



innovation

NYHETSREVE

NR 2, 2006

Nu nås snart 1500 adressater (400 per post och 1100 per mail) av nyhetsbrevet och av dessa utgör 3/4 halländska landsbygdsföretagare. Varje vecka tillkommer nya mottagare både i och utanför länet. För den som söker specifik information och inspiration är det en mycket uppskattad kanal.

Studieresa: "Tillverkning av planteringsjord" #

Intresset för att bygga biogasanläggning för rötning av stallgödsel växer. Kombinerat anläggningen med en gödselseparator får man ut en fraktion rik på näring (fosfor, kväve) som kan användas bl.a. för tillverkning av planteringsjord till försäljning. Onsdag 22 mars (kl. 8-18) besöker vi Hasselfors Garden i Perstorp, Weibull Trädgårdsanläggning i Sösdala samt Wrams Gunnarstorp som bygger en ny biogasanläggning. Anm HS 035-46522. Info: Sara Bergsström 035- 46509

Öka din skicklighet i stensättning

- Vi planerar en 3-dagarskurs i sten- och plattsättning som passar trädgårdsentreprenörer och Farmartjänst:are, berättar Herdis Pixjö (0705-382392) som arbetar med Vuxnas lärande. Hon koordinerar fler kurser för lantbrukare/ landsbygdsföretagare bl.a. ADR, Säkerhet på väg, Hjälp på väg, Miljö på väg, Heta arbeten. Stämmer det med dina behov - sätt upp dig på intresselistan.

Skapa affärsrelationer under NÄREKO-dag

Hur utvecklar vi affärsrelationer för närproducerad och ekologisk mat? Seminariet den 30 mars kl.9.30-15 på Gunnebo slott i Göteborg, vänder sig till aktörer som arbetar med småskalig livsmedelsproduktion t.ex. företag, restauranger, förädlare, kostchefer, grossister:

- Slakteri, gårdsbutik, restaurang, mejeri och bryggeri

Rolf Axel Nordström Ängavallen, Vellinge

- Framgångsfaktorer för slowfoodrestaurang

Björn Stenbäck Salt & Brygga, Malmö

- Gunnebo som mötesplats för lokal mat

Lena Wikström VD

Anm./info: HS Väst 0521-725500

Läs mer: www.hush.se/opn, www.angavallen.se, www.saltobrygga.se. Arr: LST, VG regionen, HS

Förstå konsumentens köpbeteende! #

Gör dina varor mer attraktiva! 2-dagskursen ger dig kunskaper i marknadsföring, produktutveckling och förpackningsdesign. Lär dig mer om hur företaget kan utvecklas åt "rätt" håll. Tid: 5-6 april kl. 9.00-16.00. Plats: mellersta Halland. Målgrupp: utvecklingsbara landsbygdsföretag inom livsmedelssektorn. Kursledare är Ingrid Persson/Bengt Bussler - båda med stor erfarenhet Info/anmäl. Helena Lans, LST 035-132256

Det finns plats för fler!

Påskmarknad på Böslid - mat, konst och trädgård - Vi ser gärna fler utställare med anknytning till påsken och våren, menar Eva Hessel HS (035-46508). Speciellt företag som säljer konsthantverk med påsktema, blommor, plantor, ris och påskmat. Efterlysning! Visning i hur man tillverkar dörrkransar av björkris. Lör- och söndag 8-9 april.

InnovaMästerskapet – något för dig?

Tre priser á 30.000 kr (värde i rådgivarcheck) ska delas ut i klasserna ungdom, kvinnor och allmän. Mästerskapet vänder sig till LRF medlemmar med innovativa idéer på landsbygden avseende produkt, tjänst eller koncept. Senast 31/3. Formulär: www.lrf.se/medlemssidor. Info: LRF Innova 0771-573573

Full gas...

Efter studieresan till Götene tar nu 30-talet halländska lantbrukare steget vidare. Kursen i affärsutveckling har starkt biogasprofil men innehåller även andra spår som rör bioenergi. För närvarande finns fem grupper: tre i Falkenberg, en i Laholm resp. Varberg. För tillfället finns ingen grupp i Hylte eller Kungsbacka men det är öppet för initiativ. Egen insats: 1500 kr. Info: Lars-Erik Jansson LRF Konsult 035-182923.

Hampa – intressant som energigröda

Hög tid att beställa hamputsäde för vårsådden! HampeKraft verkar för att hampan ska få samma villkor som andra jordbruksgrödor. På hemsidan (www.hampekraft.se) hittar du bl.a. beredningskontrakt som ska bifogas SAM-blanketten, berättar Peter Norberg (073-0426573)

Produktutvecklingsmedel för små företag

Pengarna ska gå till externa tjänster för att utveckla en vara/tjänst - stödet kan uppgå till 50% för dessa kostnader. Berör enskilda företag (1-100 anställda) och företagsnätverk. - Fokus ska ligga på affärsnytta och prioriterade områden i länet är hälsoteknik, upplevelsenäring, livsmedel, inbyggda system samt "lean" produktion, berättar Conny Nilsson på ALMI (035-153800) som tillsammans med Region Halland och Högskolan ansvarar för satsningen. Nästa ansökningstillfälle är den 3 april och 5 juni.

Tema: Jordbruksverkets hästsatsning

HästHalland inbjuder hästföretagare. Möt andra företagare i länet - ta del av och dela med dig av erfarenheter. Torsdag 16 mars kl.18-21 på Kungsbacka ridhus. Kvällens gäst Magnus Nordgren berättar hur Jordbruksverket tänker i sin stora hästsatsning. Anm./info: Elisabeth Falkhaven 035-46513, www.sjv.se/nyhetsarkiv

Värdefull kontakt för turistföretag

Upplevelsenäringen i länet fylls med flera komponenter. Olika personer håller i trådarna för att vidare utveckla teman såsom:

- Shopping: Madeleine Johansson, Svensk Handel 035-218200
- Golf: Ola Sollerhed 070-3233213
- Cykel- och vandringsleder: Tommy Löfquist Region Halland 035-179828
- Mat: Hans Bergsten MatHalland 035-179803
- Camping: Rosie Magnusson HallandsTurist 035-109562
- Häst: Elisabet Falkhaven HS 035-46513
- Konferens: Göran Jönsson Region Halland 035-179815.

Kontakta oss för att få veta mer. Ta tillfället i akt att ingå i nätverk, få information eller delta i ev. projekt.

Preminär för www.bokahalland.se

- gör varor/tjänster bokningsbara på nätet
Ett 60-tal företag (stora och små) deltar i "online" bokningssystem som Region Halland initierat tillsammans med marknadsplatserna Varberg, Falkenberg och Halmstad. - Det finns även möjlighet att hoppa på både nu och senare, berättar Göran Jönsson. Lanseras på TUR-mässan.

TUR-mässan i Göteborg 23-26 mars

- *Halland som näst största Sverigeutställare*
Vad ligger i tiden inom upplevelsenäringen - i länet, landet, världen? Hur ser framtidens marknadsföringskanaler ut? Vilka metoder används av världens olika aktörer? Parera in ditt företag eller ide i sammanhanget. Fack-mässa: 23-24/3. Allmänhet: 25-26/3. Torsdagen är speciellt intressant med happenings och aktiviteter Hallandsmontern invigs kl.11.30. Hemsidor, koncept, premiärer, broschyrer m.m. - mycket släpps under dessa dagar. Info: Brittmari Rothstein 035-109560 HallandsTurist, www.swefair.se/TUR

Internationellt öga i sin köttförsäljning

- *studieresa till Skottland den 31/3-5/4*
Vi besöker gårdar och lantbrukare på öarna Sky och Uist som värnar om naturbetesmarker och som samtidigt gör något extra av sin produktion. Resan passar lamm- eller nötköttproducent - som redan startat eller står i begrepp att börja sälja kött till konsument/butik. Info: Länsstyrelsen Kalmar 0480-82981. Läs mer: www.kompassen.lrf.se

Hygienregler - vad är det som gäller?

Broschyren ger information om de nya hygienregler som gäller från årsskiftet: bl. a. lagstiftningen och företagarens ansvar, kraven på spårbarhet och egenkontroll. Beställ den kostnadsfritt från Livsmedelsverket 018-175506 alt. www.slv.se/bestall trycksak.

Kunskap: Livsmedelshygien och HACCP

Länsstyrelsen har köpt några platser på Anticimex:s kurser. - Det rör sig både om platser på grundläggande livsmedelshygien och egenkontroll HACCP, berättar Helena Lans (035-132056). Deltagare som berörs är lantbruks- och landsbygdsföretagare som utvecklat kompletterande verksamhet inom livsmedel. Max 2 pers/företag. www.anticimex.se/foretagstjanst

Steg 2 i Skåne. Kurs i egenkontroll - HACCP

Med HACCP identifierar du hälsofarorna i produktionen, avgör var och när risker sannolikt kan uppkomma. Innehåll: HACCP - analys och plan. Kurs 1: 23/3 och 3/4 kl 13-16.30 samt 21/4 kl. 9-16. Kurs 2: 23/3 och 3/4 kl. 8.30 -12 samt 11 april kl. 9-16. Plats: Stiftsgården Åkersberga, Höör. Föreläsare: Ulla Lantz. Krav: genomgått (steg 1) grundkurs i livsmedelshygien. Info/anm. Eva Rolander LST 044-252286, www.kompassen.lrf.se

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



Kurs i småskalig ekologisk svampodling #

- odling/försäljning av champinjoner och ostronskivling
Målgruppen är potentiella svampodlare, lantbrukare, landsbygdsföretagare och rådgivare. Tillverkning av eget substrat och besök på demonstrationsodling för champinjoner. Medverkar gör Anders Tullander Svenska Svampodlarföreningen, Per-Olov Andreasson f.d. Fammarps champinjoner, Bosse Nilsson Ugerups Champinjonodling och Pauliina Ivarsson på Hushållningssällskapet. Torsdag 23 mars kl 9.30 - 16.30, Gullbrannagården Eldsberga. Info: Johan Ascard SJV 040-415287. Anm. LST 035-132059.

Ny mäsia för möbeltillverkare och snickerier
Elmia Material & Funktion vänder sig till företag i möbel-, snickeri-, och inrednings-branschen. 25-26 april i Jönköping. Är det något som passar dig? 036-152000, www.elmia.se/mf

300- jubileum för Linné

Hur drar vi nytta av det stora evenemanget nästa år? Vilka möjligheter finns det för ditt företag att medverka i jubileet 2007? Lyssna mer på de aktiviteter som planeras: 21 mars (kl.18.30-21.30) på Pensionat Älgen, Annestad. Anm. 0470-86303

Introkurs i Naturlig Laddning

Kursen vänder sig till landsbygdsföretagare som vill utveckla hälsofrämjande verksamhet. Ett tillfälle att lära sig mer om hälsa samt pröva på arbetssätt som kan användas i det egna företaget. Ons- och torsdag den 5-6 april i Tvärred, Ulricehamn. Info: Carl-Olov Holmström LRF 033-442844, www.lrf.se/sjuhärad, www.naturligladdning.se

Kräfter – vårda, bruka och sälja

Missa inte kräftkonferensen den 4-5 april kl.10-15.30 i Jönköping. Saxat ur innehåll:

- Produktutveckling, recept, biprodukter, kvalitetssäkring av svenska kräfter
- Framtiden för grossistföretaget
- Så kryddar man en turistfiskeanläggning med kräftfiske för besökande
- Yrkesmässigt fiske: redskap, avsättning m.m.
- Prognos - hur utvecklar vi kräftnäringen?

Program: www.fiskevatten.org/kräftkonferens
Anm. 08-7875150. Pris: 1000 kr inkl. moms exkl. boende. Östgöta Kräfter, Sveriges Fiskevattenägareförbund, LRF, Fiskeriverket, Länsstyrelsen, Projekt Astacus, Hushållningssällskapen

KRAV-certifiering av konferensanläggning

Allt fler offentliga aktörer planerar att ta in mer ekologiska livsmedel i sina konferens-upphandlingar. Projekt Ekomat har kartlagt anläggningar i Halland, Småland och Blekinge som visar stort intresse av mer kunskap. Restaurang- och konferensanläggningar välkomnas den 21 mars kl. 9.30–15.30 till Hotell Rådmannen, Alvesta.

- Vägen till KRAV-certifiering
 - KRAV:s regler för restauranger
 - Att finna KRAV-produkter i och utanför närmarknaden
 - Hur marknadsför man sin KRAV-profilerings?
- Pris: 900 kr exkl. moms. Info/anm. Karin Sahlström 0470-40073. Så småningom kommer de att lyfta fram anläggningar med ekologisk profil på hemsidan: www.ekomat.nu

Ekologisk odling av aronia och rosenkvitten

Aronia innehåller höga halter av antioxidanter och rosenkvitten höga halter av pektin. Lär dig mer om dessa spännande industrigrödor måndag 27 mars kl.10-16.30 på Länsstyrelsen i Vänersborg. Info/anm. Kirsten Jensen 070-57153351

Vårmodet på Heagård

Ett exempel på hur två företagare samverkar för att erbjuda kunden något nytt och spännande! Butiken på Landet och Heagårds Skafferier arrangerar sin modevisning söndag 13 mars kl.16. 250 kr inkl. mat. Anm. 035-125580. www.butiken-pa-landet.se/heagård, www.heagardsskafferier.com

Satsning på lamm #

Både efterfrågan och priset för lammkött ökar under vår och sommar. Slaktutbytet på vårlamm kan ligga på hela 50% och tillväxtpacitet på lammen kan ligga på ca 350-400 g/dag. Några platser finns kvar på Fårresan till Skåne den 24 mars med besök på: 1. Bålinge gård, 600 korsningstackor med tidig lamning 2. Bjärhus, 120 korsningstackor med lamning i januari resp. juni, där köttet säljs i gårdsbutiken med egen charktillverkning (www.bjarhus.se). 3. Konga gård, 200 vår- och 300 vinterlamm. Info/anm. Elisabeth Gisellson LST 035-132255.

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



MatPorten öppnar i maj

Projektet ska lyfta fram, öka och förbättra handeln med regionala och mervärdesladdade varor – bl.a. genom en gemensam marknadsportal och samlad logistiklösning. I referensgruppen ingår tio företag; Tångagård, Limabacka Kvarn, Ugglarps Grönt, Stjernerps Gods, EB-Fågel, Wastadalens AB, N Jahn AB, Björnhults golfrestaurang, G:la Mejeriets Gårdshandel och Annika Johnsson.

”Producenter som med stolthet vill visa upp sig själva och sina unikt halländska livsmedel”.

MatPorten riktar sig till producenter och kunder som anser att kvalitet på varor är viktig. – De som reflekterar över varans produktionskälla och särdrag, förtydligar Linn Berntsson (035-179879) som ansvarar för bl.a. kategorisering av produkter och producenter. Kontakta gärna henne om du vill registrera din verksamhet/delta i projektet.

Andreas Thorén arbetar med logistik-lösningar som rör transporter och information.

Projektansvariga är Hans Bergsten MatHalland (035-179803) och Mikael Jidenholm.

Inspireras till biodling #

Marknaden ropar efter svensk honung!

Kvällen vänder sig till dig som ser biodling som en ny sysselsättning/kompletterande verksamhet. Torsdag 23 mars kl.19-22 på Ljungaberg, Ljungby. Anm. LST Växjö 0470-86303.

Turistkörning med häst och passagerarvagn #

Två kuskutbildning/grundkurser genomförs i Locketorp utanför Emmaboda: fre kl.12-20, lör kl. 8-20, sön kl. 8-13 den 24-26 mars resp 5-7 maj. Deltagaren ska ha goda baskunskaper i hästhantering och en ambition att köra passagerare kommersiellt. Pris 950 kr för mat/logi. Anm/info. Camilla Blomqvist 0480-82251. Instruktör är Kenneth Kullberg. www.hassturoland.se
Arr: Länsstyrelsen i Kalmar, HästTur Öland

Företagsutveckling för skogsägare

I följden av stormen Gudrun funderar många runt utveckling av sitt skogsföretag. Låt analysen bli ett verktyg och hjälp på vägen. Steg 1: analys, Steg 2: kompetensutveckling. Tre grupper startar i länet under våren - en är redan igång. Kostnad: 1500 kr, övrig finansiering sker med EU-medel (Mål 3). Info: Ulf Johansson LRF 070-5114417

”En näve Halland”

- 9 & 10 juli på Munkagårdsgymnasiet

En riktig landsbygdsutställning - öppen för alla.

Utställare: alla som är verksamma på landsbygden

Projektledare: AnnaKarin Hamilton 0705-349063

Arr: LRF Halland, Hushållningssällskapet, Hallands Husdjur, Munkagårds - & Plöningegymnasiet, Region Halland, Länsförsäkringar Halland.

Nya typer av kunder

Landsbygdstjänsten är helfinansierad av Länsförsäkringar Halland – det vet du säkert redan. - Vi får in många nya företagskunder som driver kompletterande verksamhet till sina lantbruk. Många av dessa berörs av helt andra typer av försäkringar än den traditionella lantbruksförsäkringen, berättar Gunnar Jämbring på Länsförsäkringar Halland. - Vi ser givetvis fördelen i att dessa lantbrukare blir helkunder hos oss eftersom vi då kan ge en bättre mer övergripande service. Allt fler kunder ser fördelar med att samla sina försäkringar, banktjänster och pensionssparande på ett ställe, menar han.

Arrangemang i andra län

Företagare i respektive län har självklart företräde. Givetvis är det så att hallänningar enbart ges möjlighet att delta om det finns platser över. För många företagare innebär det ett lyft att träffa nya kollegor i grannlän. Vi har också förstått att responsten är ömsesidig från värdlänens företag. Lite nytt blod skadar aldrig!

= Finansieras av Länsstyrelsens

Landsbygdsprogram (K2-medel).

Deltagaren betalar för mat och ev. logi.

Magdalena



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



Hushållningssällskapet och Länsförsäkringar Halland i samverkan