



innovation

Nyhetsbrev nr 11 2005

TEMA: LIVSMEDEL- GRÖNSAKER – FRUKT - POTATIS

Att synas på rätt sätt!

En enhetlig design leder ofta till ett förstärkt ansikte utåt. Hur uppfattar kunden ditt företag? Hur bygger du din profil? Maria Schmitd-Larsson arbetar med produktdesign (www.makedesign.se) och tisdag den 17 januari kl. 9.00-16.00 på L:a Böslid i Eldsberga, träffar du henne:

- ❑ Vi tittar närmare på ditt livsmedel/din produkt, förpackning, butiksinredning, marknadsstånd, företagsbil etc. Upplever kunden dessa tillsammans som genomtänkta?
- ❑ Lär dig hur du utnyttjar färg och form.
- ❑ Så utformas budskap så att de uppfattas som du vill.

Dagen växlar mellan teori och övningar. Medtag gärna produkter, förpackningar, etiketter, broschyrer och ev. utdrag från hemsida. Kursen vänder sig till gårdsproducenter/småskaliga tillverkare. Info/anmäl: Eva Hessel HS 035-46508. Pris: 150 kr inkl. mat, fika. Arr: Hushållningssällskapet, Regional Matkultur, Länsstyrelsen

Bär till italiensk glass

Ricardo Boggian och Sylvia Schleputz är nystartade landsbygdsföretagare som har köpt en mindre gård utanför Halmstad. Deras ambition är att bygga upp en mindre produktion med småskalig glasstillverkning. - Vi vill i möjligaste mån använda svenska och helst halländska produkter i tillverkningen, berättar Ricardo, och efterlyser leverantörer av jordgubbar, blåbär och hallon av hög kvalitet. 035-32084

Mejeri i Kalv?

I vår genomförs en förstudie för att undersöka möjligheterna att etablera ett lokalt mejeri i Kalv. Som ett led i detta anordnas ett seminarium onsdag 11 januari kl. 10-16 i Kalvs bygdegård, Svenljunga kommun. Medverkar gör Tor Norrman från Skärvångens bymejeri i Jämtland, som delar med sig av erfarenheter med att starta och driva mejeri. Peter Drotz från Sjuhäradsmat berättar om arbetet med att stärka den lokala livsmedelskonsumtionen. www.bymejeri.com, www.sjuharadsmat.com
Anm. Kooperativ Utveckling 0325- 47727

Premiär för Källsjö Mejeri

- ostkaka på halländskt vis

Skogsmjölks ek. förening har haft världspremiär för sin ostkaka! Fem mindre mjölkgårdar i trakterna runt Källsjö i Falkenbergs inland bidrar till råvaran. På Hushållningssällskapets Julmarknad (se bild) sålde/delade Hans Johansson och Lennart Svenäng ut smakprover med sylt och grädde. Senare på Slottets Julmarknad i Halmstad fortsatte de sitt triumftåg. 60 kr/ 650 gr. 0340-91332

Två matiga kurser

På höstens kurser i Livsmedelshygien och HACCP passade flera landsbygdsföretag på att öka sin kompetens inför den stundande nya livsmedelslagstiftningen. Öströö Fårfarm, Västkustägg, Vinbergs gårdshandel, Vallängens gårdsbutik, Mattoppen, Holmana Gårdsmejeri, Bingsgårde B&B m.fl. fanns med på deltagarlistan.



Bra guide för nya företagare!

Vilka krav ställer myndigheterna på produktionen? Vilka lagar måste jag uppfylla för att kunna producera och sälja? Guiden ger en bra inblick i gällande livsmedelslagstiftning och passar den som vill sätta igång med förädling av livsmedelsproduktion i liten skala. Skickas efter från LRF 08-7875494 (kostnadsfri)

Grön Kraft *

- hon möter efterfrågan med ett brett sortiment

Odlingen på Gårdakrik omfattar 1,5 hektar KRAV-odlade grönsaker och potatis. Sortimentet är brett med bl.a. rödbetor, morötter, lök, pumpor, sockermajs och bönor. De två växthusen (ca 60 m²) förser kunderna med tomater och gurka. Framöver kan kunderna även köpa primörer. – Jag tror att vi kan locka hit fler sommargäster på så sätt, menar Susanne Emilsson-Lagerstedt som både möter pensionärer, barnfamiljer och invandrare i sin gårdsbutik. Omsättningen växer för varje år och Susanne tror att gårdsförsäljningen kan ses som en motpol till lågpris och anonyma importvaror. Klastorp, Varberg, 0340-624068, www.klastorps-gronsaker.nu



Hur vild är din matbutik?

Läs om landets ledande leverantör av vilt, Åke P Fågel & Vilt i Malmö, under avsnittet "Jakt".

Alltid någon på gång

Resultatet av studien "restaurangbranschens inställning till regional mat" hittar du på "sajten": www.livsmedelssverige.org. Klicka på Regional mat. På sidan kan du följa nationella händelser som berör projekt, aktiviteter, rapporter. En nät-prenumeration kan rekommenderas.

En kock i ditt kök! #

Några företag nappade på erbjudandet. Fem livsmedelsproducenter fick besök och rådgivning av en professionell kock. Det kunde röra sig om en ny produkt, nytt tillrednings sätt, byte av recept eller idéer runt kryddsättning etc. Att få in en extern person i sitt kök/beredningslokal, som ser det med helt nya ögon, kan resultera i något spännande. Eva Hessel (035-46508) och AK Hamilton (070-5349063) koordinerar halländska kokkar till producenter. Max 3 tim/företag. I vår finns eventuellt chans för fler att delta. Missade du tillfället?



"Sluta gå i gummistövlar" *

Framtidsdagen 2005 på L:a Böslid gick i matens tecken. Medverkande gjorde bl.a. Björn Lager från Handelsakademin i Göteborg som gav förslag på hur producenten kan agera mot handelsledet. Hans ambition var att tipsa odlare och uppfödare. Här följer några exempel:

- Tänk hela vägen fram till slutkund. Studera hela kedjan.
- Sälj inte till alla! Välj speciella segment t.ex. invandrare, bostadsområden, singelköpare, företag, restauranger, enskilda butiker eller saluhallar.
- "Vem vill köpa en död höna?". Kunden vill köpa en matupplevelse, en måltid.
- Använd inte karbonpapper. Producera något nytt istället.
- Viktigast är din egen inställning. Anamma "11 budet" = Ge dig aldrig!
- 99,5% av jordens befolkning har fortfarande inte provat svensk mat. Störst exportör av svensk mat = IKEA.

Björn Lager, 0708-240490, www.handelsakademin.se

Utbildar matkreatörer *

På Handelsakademin i Göteborg utbildas säljare och matkreatörer. Efter utbildningen anställs eleverna som inköpare på större livsmedelskedjor. – De flesta av eleverna har ingen kunskap från råvaruproduktion, berättar Björn Lager (se ovan) som gärna ser mer av detta i sina kurser. – Det vore intressant att få en närmare koppling under praktiken med landsbygdsföretaget t.ex. lantbruk, småskaliga anläggningar eller serviceanläggningar (mat/turism). Mötet med unga yrkesverksamma elever kan samtidigt stimulera dig som företagare, menar Björn som gärna ser kontakter i Halland.

Kunskap om producenter i bakfickan *

Flera av byborna blev oroliga när affären i Långås var till salu. Rädningen blev Elisabeth Johansson som sedan i oktober driver byns servicebutik. Med erfarenheter från tidigare arbete på bl.a. Öströö Fårfarm tog hon steget att starta eget. Förutom en allsidig servicebutik kommer hon kunna erbjuda färdiglagade rätter och catering till kalas. Elisabeth värnar om halländska producenter och i hyllorna hittar vi potatis från Långås, grönsaker från Ugglarps Grönt, Östras bröd osv. Här finns utrymme för fler produkter.

Nygräddat i vägkanten på Nissastigen*

Syltklicken på våfflan kommer från HAFI (Hallands Fruktindustri) och mjölet i smeten från Berte Kvarn. Marita är även intresserad av att erbjuda gästerna våfflor bakade på ägg från någon halländsk äggproducent. Företagets tyska kunder frågar ofta efter viltprodukter och möjligheter att handla älgkött. De vill tillaga en riktig älgstek eller beställa en viltmåltid. - Vi saknar både butiker och restauranger i länet som kan tillgodose deras behov, menar Marita som gärna vill rekommendera gäster var de kan hitta dessa platser. Nästa år står deras bakstuga färdig och tunn- och matbröden från den vedeldade ugnen lär inte bli svåra att sälja. Marita, Leif Vahlberg, Glassbo Våffelstuga, Hyltebruk 0345-20825



Västmanland visar "Landsbygdens Mat"

25 landsbygdsföretag medverkar i kartan och här följer några:

- Gröna Hagars Kött. En grupp lantbrukare som gemensamt saluför och säljer nöt-, lamm- och fläskkött. 0224-745124.
- Sörfennsta mejeri. Mjölproducent som tillverkar ost och glass, 0227-20033
- Kungsbyn Bygdens Mat. Saluhallen på landet. Charktillverkning, restaurang, djurparken "Noaks ark". 021-21250, www.kungsbyn.se
- Tränsta ekologiska kalkon. Färska, rökta och förädlade produkter, 0221-42026
- Stora Hällsta valskvarn. Förädlar KRAV-godkända produkter. Fullsortiment på mjöl. Tillverkar bl.a. knäckebröd, 0224-15166, www.storahallsta.com
- Wernergårdens nybyggda mejeri. Förädlar gårdens fjällkomjolk till bl.a. vit- och blåmögelostar, 0223-61169. www.wernergardensmejeri.se

Beställ matkartan från HS Västmanland 021-177720, info.u@hush.se

Hallands Örter ombesörjer försäljning

Vegolia i Falkenberg är Sveriges största producent av ekologisk rapsolja. Av den totala produktionen på 1000 ton KRAV-odlat rapsfrö tillverkas 300.000-350.000 liter olja. Förutom till huvudleverantören Karlshamns oljefabrik levererar Vegolia även olja till Hallands Örter HB. Företaget i Abild säljer den ekologiska rapsoljan vidare i konsumentförpackning. De både buteljerar och levererar. Oljan saluförs som exklusiv lokalproducerad vara i gårdsbutiker och på marknader. Försäljningen ligger på ca 6000 liter/år. - Vi säljer till både gårdsbutiker och större ICA-butiker, berättar Clive Gerrisson som menar att deras bästa försäljnings-platser utan tvekan är julmarknader och Bondens Egen Marknad. Finns det fler gårdsbutiker som vill saluföra varan går det bra - speciellt intresserad är Clive av återförsäljare i södra länsdelen. 60 kr (500 ml). 070-2181561.



Nya sätt att äta majs*

Eskilöls gård ligger i vägkanten på väg 117 och besitter det där perfekta läget för att bedriva gårdshandel. – Vi märker dock av att det ofta krävs mer än en enskild produkt för att få folk att stanna till, noterar familjen Strömberg och funderar på att komplettera sortimentet med produkter från andra odlare. Deras majs (4 olika sorter) mognar under naturliga omständigheter i mitten av augusti och säsongen sträcker sig vidare i 5-6 veckor. - Majs passar utmärkt att grilla och det vore intressant att få fram färdig majs i juli, menar Johan som funderar på att plasta fältet för att få en tidigare mognad. Han tänker även kring olika typer av förädling t.ex. smaksättning och förpackning. Anette, Johan Strömberg, Tjärby, Laholm 0430-19077 (fotot har inte med företaget att göra)



Lär dig ysta

...den 23-27 januari kl. 9-17 på Rösta Mejeri som ligger utanför Östersund. Du får lära dig baskunskaper i ystning: mjölkens kemi, mjölkens mikrobiologi, mjölksyrakulturer. Vi tillverkar mjuka osttyper (camembert och Münster), pressade osttyper, bleuostar, feta och mozzarella. Teoretisk genomgång varvas med praktisk ystning. Du erhåller kunskaper om hur man styr ystningen och vilka fel som kan uppstå vid olika tillverkningar. Handledare Michel Lepage är gårdsystningsrådgivare från Frankrike. Pris: 2250 kr (+ moms) inkl. mat. Info/anm. www.eldrimner.com/kurser. 063-146065

Magert med osttillverkare

Flera av länets restaurangchefer efterlyser ostar med halländsk anknytning och några av dem som letar efter chevré (getost) är Janne Billing på Varbergs Stadshotell (0707-887053) och Torsten Körling på Restaurang Tylösand (035-30500). I länet finns bara två gårdsproducenter; Holmana Gårdsmejeri (se nedan) och Skoga Getgård i Frillesås (0340-652564). Är du intresserad av kontakter med ytterligare producenter så ring ordförande i "Sveriges Gårdsmejerister" Kerstin Johansson (0321-42129) som driver NordgårdsOst utanför Ulricehamn.

Vinnande ost från Hishult

"Krämig konsistens och en alldeles underbar smak"

Boels Blå vann guldmedaljen i sverigemästerskapet för småskalig livsmedelsförädling. Det är första gången hon tävlar med den. – Det gör det extra roligt att vinna den prestigefyllda blåmögelost-klassen där konkurrensen är stenhård, berättar Boel Bindby (0430-40074) som driver Holmana Gårdsmejeri i Hishult. Hon använder ekologisk komjölk som förädlas från eget recept. Tävlingen arrangerades i Östersund av Eldrimner - ett resurscentrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling. Läs mer nedan. www.boels.nu.



Ost & marmelad provning

- I Sverige har vi några av världens godaste ostar gjorda på får-, get- och komjölk, tycker Irwing Johansson som bor i Gällstad. Hans bakgrund i mejeribranschen gör att han håller i olika typer av ost- och vinprovningar. Vinframställning har många likheter med osttillverkning. Hans profil är provningar av ostar från småskaliga Svenska Gårdsmejerier från hela landet. En provning brukar innehålla smakprover från fem olika "ostfamiljer" och till detta serveras marmelader och bröd (ofta lokalproducerat). Det kan vara t.ex. Munsänkarna, LRF, något företag eller förening som anlitar honom och bjuder in sina kunder eller medlemmar. Ibland är det restauranger eller värdshus som anordnar smakaftonen. Han har redan en del kontakter med Hotell, Spa, Värdshus och mindre anläggningar i Halland. Kan Irwing också vara en bra kontakt för dig? 0708-871259, www.irwings.se



Satsa på syrade produkter! #

Mjölksyrade produkter (som både har medicinska, dietiska och kulinariska värden) väntas få en ökad efterfrågan i framtiden. Vi har listat ett 10-tal småföretagare som vill inspireras/öka sin kunskap vad gäller vidareförädling av bl.a. grönsaker och svamp genom mjölksyrejäsning. Finns det fler intresserade för denna 2-dagarskurs?

Anmälan görs till Helena Lans LST 035-132256

Ekologisk odling av vindruvor #

Odling av vindruvor håller på att vinna mark. Introduktionskursen som vi genomförde i Halland förra året lockade mängder av lantbrukare och fortfarande är intresset stort. Den 26 januari arrangeras en fortsättningskurs i Bohuslän och medverkar gör, Nordens enda vinodlingskonsulent, dansken Peter Lorentzon. I samband med den arrangeras även en beskärningskurs som många efterfrågat.

Mer info: Kirsten Jensen 070-5715351

Charktillverkning av lamm

Är detta en kunskap som du saknar och har behov av att utveckla i ditt företag? Läs under avsnittet "Djur".

"Jag försöker göra mitt företag tilltalande"*

Uppoffringen talas det sällan om när vi pratar om entreprenörers roll i samhället. Katarina Sundvall driver sedan i mars 2005 Charlottas Wårdshus på L:a Böslid. Hon menar att eget företagande är ett ensidigt slitande. – Vi behövs för att hålla landet igång och som förebilder för andra. Samtidigt som tiden är knapp för det viktiga – hälsan, barnen, det sociala nätverket. Efter 10 år som företagare har hon kommit en bra bit på väg. – Jag vill känna mening i det jag gör och försöka vara ärlig i det. Ge människan vad den vill ha, finns det något som heter. Frågan är bara vem/vad som har bestämt vad människan vill ha?

Wårdshusets verksamhet är enkel

Konferenser och seminarium på vardagar. Publika tillställningar kring jul och högtider. Prismässigt: medel. Inriktning: halländskt och svenskt. Wårdshuset 035-46537

"Minimässa" mot restauranger

- den 15 mars på Societén i Varberg

Halländska producenter möter restaurangernas kockar/inköpare! Missa inte tillfället att visa upp dina produkter och berätta vilka möjligheter du har att leverera. Möt kockarna och lyssna på vad de vill köpa. Arrangemanget vänder sig till mindre livsmedelsföretag som arbetar med småskalig produktion.

Arr: MatHalland. Info: Eva Hessel HS 035-46508

Nya regler för slakterier

- vad är det som gäller?

Från och med 1 januari 2006 gäller nya regler om hygien och offentlig kontroll. När livsmedelsreglerna EU-anpassas drabbar det alla kontrollslakterier inklusive gårds- och viltslakterier. Eventuellt kan de svara på dina frågor: Livsmedelsverket 018-175500. Läs mer: www.slv.se

Viltkött i saluhall

Nu kan du handla vilt i saluhallen Gott & Smått i Unnaryd. – Från början sålde vi mest korv men sortimentet har utökats med både älgstek och grytbitar, berättar Sara Dymne som är elev i årskurs 2 på Vildmarksgymnasiet. Eleverna lär hela kedjan – jakt, slakt, förädling och försäljning. Fler nya produkter är på väg in i kyldisken. 0371-600 46, www.vildmarksgymnasiet.se. www.huconn.se/saluhallen



Kor och IT

- *entreprenörer, inspiratörer och ekologiska lantbrukare*

Landsbygdsutveckling genom lantbruk, kort och gott. I den nya broschyren presenteras 15 lantbruksföretag som genom ett fantastiskt entreprenörskap utvecklat en rad produkter och verksamheter. Två av dessa kommer från Halland (Öströö Fårfarm, Limabacka kvarn). Jag rekommenderar att du skickar efter den! Utgivare är Ekologiska Lantbrukare, 018-101006, www.ekolantbruk.se

Ökad kunskap i torkning

- *bär, frukt, örter och kött*

Vill du utöka ditt sortiment med torkade produkter? Ni bär- och grönsaksodlare/-förädlare kan på 2-dagarskursen lära er mer om torkning av:

1. Bär och frukt lämpliga för konditoriprodukter
t.ex. blåbär, jordgubbar, hallon, äpple och hjortron.
2. Rabarber, kryddväxter samt olika bladväxter.
3. Nöt, älg och svamp m.m. lämpliga till torkad friluftsmat.
Köttchips och köttstavar är några exempel på en av många oprövade produkter.

Intresserade kontakter Magdalena eller Helena Lans 035-1322256.

Boka plats på Påskmessa

- *den 8-9 april på Böslid*

Ett helt nytt försäljnings- och marknadsföringstillfälle är under uppsegling.

Ett tema som kretsar runt mat & trädgård. Mässan ska inspirera och ge besökare tips inför påsken och våren. Vi hälsar företagare som vill saluföra lokalt producerade livsmedel välkomna. Boka plats redan nu hos Eva Hessel, HS 035-46508

Vildsvin på tallriken

Charlottas Wårdshus har det. Finns det fler (gårds-) restauranger som erbjuder halländsk vildsvin på menyn?

Bli biodlare!

Marknaden ropar efter svensk honung och fler pollinerande bin ger dessutom ökade skördar. Skörden på ett rapsfält med bikupor i närheten kan öka med hela 5-15%. Allteftersom vi odlar mer raps skapar det också affärsmöjligheter för binäringen. I Skåne arrangerar LRF kurser som tar upp:

- Modern biodling, honungsproduktion och pollinering
- Biodling som extrainkomst i lantbruket
- Utveckling av samarbete mellan lantbrukare och biodlare
- Pollinerings betydelse för skördeutbytet av oljeväxter, fröodlingar, fruktträd etc.

Info: Jan-Olof Andersson 0413-559002

Odla och köpa lokalt

I ”Matkultur Falkenberg” ingår ett nätverk av producenter, butiker, grossister/distributörer, matprojektledare och restauranger. - Vi träffas fyra gånger varje år och syftet är att hitta synergieffekter mellan aktörer, berättar samordnare Jan-Olof Andersson (0346-87609) som också håller i taktspinnen. Kan detta vara en intressant kontaktyta för din verksamhet så kontakta honom gärna.



Möt kund på plats i butik

Förslaget är ett resultat från Matkultur Falkenberg. - Vi ställer gärna plats till förfogande (tor-fre) för producenter som vill saluföra och marknadsföra sina produkter, berättar Ulf Persson (0346-78700) som är varuhuschef på ICA Kvantum i Falkenberg. Butiken har 17.000 kundbesök varje vecka. - I de fall vi önskar ta in lokala produkter är det upp till varje butik att göra det, menar Ulf. Respektive butik gör sina egna beslut. - Det som krånglar till det för oss handlare är när respektive producent ska leverera och fakturerar var för sig. Ulf rekommenderar samordning mellan några producenter.

Ollinmäki vingård använder bär och frukt

På gården, som ligger utanför Anttola i Finland, finns restaurang, bed & breakfast, aktion-park och vinproduktion. Här produceras 9 sorters bärvin, 5 olika likörer, 2 sorters sprit och 2 cidersorter. Ca 50% av bäravaren odlas på gården. Företagets framgång beror på att de dels kan erbjuda differentierade kvalitetsprodukter av lokal råvara och dels på en produktbredd som de kan rikta till olika kundsegment. www.xonpuisto.fi



Exklusiv matlagningsskola

Intresset för deras kurser är enormt. På gården Stolpaberga i Bunkeflo söder om Malmö satsar Peter Strömberg och Pernilla Wadmark på att lära folk laga mat. Många företag vill ge sina anställda nya upplevelser som t.ex. bli kock för en dag. Stolpabergas framgång bygger på en profil av lokala råvaror, hög kvalitet och timing ”att vara ute i rätt tid”. Mat & Vin på Stolpaberga, 040-467692, www.stolpaberga.se. PS. Det finns landsbygdsföretagare i Halland som också satsat på exklusivare ”matlagningsskola”. Dessa återkommer jag med i ett senare nummer.

Tårtdecor för landsbygdskafé

Snygga och professionellt dekorerade kakor, tårtor, maträtter lockar kunden till ett snabbare köpbeslut. Har du som ägare/anställd på ett gårdskafé/restaurang behov av denna kunskap, som ett led i att utveckla företaget? Kursen genomförs i vår om intresset är tillräckligt stort. Kontakta Kirsten Jensen LST 070-5715351 eller Magdalena.

Lokal upphandling! En (o)möjlighet?

Sveriges kommuner köper en stor mängd produkter och tjänster varje år. Lagen om offentlig upphandling styr hur handeln i praktiken får ske och för små företag kan kraven på utbud och pappershantering upplevas som oöverstigligt. Kommunernas jakt på kostnadsminimering leder många gånger till att stora, ortsoberoende aktörer går vinnande ur upphandlingen. Från aktörer i lokalsamhället höjs röster för att hänsyn ska tas till bygdens ekonomiska utveckling. På vilket sätt och i vilken omfattning kan kommunens politiker och tjänstemän agera för att stödja små och lokala aktörer? Åke Persson på Borlänge kommun kan svara på frågan och föreläser också i ämnet. 0243-74 000. www.borlange.se/kommun/agenda21/ Livsmedelsdistribution

Vitlök och honung till hälsokost

Beroende på årsmån levererar Anna-Lena Olsson mellan 250-1000 kg honung varje säsong. Den säljer hon till bl.a. ICA i Skrea, Lyngans Ört och hälsokostbutiker i Halmstad, Varberg och Göteborg (ca 50 kr, 700 g). I framtiden funderar Anna-Lena även på att förädla pollenextrakt och propolis. Tillsammans med honungen och gårdens ekologiska vitlök utgör duon en bra kombination. - Bägge produkterna är späckande med nyttigheter och hälsobutiker är en intressant uppköpare, berättar hon. Långås 0346-91369



Brist på Kaprifolkött

Kaprifolkött har blivit ett populärt inslag i butikerna i Bohuslän. Det märks att kunderna uppskattar att köttet styckas och mals i butiken, berättar projektledare Birgit Jönsson. - Vi har tidvis haft svårt att leverera beställda volymer, delvis beroende på hög efterfrågan men också för att tillförseln inte fungerat som vi tänkt oss. Förutsättningarna verkar onekligen goda och parallella tankar florerar redan i Halland bland djuruppfödare. ”Projekt Ginstkött” – visst borde det finnas förutsättningar även i Halland!? www.kaprifolkott.nu

"Beställ veckoransonen från Din slaktare"

Vi har tidigare i nyhetsbrevet skrivit om "Abonnemang på grönsakspåse" och prenumeration på "Månadskassen med rotfrukter". Percys kött i Stockholm är ytterligare ett exempel på ett företag som säljer svenskt kött i "Veckopåsen med charkvaror och hemlagat". Percys driver minut- och butiksförsäljning av nöt, kalv, lamm, fläskkött och vilt. Läs mer på hemsidan om hur de kommunicerar med sina kunder: www.percys.se. 08-7544330. Ett gäng halländska köttproducenter i samverkan skulle klara utmaningen med en liknande affärsidé.

Från stall till butik

Sedan 1998 har företaget Skönero Kött levererat kött från den egna gården direkt till butik och restauranger. Skönero gods utanför Valdemarsvik har en Charolaisbesättning på 200 dikor och 400 ungdjur. Slakten sker i Linköping då djuren är 12- 24 månader. Slaktvikten för tjurarna ligger på 350- 430 kg och för kvigor 280-350 kg. Efter mörning styckas och förpackas köttet färdigt för kyldisk. Försäljningsvolymen är 10-14 nötdjur/vecka och företaget kör ut 3-4 ton i vecka med egen kylbil. Produkterna går till Östergötland, Södermanland och Småland och bland kunderna finns Hemköp, ICA och Handlaren. Konsumenten kan på deras hemsida www.skonero.se läsa om uppfödningen. Konceptet bygger på ett större samarbete mellan sju Charolaisuppfödare. - Men merparten av köttet kommer från våra egna djur, berättar Ola Lönnqvist.

Östergötlandresa som gav infallsvinklar*

Här följer ett urval av de företag som medverkar i det större reportaget.*

Östgötsk ostkaka serveras

Verksamhetsgrenarna är mjölkproduktion (55 kor), skog, bageri, mejeri, matservering och syateljé. Familjeföretaget sysselsätter 4-6 personer. I ostkaksbageriet tillverkas 20.000 kg ostkaka varje år varav det mesta säljs i olika livsmedelsbutiker. Varan kräver kyl- och frysförvaring. Ostkakan är mycket populär på julborden och vi skickar faktiskt en hel del till halländska restauranger, berättar kakmakerskan Anita Ydrestrand. Den säljs i tre storlekar: 1,5 kg =130 kr, 650 g =60 kr, 350 g = 40 kr. Gården tillverkar även vitmögel, fetaost och hemost. I serveringen på boningshusets undervåning tar de emot grupper och bussresenärer. - Att få komma in i bondens hus ger gästen en speciell känsla och är viktig som dragplåster. Brostorp, Tranås, 0140-43054. www.ostkaka.com

Lantbruksföretaget som satsar på fisk

Sjöarps Fisk startade sin fiskodling 1990 och rökeriet öppnade 1992. Fisken odlas i kassodling i sjön (ca 14 ton regnbågslax/år) och företaget sysselsätter 2,6 tjänster. De förädlar 2 ton kallrökt-, 7 ton varmrökt- och 2 ton gravad lax varje år. Produkterna säljs till livsmedelsbutiker, restauranger och i den egna gårdsbutiken. Speciellt efterfrågar restauranger deras rökta dubbelfilé: "kotletten är lätt att servera på bufféer". Sommartid säljer kryddfilén bra.

Stebbarp serverar hemgjord glass

- Bärödling, gårdsbutik och glasskafé

1998 hägnade och planterade de sina första jordgubbar, hallon och jätteblåbär. Drängstugan är numera ombyggt till ett tillverkningskök där förädlingen av gelé, saft, sylt och marmelad sker. Nyhet i år är glassstillverkningen. I kaféet serveras blåbärs-, hallon-, jordgubbs- och rabarbergglass för 10 kr kulan. Även konferensanläggningar i närområdet erbjuder glassen. Många ser det som unikt att servera hantverksmässigt lokalproducerad glass till sina gäster, berättar Lena Gunnarsson på Stebbarps Gård utanför Tranås. Produkterna säljs i gårdsbutiken och på Bondens Egen Marknad. 0140-42048, www.stebbarp.se



Marmelad även på charkuteri - och korvbricken

På gården odlas jordgubbar, vinbär, rabarber, havtorn och hallon. Hos Hargodlarna får vi tips om vilka bärsmaker som passar till vad. Kunden får prova nyheter med havtorn, lingon och moreller smaksatta med vodka, kanel eller rom. - Vi använder gamla recept och försöker hitta lite annorlunda smaker, berättar Ing-Britt. Några exempel på nya smaksättare är chili och choklad. I den s.k. Marmeladerian tillverkas 450 burkar per dag. Produkterna säljs framförallt i delikatessbutiker och varje måndag ringer Ing-Britt till sina återförsäljare. - Som producent måste jag själv alltid kontakta butikerna. Man kan inte vänta sig att bli uppringd....

Ny kunskap gav bättre produkter

...Marmeladkokerskorna arbetar med termometer och koppargryta: små satser över öppen låga. De genomgår för närvarande en längre "Marmeladkurs" med konditorimästare Jan Hed som läromästare. - Kunskaperna har gjort att vi ändrat på metoden att bereda marmeladen samtidigt som vi gått från det konstgjorda pektinet. På Östgötadagen deltog landshövding Björn Eriksson som "dragplåster" i en marmeladprovning. Kanhända en ide som intresserar även vår hövding?! Hargs gård, Kisa, 0494-12488, www.hargodlarna.se

Försäljning av KRAV- godkända ägg

I det gamla kostallet på Hargs gård huserar 1000-1500 höns. Här finns även ett EU-godkänt packeri. När hönsen är uttjänta säljs de vidare. - På så sätt slipper vi hantera slakten och hela det enorma regelsystem som annars kopplas in. Äggen säljs i gårdsbutiken - med en ständig kö på beställningslistan. Äggnischen försörjer ½ tjänst.

Fem gårdar i samverkan

Ydrekött saluför kött från fem gårdar som säljs till restauranger, privatpersoner och Hemköp i norra Småland och Östergötland. Jämför vi med "traditionell" slakt erhåller uppfödarna ytterligare 3-5 kr per kilo. När marknaden efterfrågade mer konsumentförpackat kött kände producenterna sig manade att följa trenden. I de nya lokalerna sker finstyckning och viss förädling bl.a. vakuumpacketering. Totalt har de investerat 2 miljoner i lokalen exkl. inventarier. Viss del förädlas till hamburgare och snart även också till köttbullar och pastorami. - Vi är ute och grillar på tillställningar, mässor, hos företag och på privata fester, berättar Sten-Åke Saldner (0381-56058). Entrecote + bröd (70 kr), rostbiff + bröd (60 kr) och hamburgare (40 kr). Allra bäst fungerar rostbiff eftersom den är tunn och enkel att grilla. www.ydrekott.se

Gör måltiden till en upplevelse

- *gästen är beredd att betala för att uppnå den totala stämningen*

"Matupplevelsen är sinnenas förmåga att absorbera intryck, samt hjärnans förmåga att koppla till tidigare erfarenheter". Kompetens i måltidsgestaltning är speciellt intressant för företagare som satsar på servering och arrangemang. Några exempel på inspirationskällor som kan lyfta turistmåltider är den geografiska platsen, lokala råvaror, inredning, människor som bott eller arbetat i området. Boken "Den goda resan" ger idéer för turistmåltider (nr 2000:5).

Slinglinjen kör varje onsdag

- *Logistiklösning för småskaliga producenter*

Webbutiken www.ostgotsmat.se är under uppbyggnad:

- ❑ Här ska producenten själv kunna gå in och uppdatera sitt sortiment, kvantitet o.s.v. Kunden beställer från utbudet som ofta är säsongsbetonat. Kunderna är restauranger, hotell och andra producenter som förädlar eller säljer kollegors produkter.
- ❑ Möjlighet finns att få småskaligt förädlade och regionalt odlade produkter levererade en gång i veckan.
- ❑ Aktuell prislista och kostnader för producenter och kunder fastställs i vinter.
- ❑ Fakturering sköts direkt mellan leverantör och kund.
- ❑ Det är framförallt producenter av styckade kött detaljer, rökt och gravad lax, ägg, saft, sylt, marmelader och ostkaka som använt sig av slingbilen. Grönsaker finns sällan med i leveranserna.

Projektledare: Louise Alenbrand, HS 070-6750633



POTATIS

Reflektioner från rådgivarhåll *

Hur kan man som odlare agera för att öka förtjänsten? Med hög kvalitet på råvaran, en intressant förpackning och en kostnadseffektiv logistklösning - då har man kommit en bit på väg, menar Rolf Lindholm potatisrådgivare på Hushållningssällskapet (035-46502). Han efterlyser ett liknande publikt arrangemang för vinterpotatisen som "Pärans dag i Båstad" betyder för nypotatisen. Att arbeta mer tillsammans med kockar är ytterligare ett sätt att lyfta fram råvaran i rampljuset, tror han. I länet agerar ett 10-tal mindre och medelstora potatisgrossister, de flesta i Laholms- och Varbergstrakten.

Flera olika bonde initiativ

På Bjärehalvön samarbetar en grupp odlare i ett projekt som går ut på att produktutveckla och effektivare marknadsföra sina produkter t.ex. sätter de potatis flera gånger under vår- och sommarmånaderna för att på så vis kunna skörda potatis ända in i oktober. I Halland pågår redan en del andra företagsdrivna projekt t.ex. försäljning av potatisplantor i kruka.

Nytt från Karlsson

Nu är den här, världens första färskpotatisvodka! Odlare på Bjäre har tillsammans med mannen bakom världssuccén Absolut Vodka tagit fram tre nya sorters vodka. Hemligheten bakom produkten är valen av potatissorterna (Solist, Hamlet, Celine och Princess) som ger dess olika smaker. Starkvaran säljs även i presentförpackning: 3 flaskor á 10 cl. Finns i Systembolagets beställningssortiment. www.bjarehembygd.se

Kryddade godsaker

I samarbete med Gårdschips i Laholm har potatisodlarna på Bjäre tagit fram färskpotatischips i tre olika smaker. En kryddad med tång & algsalt. En annan innehåller Blå Kongo. Den s.k. Svenskblandningen innehåller både blå och gula läckerheter. Chips av mandelpotatis har sålt bra på årets julmarknader. www.laholmschips.se



Gå inte miste om några godbitar! Läs mer under de övriga avsnitten (Upplevelsenäring, Skog, Entreprenad, Livsmedel, Häst, Affärsutveckling). "Affärsutveckling - Stöd" berör samtliga branscher.

* = Läs hela artikeln i HS Tidskrift eller på nätet www.hshalland.net - under Landsbygdsutveckling – Idéarkiv

= Kursen/resan finansieras av Länsstyrelsens Lantbruksprogram. Deltagaren betalar för förtäring och ev. boende
Hushållningssällskapet, Lilla Böslid, Eldsberga. tel 035-465 22. magdalena.pettersson@hs.halland.net

