktuella frågor inom respektive bransch.

 13.30

13.30–15.00 • Grytan • Seminarium

Mat på riktigt! Ska man orka leka måste man äta bra

Astrid Lindgrens värld valde bort hamburgare och pommes frites. De har ersatt med rejäl, hemlagad husmanskost tillagad av lokalt producerade råvaror, ett koncept som anses unikt inom nöjesparksbranschen. Se sidan 14.

13.30–15.00 • Kaveln • Branschseminarium

Smart bagare i smart bageri

Sébastien Boudet, den franske bagaren som bloggar på brödpassion.se, ger tips på hur arbetet i ett bageri kan läggas upp för att göra produktionen mer effektiv och för att inte slita ut sig. Det kommer handla om att hitta rätt utrustning, flöde och metoder för dig, din lokal och ditt sortiment.

13.30–15.00 • Hacken • Branschseminarium

Svamp och syrade grönsaker över hela världen

Jens Linder, kock och matskribent, berättar om olika svamp- och syrade grönsaksprodukter som han sett under sina resor. Några exempel är estniska svampinläggningar och koreansk kimchi. Han blickar även bakåt och berättar om vår glömda tradition av syrade grönsaker.

13.30–15.00 • Harpan • Branschseminarium

Fil, yoghurt och konsumtionsmjölk

Hur gör man fil och yoghurt? Vilken utrustning krävs? Vad behövs för att tillverka och sälja pastöriserad konsumtionsmjölk och hur säljs obehandlad mjölk i Frankrike. Ystningsexperten Michel Lepage från södra Frankrike leder seminariet.

 15.30

15.30–17.00 • Grytan • Seminarium

Kommunicera dina mervärden i bilder

Bilder kan vara ett kraftfullt hjälpmedel för att kommunicera mathantverkets mervärden. Klas Fritzson 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.

15.30–17.00 • Kaveln • Branschseminarium

Pro- och prebiotika i mjölksyrade grönsaker

Karin Bojs, författare till boken ”Syra själv” och vetenskapsredaktör på Dagens Nyheter, kommer att föreläsa om vad pro- och prebiotika är. Hon kommer att berätta om vad mjölksyrabakterier kan ha för goda effekter i kroppen, hur detta kan studeras och varför det är svårt att skriva om det på etiketten.

15.30–17.00 • Hacken • Branschseminarium

Svensk fiskråvara – hur ser tillgången ut

Förädlare är beroende av bra råvara. Ilona Miglaws, utbildningsansvarig hos Svensk Fisk, redogör för tillgången på svensk fiskråvara. Hon tittar tillbaka historiskt, beskriver nuläget och försöker se om framtiden både för odlad fisk och vildfångad i hav och sjö. Hon gör även en kort utblick i övriga Norden.

15.30–17.00 • Harpan • Branschseminarium

Ostmognad och förpackningar

Michel Lepage visar på vikten av rätt skötsel och omvårdnad under mognadslagringen. Och vilka förutsättningar som krävs i lagret. Vi får också veta vad det finns för förpackningsmaterial som kan användas och vilka egenskaper dessa har.

Utseende, konsistens, lukt och smak

– viktiga kriterier i SM i Mathantverk



SM i Mathantverk är mer än en tävling. Det är ett spännande och givande utvecklingsarbete där kvalitet och smak för många företagare kommit att bli motor i produktutvecklingsarbetet.

På Særimer har du chansen att se på när jurygrupperna arbetar med produktbedömningarna. Jurygrupperna jobbar intensivt med att bedöma produkterna – de tittar, luktar, smakar och smakar.

I huvuddrag bedömer de utseende, konsistens, lukt och smak. Det är en hård bedömning och det är inte lätt att nå upp i full poäng – så ska det vara. Att nå perfektion i detta gebit är en sann och högtstående konst.

På onsdag kväll har nya glada vinnare korats – mycket glada vinnare. Dessa kommer att få guldmedaljer respektive silver- och bronsdiplom i samband med galamnglet.



Tävling, tisdag 8 oktober klockan 8.00–16.00

Prisutdelning, onsdag 9 oktober klockan 19.00

! Om du inte har fått inbjudan till SM, ● beställ hos Eldrimmer.

FÖR 2013 PACKNINGS TÄVLING

Öka uppmärksamheten runt förpackningars potential och möjligheter



Tävlingen är en egen tävling på Særimer där bedömningen sker med röstning. Som besökare kan du se alla tävlingsbidragen, själv bedöma vilken du tycker exempelvis är snyggast, mest funktionell ...

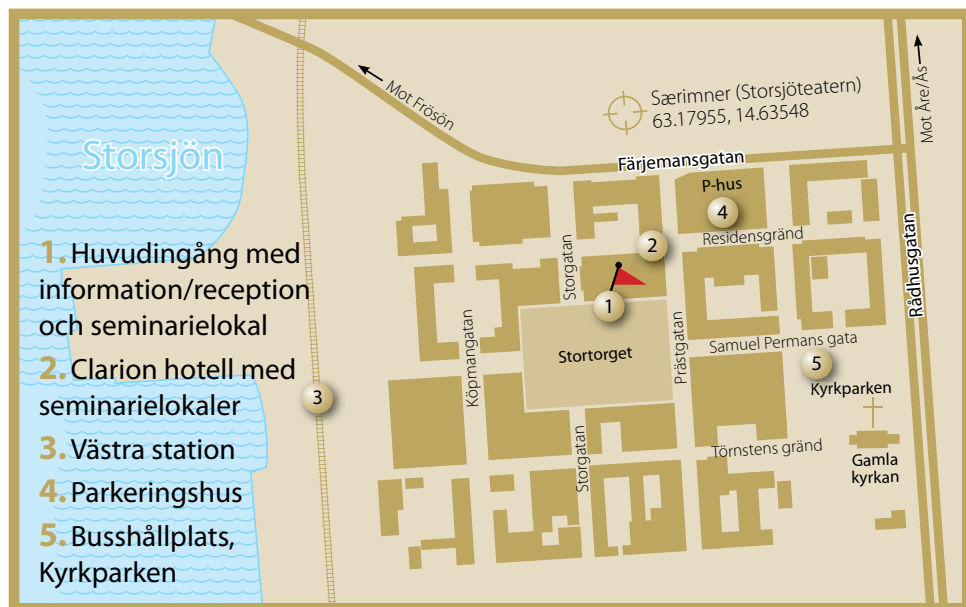
Under tävlingen kommer det finnas möjlighet för besökare och experter att också lämna skriftliga kommentarer om förpackningarna.

Det går att tävla i fem olika branscher: bär-, frukt- och grönsaksförädling, bageri, mejeri, charkuteri och fiskförädling.

Prisutdelningen sker torsdag 10 oktober klockan 13.00 i foajén.

Information finns i inbjudan till SM i Mathantverk. Se även eldrimmer.com.

Hitta



Bil, motorcykel, kanske cykel

Kör till Rådhusgatan i Östersund. Följ skyltning mot Frösön. Sväng vänster i första korsningen på Färjemansgatan, vid Shell-macken. Sväng höger i första korsningen på Kyrkgatan, in på Residensgränd. Parkeringshus finns på höger sida.

Flyg

Då du kommer med flyg beställer du antingen flygtaxi till Storsjöteatern eller tar flygbussen med avstigning utanför Clarion Hotel.

Med bil till Ås och Eldrimner

Från Östersund centrum kör du Rådhusgatan norrut mot Åre och kör upp på E14. Cirka 8 kilometer från centrum svänger du vänster mot Ås. Sväng direkt höger, fortsatt till nästa korsning och sväng höger. Kör ytterligare 400 meter förbi kyrkan och skolan. Du ser skyltning till Eldrimner.

Tåg

Stig av på Västra station och gå rakt upp mot Stortorget. (Gäller ej alla tåg)

Stadsbuss

Samtliga linjer har avstigning på hållplats Kyrkparken.

Se www.stadsbussarna.se

Taxi

Beställ körning till Storsjöteatern.



Boende

Clarion Hotel Grand

Boende i enkel- eller dubbelrum. Fri tillgång till trådlöst nätverk, relaxavdelning med pool och bastu, frukostbuffé samt gratis parkering utomhus (begränsat antal platser). Parkering i garage kostar 120 kr/natt.

Se www.clarionostersund.se

Jamtli vandrarhem

063-15 03 00, www.jamtli.com

Vandrarhemmet Rallaren

063-13 22 32, www.rallaren.com

Ledkrysset STF vandrarhem

063-10 33 10, ostersundledkrysset.se

Hotel Älgen

063-51 75 25, www.hotelalgen.se

Hotell Zäta

063-51 78 60, www.hotel-z.se

Scandic Östersund City

063-57 57 00, www.scandichotels.se

First Hotell Ett

063-12 76 60, www.hotellett.com

Enkelrum 1 120 kr

Dubbelrum 1 220 kr

Priserna gäller vid bokning före 26 augusti. Efter 26 augusti, ordinarie pris.

Bokning Ange Eldrimner, bokningsnummer 112 981.

Hotell Gamla Teatern

063-57 12 51, www.gamlateatern.se

Hotel Emma

063-51 78 40, www.hotelemma.com

Nya pensionatet

063-10 20 05, www.nyapensionatet.se

Pensionat Björnen

063-10 74 73, pensionatbjornen.se

Hotell Jämtborg

063-51 01 01, www.jamteborg.se

Hotell Linden

063-51 73 35, www.hotellinden.se

Mat

På Hotel Clarions restaurang serveras lunch dagligen. Lunchen består av varmrätt, tre sallader, bröd och ostar samt kaffe. Alternativt finns en soppbuffé, som består av en vegetarisk soppa, bröd, röror, kaffe & liten dessert. Maten är givetvis lokalt producerad. Lunchen kostar 100 kronor då du bokar den i samband med anmälan. Soppbuffén kostar 79 kronor. Vid köp på plats gäller ordinarie pris. Hotel Clarion serverar även middag och fika.

I Storsjöteaterns café kan du köpa kaffebröd, härliga smörgåsar och lättare maträtter.

B

SVERIGE
PORTO BETALT
PORT PAYÉ

Avsändare Eldrimner/Länsstyrelsen, Ösavägen 30, 836 94 Ås

Anmälan och program

Från och med 6 maj kan du anmäla dig via vår hemsida.

Anmälan vill vi ha senast 13 september.

Priser

Deltagaravgift

1 500 kr, exklusive moms

Deltagaravgift, anmälan efter 13 sep.

2 000 kr, exklusive moms

Ungdom yngre än 30 år

650 kr, inklusive moms

Galamingel

500 kr, inklusive moms

Information

Christina Hedin

010-225 32 64

christina@eldrimner.com

Bengt-Åke Nässén

010-225 32 29

bengt-ake@eldrimner.com

Plats

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

Vad är mathantverk

Mathantverk skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram.

Det är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Detta ger hälsosamma produkter, utan onödiga tillsatser, som går att spåra till sitt ursprung.

Kännetecknet för mathantverk är att en människohand är närvarande genom hela produktionskedjan.

Mathantverk lyfter fram och utvecklar traditionella produkter för konsumenten av i dag.

Vad är Eldrimner

Eldrimner är ett nationellt resurscentrum för mathantverk.

Vi förmedlar kunskap, ger stöd och inspiration till mathantverkare i hela Sverige, i starten såväl som i utvecklingen av företaget. Eldrimner hjälper dig som är företagare genom rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att mathantverket ska blomstra.

Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

Samarbetspartners



Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

www.eldrimner.com