



Gemensamt

Informationsbrev

till småskaliga företag som arbetar med den skånska matråvaran

Här kommer ett nytt exemplar av det gemensamma informationsbrevet som vi som jobbar med utvecklingen av den skånska maten ger ut tillsammans. Detta för att du som producent och förädlare skall få en översikt om vad som händer inom vårt område i Skåne.

Producentgruppen inom Smaka på Skåne består av: LRF Skåne, Ekologiska lantbrukarna, Regional matkultur, Svensk lantmat, Smakplats, Slow food, SLU Balsgård, Hushållningssällskapet, Bondens egen marknad och GRO. För att få kontakt med Christer när du honom på 044-229913 christer.yrjas@hush.se

En händelserik höst för Regional Matkultur Skåne börjar lida mot sitt slut

Den 10-13 oktober arrangerade vi årsforumet för vårt europeiska nätverk Culinary heritage Europé i samband med att vi firade 15-årsjubileet av Regional Matkultur Skåne. Arrangemanget var förlagt till Ystad Saltsjöbad där 80 personer från fem länder och trettion regioner deltog. Under tre dagar hölls årsforum, utbildning och företogs studiebesök i Skåne och på Bornholm. Under jubileumsmiddagen på lördagen deltog över 100 personer då även speciellt inbjudna och många av våra företagsmedlemmar deltog.

Den 23-24 oktober hölls resevärdag Vagabond på Öksnehallen i Köpenhamn. Fem företag från Regional Matkultur Skåne representerade föreningen och Skåne i Visit Swedens monter. Samtidigt passade vi på att samla information till projektet Närproducerat Ystad-Österlen genom det quizz deltagarna erbjöds att fylla i. 654 personer gjorde detta varav tre vann presentkort som de kan lösa in hos våra medlemmar. I montern bakades kakor och vi bjöd på skånsk fika, korv, ost och sill vilket uppskattades mycket av de 19.000 besökarna.

Den 18 november hölls årets Knytkalas på Sjöbo Gästgiveri. Ca 40 personer samlades kring temat "Närproducerat som Business" Dagen innehöll två intressanta föredrag. Eva Thuresson från Allé samt Mårten Göthberg från Olof Viktors berättade om hur de har arbetat kring produktutveckling, marknadsföring och logistik. I en workshop fick deltagarna själva komma med inspel kring dessa frågor och resultatet av denna kommer också att användas som underlag i det fortsatta arbetet med Närproducerat Ystad-Österlen. De producenter som önskade gavs tillfälle att visa upp och ha provsmakning på sina produkter vilket blev en trevlig och fruktsam mingelstund.

Arbetet med Projektet Närproducerat Ystad-Österlen

börjar nu äntligen komma igång på riktigt efter fördröjning pga. administrativa snårigheter. Alla som är intresserade av att ta del av projektet kan följa bloggen eller anmäla sig till nyhetsbrevet på http://www.matriket.se/www.matriket.se/Narproducerat_Ystad-Osterlen.html

Nu stundar julborden för många av våra medlemmar så våra gemensamma aktiviteter tar vid efter nyår. Då drar vi igång med djupintervjuer, mindre workshops och pilotprojekt inom Närproducerat. Sedan stundar årsmötet som i år går av stapeln på anrika Spångens Gästgivaregård.

Eva Norrsell - Ordf. Reg.matkultur

LRF Skånes livsmedelsstrategi

Arbetet med att formulera en livsmedelsstrategi där målet är att öka produktionsvärdet med 1 % om året fram till 2020 är påbörjat. Den för livsmedel nedåtgående produktionstrenden ska brytas. I Skåne kommer vi att arbeta med nätverk tillsammans med olika organisationer, företag och myndigheter för att nå målet. Information om processen kommer kontinuerligt att läggas ut på LRF Skånes hemsida.

Om du vill veta mer om arbetet eller behöver coaching i ditt företagande går det bra att kontakta annie.drottberger@lrf.se, 0413-559018.

Informationsbrevet ingår i det svenska miljö- och landbyggsprogrammet och delfinansieras gemensamt av svenska staten och EU.



Smakmedaljer till Skåne!

Vid årets SM i mathantverk hamnade flera medaljer i Skåne och vi gratulerar! Nästa år hoppas vi på fler medaljer till Skåne! Mer om det längre i kommande nummer av nyhetsbrevet.

Medaljerna fördelades enligt:

Lars Hansson, Bjärhus Gårdsbutik fick guld för sin tyska salami. Kerstin Biärsjö fick i samarbete med JämtTi-na guld för deras Halltornsmarmelad, Kivikås Ål och laxrökeri fick guld för sin Äppesill och även silver för sin varmrökta laxfilé. Kerstin Biärsjö tog sedan också två brons med en hallonsylt och en krusbärschutney. Birgit och Lars-Göran Turding från Ljusgrönt tog avslutningsvis brons med sin hallon- och paprikamarmelad.



Glada skånska medaljörer!

Streckkoder hjälper till att spåra livsmedel

Från och med 2005 ligger det ett lagkrav om spårbarhet på livsmedel. Producenter och distributörer av livsmedel ska alla kunna spåra ett steg bakåt och ett steg framåt i livsmedelskedjan. Det ska gå att ta reda på vem som har tillverkat livsmedlet och var det har sålts. Spårbarhetsinformationen ska på begäran även kunna lämnas till kontrollmyndigheter, och sparas så länge varorna kan finnas på marknaden.

Riktigt små företagare kanske håller reda på sina varor och försäljningskanaler på enkelt sätt. Men kravet om spårbarhet kan ställa till med problem när man går upp i produktion, utökar sina produktslag och totalförsäljningen ökar. Det är plötsligt inte lika enkelt att hålla

reda på sina varor längre. De flesta större företag tar då streckkoderna till hjälp. Genom ett abonnemang och dataprogram kan man digitalt lagra information om sina produkter och ta fram när så krävs. Abonnemang krävs för att generera nya streckkoder till produkter, och kan ha en hög och betungande kostnad för enskilda mindre företagare.

För små livsmedelsföretag kan det därför vara intressant att veta att GRO och även vissa producentföreningar kan hjälpa till med streckkoderna. De har abonnemang och kan generera nya streckkoder och förmedla redan inlagda. Detta är medlemsförmåner, och gäller därför bara medlemmar. Men ett medlemskap betalar sig snabbt med tanke på de kostnader man

inte behöver lägga ut. Streckkoderna berättar bland annat om ursprungsland och kan därför med fördel användas även för internationell handel, till exempel e-handel via Internet.

GRO



Centrum för Innovativa Drycker har äntligen startat!

Vet du om att försäljningsvärdet av drycker är mer än 50 miljarder i Sverige? Drycker är mycket intressanta och utvecklingsbara produkter som enkelt kan ges en lokal profil – inte minst genom val av råvara. Drycker kan omfatta allt från specifika juicer till olika smaksatta och jästa produkter som t ex cider och vinäger. Råvara kan vara så mycket mer än vad som idag normalt utnyttjas!

Vid SLU Balsgård finns nu tillgång till både "bollplank" och utrustning för att bedriva produktutveckling kring drycker av olika slag! Vi har precis kört igång en komplett processutrustning för pressning, pastörisering, fyllning, kapsylring (flaskor och bag in box) och etikettering som kan användas i utvecklingssyfte. Vi kan också erbjuda möjlighet för provtillverkning med en kapacitet upp till 1500 liter per dag beroende på produkt och förpackning.

Vid Centrum för Innovativa Drycker arbetar förutom Kimmo Rumpunen (projektledare, rådgivning) även Gun Hagström (rådgivning) och Rune Hansson (tekniker). Vår ambition är att så effektivt som möjligt kunna bistå vid produktutveckling och start av rationell småskalig produktion av drycker!

Bakom det treåriga projektet som startat hösten 2010 står SLU, Kristianstad kommun, Region Skåne samt Länsstyrelsen i Skåne som alla bidrar med finansiering. Centrum för Innovativa Drycker samverkar dessutom med Skånes Livsmedelsakademi, Centrum för livsmedelsutveckling i Karlshamn, Smakplats på Krinova, Högskolan i Kristianstad, Ideon Agro Food och LTH i Lund.

För ytterligare information om projektet och hur kompetenserna och utrustningen kan utnyttjas se hemsidan <http://innovativadrycker.slu.se>.

Kontakt
Kimmo Rumpunen, SLU Balsgård
E-post: kimmo.rumpunen@ltj.slu.se, 044-26 58 33, 0709-57 68 68



Svensk Lantmat Syd

Det har varit lite av ett generationsskifte i föreningen. Karin och Cicci som dragit det tunga lasset de senaste åren har lämnat över till en delvis ny styrelse. Den nya styrelsen består av Bitte Persson, ordförande, Kerstin Biärsjö, kassör, Viktoria Bassani, medlemsansvarig och Håkan Albrektsson, sekreterare. Huvudmålet under året är att få igång en ny modern lättskött hemsida. Vi har kommit en bit på väg och behöver därför få in korrekta uppgifter från våra medlemmar, så att allt är på plats när vi tar den nya hemsidan i bruk.

Vi vill redan nu passa på att göra reklam för nästa möte som blir årsmötet lördagen den 5 februari 2011. Vi träffas på Ekerödsrasten mitt i Skåne och vi börjar 9.30 med fika.

Vi hoppas många medlemmar tar sig tid att komma. Styrelsen vill gärna få in förslag från föreningens medlemmar på aktiviteter som kan vara lämpliga att anordna under kommande år.

Nya medlemmar vill vi gärna få kontakt med. Vår förening vänder sig till företagare som producerar livsmedel av egen odling eller uppfödning. Det kan också fungera att bli medlem om man använder råvaror från närliggande producenter. Svensk Lantmat har flera fina förmåner som man får ta del av som medlem. Tveka inte utan kontakta någon i styrelsen så berättar vi mer.

Bitte Persson
Larsviken

Var med i ekoSKÅNE 2011-2012! - NY GUIDE I VÅR

Sköna fik, härliga gårdsbutiker och snitsiga ekofrisörer. I den första upplagan av ekoSKÅNE – guiden till ekologiska smultronställen – medverkade hela 54 ekologiska aktörer. Guiden har fått mycket uppskattning och gjort att fler konsumenter hittat till ekologiska företag runt om i Skåne. Fler konsumenter som bryr sig och väljer ekologiskt innebär att vi går mot en mer hållbar framtid. Nu är det dags för en ny guide. EkoSKÅNE ger dig rejält med marknadsföring till en mycket rimlig kostnad. Välkommen med!

Om du vill veta mer om projektet och utnyttja kompetenserna och utrustningen så kan du redan nu kontakta Kimmo Rumpunen, SLU Balsgård helst på e-post: kimmo.rumpunen@ltj.slu.se eller 044-265833. Inom kort kommer mer utförlig information om projektet att finnas tillgänglig på hemsidan: innovativadrycker.slu.se.

GUIDE TILL EKOLOGISKA SKÅNE

EkoSKÅNE är guiden som gör det lättare för konsumenter och turister att hitta till de ekologiska smultronställena i Skåne – caféer, restauranger, klädbutiker, gårdsbutiker, bagerier och närliggande verksamheter. Guiden är den enda i sitt slag och produceras av Ekologiska Lantbrukarna i Skåne i samarbete med Länsstyrelsen i Skåne Län och Region Skånes miljöfond. Guiden sprids genom dig och andra medverkande företag samt via anonsörer, samarbetspartners och turistbyråer.



VILL DU VARA MED?

Är ekologiskt och rättvisemärkt en viktig del av din affärsidé? I ekoSKÅNE lever ditt företag länge och når en stor grupp mat- och måltidsintresserade och kvalitetsmedvetna kunder. Den nya utgåvan lanseras i maj 2011. För mer info: Charlotte Norrman Oredsson/ Ekologiska Lantbrukarna i Skåne 0708-525258. www.ekoskane.se

Smaka på Skåne

Helene Reintjes är sedan 1 november anställd på Skånes Livsmedelsakademi som projektledare på "Smaka på Skåne" med fokus på matturism.



Helene har lång erfarenhet inom turism i regionen – arbetade först i många år på Malmö Turism och därefter på Wonderful Copenhagen. Jobbade senast som projektledare för ett stort internationellt marknadsföringsprojekt (Copenhagen/Öresund) med fokus på hela regionen. Helene har över åren sett hur maten blir allt viktigare inom turism och nu är ett starkt marknadsföringsargument. Kulinarisk matturism växer och den skånska lokala maten med långa traditioner och hög kvalitet kan locka många fler besökare och bidra till ökad lönsamhet. Helene brinner för lokal, närproducerad mat som är bra för miljö, djur och människor! Helene når du på helene.reintjes@livsmedelsakademin.se eller 0727-34 89 44.

Viktiga bitar inom projektet "Smaka på Skåne – matturism" är ökad samverkan, kompetensutveckling för aktörer inom kulinarisk turism, ökad synlighet för Skåne som kulinarisk turistregion samt innovativa drycker som drivkraft. En mer detaljerad verksamhetsplan håller på att tas fram, men ett par aktiviteter som kan nämnas är kurser inom marknadsföring och exportmognad och arbetet med en intressesite på skane.com. På intressesiten ska bland annat olika mataktiviteterna finnas listade och presenterade och ett av Helenes första åtaganden är därför en inventering av dessa. Vet du någon aktör som jobbar med detta eller planerar sådana aktiviteter, så hör av dig! Allt från chokladprovning och

matlagningskurser till kräftfiske och liknande är intressant.

Skicka info till helene.reintjes@livsmedelsakademin.se. Både aktiviteter för grupper och enskilda är intressanta.

Jannie Vestergaard har sedan 1 oktober jobbat som projektledare på Skånes Livsmedelsakademi för den stora skånska satsningen "Smaka på Skåne". Jannies stora passion är utveckling av kvalitetslivsmedel med lokalt prägel, där smaks kvaliteten och gastronomiska upplevelsen är i fokus. Detta har hon jobbat med sedan 1994 – först i 12 år på ett mindre forskningsinstitut i Östra Finland och sedan i 4 år på Köpenhamns Universitet, där hon forskade i ekologisk mjölk och "terroir" med fokus på den sensoriska kvaliteten. Jannie har också varit projektledare för ett stort plattformprojekt inom Nordisk Ministerråds program Ny Nordisk Mat. Jannie är dansk och har en utbildning i livsmedelsvetenskap från Köpenhamns Universitet, där hon också har doktorerat inom sensorik.



Inom företagsdelen på "Smaka på Skåne" kommer vi först och främst att jobba med ökad tillgänglighet genom satsningar på handel, förpackning, logistik och styrsystem. Här är även det fortsatta arbetet inom Producentgruppen för att undanröja hinder för små företagare en viktig bit. Vi kommer också att jobba med ökad synlighet, ökad kvalitet (med huvudvikt på kompetensutveckling) och ökad samverkan. För att säkerställa utvecklingen i skånska aktiviteter och för att hålla satsningen uppdaterad med utvecklingen i omvärlden läggs

också resurser på plattformarbete och samarbete med de bästa aktörerna i Sverige och omvärlden.

Mer information om de konkreta aktiviteterna för 2011 inom "Smaka på Skåne" kommer i januari, när verksamhetsplanerna är klara!

Har du frågor om "Smaka på Skåne", når du Jannie på tel. 0727-34 85 44 eller sänd e-post till: jannie.vestergaard@livsmedelsakademin.se

Livsmedelsinspektörer på besök

Sedan något år tillbaka så jobbar Producentgruppen med olika träffar och studieresor för livsmedelsinspektörerna i Skåne. I september anordnade vi en studieresa i Skåne Nordväst där vi besökte tre företag för att på plats och ställa diskutera den småskaliga producentens vardag och upplevelse av livsmedelstillsynen. Vi besökte först Anders och Margareta på Bäckdalens handelsträdgård, sedan for vi vidare till Nytt o Grönt i Munka-Ljungby för att sedan avsluta dagen på Bjärshus gårdsbu-tik i Klippan.

Resan var uppskattad och vi kommer att följa upp detta med fler resor framöver. För det behövs företagare som är villiga att visa upp sina verksamheter och skulle du vara intresserad av det så hör av dig till mig, Christer Yrjas på christer.yrjas@hushallningssallskapet.se eller 044-22 99 13.

**God Jul och
Gott Nytt År!**

