Artikel till tidningen Skärgård

Produktutveckling inom mathantverk, eller mathantverk i Finland

MATHANTVERK, ett nytt ben att stå på?

Först lite fakta:

Mathantverk syftar på att en förädlad livsmedelsprodukt är gjord för hand och med metoder som kräver så lite tillsatsämnen som möjligt.

Mathantverk består till så stor del som möjligt av lokalt producerade råvaror.

Mathantverk innehåller inte smakaromer, utan alla smaker härstammar från de råvaror man använt.

Eldrimners definition:

Småskaligt 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 småskaligt mathantverk är att man arbetar med naturliga processer där människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Småskaligt mathantverk lyfter fram och utvecklar traditionella produkter för konsumenten av idag.

Nyttiga adresser:

[www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)

[www.storfinnhova.com](http://www.storfinnhova.com)

hppt://mathantverk.wordpress.com

facebook: Mathantverk i Finland

I början av detta år startade ett ett-årigt projekt ”Mathantverk i Finland” på Kimitoön. Projektet är ett samarbete mellan Pargas stad, Kimitoön och Skärgårdshavets biosfärområde. Det startade på ett företagarinitiativ, som kastats fram på en Skärgårdshavets biosfärområdes vinterträff. Man ville hitta småskaliga näringar som kan stöda företagandet i skärgården. Skärgårdens företagare har alltid varit mångsysslare som stått på många ben, för det är det enda sättet att klara sig här. Initiativet ledde slutligen till att projektfinansiering beviljades från Egentliga Finlands förbund.

Man ville gå ett steg framåt och förädling verkade intressera många personer, eftersom flera odlar något och har tillgång till råvaror. Man kan också förädla t.ex vilda bär. Man ville förädla enligt traditionella metoder, småskaligt och utan tillsatsämnen. På detta sätt kan traditionella produkter nå dagens konsument.

För allt detta fanns ett redan färdigt koncept i Sverige, det nationella resurscentret för mathantverk, Eldrimner i Jämtland. Redan under planeringen av projektet inleddes samarbetet med Eldrimner. Det samarbetet har varit fruktsamt och fortsatt även under projektets gång. Vi har bl.a. haft möjlighet att utnyttja Eldrimners utbildare. Projektet är ett fint exempel på hur samarbete kan leda till resultat.

Det handlar om utbildning.

Under projektets gång pågår ett utbildningsprogram, som heter: Produktutveckling inom mathantverk. Utbildningen är ett samarbete mellan YH Novia och projektena Bra mat i Västnyland och Mathantverk i Finland samt Skärgårdshavets biosfärområde. Under utbildningen blir deltagarna insatta i den lagstiftning som berör och reglerar livsmedelshantering och-produktion. Livsmedelskemi och mikrobiologi har sin givna plats i programmet. Som livsmedelsföretagare är det väsentligt att veta hur man förebygger spridning av farliga smittor och gör upp en plan för egenkontroll för sina livsmedelsutrymmen. Utbildningen följer produktutvecklingens alla skeden – från idé till färdig produkt. Där ingår en helhetsplan för profilering och marknadsföring. I de branschvisa workshopparna lär sig deltagarna använda småskaliga, traditionella produktionsmetoder. Målet med utbildnigen är att deltagarna har en eller flera egna produkter som är färdiga för försäljning när utbildningen är slut.

Utbildningen kunde startas inom två branscher: Bär-, frukt- och grönsaksförädling samt Bröd och bakverk. Deltagarna representerar hela Svenskfinland. De kommer från Åboland, Åland, Nyland och Österbotten. Glädjande är att det också finns ungdomar som vill lära sig denna nya nisch.

Denna grupp blivande mathantverkare präglas av en stark lust att lära sig, att göra saker , göra det bra och göra det tillsammans. Det är en härlig grupp kreativa mänskor att arbeta med. Som projektledare gläder jag mig åt deras entusiasm, aktivitet, framåtsträvan och stora framsteg inom mathantverket. Jag har haft förmånen att få följa med dem i sin utvecklingsprocess, vilket har varit mycket givande.

Förutom själva utbildningen har vi tillsammans deltagit i olika evenemang, såsom: mässor, marknader och studieresor. Genom samarbete har vi kunnat skaffa material och förnödenheter till bättre pris.

Som projektledare har jag bl.a. ordnat vissa delar av utbildningen, samlat information om återförsäljare, tillgängliga livsmedelsutrymmen, förpacknings- och övrigt material, arbetskläder, facklitteratur, maskiner och redskap, evenemang, övriga utbildningar, myndighetskrav o.s.v. Jag är också den som informerar om mathantverket på olika evenemang, i skolor, media, radio och tv. Jag planerar studieresor och marknadsdeltagande. Ja, det har varit ett omväxlande och intressant arbete som jag trivts mycket bra med, men som nu ser ut att ta slut i början av år 2014.

Eftersom mathantverk är småskaligt, kommer dessa unika produkter inte i huvudsak att synas i dagligvaruhandeln, utan det mesta finns till salu i de lokala gårdsbutikerna , på marknader och i små specialbutiker.

Deltagarna presenterar sina under utbildningen utvecklade produkter på en lokal matmarknad, som ordnas på Storfinnhova Gård i Kimito lördagen den 23.11.2013 mellan kl 10 och 14. Kom gärna till marknaden och handla av dessa unika produkter. Reservera dagen redan nu i din kalender, Kimito (och julen) är nära.

Margot Wikström  
Projektledare - Mathantverk i Finland  
GSM: 040 668 4888  
  
Kimitoöns kommun  
[www.kimitoon.fi](http://www.kimitoon.fi)

Bilder via mejl:  
  
Här gör vi surkål , Kimchioch mjölksyrade grönsaker  
  
Vi har kvar ännu två workshopar inom bär, frukt och grönsaksförädlingen.  
Den ena lär oss göra gelé och den andra torka bär o frukt.  
Båda i Brusaby ännu före matmarknaden på Storfinnhova.  
  
H, Margot  
  
Hej  
  
Dessa bilder är från vår allra första workshop där vi lärde oss tillverka saft, sylt , marmelad, och chutney.  
Vår utbildare kommer från Eldrimner.  
Här är många bilder, välj de bästa så kan jag ge lite bildtextmaterial sen när jag vet vilken eller vilka du vill använda.  
  
Jag skickar fler bilder i andra mejl.  
  
H, Margot  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
Margot Wikström  
Projektledare - Mathantverk i Finland  
GSM: 040 668 4888