

Eldrimner inbjuder till

Mathantverksdag

21 november 2012
Granby gård, Vallentuna

Till Dig som är eller vill bli mathantverkare och till Dig som är kock och vill arbeta med mathantverk.

I årets upplaga av Eldrimners uppskattade Mathantverksdagar står den lagade maten i centrum. Ulrika Brydning, som bland annat är känd från TV4:s Mitt Kök och som idag driver Brydlings på Åhléns i Stockholm med sin syster, komponerar och lagar dagens meny med mathantverkarnas produkter. Denna spännande meny avnjuter vi under dagen till förmiddagsfika, lunch och eftermiddagsfika och får samtidigt lära oss mer om produkterna och producenterna.

När du anmäler dig till mathantverksdagen meddelar du vilka av dina produkter du vill ska finnas med på menyn. Som kock är du varmt välkommen att vara med och skapa med Ulrika i köket under dagen. Mötet mellan mathantverkare och krögare är viktigt under denna mathantverksdag, vi bjuder till diskussion för att skapa idéer och samarbeten. Under dagen ser vi också närmare på mathantverksturismen och dess spännande möjligheter. Tor Norrman, medlem i Eldrimners stygrupp och diplomerad mathantverkare berättar om hur han med stor framgång kombinerar mathantverk och turism på Skärvångens bymejeri i Jämtland.

Mathantverksdagen vänder sig till dig som är mathantverkare idag, till dig som funderar på att starta inom denna framtidsbransch och dig som är restauratör eller arbetar inom organisation eller nätverk med anknytning till mathantverket. Naturligtvis är även du som arbetar inom sektorerna offentlig mat eller turism varmt välkommen.

Eldrimners vision är att det skall finnas 10 000 mathantverkare i Sverige 2018. Nu måste vi tillsammans ar-

beta hårt för att förverkliga denna vision. Det finns en oerhörd potential i mathantverket; Det säljer som aldrig förr och hela tiden startas nya företag. Mathantverket är kärnan och spjutspetsen i Sverige – det nya matlandet!

Välkommen till en upplevelserik dag då vi får uppleva mathantverket med alla sinnen!

Bodil Cornell, verksamhetsledare

Som mathantverkare har du chans att få med någon av dina produkter på menyn. Skicka en kort beskrivning av produkterna som du vill föreslå till menyn tillsammans med din anmälan. Ulrika komponerar menyn baserad på alla inkomna förslag och du får veta på förhand vilken eller vilka av dina produkter som finns med på dagsmenyn. Som kock kan du anmäla ditt intresse för att vara med och skapa tillsammans med Ulrika i köket under dagen. Meddela i samband med din anmälan att du vill vara med i köket.



FOTO Katja K

Ulrika Brydning lagar maten vi kommer att äta under dagen.

MEDVERKANDE



Bodil Cornell, Eldrimner

Verksamhetsansvarig för Eldrimner.

Tina Olsson, Eldrimner

Ekonom.

Claudia Dillmann, Saxens Örter

Matlandetambassadör.

Tor Norrman, Skärvångens bymejeri

Eldrimners stygrupp.

Program

10.00 Presentation av "dagsmenyn"

Vi smakar på första "rätten" och presenterar oss för varandra. Mathantverkarna presenterar sina produkter och Ulrika berättar om hur de tillagats.

10.30 Nytt från Eldrimner

Din vägvisare till Sveriges Mathantverk med många nya deltagare och mobilapplikationen "Mathantverk". Inventering av mathantverksturism. Certifiering av mathantverket. Tankar kring nya utvecklingsarbeten och projekt. Kurser och rådgivning. SM i Mathantverk. Saerimner 2013. Nya lokaler. Lokala aktiviteter. Med flera aktuella områden.

Alla är mycket välkomna med frågor och idéer.

11.30 Gruppdiskussioner

Hur kan mathantverkare och restauratörer samarbeta? Vad behöver restauratören? Vad kan mathantverkaren erbjuda? Kan man samarbeta om en unik produkt? Vad kan Eldrimner göra för att stödja processen?

12.00 Redovisning av gruppdiskussionerna

12.30 Att vara mathantverkare och kombinera med turism

Tor Norrman från Skärvångens bymejeri berättar om hur han blev mathantverkare, om företaget,

och om sin turistverksamhet. Skärvångens bymejeri är sedan flera år det största turistmålet i sin kommun sommartid. Man håller visningar, ost-café och har nyligen även startat charkuteri.

13.00 Lunch

Vi fortsätter med flera rätter av dagens meny. Vi berättar om produkterna och tillagningsätten och tar oss tid att njuta av mat och dryck.

14.30 Gruppdiskussioner

Hur kan vi utveckla mathantverksturismen? Hur arbetar vi vidare tillsammans på detta område? Kan Eldrimners Vägvisare med mobilapplikation vara ett stöd? Hur bör den utvecklas? Vad behövs i övrigt för aktiviteter på detta område – kurser, rådgivning?

15.00 Redovisning av gruppdiskussioner

15.30 Gruppdiskussioner

Vad vill du att Eldrimner skall göra? Behov av kurser, rådgivning och andra aktiviteter.

16.00 Redovisning av gruppdiskussionerna

Vi avnjuter den sista rätten i dagens meny och får "vårt" recepthäfte.

16.30 Avslutning

Dagen är kostnadsfri. Du betalar 150 kr, kontant på plats, för en härlig "dagsmeny" baserad helt på länets mathantverk.

Anmäl dig till Tina Olsson, senast 7 november, 070-345 57 50 eller tina@eldrimner.com.

Glöm inte meddela vilka produkter du vill ha med på menyn eller om du vill vara med och skapa i köket.

För vägbeskrivning, se www.hokeriet.se.

B



Avsändare Eldrimner/Länsstyrelsen i Jämtlands län, Ösavägen 30, 836 94 Ås

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.



Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

www.eldrimner.com