

Gemensamt December 2007 Informationsbrev till småskaliga företag som arbetar med den skånska matråvaran

Året med Smaka på Skåne



Under 2007 har arbetet med att marknadsföra Skåne som ledande matlän intensifierats. Processen med Smaka på Skåne (Maten i Skåne) har tidigare tagit mycket tid, men nu har ett antal konkreta projekt och aktiviteter kommit igång. Smaka på Skånes huvudsyften är marknadsföring, företagsutveckling och samverkan.

Matguiden

Ca 130 företag har valt att synas i Matguiden som utkommer i slutet av januari. Matguiden är en hyllning till de lokalproducerade råvarorna, skånska mattraditioner och smaker.

Film

En film på några minuter är under produktion där man får följa Matåret i Skåne från de första primörerna till julbordet. Här blir inslag om matmarknader, Äpplets dag, Sillens dag, ål-gillan, och Mårten-gåsmiddagar förstås. Filmen görs som DVD kan användas vid mässor eller andra tillfällen när du som producent vill förstärka din härkomst - Skåne och vår starka mattradition.

Mässor

Ett 30-tal producenter har under året deltagit under vinjetten Smaka på Skåne vid olika mässor; Skånedagarna på Bosjökloster, Skåne-Mat-mässan på Yllan i Kristianstad och på rese-mässan Vagabond i Köpenhamn. Utvärderingen visar att man kan ha olika syften med sitt deltagande. Många ser det som en möjlighet att visa upp sig och skapa nya kontakter men självfallet vill alla sälja så mycket som möjligt vid just det tillfället.

Danmarkssatsning

Under hösten 2007 genomfördes en stor annonskampanj riktad mot den danska marknaden med konkreta erbjudanden om matupplevelser i Skåne i kombination med kultur, spa, shopping och naturupplevelser.

Företagsutveckling

Under 2007 har Smakplats kommit igång med utåtriktade aktiviteter. Smakplats har hjälpt till att skapa kontakter mellan matföretagare

för utbyte av erfarenhet och varor på olika sätt. Detta har konkret lett till nya samarbeten kring försäljning, marknadsföring, utveckling och produktion. Smakplats har också hjälpt matföretagare att hitta rätt kontakter med experter, företag eller nyckelpersoner för att komma vidare med affärsidé, produktidé, finansiering och annat.

Samverkan

Smaka på Skåne samverkar brett med många olika aktörer. De småskaliga producenterna samlas i en grupp med LRF Skåne, Ekologiska Lantbrukarna, Svensk Lantmat, Regional Matkultur, Bondens egen marknad, de båda Hushållningssällskapen i Skåne samt Smakplats. Tillsammans driver vi gemensamma frågor och ger ut detta nyhetsbrev.



På Vagabondmässan i Danmark uppträdde Smaka på Skåne tillsammans med Skånska Matupplevelser, Position Skåne och olika delregioner som marknadsförde skånsk mat ihop med spa eller shopping. På bilden ses Kerstin Bjärsjö på Bodarpsgården bjuda på hallondryck i Smaka på Skånes matgata. I bakgrunden syns Hven Getost och bröd från Röstånga Mölla.

Ta emot en student!

Under termin 4 är studenterna i Gastronomiprogrammet ute på verksamhetsförlagd utbildning 10 veckor. De kan då genomföra ett projektarbete utifrån ett verkligt fall eller problem. Studenterna kan också arbeta med produktutveckling eller liknande. Avsikten är att skapa en "win-win-situation" där uppdragsgivaren får en arbetsuppgift utförd och studenten får viktiga erfarenheter och kunskaper. Projektarbetet redovisas i form av en uppsats. Våren 2008 genomförs detta vecka 13-22. Är du intresserad av att ta emot en student från Gastronomiprogrammet i ditt företag? Välkommen att kontakta martin.persson@hkr.se 0733-34 16 05.

Svensk Lantmat håller riksmöte i Skåne i februari

Svensk Lantmat är en riksorganisation med underavdelningar över hela landet. En av de största avdelningarna finns i Skåne med närmare 40 medlemsföretag medan övriga ca 160 medlemmar är spridda från Norrbotten och ned över landet.

År 2008 kommer den gemensamma stämman att hållas 23-24 februari på Ekerödsrasten i mitten av Skåne. Alla medlemmar är hjärtligt välkomna, liksom företag som är intresserade av medlemskap. Programmet startar lördagen den 23 februari med en rundresa bland några medlemsföretag i närområdet. Det blir information om föreningens fördelaktiga fraktavtal med DHL samt ett miniseminarium kring skattefrågor för småföretag och gårdsbutiker. Intresserade kan vänta sig till skånesektionens ordf Karin von Schenck, 0414-30076, karin@sparris.se



Matrundan startskott för Culinaria Ek förening

Det har gått fort. På mindre än ett år från diskussioner till färdig ekonomisk förening med drygt 30 medlemmar. Starten var spretig men nu finns en aktivitetsplan för ett aktivt samarbete mellan olika aktörer inom den kulinariska turistfären inom Ystad-Österlenregionen.

Styrelse är tillsatt, formaliteter med registrering etc är genomförda, logotype är godkänd, webbsida är under utarbetning. Första större satsningen för Culinaria sker långveckan 10-18 maj med projektet Mat-rundan. Inspirationen kommer från påskens Konstrunda, där besökare ges möjlighet att åka runt bland medlemmarna, som finns spridda över Ystad-Österlen med omnejd, och ta del av olika aktiviteter med koppling till upplevelse och mat. En trycksak kommer att finnas, som visar var medlemmarna finns och vad de har att erbjuda.

Centralt i Simrishamn, Tomelilla och Ystad kommer det att finnas informationstält om Matrundan, som ska fungera som evenemangets turistbyråer och innehålla information om de olika aktiviteterna. Tälten bemannas av elever från KY-utbildningar inom turism, evenemang och ledarskap.

Nästa nätverksmöte med Culinaria blir onsdagen den 9 januari kl. 18.00 på Mötesplats Österlen. För nya medlemmar och ytterligare intresserade ger styrelsen en kort presentation av föreningen. Därefter fortsatta planeringsdiskussioner inför Matrundan 2008. Intresserade kan vända sig till Culinarias ordföranden Staffan Sundström, Hammenhøgs Gästis, tel 0414-440288. Se också www.culinaria.se

Nyhetsbrev på e-post

Har Du e-postadress? Vi kommer nu att kunna komma med tätare korta blänkare om kurser och andra evenemang via e-post. Sänd din e-postadress till

monica.w.borg@lrf.se, och ange namn och adress.

Med vänliga hälsningar
Redaktionen

Ny handbok för småskalig slakt och förädling

Ger en god insyn i vilka lagkrav som gäller för att bygga ett småskaligt slakteri. Gällande byggnormer går igenom, för byggande av slakteri i befintlig byggnad eller som nybyggnation. Även slaktkalkyler på nöt, lamm, gris och vilt finns med. Beställare av handboken är LRF och Livsmedelsverket. Utförare är JTI och HS. Beställes från den 18 januari och framåt av:

Christoffer.Rinman@lrf.se
08-7875748

Vill du synas på www.spiritoffood.se?

Kristianstad är Sveriges centrum för livsmedel, mat och dryck med sin profil *Spirit of Food*. Ingen annan kommun i landet har samma koncentration av livsmedelsföretag och lika stor bredd inom branschen som Kristianstad. För att synliggöra för konsumenter vilka lokala odlare och gårdsbutiker som finns i kommunen vill kommunen med stöd av LRFs kommungrupp i Kristianstad etablera ett register på hemsidan www.spiritoffood.se. Registret syftar också till att öka möjligheterna till samverkan mellan odlarna själva, t ex gemensamma upphandlingar och inköp av olika slag. De medverkande företagen ges möjlighet att producera sin egen hemsida som länkas via Spirit of Food. För er som önskar synliggöra er verksamhet via Spirit of Food webben kontakta: claes.sanden@kristianstad.se, 044-136146.

Referat från tidigare aktiviteter

SkåneJul-mässan

Mellan 21 och 25 november gick Hushållningssällskapets julmessa av stapeln på Hässleholmsgården. God publiktillströmning och nöjda utställare präglar arrangemanget. Enligt den utvärdering som gjordes bland utställarna gavs mässan en genomsnittspoäng på 4,6 på en 5-gradig skala! Publik-siffran var 10 000 personer. Skånejul är ett ypperligt tillfälle för småproducenter att möta en kvalitetsmedveten och köpglad publik. Skånejul kommer 2008 att kortas ner till fyra dagar och planeras att ha kvällsöppet till kl. 20 en kväll. Elisabeth Lindgren, HS, Kristianstad, 0708-945381.

Smakprovning

Deltagarna på kursen i smakprovning på Bodarpsgården, Trelleborg i november var mycket nöjda med läraren Hannes van Lunteren, professionell provsmakare med delikatessbutik i Malmö. Hannes utgick från fyra väldigt olika viner för att deltagarna skulle lära sig känna och skilja på olika smaker och aromer. Sedan övergick han till deltagarnas egna produkter, bland annat choklad, äppelglögg och hallonnectar. Nya kontakter knöts och förhoppningsvis goda och lönsamma samarbeten! Helena Ullmark, Smakplats

Affärsplan & budget på Bjärsjölagård

HIR Malmöhus höll 2st endagars kurser för nystartade företag på landsbygden på Bjärsjölagård i december. Kurserna behandlade vikten av en likviditetsbudget som ett planeringsverktyg, affärsplan för sitt eget företag, Landsbygdsprogrammet och hur jag kan ta del av detta samt en introduktion till skatter och bokföring i småföretag. Intressanta före-

läsningar för nystartade. Yvette Barring, HIR, Malmöhus.

Den beresta maten

Att matens väg till våra matbord engagerar många det stod klart när KSLA och HS i Kristianstad arrangerade ett seminarium den 7 nov i Kristianstad. Ca 200 nyfikna personer från svenskt näringsliv, kommuner, landsting och privatpersoner kom för att få ny kunskap i ämnet. Varifrån kommer ursprungligen den mat vi äter? Hur transporteras maten och hur påverkar detta miljön? Detta var frågor som togs upp under dagen.

Syftet med konferensen var att öka konsumenternas kunskap om hur produktionsmetoder och transporter påverkar miljön och klimatet. Förhoppningsvis kan ökade kunskaper i ämnet ge ett större intresse av att använda livsmedel och råvaror från närmiljön. Några lokala producenter fick möjlighet att visa sina produkter. Elisabeth Lindgren, HS, Kristianstad

Baka gott bröd - kunskap som gått förlorat?

Sista helgen i juni samlades tio personer på restaurang Tranan i Sibbhult för att under ledning av bagaren Erik Olofsson från Gotland lära sig mer om konsten att baka gott matbröd med hjälp av surdeg. Intresset för kursen var stort och alla som ville gå kursen fick inte plats.

Erik har bakat i många år med surdeg och är en av Sveriges främsta bagare när det gäller bakning med surdeg. Han driver idag Rute Stenungs-bageri på Gotland. Erik berättade ingående om vilka saker man ska tänka på när det gäller bakning och vilka misstag man ska undvika. Ha alltid bra råvaror, väg hellre än mät,

försök att baka med så lite mjöl som möjligt eftersom för mycket mjöl ger ett torrt bröd, använd skällning, låt jäsningsen ta tid osv. Christer Yrjas, HS, 044-229913.

Bakning med alla sinnen

I november ledde bagarmästare Mannfred Enoksson en kurs för tio personer som samlats på Holma gård i Höör för att lära sig mer om att baka goda skorpor och gott hårt bröd. Kursen var uppskattad och Mannfred lärde inte bara ut hur en deg ska se ut, han lärde oss också att *lyssna* till degen! Bakning handlar inte bara om rätt utrustning och rätt råvaror, vi måste använda vår känsla och våra sinnen också! Vi bakade olika sorters hårt bröd, saffranskorpor, biscotti, mandelskorpor, choklad- och apelsinskorpor och många fler. Hushållningssällskapet kommer att under kommande vinter och vår, inom ramen för landsbygdsprogrammet, genomföra fler bakningskurser, dels skorpor och hårt bröd men också matbröd. Så om du är intresserad av det så kontakta Christer Yrjas på 044-229913.

Stort grattis till Tocka-farmarens ungtupp!

Årets huvudrätt på Nobel-festen var ungtupp med tuppkorv smaksatt med salvia.

Tupparna kom från Eva och Mikael Nordin, Tocka-farmaren utanför Genarp i Skåne.



Kurser och kalendarium

16 jan 18-21. Utveckla lönsamma produkter! Kurs med Richard Grönewall och Marie Heberlein, Heberleins Chark i Förslöv, Båstad. Arrangör Smakplats www.smakplats.se, Helena Ullmark 0736-895355, info@smakplats.se

17, 24 och 31 jan 18-21. Stärk din förmåga att kommunicera med dina kunder! Teaterpedagogen och mentala tränaren Cecilia Granquist håller kurs för landsbygdsföretagare på Tjörnedalagaråden, Baskemölla. Anmälan på www.kompass.lrf.se, mer info från Cecilia på 070-3738805.

18-27 januari. Grüne Woche. Mässa om mat, lantbruk och trädgård i Berlin. Läs mer på www.gruenewoche.com.

29 jan 18-21. Transporter för små matföretagare. Lena Andersson, Bondens Bästa berättar om hur de transporter sitt kött i samarbete med ett transportföretag och andra små matföretag. Information om hur föreningen Svensk Lantmat löst transporterarna för sina medlemmar. Platsen är Ekerödsrastens gårdsbutik och restaurang. Arrangör www.smakplats.se, anmälan till Helena Ullmark 0736-895355 info@smakplats.se.

6-7 februari. Mimesbrunnen, behovsdiskussion för mathantverkare på Bjärhus Chark & Gårdsbutik, Klippan. Skåne-baserade matkonstnären Björn Ylipää föreläser "Hur kan jag presentera min produkt – en workshop hur vi kan lyfta fram våra produkter genom storytelling och gestaltning". Arrangör är Eldrimner

www.eldrimner.com. Anmälan info@eldrimner.com eller 063-146045.

9, 26 februari. Mjölksyrningskurs. Kom och lär dig mer om mjölksyrejäsnning av grönsaker! Kursen riktar sig främst till småskaliga grönsaksodlare/förädlare/gårdsbutiker. Läs mer på www.hush.se/1/lansbygdsradgivning Ges på tre ställen 10-17: Rest. Tranan, Sibbhult, 9 februari, Vägstationen, Brösarp, 26 februari Gustav Adolfsskolan, Helsingborg, datum oklart. Anmälan sker till Christer Yrjas Hushållningssällskapet, christer.yrjas@hush.se eller 044-229913, kurskostnad 300 kronor.

12 febr 9-12. Grundkurs "Smaka – lär dig känna och beskriva smaker". Lärare är smakprovare och delikatesshandlare Hannes van Lunteren. Delvis finansiering av Länsstyrelsen är möjlig. Arrangör: Smakplats, Helena Ullmark. Mer info www.smakplats.se och 0736-895355.

12 alt 13 febr. Marknadsdag Smaka på Skåne. En eftermiddag med visning av Matguiden och Smaka på Skånes hemsida liksom information om vad som kommer att hända i övrigt; mässor, matrunda, marknader, utbildningar och mycket mera. Datumet är inte bestämd men det blir troligen eftermiddagen den 12 alt 13 februari - gör en markering i din almanacka så länge. Inbjudan kommer. Barbro Bent, 0706-873608.

21-24 februari. Bio Fach. Mässa med ekologisk mat med över 2000 utställare i Nürnberg, Tyskland. Läs mer på www.biofach.de.

23-27 februari. Studieresa för charkuterister till södra Tyskland. Arrangör Eldrimner www.eldrimner.se. Anmälan till 063-147391, linda@eldrimner.com.

13-16 mars. TUR-mässan i Göteborg www.tur.se. Smaka på Skåne har del i Skånes monter.

18 mars 10-18. Öppet hus - Sinnenas kök. Upptäcktsresa i Gastronomins lokaler, med sensoriklaboratorium, metod- och experimentkök. Vid olika stationer visar studenter från Gastronomiprogrammet hur våra sinnen påverkas av mat och måltid. Arrangör Högskolan Kristianstad www.hkr.se.

Bakningskurser

Under våren kommer flera kurser i matbröd, skorpor och hårt bröd att arrangeras. Är du intresserad av detta, kontakta christer.yrjas@hush.se eller 044-229913

Ny marknads- och säljpärm för småskaligt livsmedelsföretagande.

Ger en grundutbildning i marknadsföring och försäljningsteknik gentemot kund. Marknads- och säljparmen är självinstruerande men kan också användas för utbildningar. Beställare är LRF. Samarbetspartners är LRF Konsult, Livstek och Almi Gotland. Beställes av Christoffer.Rinman@lrf.se 08-7875748.

Informationsbrevet är sammanställt och utsänt av Producentgruppen inom matklustret Smaka på Skåne. I gruppen ingår LRF Skåne, Ekologiska lantbrukarna, Regional Matkultur, Svensk Lantmat, Hushållningssällskapen i Skåne, Bondens egen marknad och Smakplats Skåne. Om du vill finnas med på nyhetsbrevets sändlista eller tas bort därifrån, hör av dig till Monica W-Borg, monica.w.borg@lrf.se, eller tel 0413-55 90 10. Ansvarig utgivare: Arne Gustavsson, LRF Skåne, arne.gustavsson@lrf.se. Redaktör: Lisa Germundsson, lisa.germundsson@lrf.se.