



# innovation

## NYHETS BREV

NR 10, 2006

L  
i  
v  
s  
m  
e  
d  
e  
l

### Mathalland inbjuder till stor branschdag

- träffa kollegor, utbyt idéer och knyt kontakter  
"Framtidstorget" är en träffpunkt för nyckelpersoner inom tillverkning, handel, restaurang och storhushåll.

- Föredragshållare: Fredrik Bergström VD Handels Utredningsinstitut;  
Karin Ahlberg matskribent Aftonbladet
- Invigning: Hallands nya regionala matvarumärke och handelsportalen Matporten.

Tisdag 24 oktober kl.13.00-18.00 + buffé/ mingel på Societetsrestaurangen i Varberg.

Minimässa: du som halländsk livsmedelsproducent har möjlighet att utan kostnad ställa ut produkter vilket är en unik möjlighet till direktdialog med potentiella kunder inom restaurang, grossist och handel! 250 kr + moms. Info/anm. Linn Berntsson 035-187911  
Läs mer: [www.mathalland.org](http://www.mathalland.org)

### Tips från kryddresan på Österlen \*

"Österlen Kryddor" utanför Ystad säljer hälften av produktionen i gårdsbutiken. Ca 50 % av lavendelskörden destilleras till olja och resten torkas och används till lavendelsocker, lavendelskorpor och doftpåsar. Oljan säljer de till kosmetikaindustrin. Den torkade malörten säljs som brännvinskrydda.

- Våra kryddfältsvandringar är populära och är en viktig del i marknadsföringen, menar Olle. Vi rekommenderar ofta andra odlare att arbeta med sin hemsida, personliga visitkort och kontakter med turistbyrån. 0411-550606, [www.mjuktogott.se](http://www.mjuktogott.se)

### Trendigt med bröd

Tema: *kulturvete med regional prägel*  
Missa inte "Bröd- och Bakdagen" onsdag den 18/10 kl. 13.00-18.00 på L:a Böslid, Eldsberga. Föreläsningarna handlar om odling, mjöl, kvarnar, bakning, kvalitet och hur vi skapar nya säljbara produkter. Medverkar gör Slow Food-rörelsen, SLU Alnarp, Berte Qvarn. Provsbakning. Anm. HS 035-46500. Dekorationsbröd efterlyses!

### Mer attraktiv gårdsbutik #

- en kurs för dig som efterlyser praktiska tips om hur du kan öka lönsamheten för gårdsbutiken.

- Så jobbar du med varuplacering och information i butiken
- Vilka marknadsföringsaktiviteter passar bäst för dig och hur genomför du dem?
- Analys av företag och marknad

Plats: Vallåsens Vårdshus, Våxtorp. Tid: 8/11 kl.13-16.30 + 9/11 kl. 9-12. Anm. Caroline Göransson LRF Konsult Skåne 040-6641684

### Godis på landet – ett lyckat koncept \*

För 3,5 år sedan startade Lena Henningsson sin godisbutik i Tjärby (utanför Laholm) med över 300 sorters lösgodis, karamellstrutar, choklad, glass m.m. Så småningom utökades butiken men nu är det stopp. – Det får inte bli för stort, då försvinner en del av butikens karaktär, menar hon. Familjen Henningsson har planer på hur verksamheten ska utökas, som än så länge är hemliga. Priserna försöker Lena hålla ganska låga; det vanliga godiset kostar 5,90 kr/hg och det lite lyxigare 9,90 kr/hg. Kunderna kommer från hela södra Halland. Sommartid är butiken öppen varje dag och resten av året enbart torsdag till söndag. - Ryktet har spridit sig snabbt och vi har inte behövt lägga särskilt mycket pengar på marknadsföring, berättar hon. 0430-70048, [www.godispalandet.se](http://www.godispalandet.se)

### Missa inte kurs i livsmedelshygien! #

1. Grundutbildning, steg 1: Matsäkerhet - vad är det? Vi tar upp kritiska punkter vid matlagning, smittämnen/smittkällor, matförgiftning, rengöring/desinfektion, lagstiftning, hygien, skadedjur, egenkontroll och praktiska exempel.  
2. Steg 2: HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) är ett arbetssätt för att säkra livsmedlets kvalitet genom hela tillverkningsprocessen. Vardera kurs pågår 8 timmar: gruppundervisning (inkl. praktiska övningar) kombineras med självstudier. Diplom utfärdas efter godkänt prov. Kurserna genomförs på olika platser och tider i höst av Anticimex. Info: Helena Lans LST 035-13 2256. Läs mer: [www.anticimex.se](http://www.anticimex.se)

### Konsten att presentera sin sparris #

De närmaste åren kommer vi att märka av den ökade produktionen av sparris. Att kunna erbjuda ett bredare sortiment och spännande produkter i gårdsbutik, restaurang kommer att bli viktigt. På kursen (1/10) lär du dig om tillredning av sparrisrätter och metoder att presentera sparrisen på ett mer intressant sätt. Målgrupp: nuvarande/ blivande sparrisodlare. Plats: Qvånum Mat & Malt, Kvånum (samåkning fr. Halland är möjlig) Anm. Kirsten LST 070-57153351

### "Lika mat på allas fat" #

Vad ska du tänka på när du serverar frukost, lunch, middag till den som är gluten- eller laktosintolerant, allergisk mot ägg, nötter eller andra födoämnen? Hur lagar du mat, bakar kakor/bröd som passar dessa målgrupper? Kurs för landsbygdsföretagare som driver gårdscafé, gårdsrestaurang och servering. Tid: 26/10 kl. 8.30-16.00. Plats: Simrishamn. Info: LST Skåne 044-252286. Nytt tillfälle: 14/11 i Grästorp.

### Matiga initiativ från Värmland

A. Logistik och marknadsföring: "Bondens egen – Nätverktyg". John Higgins presenterar sitt nya verktyg uppbyggd via Internet, och visar hur marknadsföring, beställning, fakturering, logistikfunktion fungerar. Verktyget ska underlätta för direktförsäljning mot restaurang och konsument. Tid: 24/10 kl.13-17. Plats: Vålberg, Karlstad. Fler regioner är redan igång.

B. Charkkursen fokuserar på torkade produkter. 2-dagarskursen i november lägger tyngdpunkt på s.k. "Spekemat" som utgår från råvaror såsom nötkött, lamm, gris, kalkon, hjort och älg.

Info: HS 054-545600, [www.varmlandsmat.se](http://www.varmlandsmat.se)

### Möjligheter med kulturella måltider

Allt fler av oss kommer i kontakt med mångkulturella måltider, vilket kan skapa möjligheter för både producenter, butiksägare, inköpare och kostansvariga. Seminariet tar upp programpunkter såsom "Integrera grönt – mångkulturell affärsutveckling på landsbygden", "Hur får man nöjda kunder från jordens alla hörn?" och "Konsten att sälja mångkulturell mat". Tid: 4/10 kl.13.30-17, Plats: Stadsbiblioteket, Malmö. Info: 08- 54547700, [www.ksla.se](http://www.ksla.se). Beställ skriften "Den mångkulturella måltiden" från HS.

### Fruktbar kompetens i äppelodling #

Plats: Holma Gård, Höör

1. Extensiv ekologisk äppelodling (1 dag). Den 14/10 berättar danska/svenska odlare om hur de förädlar frukten och kombinerar sin verksamhet med tex. djurhållning.

2. Intensiv ekologisk äppelodling i liten skala.

Tvådagarskursen startar den 18/11.

Info: Esbjörn Wandt 046-200109

### U P P L E V E L S E R

### Turism – en näring för framtiden

"Landsbygdskonferens i Emmaboda"

Tisdag 24 oktober kl. 8.30-17.00

▪ Turism i dag i morgon - Landsbygd

*Jan Lundin VD RTS Sverige*

▪ Landsbygdsturism i "verkligheten"

*Magdalena Petersson, HS Halland*

▪ "Fångarna på gården"

*Rolf Carlsson, Ästad gård*

▪ "Willgot" - den rullande gårdsbutiken

*Ing-Mari Persson, Smedjebacken*

▪ Måltid & Turism. *Urban Laurin*

▪ Hög kvalitet lockar utlandsturist till

*hästryggen, Olle Forsell Saga Adventures*

▪ Skogsturismen på frammarsch

*Erik Hjærtfors, Horseryd*

▪ Vision Glasriket

*Christer Isaksson, New Wave Group*

Dag 2 (25/10): Studiebesök på Kosta/Orrefors

och turismföretag i Glasriket.

Info: 0471-50205, [www.emmaboda.se](http://www.emmaboda.se)

### "North Sea Cycle Route – Cycling On"

- Norge, Danmark, Skottland, Belgien, Tyskland, Sverige

Cykelleden Nordsjöleden (600 mil) går genom

åtta länder ([www.northsea-cycle.com](http://www.northsea-cycle.com)). I Halland

sammanfaller spåret med delar av Ginstleden/

Cykelspåret Väst (från Varberg och norrut). Har

du idéer som kan förstärka projektet/ditt

landsbygdsföretag så kontakta gärna Brittmarie

Rothstein Region Halland/HallandsTurist 035-109561.

### Höstprogram för "Viskadalen Turism"

Välkommen att delta på frukostmöte med tema

"Vildmark" den 3/10 och "Cykel &

vandringsleder" den 5/10. Heldagsseminarium

"Att ta betalt" sker den 26/10. Anm: Kajsa Lager

Brink 033-4357924, [www.destinationviskan.se](http://www.destinationviskan.se)

\* = läs artikeln i nästa Tidskrift nr 7

*Magdalena*

E-post: [magdalena.petersson@hs.halland.net](mailto:magdalena.petersson@hs.halland.net)  
Tel 035-465 22. Fax 465 29.  
Hushållningssällskapet, Lilla Böslid, 310 31 Eldsberga

HS

Hushållningssällskapet och Länsförsäkringar Halland i samverkan

### **Kurs: "Guide- och värdschapsteknik"**

När människor känner sig välkomna, trygga - att de fått kvalitet och känner sig nöjda med upplevelsen - kommer de tillbaka och rekommenderar även andra ett besök.

På kursen lär du dig mer om metoder som rör värdschap, hur guidningen anpassas till olika grupper, pedagogik, intresseväckare, hur miljö/natur påverkar din guidning, guideträning. Kostnadsfri. Plats: Viskadalens Folkhögskola, Seglora, Mark. 4 dagar: 18/10, 31/10, 16/11 (kl. 18-22) och heldag 26/11. Info: se ovan

### **Här landar ål, hummer och krabba \***

"Åla-Hans" är en av Hallands få kvarvarande ålfiskare och representerar den "yngre" generationen fiskare. Förutom ål, hummer och krabba fiskar han äkta tunga, rödspätta, makrill och torsk. - Jag började fiska ål 1993 och har sedan dess sålt fångsten till en och samma grossist, berättar Hans Johansson (070-3913749) som landar sin fångst i Lövstaviken utanför Falkenberg. Krabbor och hummer levererar han till fiskauktionen i G-borg och en mindre andel går till Glommens Fisk. Kilopriset på krabba varierar (6-50 kr) beroende bl. a. hur matad krabban är. Hans är medlem i Hallandskrabban men har hittills inte använt sig av genomlysningsskärmen som står till deras förfogande.

### **Förädling och upplevelser \***

Visst funderar han på någon typ av förädling, direktförsäljning av sin fångst. Men som situationen ser ut nu finns ingen tid för detta, menar Hans. - Idéen kan dock stå öppen för andra entreprenörer. Han har inga direkta uppslag på vad som skulle kunna locka besökaren i sin nuvarande form. Undertecknad ser givetvis en mängd spännande uppslag som skulle kunna gå att ta betalt för: vittja hummertinor, flå ål, lägga nät, sortera fisk, lyssna på fiskehistorier, bo i fiskekoja o.s.v. Vardagssysslor tillsammans med den genuina utföraren blir alltmer populärt inom den växande upplevelseindustrin. Förutsättningarna ser onekligen goda ut för att lyckas - det saknas arrangemang i Halland med tonvikt på yrkesfisket. Jämför vi med lantbrukets Agroturism bör det finnas heta paralleller till fisketurism!

### **Fiskehistorier som säljer**

I andra län t. ex. Bohuslän innebär upplevelser kring hummerfisket en guldgruva för både fiskare, restauranger och turistindustri (om än för en kort period). Att sälja fisket med efterföljande arrangemang (beredning, mat, övernattnings) borde gå att utveckla även i Halland, med en egen profil. Det finns kunder som också kan tänka sig att köpa arrangemang med "ålagille". De så populära gillena på Skånekusten borde vi kunna profilera. Har du någon idé?

### **E N T R E P R E N Ö R E - I - G R O K S**

### **Har du behov av yrkeskörkort?**

Infokväll för dig som är intresserad av kurser, och som vill veta mer om de förutsättningar som gäller för att ta yrkesbevis: CE körkort, maskinförarbrev: grävmaskin- o lastmaskin, yrkesbevis: lastbilsmonterad kran, truckförarbrev, säkerhet på väg och fler av Vägverkets kurser. Mån 9 okt på Lizzies café i Holm kl.19.00. Anm. Herdis Pixsjö LRF/Vuxnas lärande 0705-382392

### **Nytt nyhetsbrevet om bioenergi**

Projekt "Bioenergi som affärsområde" ska utveckla nya lönsamma områden för landsbygdsföretagaren, där energiråvara som t.ex. odlade energigrödor, snabbväxande energiskog, skog, vatten, sol och vind utgör basen. Innehållet i nyhetsbrevet ska spegla olika projekt, presentera relevanta artiklar, bjuda på nyheter och visa på goda exempel. Beställs från LRF ulf.jobacker@lrf.se

### **Fylls med träidéer och reportage**

Nästa nyhetstidning "Nysågat" från Logosåg kommer ut i november och innehåller ett reportage om ett träbygge på äventyrsparken Fun City i Halmstad. (2 nr/år). Här hittar du intressanta artiklar om människor som skapat sig en försörjning inom småskalig träförädling. Logosåg genomför också kurser (givetvis med egen utrustning) i bl.a. sågning, hyvling, timring, takläggning och i att bygga badtunna. - Den 7 oktober genomför vi en 1-dagars sågkurs i Hishult (Laholm) för dem som köpt ett Logosåg, berättar kursansvarig Kenneth Oscarsson (070-2857900). Info: 0611-18285, www.logosol.se.

*Magdalena*

E-post: magdalena.petersson@hs.halland.net  
Tel 035-465 22. Fax 465 29.  
Hushållningssällskapet, Lilla Böslid, 310 31 Eldsberga



### Hingstar på beställning \*

Ågård är länets enda EU-godkända hingststation.  
- Satsningen gör det möjligt för oss att kunna erbjuda ett bredare hingstmaterial. Det berättar Aja Blomberg-Andersson som i år tagit emot 140 ston och använt sperma från 45 hingstar. Företaget sysselsätter 3 heltidstjänster och omsätter 4 miljoner. Nu erbjuder hon nya typer av tjänster bl. a. "häst-BB" där sto och föl får systematisk tillsyn efter födseln. Företagets satsningar på tjänster med alltmer "all-included" kommer förmodligen att intressera helt nya kunder. Aja berättar att hon gärna vill locka till sig fler europeiska hingstar: - Men ägarna önskar att deras häst utvecklas och rids av professionella ryttare under tiden som de står uppstallade här. Krav som lett till deras funderingar av att t.ex. bygga nytt ridhus. Bengtsgård, Falkenberg 0346-83551

### Aja tycker till om stöd \*

1. – Nämn en verksamhet som du tror det finns marknad för? - Jag saknar t. ex. möjligheten att få hjälp med utbildning av unghästar på hemmaplan. Hovslagare är annars en stor bristvara. 2. Vilken typ av stöd kan utveckla hästföretagen? – En ökad acceptans att se hästen som en viktig näringsgren. Aja ser gärna att investeringsstödet även gäller för hästföretag. 3. Hur ska hästföretagare agera för att kunna avancera? - De kan öka sina kunskaper inom ekonomi och marknadsföring, tror jag.

### Hästboende - tjäna på att göra det själv \*

Ågård Hingststation ligger i utkanten av Falkenberg och har skapat tankar om möjligheter att förädla fastigheten. - Att sälja hustomter till hästägare, med tillgång till gårdens faciliteter, har varit en tanke. Ajas man Thomas Andersson menar att enbart sälja tomter eller låta ett byggföretag utföra byggnation ej genererar pengar till markägaren. - Kan man istället som lantbrukare själv stå för hela mark- och entreprenadarbetet öppnar sig givetvis helt andra ekonomiska möjligheter, menar han.

### Öppnat snabb hästföretagsguide!

Letar du efter något speciellt till hästen? Efter något kul att göra till häst? Eller fler kunder? På adressen ([www.hasthalland.se/nav19088](http://www.hasthalland.se/nav19088)) hittar du förhoppningsvis det du söker antingen det handlar om höförsäljare, hovslagare, bed &

box, turridding, försäljningsstall, tränare, stallplatser eller uppfödare. Är du hästföretagare eller driver ett hästrelaterat företag så registrera dig själv under [www.hasthalland.se/nav19119](http://www.hasthalland.se/nav19119)  
Info: HästHalland 035-46513

### Hundar i stia \*

Förr: smågrisproduktion. Nu: hundpensionat med plats för 8 hundar. Sommartid innebär högsäsong för familjen Pettersson i Töringe.- De flesta som lämnar in sina hundar hos dem gör det för att ta semester eller besöka släktingar, berättar Ulla (0346-19102). De tar även emot dagishundar. Priset är 125 kr/dag för att ha sin hund på "Pettssons Hundpensionat" utanför Falkenberg.  
- Även om vi bara drivit vår verksamhet i några månader märker vi att priset behöver ökas för att kunna driva verksamheten. Nu tar de en kontakt med Svenska Kennelklubben, vilken är en viktig aktör i PR-sammanhang för denna typ av verksamhet. I tjänsteföretag som dessa uppstår snart behovet av kringtjänster: – Vi har redan fått frågor om möjligheten att få sin hund trimmad under vistelsen, berättar hon.

### Udda hönsraser som väcker intresse \*

Att visa höns är hobbyn som kan utvecklas till en affärsidé. Sonja Bååth (035-46455) utanför Eldsberga när på idén att utöka sin kursverksamhet. - Tanken är att ta emot besökare som vill titta, uppleva och lära sig mer om hönshållningens magiska värld, menar hon.

### A f f ä r s u t v e c k j i n g

### Vad ska prioriteras i Landsbygdsprogrammet? - vi behöver Din åsikt!

Hur tycker du att kompetensutvecklingen ska läggas upp de kommande åren för att bli mer effektiv och nå så många som möjligt? Vilka ämnen bör prioriteras och hur ska verksamheten se ut vad gäller kurser, coaching, nätverksutbyte, studieresor och forskarutbyte? Hjälpt oss att utforma framtidens kompetensutveckling för jordbrukare och landsbygdsföretagare!  
Måndag 23 oktober kl. 9.00-12.00  
i Vinbergs bygdegård, Falkenberg.  
Anm. [www.n.lst.se](http://www.n.lst.se), 035-132000.  
Info: Solveig Ahlbin 035-132234.

Magdalena

E-post: [magdalena.petersson@hs.halland.net](mailto:magdalena.petersson@hs.halland.net)  
Tel 035-465 22. Fax 465 29.  
Hushållningssällskapet, Lilla Böslid, 310 31 Eldsberga

### Säljer utemöbler på Fladje \*

I Fladje Fåralänga driver Anna Ilstam (0708-146475) sedan tre år en butik med trädgårdsmöbler, inredningsartiklar och presenter. Hon jobbar när andra är lediga. - Det passar mig bra eftersom högsäsongen sammanfaller när Per har som mest att göra i jordbruket. Under vintern besöker hon olika mässor för att leta nya produkter och få inspiration till nästa års försäljning. Marknadsföringen är dyr, tycker hon. - Det är exempelvis svårt att få tillstånd för att sätta upp vägs skyltar, så tills vidare får soffgruppen vid vägen stå för denna del av reklamen.

### Resurscentrum för kvinnor i Varberg

De skapar ett nätverk för tjejer/kvinnor i Varberg. - Det handlar om ett kontaktnät för företagarkvinnor och kvinnor som "vill mer" från stad och land, berättar Helen Andersson (0708-301391). - Nätverket ska på ett lustfyllt sätt stärka oss på väg mot ett mer jämlikt samhälle, bredda kontaktytorna, tillföra ny kompetens och på andra sätt hitta möjligheter att coacha varandra. Samling på Stadshotellet Varberg 1:a tisdagen i varje månad + var 6:e vecka hemma hos/alt. på resp. företag. *Välkommen du också!*

### Byt erfarenhet över en bit mat

LRF och LRF Konsult bjuder in till företagarlunch den 31/10 och 28/11 på Gröna Hästen i Laholm. Läs mer: [www.lrf.se/regionalt/Halland](http://www.lrf.se/regionalt/Halland).

### Efterlysning till julmarknad!

*Testa din produkt - möt kunden direkt*  
På HallandsJul L:a Böslid (17-20 nov) skapar vi i år utrymme för försäljare som kan erbjuda:

- Advents- och julgranar
  - Brasved (hög kvalitet)
  - Pyntegrönt, kransar, lummer, ris m.m.
  - Hårt bröd (kex, knäcke, grissini)
  - Småkakor, "Italienska" skorpor
  - "Skådebröd" av alla slag
  - Grönkål på nytt sätt!
  - Glass smaksatt med julens kryddor
  - Drycker: juice, saft, cider med halländsk profil
  - "Köttlådor till jul"
  - Får- och lammkött (även förädlade produkter)
  - "Potatis- och grönsaks-lådor" på abonnemang
- Plats: Eldsberga. Boka plats hos Eva Hessel HS 035-46508 alt. Magdalena

### Marknadsför dina träprodukter

- *Nyhet i år "Ta ett juldopp i trätunnan"*  
På julmarknaden (se ovan) ställer vi utrymme till förfogande för småskaliga träförädlare som är intresserade av att hitta ny kunder. Antal besökare på mässan ligger på ca 5000 st. Det kan handla om produkter såsom möbler, inredning, stängsel, badtunnor, bastun, timmerhus, slöjd m.m. Visa gärna dina produkter visuellt (alt foton) på datorn. Bemannad alt. obemannad utställning. Montrar ute eller inne. Kontakta oss!

### Var går årets julmarknader?

Det är hög tid att boka in sina säljtillfällen i julhandeln. Under [www.hallandsturnist.se](http://www.hallandsturnist.se) hittar du flera av de större marknader som genomförs i länet. Allt fler landsbygdsföretag arrangerar julmarknader i egen regi på sin anläggning. A. Komplettera gärna sajten med det som saknas B. Har du behov av att marknadsföra arrangemang eller/och söker specifika försäljare så "annonsera" gärna i nästa Nyhetsbrev (utkommer ca v. 44).

### Nu startas lokala nätverk i Hyltebygden

Tanken är att det skall vara ett forum för erfarenhetsutbyte, men även innehålla föredrag och möten med utomstående "experter". - Ett sätt att stimulera medarbetare och få in nya tankar och idéer i företaget, menar Claes-Göran Östlund på Hyltebygdens Lärcentrum (0345-18214). Intresserade kontaktar honom.

\* = Läs hela artikeln i HS Tidskrift nr 7 eller på nätet: [www.hshalland.net](http://www.hshalland.net) - Landsbygdsutveckling-Idéarkiv  
# = Finansieras av Länsstyrelsens Landsbygdsprogram (K2-medel). Deltagaren betalar för mat och ev. logi.



*Magdalena*

E-post: [magdalena.petersson@hs.halland.net](mailto:magdalena.petersson@hs.halland.net)  
Tel 035-465 22. Fax 465 29.  
Hushållningssällskapet, Lilla Böslid, 310 31 Eldsberga

HS

Hushållningssällskapet och Länsförsäkringar Halland i samverkan