



OSKARSHAMN

FÖRSTUDIE GODKÄNT KÖK

ULF IVARSSON & ANNICKA GUNNARSSON

MARS 2020

LOKALA UTVECKLINGSPLANER I KRISTDALABYGDEN & BOCKARABYGDEN

JOURNALNUMMER 2018:12

HELA SVERIGE OSKARSHAMN



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



Astrid Lindgrens Hembygd
Lokalt ledd utveckling



Studieförbundet
Vuxenskolan

INNEHÅLLSFÖRTECKNING.

Bakgrund.....	3
Studiebesök.....	4
Behov.....	5
Mathantverk	5
Tillstånd & krav	6
Oskarshamns kommun.....	6
Förädling i godkänt kök	7
Finansiering	9
Försäljningskanaler.....	10
Kurser.....	11
Sammanfattning.....	11
Tips & Källor	12

BAKGRUND

Stor efterfrågan på lokalproducerade produkter.

Bakgrunden till förstudien är att undersöka möjligheterna för att öka antalet producenter som arbetar med förädling av lokala produkter. Förstudien ämnar undersöka om det är möjligt att använda befintliga lokaler eller nybyggnation av ett produktionskök.

En regional livsmedelsstrategi har tagits fram för Kalmar län med målet att skapa en världskänd livsmedelsregion av högsta klass. Bakom initiativet står LRF Sydost, Länsstyrelsen i Kalmar län och Region Kalmar län. Strategin, som täcker åren 2016–2025, fokuserar på all typ av mat från Kalmar läns åkrar, ängar, trädgårdar, sjöar och hav till köksbord, matsal och restaurang. Arbetet ska bidra till att skapa en långsiktigt hållbar livsmedelsregion av internationell klass där branschens konkurrenskraft, produktivitet och innovationsförmåga ökar. Vi ska kombinera naturliga förutsättningar, traditionell kunskap och entreprenörskap med fördjupad kunskap om hållbar utveckling, teknik och marknad.

De gröna näringarna och livsmedelskedjan ”från jord till bord” är viktiga för regionen men det behövs utveckling och nytänkande för att kunna växa vidare.

Livsmedelsstrategin

PRODUKTIONSKÖK FÖR UTHYRNING

Ett produktionskök kan användas för uthyrning till lokala aktörer som kräver ett godkänt kök för sin verksamhet. Köket kan exempelvis användas till:

- Förädling av lokala varor och produkter.
- Studiecirklar såsom matlagning, ostkakebak, korvstoppning mm.
- Cateringverksamhet såsom smörgåstårter, plankor mm.
- Bageriverksamhet för lokal försäljning.

TACK

Författarna vill rikta ett tack till alla som bidragit till genomförandet av förstudien. Henriette Smith på Hushållningssällskapet har bidragit med mycket goda erfarenheter och Ingrid Thornberg har varit en mycket bra resurs under arbetet och bidragit med mycket bra input. Vi vill även tacka lokala aktörer såsom fastighetsägare, företagare, föreningar och Kristdala samarbetskyrka för all hjälp.

Ulf Ivarsson & Annicka Gunnarsson

STUDIEBESÖK

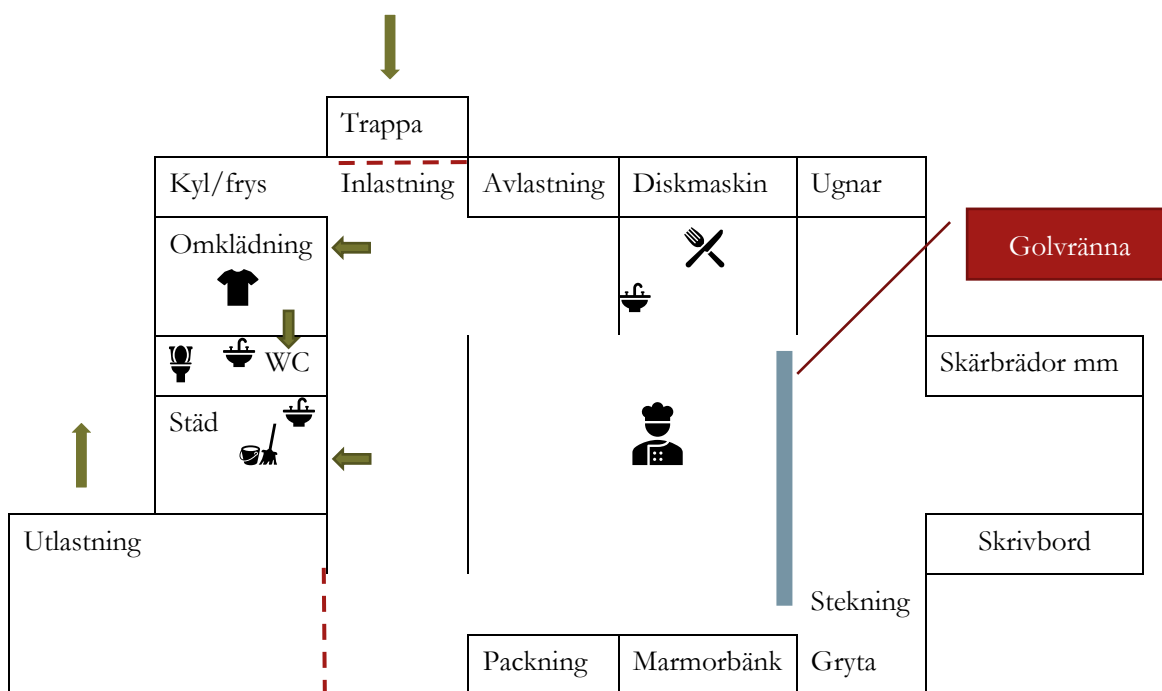
Hushållningssällskapets godkända kök

Den 19 mars 2019 gjorde författarna ett studiebesök i Hushållningssällskapets produktionskök i Torslunda på Öland. Där vi träffade Henriette Smith som informerade om verksamheten i det godkända köket. I dagsläget är köket inte i bruk för uthyrning utan endast för undervisningsyfte på skolan. Hushållningssällskapet och Region Kalmar län är samverkansaktörer för köket.

PRODUKTIONSKÖK I TORSLUNDA

Nedan har vi gjort en skiss över produktionsköket i Torslunda. Byggnaden är cirka 50m² och köket har olika stationer för olika moment samt hygienutrymmen för omklädning, WC och städ. Inlastning och avlastningsyta precis innanför dörren. Köksdel med flexibla arbetsplatser med läsbara rullbänkar av rostfritt stål som kan sammankopplas och anpassas till verksamheten.

Köket omges av kyl/frys, ugnar, diskmaskin, stekbord med fläkt PM-kåpan, kokgryta på 50L från Electrolux med tillhörande telfafill för att fylla på marmelad, sås, sylt direkt från grytan till burkar. I köket finns en bänk för packning i anslutning till utlastningen. I köket finns alla tillbehör som kan behövas som exempelvis grytor och skärbrädor. Det finns även en skrivbordsdel för paus och fika.



I ett produktionskök är ytskikten viktiga. I Torslunda är alla golv och väggar avspolningsbara. Mitt i golvet finns en ränna i mitten av golvet för avrinning. Ytskiktet på väggarna är väggskivor ”Perstorp” – Spectra Collection och golvet är en extra slitstark plastmatta för offentliga miljöer.

Henriette tipsar om att ett produktionskök bör vara väl utrustat med utrustning såsom rejäla grytor och unika maskiner för påfyllning av burkar och flaskor som underlättar för produktionen.

Nackdelar med ett produktionskök som delas av flera producenter är att någon ska hantera bokningarna, städning och påfyllning av förbrukningsvaror, utrustning går sönder och måste lagas med kort varsel samt stora krav på tillgänglighet och flexibilitet.

BEHOV

Efterfrågan på lokala produkter ökar

Efterfrågan på lokala och närproducerade produkter och varor ökar. Invånarna blir mer och mer medvetna om vad de äter och efterfrågar lokala varor utan tillsatser och minimal miljöpåverkan. De efterfrågar giftfri mat och korta transporter. Med ökad efterfrågan på förädlade produkter ökar således efterfrågan på lokala producenter som i sin tur behöver godkända kök för tillverkning.

I Kristdalabygden finns producenter på hobbynivå som vill utveckla sin verksamhet. Det handlar främst om småskalig produktion, bakning, catering och kursverksamhet. Det finns även större producenter som vuxit ur sitt eget kök på gården och behöver utveckla verksamheten med ökad tillverkning i ett produktionskök.

MATHANTVERK

Unika produkter i liten skala

Mathantverk skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet. Dessa tillverkas av i huvudsak lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och ofta på den egna gården. Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunskaper är med i hela produktionskedjan. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung. Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.

Eldrimner

Eldrimner bildades 1995 och är sedan 2005 ett nationellt resurscentrum för mathantverkare.

Eldrimner erbjuder en rad olika kurser för att hjälpa dig komma igång med ditt företag. De erbjuder bland annat nystartskurser och YH-utbildning i mathantverk samt rådgivning där du kan få tips från aktiva mathantverkare.

ELDRIMNERS TIO TIPS

1. Utveckla din idé
2. Skapa produkter av god kvalitet
3. Ha koll på livsmedelssäkerhet och tillstånd
4. Hyr, renovera eller bygg en livsmedelslokal
5. Tänk igenom var du ska sälja dina produkter
6. Räkna på din verksamhet
7. Läs på om förpackningar och märkning
8. Tänk igenom din marknadsföringsstrategi
9. Skapa en fördelning mellan att göra själv, anställa eller köpa in
10. Hämta inspiration från andra

Tipsen med längre beskrivningar finns listade på Eldrimner hemsida www.eldrimner.com.

TILLSTÅND & KRAV

Viktigt med säkra livsmedel

När du ska starta ett mathantverksföretag så behöver du kunskap om livsmedelssäkerhet och livsmedelslagstiftning. Som företagare är du ansvarig för att dina produkter hanteras på ett säkert sätt; lagstiftningen är till för att skydda konsumenterna. Alla livsmedelsföretag måste vara registrerade hos eller godkända av en kontrollmyndighet.

Läs mer om [livsmedelssäkerhet](#) på Eldrimners hemsida. Nationella branschriktlinjer för livsmedelshantering är branschens egna beskrivningar av hur företagen kan göra för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav. [Branschriktlinjer](#) hittar du på Livsmedelsverkets hemsida.

Behöver du rådgivning så erbjuder Eldrimner rådgivning för alla branscher och de kan svara på frågor om allt från hygienregler, livsmedelslagstiftning, företagsutveckling till bygglov, byggprocessen och entreprenader. [Eldrimners rådgivare](#) är listade på deras hemsida och en av dem, Per Nilsson, bor i Ishult vilket är en stor fördel för mathantverksföretag i Kristdalabygden.

OSKARSHAMNS KOMMUN

Viktigt med godkänd verksamhet & rätt kunskap

Lokal produktion av livsmedel ska godkännas av miljö och hälsoskyddsinspektören Samhällsbyggnadskontoret i Oskarshamns kommun. För dig som producent finns det inga klara regler och krav utan riktlinjer att förhålla sig till. Varje verksamhet och lokal ska genomgå en tillsyn för att bli godkänd.

Varje enskild livsmedelsföretagare är ansvarig för att följa de regler och krav som gäller. Därför måste varje livsmedelsföretagare ha god kunskap om livsmedelshygien och känna till vilka regler och krav som finns.

Egenkontroll innebär att du själv ska ha kontroll på att livsmedlen är säkra och att livsmedelshygienen är god. Du behöver identifiera faror och planera för ett arbetssätt som ger god livsmedelshygien och säkra livsmedel. För att kunna göra det krävs god kunskap om livsmedelshygien och gällande regler.

Du behöver också ha kunskap om vilka faror som finns i den verksamhet som du planerar att bedriva eller redan bedriver. Du ska kunna garantera dina kunder säkra livsmedel och förhindra att någon luras av felaktig information om livsmedlen. Därför är det viktigt att du har rätt kunskap innan du startar.

FÖRÄDLING I GODKÄNT KÖK

Tre steg för produktion

I vår förstudie har vi kommit fram till att förädling i godkänt kök sker i tre steg:

1. Man påbörjar produktion av lokala produkter hemma i sitt eget kök.
2. Man hyr in sig i ett kök för produktion av lokala produkter.
3. Man bygger ett eget produktionskök.

I kommande avsnitt så går vi in mer i detalj vad som gäller för respektive steg.

STEG ETT - EGET KÖK

En livsmedelsverksamhet ska i de flesta fall registreras innan den får starta. För att påbörja förädling av produkter i hemmet krävs att du som producent tar kontakt med Samhällsbyggnadskontoret. Du får där besked om du behöver registrera verksamheten eller inte, samt vilka krav som behöver uppfyllas för just din verksamhet.

En registrering behöver inte göras om livsmedelsverksamheten är tillfällig och sker endast under ett par dagar. Trots att det finns undantag på registrering måste en tillfällig verksamhet, som säljer eller serverar mat, alltid ha ett arbetssätt som garanterar att maten är säker att äta. Kontakta Samhällsbyggnadskontoret om du är osäker eller har frågor.

En livsmedelsanläggning med krav på registrering ska registreras senast 14 dagar innan verksamheten startar. Registrering görs genom att fylla i blankett för anmälan om registrering av livsmedelsverksamhet, som sedan skickas till Samhällsbyggnadskontoret.

Vill du starta en animalisk produktionsanläggning med exempelvis äggproduktion, mejeri, charkuteri eller fiskindustri och leverera produkter till andra livsmedelsföretag? Då måste du först få ett godkännande från Livsmedelsverket innan du får starta.

STEG TVÅ - HYRA KÖK

När efterfrågan ökar och verksamheten växer krävs ett större kök med ytor för förvaring, flera spisar/ugnar, arbetsbänkar, diskmaskin etc. Kraven på registrering till Samhällsbyggnadskontoret är samma som gäller för eget kök liksom vilka krav som ställs för just din verksamhet. Per Nilsson har tagit fram riktlinjer för småskalig produktion genom mathantverksnätverket Eldrimner.

Ett kök att hyra för småskalig produktion av lokala varor är församlingshemmets kök. Köket går att boka de dagar som kyrkan inte har några aktiviteter och evenemang inbokade. Pris för att hyra köket en heldag är 200 kr och halvdag 100 kr.

Vill man boka till blå rummet för möte/kursverksamhet med max 20–25 personer så kostar det 300 kr extra per dag. Stora salen kostar 800 kr per dag. Bokning görs till Bertil Josefsson på telefon 0491-76 11 41. Priser och kontaktuppgifter kan förändras.

I Kristdalabygden finns fler samlingslokaler som skulle kunna användas för detta ändamål exempelvis Bråbogården, Krokshultsgården och Ishults Bygdegård Sjövik. Det kan även finnas privata alternativ.

STEG TRE - EGET PRODUKTIONSKÖK

När efterfrågan ökar ytterligare och verksamheten växer från småskaligt till en större verksamhet så krävs det att man som producent har ett eget produktionskök. Ett produktionskök kan inrymmas i exempelvis en arbetsbarack, modulhus, villavagn på egen tomt eller i en befintlig lokal såsom en restaurang, byskola eller samlingslokal. Produktionsköket på Öland inryms i ett mindre befintligt hus. Ombyggnationen för att anpassa det till ett produktionskök kostade ca 350 000 kr år 2002.

Kostnader för att bygga ett helt nytt produktionskök i en nybyggd fastighet ligger på ca 25 000 kr/m². Modulbyggnader eller liknande är något billigare och priset där ligger på ca 20 000 kr/m². Storlek på produktionsköket beror helt på vilket typ av tillverkning du har. Det behövs även förvaring för förpackningar och tillbehör samt lager för färdiga produkter.

Prisexempel: Nybyggd modulbyggnad på 50m² kostar ca 1 miljon kronor i investering.

När det gäller produktionskök så är det viktigt att man tänker igenom alla moment och skriver en inköpslista för all utrustning som krävs. Inlastning och utlastning är särskilt viktiga att tänka igenom. De måste de vara såväl separata, hygieniska som praktiska. Du kan få hjälp av en konsult för att utreda hur det ska byggas för att passa din verksamhet och för att det ska bli godkänt.

FINANSIERING

Banklån, företagsstöd & investeringsstöd

För företag som ska investera i och finansiera ett eget produktionskök finns flera möjligheter, nedan har vi listat några:

- **Banklån**
Det finns många banker att välja mellan.
- **Coompanion**
Om man vill samarbeta med några fler producenter så kan man starta ett kooperativ och få hjälp av Coompanion.
- **Mikrofonden**
Syftar till att hjälpa företag inom lokal utveckling med att ställa ut garantier för banklån där egen säkerhet saknas.
- **SKB Näringslivsutveckling**
Kan gå i borgen med upp till 50% av lånesumman (max 3 miljoner) för små och medelstora företag. Återbetalningstid på som längst 5 år. Kan ge lägre ränta på lånet. Konsultcheckar på max 50 tkr för ekonomisk rådgivning, konsult eller annan expert.
- **Länsstyrelsen**
Länsstyrelsen erbjuder olika stöd till företag. Aktuellt under 2020 är förädlingsstöd för att skapa nya jobb och investeringsstöd för nya jobb. Besök Länsstyrelsen i Kalmar läns hemsida för att läsa mer.
- **Astrid Lindgrens Hembygd**
Leader-området Astrid Lindgrens Hembygd kan bidra med stöd och diverse checkar. Det går dock inte att söka för investeringar men för exempelvis renoveringar, utveckling av verksamheten och entreprenörscheckar.
- **Region Kalmar län**
Hos Region Kalmar län kan man ansöka om konsultcheckar och affärsutveckling upp till 100 tkr (kräver egen insats).

FÖRSÄLJNINGSKANALER

Nå ut till konsumenterna med din produkt

Som mathantverkare så behöver du nå ut till konsumenterna med dina produkter. Det finns flera olika alternativ som alla har sina fördelar och nackdelar. Nedan listar vi några tips!

- **REKO-ring**

Ett bra sätt att prova dina produkter är att sälja via REKO-ring Oskarshamn som startade i slutet av sommaren 2019. REKO står för Rejäl Konsumtion och är ett sätt att handla och sälja lokalproducerad mat, helt utan mellanhänder.

Fördelar med REKO är att producenten är inte behöver några mellanhänder och kan därmed få en större vinst själv, mindre svinn, mindre tidsåtgång än exempelvis en marknad som tar flera timmar. Producenten skapar en relation med kunden och kan få feedback vid utlämningen. REKO via Facebook kräver en hel del administration men det finns verktyg såsom Local Food Nodes som minimerar och underlättar administrationen för producenten. Fördelar för konsumenten är att få möjlighet att handla färsk mat i säsong, träffa producenter, unika varor, minskar långa transporter & mindre svinn.
- **Marknader**

Det finns ett flertal marknader runt om i kommunen och länet som mathantverkare kan medverka på. Mathantverkare vill gärna ha marknader med lokalproducerat och bland annat så arrangeras Kristdalabygdens Skördefest på hösten där endast lokalt och närproducerat är med.
- **Saluhall**

Under arbetet med denna förstudie har idéer förts fram om en saluhall. I Frankrike är det populärt med saluhallar där minst 10–15 producenter delar på lokalkostnader, marknadsföring och arbete för att hålla saluhallen öppen. Varje producent arbetar en halv till en dag i veckan medan produkterna säljs varje dag.
- **Gårdsbutik**

Har man egen gård så är gårdsbutik ett alternativ för att sälja både sina egna produkter men även genom att ta in och sälja andras produkter. Ett gott exempel i närheten är Skurö Gårdsmejeri och butik utanför Figeholm.
- **Webbutik**

Producenter kan starta en egen webbutik för att sälja sina produkter. Producenten tillverkar sina produkter, konsumenten beställer i webbutiken och producenten skickar beställda varor varje vecka. Ett gott exempel i närheten är Lindhags Delikatesser AB som bland annat säljer sina produkter i egen webbutik.
- **Lokala butiker & caféer**

Det finns en del lokala butiker och caféer som säljer lokala produkter. Ett gott exempel i närheten är Verandan Deli och Bar, Bråbo Café, Skurö Gårdsbutik och Axelssons i Aby utanför Målilla som har lokala produkter.

- Stormarknader
Det finns en del stormarknader som säljer lokala produkter.
- Grossister
Har du produkter i större skala kan du sälja dem till en grossist för att nå dina kunder.

KURSER

Stimulera och inspirera till småskalig lokal produktion.

I samband med studiebesöket på Öland så fick vi tips om ett antal kurser som kan hållas för att stimulera och inspirera till småskalig lokal produktion. När kurser innefattar endast teori så kan antal deltagare vara många men när kurser innefattar både teori och praktik så bör gruppen ha max 8 deltagare.

- Hushållningssällskapets certifiering med Anders Hjort
- Kurs: Baskurs i hygien 4 tim för alla som är intresserade
- Kurs: Från bär till marmelad/sylt/saft
- Kurs: Livsmedelshygien – kött, grönsaker
- Kurs: Inspirationskurser – prova på – feedback
- Kurs: Utomhusmatlagning
- Infokväll om godkänt kök, planering, inspirerande kurser etc. Per Nilsson, livsmedelansvarig på kommunen och godkända köket.

SAMMANFATTNING

Syftet med förstudien var att undersöka möjligheterna för att öka antalet producenter som arbetar med förädling av lokala produkter samt undersöka om det är möjligt att använda befintliga lokaler eller nybyggnation av ett produktionskök.

Författarna drar slutsatsen att bygga ett produktionskök för uthyrning till större producenter inte är aktuellt. Det är svårt att hantera med bokningsschema, städning, påfyllning av förbrukningsvaror, underhåll av maskiner etc. Det är dessutom dyrt att bygga när man inte vet hur många producenter som har behov av ett produktionskök. Kooperativ kan vara en lösning om flera producenter vill gå ihop och bygga ett kök men då kvarstår problemen som vi tidigare nämnt.

Mathantverkare som startar i sitt eget kök och använder exempelvis REKO-ringen för att prova sina produkter växer så småningom ur sitt kök och då kan man använda befintliga samlingslokaler för att producera sina varor.

När verksamheten växt sig tillräckligt stor så bör man satsa på ett eget produktionskök. Det finns flera olika möjligheter till hur man kan bygga. Det krävs en investering men med en bra produkt som går hem hos kunderna kan vara väl värt att satsa på.

Vi ser fram emot att se fler mathantverkare i Kristdalabygden.

TIPS & KÄLLOR

- Oskarshamns kommun - Starta och driva livsmedelsverksamhet – www.oskarshamn.se
- Växande värde – Livsmedelsstrategi för Kalmar län 2016–2025
- Länsstyrelsen
- Region Kalmar län
- Livsmedelsverket
- Eldrimner.com – rådgivning för mathantverkare
- Studiebesök i utvecklingsköket, Torslunda på Öland
- Hjemmeproduktion.dk – bra produkter för mathantverkare