

INNOVATION

Nyhetsbrev nr 6 2005

Tema: Livsmedel – Grönsaker - Frukt

Hallands nordligaste gårdsbutik*

Till Gödebergs gårdsbutik utanför Lindome kommer 200-250 kunder varje vecka och genomsnittskunden handlar för ca 250-300 kr. Slakteriet levererar helfall som sedan familjen Andersson styckar. Försäljningsvolymen, varje vecka, brukar ligga på 1-2 nöt och 5-6 grisar. Kalv och lamm säljs främst på hösten. Försäljningskurvan följer grillsäsongen: Grillådan med revben, karré, flintastek, fläsk och kotlett (10 kg - 42 kr/kg) samt (10-20 kg:s) nötlådan innehållande bl.a. högrev, fransyska och färs. Något av en specialitet är grillskivor. – Före marineringen kör jag fläskköttet genom en ”mangel” som sönderdelar kötttrådarna, berättar Gun-Britt. I hyllorna finns ost, oljor, sylt från andra län, grönsaker från bl.a. Mattias Odlingar i Fjärås och delar av Mostorps sortiment. Serviceinriktade och pålitliga leverantörer är guld värda för dem. – Jag har tidigare haft idéer på att sälja färdigmat men tiden har inte funnits, menar Gun-Britt Andersson (031-992314) som driver Gödebergs gård tillsammans med maken Dag. – Vi saluför gärna produkter som kunden inte hittar i de vanliga butikerna. Kryddor och bröd vore intressant i deras sortiment.



Mjölken förädlas på egna crepêriet

Magnus och Annica är mjölkbönder som öppnade ”Bondens crêperie och lanthandel” vid Göta kanal i Söderköping. I många år funderade de på hur de skulle utveckla sitt jordbruksföretag och att nu förädla råvarorna, mjölk och vete, känns helt rätt. – Går det riktigt bra räknar vi med en åtgång på 400 liter mjölk per dag vilket är den maximala mjölkvolym som vi klarar av att pastörisera, berättar Magnus. Med släpkärra och gårdsmjölktank transporteras mjölken från gården till crepêriet där pastöriseringen sker. Mjölken används i pannkakstillverkningen men säljs även i lösvikt över disk. – Vi säljer den ur tappkran i gammeldags mjölkkanor. De räknar med att crepêriet ska börja ge vinst om 3 år. Den beräknade omsättningen per år är ca 3 miljoner (1:a året undantaget). Rörliga kostnader ligger på 2 miljoner och de fasta ca 250.000 kr per år. 0121-10542, www.bondenscreperie.se

Vassare som producent!

Nu planeras kursverksamhet för småskaliga livsmedelsproducenter i höst bl.a.:

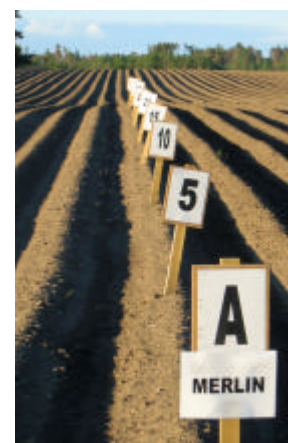
- Grundläggande livsmedelshygien (sep)
- HCCP (nov)
- Produktutveckling (okt)
- Logistik

Om och var de förläggs avgör företagarna. Info: Helena Lans LST 035-132256.

Arrangeras i samverkan mellan Länsstyrelsen, LRF, MatHalland, HS m.fl.

Köp en löpmeter potatis

Stjernarps gods utanför Eldsberga odlar varje år 50 ha potatis. – Vårt nya koncept passar dem som inte har någon egen odlingslott, menar Anna Karin Hamilton (0705-49063), och menar att detta är ett sätt för odlarna att marknadsföra potatis och skapa intresse för produkten. Folk erbjöds att köpa x antal löpmeter i en potatisrad – de fick sätta sin egen potatis Ett 20-tal blivande potatisodlare ”nappade” och fick information om potatisodling. Någon gav bort det som 60-årspresent, en annan valde att göra det som en aktivitet tillsammans med sina barnbarn, berättar hon. De kunde välja mellan fem nya sorter och populärast var Amadine. Skötseln sköts sedan av gården. 1 kr löpmeter - ca 3 kr/kg potatis. Den 11 september är det ”upptagningsfest” med jippon och kockar som tillreder knölen. Kul ide!



Studieresa i Östergötland

- för varande och blivande småskaliga livsmedelsföretag.

Måndag 29 + Tisdag 30 augusti. Kunskapsutbyte - passa på tillfället att möta andra i din bransch. Ta tillfället i akt att skaffa uppslag till nya produktidéer och marknadsföringsgrepp.

Två fullspäckade dagar med besök på:

- Brostorps gård
- Stebbarps Gårdsprodukter
- Boxholm Ost AB
- Hotell Lugnalandet
- Hargsodlarna
- Stein - Mårdens Förädlade Vilt & Fiske
- Ydre Kött

Start fr. H-stad 29/9 kl. 8.00, tillbaks H-stad 30/9 ca kl.20.00. Anm./info: Eva Hessel, HS Halland (035-46508).

Samverkan med Regional Matkultur Östergötland. Deltagare betalar enbart för förtäring och övernattnig.

Glutenfria gårdsbageri tar näst steg

Företaget växer och Ove håller på att avveckla sin köttproduktion för att bli bagare istället. Bagarstugan i Valinge, som vi skrivit om tidigare, breddar sitt sortiment och i julas introducerades bl.a. glutenfria lussekattor och pepparkakor. I takt med att allergikerna blir fler ökar deras marknad. Pizzabottnar, tunnbröd, mat- och kaffebrödet levereras till hela länet och säljs till bl.a. ICA, Varbergs- och Falkenbergs kommun samt mindre regionala bagerier. Lantbruksföretaget har nu även en anställd. Gun och Jan-Ove Johansson, Varberg 0340-32255

Se och smaka på Småland

I de nya broschyrerna hittar du gårdsbutiker, lantkaféer och värdshus som finns att uppleva i grannlänerna:

1. Jönköping bl.a. Sjöarps Rökeri, Rudenstams Bär & Fruktodling, Speltboden AB, Wivicas kryddbod, Kräftspecialisten, Höglandets honung
2. Kronoberg bl.a. Lammet och brödet, Klockaregårdens Trädgårdsbutik, Alvesta Kalkon, Kärrsjögård Musteri, Tassemarkens ekologiska, Brokhult lantägg, Saluhallen Smått & Gott i Unnaryd
3. Kalmar bl.a. Arontorps bärodling, Lisas promenadcafe, timmernabbens karamellfabrik, Låxbo Lantkök, Laxboa, Boa Vilthandel, Solmarka Gårdsbageri.

Skicka efter kartorna från HS Kalmar: 0480-15670 alt. info.h@hush.se

”Sanningen om potatis”

Lyft, bredda och fördjupa ”pärans” värld gör symposiet som hålls den 13/10 i Stockholm:

- Potatis, en näringsfysiologisk hedersknöl
- Potatisodlarens vedermödor
- Hur man lagar till potatis – från rent potatismjöl i påsen till feta chips i fritösen
- Spritens katedraler – potatisbrännerierna som byggnadsverk
- Potatis på scenen – knölar jag mött

Inspireras av upplägg och program: www.svls.se (under övrigt/Konst Läkekonst).

Kanske delar av kan ge uppslag även för potatislänet halland?!



Vi söker företag för designprojekt!

Designåret 2005. Det kan ses som en ”live”-kompetensutveckling i design och ett sätt att engagera sina medarbetare i utvecklingen. Projekt kan startas omgående efter överenskommelse mellan projektledare, företag och medverkande designer. Profilen bör matcha följande kriterier:

- Små till medelstora företag
- Tillverkande- eller tjänstproducerande företag
- Företagen bör inte idag ha samarbete med något designföretag
- Företaget skall vara berett att avsätta ca 10 timmar för projektet

Info: Elver Apell 046- 2868740

Gotländska godbitar – Gränsöverskridande gutar

Det är tur att de finns. Företagarna som vågar lite utöver det vanliga!

- Edmunds Gård: Förädlar biffrasdjur och saluför kött, hamburgare, pytt i panna, grillspett, tärnat kött och köttbullar. Säljer även tryffelmör och arrangerar höfester! 0498-50781, www.ejmunds.se
- Widegrens Gård säljer förutom morötter även KRAV-märkt vegetabilisk färdigmat. www.widegrens.se, 0498-54080
- Labans Kvarn: odlaren som köpte en kvarn för att förädla sin spannmål, byggde därefter bageri i hönshuset och säljer numera KRAV-godkänd gotlandslimpa, dinkelbröd, saffranspannkaka. www.matongotland.se, 0498-497622
- Gute Chark tillverkar lammchorizo och lammburgare, 0498-241950
- Krusmyntagården – ört- och kryddshop, odling, Internetbutik, restaurang. www.krusmynta.se
- Gute Vingård har odling, vineri, bränneri, provning m.m. 0498-487161, www.gutevin.se
- Ryftes Grönsaker (0498-36060) odlar, paketerar och säljer rotfrukter, lök, potatis. De odlar själva på 100 ha men har även ett 10-tal utvalda odlare anslutna som bidrar med ytterligare 200 ha. Ryftes erbjuder också skalade, förpackade produkter. Norra Europas modernaste småskaliga packeri! www.ryftes.se
- Gotlandsägg - Magnus Bolin (0498-291060) har byggt upp ett packeri och sköter administration, fakturering och säljarbetet åt Lokalpackarna (totalt 5 packerier i landet) som drivs av lokala äggproducenter. Landets ICA-handlare kan på så sätt erbjuda sina kunder lokala ägg.
- Träkuvla Rom Gotland Whiskey AB. På Danielssons gård, f.d. mjölkproducenter, produceras nu rom av sockerbetor, www.trakumla.se, 0498-266430
- Fler gårdsbutiker och förädlare hittar du på www.culinary-heritage.com/gotland

Kan ge ett brett praktiskt kunnande

LivsTek, som har sitt säte på Gotland arbetar, förutom med att ge en mängd kurser i bl.a. produktutveckling och HACCP, med att praktiskt hjälpa företag att utveckla produkter, hitta rätt utrustning, införa kvalitetssystem och få in sina produkter i butik. - För att få fler människor att köpa är det viktigt att titta på sin produkt ur många aspekter, menar VD Susanne Welin-Berger (0498-202880) som räknar upp smak, design på förpackning, logistik till kund, vem som är min kund, vad ska min produkt kosta, vilken upplevelse vill jag ge min kund etc. Ska man kunna ta mer betalt måste man jobba med kvalitet och kunna visa det för kunden. LivsTek har en produktutvecklingslokal man kallar "Matverkstan" i vilken företagare kan tillverka och testa sina produkter på marknaden innan de investerar hemma. LivsTek vänder sig till små och medelstora livsmedelsföretag, nystartade och personer med idéer kring att starta inom livsmedelsproduktion. - Vi stöttar företag i hela landet och således har hallänningar möjlighet att få kurser på hemmaplan eller testa sin produktion i Matverkstan, få hjälp med teknikutveckling och övrig affärsutveckling. Prenumerera på deras kostnadsfria nyhetsbrev - anmäl dig på www.livstek.se

Lamm + Trädgård

Familjen Mandelsmann driver sin gård i Rörum på Österlen med lammuppfödning, grönsaker och blommor på friland och i växthus (KRAV). Gårdsbutik, café, kök, visning och kulturevenemang. www.mandelsmann.se

Kan du erbjuda kräftskiva?

Vilken typ av paketerbjudande kan du sälja till företag och privatpersoner med tema havs- eller insjökräftor. Tillbehör? Tilläggstjänster? Läs mer i notis under "Fiske".

Något annat gille?

Ålagillen i Åhustrakten under augusti-september är en stor happening, och tillika inkomstkälla för företagen. De erbjuder 5-7 rätter (luad, halmad, rökt, soppa, kokt o.s.v.) och arrangemangen genomförs i fiskebod med musikinslag, medverkan "fiskaren" som historieberättare o.s.v. för 500-800 kr /pers. Skulle inte vi i Halland kunna erbjuda något liknande - men med (helt) andra råvaror! Vi letar ständigt nya grepp att förlänga säsongen. Vi kan bara ta lax som exempel t.ex. rökt, gravad, kokt, rå (sushi). Finns det någon som nappar?



”Guda Gott AB”

I juli slår Gudmundsgården och Mostorp upp dörren för sin gemensamma butik på Hantverksgatan i Halmstad. Här kommer de att servera färska färdigrätter baserat på gris- och nötkött. Vi ser fram emot denna spännande satsning och samverkansform mellan våra köttföretagare!

Tranbär söker köpare

Är du intresserad av att köpa KRAV-odlade tranbär? Kan användas som de är eller förädla dem vidare till sylt, juice, saft eller glass. – Vi har fyra olika tranbärssorter och levererar både färska, torkade eller styckfrysta bär, berättar Mats Fondelius som driver Seglora bär utanför Kinna. Företaget saluför dessutom jätteblåbär, bigarråer, lingon, hallon, jordgubbar och havtorn. Nu även ny Internet-gårdsbutik. 0320-92150, www.seglorabar.com

Cosmetic Food = nästa trend

”Den kosmetiska maten” är samlingsnamn för livsmedel som gör dig vacker eller har andra utvärtes effekter. Det finns livsmedel som påstås ge bättre hud eller hår, vatten som ska ge vitare tänder, yoghurt som ger persikohy och godis som ger strålände ögon. I djurfoder har vi sedan länge tillsatt ingredienser för mer glänsande päls eller starka tänder. Hur ser du på dina produkter? Kan vi erbjuda ett mervärde som passar denna kommande trend?!

Bygga livsmedelslokal - hur går man tillväga?

Nu finns en handledning med medföljande video som visar råd och dåd för den som funderar på att bygga förädlingskök/livsmedelslokal. Kontakta Berit Nordlander LST Skara, 0511-605832

Populär bi-odlarresa till Danmark

De genomför med jämna mellanrum studieresor i/utanför landet. Resan i augusti (3 dag) med besök på bl.a. drottningbiodling, vaxfabrik, pollineringsstjänst är dessvärre fullbokad men kontakta Kirsten Jensen (070-57153351) på Länsstyrelsen V Götaland om du är intresserad att delta på kommande resa.

Smart mat till NK

Nyöppnade Delikatessbutiken på NK i Göteborg erbjuder moderna och annorlunda måltidslösningar för sina kunder. Ägare Heléne Gustafsson (031-7101288) letar kontakter till livsmedelsproducenter. – Jag vill gärna ha kontakt med producerar som tillverkar produkter med hög kulinarisk nivå.

Mässa i Köln 9-12 oktober

På ANUGA-mässan i Tyskland deltar 6100 utställare från 90 länder. Här får man en bra insikt i vilka trender som rör sig inom livsmedelsområdet ”mat och dryck”. Mässan är uppdelad i 10 olika sektorer: kött – korv – kyckling, fisk – skaldjur, fryst mat – glass, mejeriprodukter, drycker, catering, bröd – bageriprodukter, frukt – grönt. Högskolan i Kristianstad arrangerar gemensam buss. Se program: www.hkr.se/clk. Pris: 4625 kr/pers. Anm./info: Lars Nilsson, 044-203075. Mässan: www.anuga.de

Öströo Fårfarm – tar jämna steg framåt

- Våra främst kunder är livsnjutare och dom som kan och vill betala för kvalitet och service, berättar Jeanette. Förutom henne själv och Kristian har företaget nu tre heltidsanställda och ytterligare ca sex timanställda. I år räknar vi med att komma upp i 30.000 besökare och varje år kommer mängder av bussar. Säsongen startar till påsk och håller i sig ända fram till jul. Lammsafarin har sin högsäsong i maj t.o.m. juli. På sommaren kommer gästerna främst till Öströo för att fika och shoppa och under hösten tar konferenser och lammslakt vid. Den nya större butiken och styckningsavdelning ger större svängrum för både kunder och anställda. Mer plats gör att vi kan utveckla fler charkprodukter och få mer utrymme för nya delikatesser. – Förra hösten började vi legoslakta nöt och lamm en dag i veckan, säger Kristian, som menar att i mån av tid finns det utrymme för mer legoslakt. I år ska även ett nytt fårhus stå klart. Företaget växer men kanske allra mest är det köttboden och konferensbiten, menar familjen Carlsson. 0340-45036, www.ostroofarfarm.com



Delikatesschips från Laholm

Förädlingen sker i Laholm och företaget sysselsätter 4 personer. Totalt används ca 600 ton potatis som till största delen kommer från ekologiskt odlad Saturna. Laholms Chips AB drivs sedan 5 år av Bo Albjär: - Att ta fram nya smaker och produkter jobbar vi delvis själva med men vi tar också hjälp av Högskolan i Halmstad. Högskolan har varit viktiga för oss när det gäller produktutveckling, logistik och som ett bollplank när vi behövt nya idéer. Den lokala marknaden sträcker sig från Ängelholm till Varberg. - Våra bästa försäljningskanal är dock Coop som genom ett centralt avtal distribuera nästan halva produktionen till sina butiker, menar han. I den tuffa konkurrensen med de stora chipsproducenterna och framför allt "de egna varumärkena" klarar vi inte att konkurrera med priset utan måste ge konsumenten något bättre och godare. I framtiden kommer vi att jobba mer med små förpackningar som innehåller nya smaker och nya råvaror bl.a. rödbeta, palsternacka och rotselleri. 0430-13440, www.laholmschips.com

Nya medlemmar i Culinary Heritage

Broschyren ligger klar för spridning. Ingår gör 18 producenter/gårdsbutiker och 16 restauranger. Ny producent är Skoga Gårdsmejeri som ligger utanför Frillesås och nya restauranger som gärna tillreder regionala råvaror är bl.a. Varbergs Kurort, Pensionat Frillesberg och världshuset Hwitån.– Vi vill gärna få med fler producenter som kan erbjuda halländska specialiteter och råvaror, menar Eva Hessel HS som kvalitetssäkrar företagen. Ulf Möller/Stefan Holmström ansvarar för bedömningen av restaurangerna. Broschyr finns på turistbyrån alt. ring Region Halland 035-179800. www.culinary-heritage.com



Logistikplats runt Halmstad

Bo sitter, tillsammans med Gudmundsgården, Ugglarps Grönt och Tiraholms Fisk, som företagsrepresentant i referensgruppen för MatHalland där logistikfrågan är en ständig fråga på dagordningen. - För den som är intresserad av transportsamverkan abonnerar vi på Laholmschips en bil som levererar i Halmstadtrakten. Finns det produkter som passar kan det vara möjligt att förlänga eller vidga rundan, meddelar han (se ovan)

Bondens egen marknad – startade den 23 juli

...och fortsätter 13 och 27 augusti, 10 samt 24 september. Lördagar kl.10-14 på Slottsbrokajen i Halmstad. Du som vill prova denna marknadsarena kontaktar projektledare AnnaKarin Hamilton (070-5349063), www.bondensmarknad.se/halmstad.

Gärna fler ”minigrossister”

Förpackningar är ett måste men sällan behöver ett landsbygdsföretag en hel pall i taget. Många behöver insatsvaror såsom t.ex. socker, mjöl, pektin och förpackningar, men kanske inte en hel pall. – Vi skulle behöva ”minigrossister” dvs. företag som köper in processhjälpmedel i storpäck och sedan säljer dem i mindre portioner, tycker Kirsten Jensen som jobbar som Fruk- och Bärkonsulent på Länsstyrelsen (070-57153351). John Eliasson i Ljungskile (0522-23052) och Carina Frid i Tidholm (0502-10831) är intresserade av att sälja socker, mjöl och förpackning. Jim Axelsson i Fjällbacka (0525-30030) är intresserad av att sälja förpackningar. Hur ser intresset ut för att bli en liknande halländsk ”minigrossist”?

Konsumentförpackar kött *

Fyra lantbrukare i södra Östergötland driver varumärket Ydre kött. I deras nya lokaler konsumentförpackas kött i tråg för att levereras rätt in i butik. Hamburgarna säljer bra och de engageras ofta på olika tillställningar som grillmästare, där de serverar bl.a. entrecote. Nästa produkt de kommer att saluföra bli köttbullar.

Vill du utveckla nya recepturer?

Eva Hessel, kostkonsult på Hushållningssällskapet (035-46508) stimulerar och ger idéer på nya halländska produkter som landsbygdsföretag kan utveckla bl.a. pepparrotssill, pepparrotsost, grönkåls-pesto, flädersylt, rödbetschips. Söker du nya idéer för andra råvaror så slå gärna en signal.

Detaljer av kött

Styckade detaljer av lamm och kalv samt getost efterfrågas av restauranger i Halmstad, berättar Eva Hessel som gärna koordinera dig vidare till rätt krog.

Fiskrökeri sommartid saknas

- I andra län och länder växer det upp små rökerier längs med kusterna, menar Eva Hessel, som är övertygad om att det finns affärsmöjligheter för fler även i Halland.

Hjälp att förverkliga din produktidé

- *Produktävling för första och andra generationens invandrare*

Nu efterlyses nytänkare till Mickelsmäss på Varbergs Fästning den 1-2 oktober. Med motto "där halländska råvaror är basen och mattraditioner/kryddningar från andra kulturer är spetsen". Deltagarna kan bl.a. tävla i kategorierna; ost, korv & chark, fisk, sylt & marmelad, bröd, grönsaks- & sillinläggningar, dryck. Vill du vara med och tävla eller vet någon som vara lämplig att kontakta så beställ tävlingsregler från Gert Erlandsson MatHalland 035-179822. Anm. senast 1/9.

Vilka krav ställs för att servera alkohol?

Alltfler landsbygdsföretag ser möjligheter med att kunna erbjuda gäster ett glas vin/öl till maten. I april arrangerade vi en tematräff för att utreda för- och nackdelar, de krav som ställs samt kostnader i samband med serverings- och utskänkningstillstånd. – Tillståndet har gjort att vi ökat vår omsättningen med ca 10%, berättar Eva-Marie på Skårs gård (0300-542007), som satsar alltmer på arrangemang och småkonferenser. Vi kan nu på ett helt annat sätt erbjuda kunden en mer fulländad måltid. Eva-Maries tips till andra är att ta kontakt med kommunens socialmyndighet som sedan lotsar dig vidare. - Det känns seriöst att kunna erbjuda gäster ett glas vin till maten, menar även Kerstin Andersson på Nils-Mårtens gård, som stod som värd för träffen. Total kostnad för tillstånd, kurser och tillsynsavgift varierar mellan 7.000 - 18.000 kr beroende på kommun och kursarrangör. Kommun handhar tillståndsgivning/tillsyn och Länsstyrelsen är tillsynsmyndighet. Vill du veta mer om alkohollagen - kontakta Christina Godarve, Länsstyrelsen Social omvårdnad, 035-132017. www.n.lst.se/socialt

Kurs "serverings- och utskänkningstillstånd"

Det finns förslag på en profilerad kurs om alkohollagen enbart för landsbygdsföretagare. De flesta deltagare på utbildningarna annars kommer från tätortsrelaterade restauranger. Företagare med andra referenser och en annan "vardag" än den gårdsrestaurangen ställs inför. Har du intresse att gå? Kontakta Kirsten Jensen 0511-605804 eller Magdalena.

Marmeladkokerska söker återförsäljare och råvaruleverantör

Hon är angelägen om att hitta fler försäljningskanaler för mina produkter, berättar Ulla-Britt Bengtsson som driver "Vildvuxet och Hemgjort" i Mårdaklev. Där producerar hon ett 20-tal marmelader, geléer, sylt, vinäger och senap. Det kan handla om tex. gårdsbutiker, delikatessaffärer, sommarbutiker, hantverksbodas, presentbutiker el.dyl. Ulla-Britt har tidigare medverkat på Bondens Egen Marknad i Göteborg, Halmstad och Kungsbacka. - Jag är även intresserad att köpa in bär såsom aronia, havtorn, vilda björnbär, jordgubbar, krusbär, vita vinbär, rosenkvitten. Minsta kvantitet ligger på ca 5 kg om leveransen ska löna sig. 0325-50068



Hantverksmässig livsmedelsförädling ska stärkas

Resurscentrat Eldrimner i Jämtland har fått 8 miljoner årligen i statliga medel för att hjälpa och stödja företag i landet inom småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling. – Vi är nu intresserade att komma i kontakt med nätverk och företag i Halland, menar verksamhetsledare Bodil Cornell (063-146065). Upprop till er som har idéer på att börja förädla gårdens eller bygdens råvaror, till er som redan är igång och ni som på något annat sätt arbetar inom området hantverksmässig förädling av mat. Kom med förslag hur Eldrimner kan komplettera och förstärka det som redan finns i Halland. Vilka resurser saknar vi här? www.eldrimner.com

Hjälp att förbättra produktionsutrustning

Har du en produktionslinje som bör förbättras? Har dina maskiner "fel" kapacitet? Söker du en lämplig maskin för visst manuella arbeten? Elver Apell, Innovationsbron Syd AB (f.d. Teknikbrostiftelsen) kan bistå med rätta kontakter. 046-2868740

Ice-wine från Blaxstaby gård

Han har satt totalt 3500 vinplantor (Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc, Vidal) på 1,5 ha. Av ett ton druvor får man ut ca 375 liter vin. Göran Amnegårds årsproduktion av ice-wine ligger på 350-400 liter per år vilket ger ca 300 000 kr men utgifterna (jäst 40.000 kr, manuell ogräsbekämpning 70.000 kr, halmning, avskrivningar o.s.v.) gör att vinsten inte blir så stor. - Jag funderar på en ny lösning där andra odlare köper (tex. 500 plantor) och sköter dem, varpå jag köper in skörden. Dessa odlare bör finnas i närheten eftersom druvorna ska pressas högst en halv dag efter att de tagits från plantorna. Blaxsta tillverkar också äppelvin till Julita gård och eget fruktdessertvin av vildhallon. Företagets intäkter består av en bred "diversehandel" i form av bostadsuthyrning, spannmålsodling, föreläsningar, gourmémiddagar, vinprovning, aktiviteter och försäljning av lammkött. 0157-70460, www.blaxstrawine.com. Läs mer i Lantbrukets Affärer nr 12-2004

Provning på Mat & Vinnmässa

Temat är "närproducerat och genuint". Inspireras av landsbygdsföretagare och program den 12 och 14 augusti i Hjo:

1. Vinprovning med bl.a Blaxsta Vingård
2. Whiskeyprovning av bl.a Backmyra Whiskey
3. Honungsprovning
4. Ostprovning av svenska gårdsmejeristers ostar

Se program: www.matovin.se, 0503-21083

Snaps av gårdens bär

I ladugården, som nu är inred till produktions- och besökslokal, tillverkas Roslagssnaps. Svarta vinbär, äpple, päron, rönnbär och fläder plockas, förädlas och buteljeras. Norrtelje Brenneri AB drivs av Kristina och Rickard Anerfält-Jansson och för att ställa om gårdens produktion till odling av frukt och bär fick de projektstöd i kombination med förädlingsstöd. Sammanlagt beviljades ca 1 miljon kr i stöd (under tre år) och totala investeringen ligger på ca 2,5 milj kr. 0176-227275, www.norrteljebrenneri.se

Kurs i "vinodling" drog

Några av kursdeltagare hade redan planterat sina vinrankor och andra gick i tankar att utveckla något. Kanske speciellt efter den inspirerande kursdagen i våras som lockade hela 26 halländska landsbygdsföretagare. Vinodling ligger i tiden. Är du intresserad av ytterligare nybörjar- eller påbyggnadskurser, studiebesök eller kunskap så kontakta Frukt- och Bär rådgivare Kirsten Jensen LST 0501-605804



Finns inte på hyllan i vanliga butiker

Butiken tar upp kampen och saluför kvalitetsprodukter odlade inom en 25 mils radie. I den nyöppnade butiken på Södermalm i Stockholm möter bönderna sina kunder utan mellanhänder. Konceptet "Bondens egen" kommer utvidgas till Bondens egen restaurang och webbplatsen ska fungera som en "börs" där producenterna kan läsa av efterfrågan och anpassa sig till kundernas behov. Så småningom planerar de även "lådleverans" direkt till kund, avtal med skolmatsalar/äldreboende, sextimmarsgaranti "från jord till bord" o.s.v. Idemakarna hämtar sin inspiration från England och USA och efterlyser nu fler produkter till butiken – idag finns ett 40-tal leverantörer men ingen från halland (än så länge). Vilka idéer föds hos dig? Kan vi göra något liknande regionalt, lokalt eller kan du applicera valda delar av detta på din egen gård? www.bondensbutik.se, 08-6402145

Lax hur dags du vill...

"Laxomaten" heter landets modernaste butik. Ett datachip i laxtallriken registrerar och tar hand om betalningen i Laxbutikens nya självbetjäning. – Den nya tekniken såg jag på en IT-mässa, berättar Christer Lagnell som driver rörelsen tillsammans med hustrun Margareta och söner Jonas och Jerker. Kunden plockar själva (dygnet runt) vad de önskar ur disken, placerar varorna på en betalautomat, drar sitt kort och signerar med en specialpenna på skärmen. - I framtiden kan vi tänka oss öppna fler mindre obemannade laxbutiker. Fiskrestaurangen vid Heberg omsätter tillsammans med systerbutiken i Ljungskile ca 40 milj/år. Familjeföretaget startade en mindre laxodling i slutet på 70-talet...och på den vägen har de fortsatt.

Nya slaktregler?

Utredning pågår hos Livsmedelsverket om gårdsnära slakt och mobilt slakt. Följ utvecklingen: www.lv.se

Vägvisare till skånska mat

- 100 producenter och 1000 produkter

Här kan du köpa rökt kyckling, inlagd sill, skånsk senap, grönkål eller färskt lammkött.

På det nätbaserade marknadstorget kan krögare, restauranger, storhushåll, butiker och konsumenter hitta produkterna: www.mattorg.skane.org. Nu utvecklas även idén med buss-matresor. Efterfrågas detta i Halland?

“Vad smakar det?”

Skulle vi inte försöka lära våra kunder att ställa den frågan till varandra istället för “Vad kostar det?”. Tänk bara vilken skillnad det skulle innebära om konsumenten kommunicerar smak istället för pris. Kanske är det dags att erbjuda olika typer av produktprovning (som tjänst) för att lyfta råvaran? Ta betalt för själva smakupplevelsen. Jämför bara med hur vin-, choklad- och kaffe-provningar har satt andra förnimmelser än priset i fokus. Vilka knep tar du till för att låta priset underordna sig smakupplevelsen? Kan vi göra något gemensamt?

Som bröd och kakor smakade förr*

Deras hönshus är ombyggt till brödstuga. En eldning ger fem ”bak” och i varje bakomgång får 25 enkilos-bröd plats. - Det har tagit sin tid att komma till bästa bakresultat vad gäller teknik, tid och värmenivå, berättar Vivian. Fredag är brödbakardag och på torsdagen sätts degarna. - Omsorg i hela processen ger brödet dess arom och smak. Det skällade sursöta och det danska rågbrödet är storsäljarna men även tyskt surdegsbröd, dinkel- och lantbröd är populära. På torsdagen gräddas kakorna. - Det var mer av en tillfällighet vi började baka småbröd, berättar mamma och tillika ”kakchef” Inga-Britt som menar att stenugnsbakade småkakor är något speciellt. - Kunderna styr kaksortimentet och vi bakar mycket av gräddringar och kanelbullar. Det mesta säljer de på Falkenbergsgårds torg (ons- och lördagar). Vivian, Inga-Britt Persson, Ledsgårds Trädgård, Okome, 0346-25163



Ätliga blommor - lönsam nischgröda för ekologiskt lantbruk

Fältvandring i demonstrationsodling av blommor för exklusiva restaurangers menyer.

Söndag 7 augusti kl. 15.00 i Verums Tegarp, nordost om Vittsjö (norra Skåne).

För anmälan/vägbeskrivning ring arrangör Helena Ullmark 0417-26266.

Möjligheter för fler KRAV-produkter

Antalet ekologiska producenter minskar länet. ”Det råder brist i butiken av ekologiska produkter - samtidigt som det för uppfödare/odlare är svårt att bli av med/få ett bra pris för produkterna”. Hur går den ekvationen ihop?

Väldigt få nya ansluter eller startar, berättar Dan Eliasson som är KRAV-kontrollant i Halland (035-42640) och ger sina synpunkter om marknadsutsikterna för KRAV-märkt:

Kött: - Visst finns det en marknad för lamm och nötkött i länet. Ett KRAV-godkänt slakteri vore värdefullt, menar Dan. Han tipsar om lammproducenter i Skåne, som i samarbete med ett slakteri i Tomelilla, säljer till livsmedelskedjan Malmsborgs. Det finns enbart en KRAV-godkänd kycklinguppfödare i landet (Skåne), och det bör finnas utrymme för fler, påpekar Dan, som också visionerar om marknaden för KRAV-godkänd fisk.

Hallands enda KRAV-godkända äggproducent finns i Hishult.

Grönsaker: De flesta mindre odlare säljer via hemförsäljning. - Det finns två större odlare i länet som säljer till grossist/affär och det är Tångagård och Bössgård. Tillgången på potatis och morötter är väl tillgodosett, menar Dan, medan bladgrönsaker bör vi kunna se mer av i grönsaksdiskarna. Han tror även att växthusodlade produkter borde gå att utveckla mycket mer.

Frukt/Bär: Här har Dan ingen direkt uppfattning men påpekar att det är svårt att lägga om en gammal fruktodling till ekologisk och rekommenderar nyplantering.

Profit för ekologiska bär

- Man måste vara väl medveten om att det främst är den manuella ogräsrensningen som gör ekoproduktionen så arbetskrävande, menar Pauliina Ivarsson HS (035-46500). Vi arbetar hela tiden med att minska handrensningen med hjälp av bättre teknik men det är fortfarande lång väg kvar. Förädlade produkter av ekobär är lättast att sälja och få ett bra pris för tror hon.

Restaurangexpo 20-21/9 Sollentuna Mässan

Vill du hitta kanaler till gastronomin dvs. inköpare, restauratörer, kockar och kökschefer på nationell nivå? Mässerbjudandet gäller små livsmedelsproducenter som vill delta i gemensam monter, pris: 3500 kr + moms. Info: Lotta Hultén 031-7793637, www.restaurangexpo.se

Hjälp med ny design och receptur

Elever på designinstitutet kan vara till god hjälp för företag som vill få förslag på nya förpackningar, etiketter och loggos. Kontakter på Gastronomiska programmet och Institutet för kostvetenskapens provkök är andra resurser.

Studieresa till Sydtyskland 16-21 oktober

Företagsbesök hos bland annat Herrmannsdorfer Landwerkstätten i Glonn (www.herrmannsdorfer.de) i trakterna runt München. Värmländska småskaliga livsmedelsföretagare "Mat från Värmland" ställer några platser till förfogande för hallänningar om intresse finns. Passa på! Pris: ca 5000 kr. Info: Ute Walter, HS Konsult 0591-34113, www.maltidsambetet.nu

Från ax till limpa

Daniel, 19 år, har ett genuint intresse för gamla kvarnar och hans skvaltkvarn står nu klar på Nils-Mårtenssons gård utanför Tvååker. Han har både odlat, malt och paketerat sin första stålråg i 1-kg förpackning. Gamla sädeslag har alltid fascinerat mig, berättar Daniel Andersson (0340- 40837) som också har 3 hektar takhalm till försäljning i höst för den som har intresse att köpa.



Kurs i "Allergimat" eller Kakdekoration #

1. Allt fler svenskar lider av diabetes eller allergi mot mjölk och gluten. Detta i sin tur betyder en ökad efterfrågan på livsmedel utan dessa ämnen. Kanske kan det bli en nisch för förädlare eller gårdscaféer?

Är du intresserad av 2-dagarskursen i "förädling utan socker, mjölkprodukter eller gluten"?

2. Vackra dekorerade tårter och kakor ser vackra ut i gårdscaféerna och säljer därmed bättre. I mån av plats är även hallänningar välkomna till 1-dagarskursen i "kakdekoration" i Bohuslän (okt) alt. Töreboda (nov). Kontakta Kirsten (se ovan)

Bonnamarknad på annat håll

"Närproducerat i Västra Götaland" heter den ekonomiska förening för småskaliga lantbruksproducenter som driver en av Västsveriges största "Bonnamarknader" 31/7, 28/8, 25/9 på Tre Älgar utanför Grästorps. Marknadsinfo: 0514-27050. www.narproducerat.se

Matrally i Dalsland

De 35 företagen samverkar på olika sätt i sin marknadsföring: www.dalslandsmat.nu. Några av dessa är:

1. Havtornsspecialisten odlar och förädlar delikatesser och naturkosmetik av havtorn. 0531-40977, www.havtornsspecialisten.se
2. Myssliboden tillverkar "Myssligubbens ekologiska fullkost" av 24 hela ingredienser. Säljs i ett flertal butiker i V Götaland, 073-901785, www.mysliboden.se
3. Björneruds Gård driver ett pannkaksgrädderi med café och gårdsbutik, 0521-42013

Ål, björksav eller squash - något för dig?

På sajten "www.mattorget.skane.org" hittar du mängder av matföretag i Skåne. Några med mer udda verksamheter är:

1. Louise's Pumpking Patch utanför Svalöv introducerar nya sorter av pumpa och squash. Totalt 200 sorter.
2. Ålproduktion på Schandium Silver Eel utanför Helsingborg.
3. EPL ekonomisk förening i Arkelstorp sköter den gemensamma försäljningen av djupfrost och buteljerat björksav från ett antal producenter.

Nosa sig till Tryffel

a. Hur ser möjligheter ut för Bourgognetryffel på Öland? Sveriges tryffleexperter medverkade på seminariet i våras som var riktat till lantbrukare, markägare, krögare, hundägare. Info: Lina Pettersson, Hushållningssällskapet Kalmar-Kronoberg-Blekinge, 070-6396657

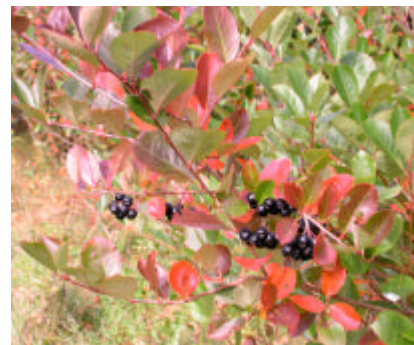
b. Smakrike Krog i Ljugarn på Gotland erbjuder tryffelsafari med tryffelhundar ”jakten på det svarta guldet”.
www.smakrike.se

Mer kunskap om egentillsyn

”Ett kontrollsystem för att styra sin produktion mot en säker och trygg produkt”. I ny broschyr från Livsmedelsverket kan du läsa om hur livsmedelsföretag ska bedriva egentillsyn. 018-175500, www.slv.se

Aronia - går att göra mer av*

På gården växer 300 Aroniabuskar som årligen avkastar upp till 1000 kg bär. Pär har odlat dem i 8 år och är nu ute efter någon som förädlar hans råvara. Aronia passar utmärkt till vildsvinskött eftersom det har en stark smak och i Skåne använder man det som bl.a. smaksättare i choklad. Han var en av deltagarna i vårens ”vinodlarkurs”. – Vem vet, det kanske även blir vinproduktion så småningom av bären, säger Pär Olsson i Håfors, Gällinge, 0704-943130



Hjälp på vägen

Pär (läs ovan) arbetade tidigare på SIK (Institutet för Livsmedel o Bioteknik) i Göteborg men är nu delvis pensionär. Han har många kontakter och brinner för småskalig livsmedelsproduktion. Kanhända kan han bistå i att värdera ditt företag, bedöma affärsidéer, lotsa vidare om sådant som rör t.ex. förpackningar. Han finns även tillgänglig som föredragshållare.

EU-konferens om regional mat

”European Conference on local and regional food” sker den 27-28 september på Aspenäs Hotell i Lerum utanför Göteborg. Är du intresserad att delta/veta mer kontakta ingela.hallberg@slu.se. www.livsmedelssverige.org/conference

Var hittar du begagnad utrustning?

Har du tips på återförsäljare, konkursbo, butiker där småskaliga livsmedelsföretagare kan hitta överkomliga priser vad gäller maskiner, förädlingsredskap, köksutrustning m.m. så tipsa gärna här i nyhetsbrevet! Att köpa (helt) ny utrustning raserar ofta kalkylen för en småföretagare.

HEJ:are på det mesta*

1998 valde han att lägga av med korna. - Det var viktigt för mig att få tid över till helt andra saker, berättar Carl Jonsson, som idag odlar 4-5 ha av höstraps, speltvete, vårvete, åkerböna och lin. Speltvetet som levereras till Berte Kvarn har fått en ordentlig renässans sista åren. Även oljedådra (innehåller 40 % Omega 3) uppmärksammas alltmer. - Denna gamla kulturväxt är superspännande för humankonsumtion, menar Carl som är en av dådraodlarna i Sydsverige. - Linet rensas och krossas i Falkenberg och förpackas sedan (för humankonsumtion) på Saltå kvarn och Carl berättar att Coop har kontrakterat Vegolia AB för en stor mängd svenskt ekologiskt linfrö i år. Tillsammans med Slöinge Lantmän utvecklade han också en ekologisk träolja baserad på lin. Hampan, som har liknande egenskaper, har Carl också stora förhoppningar på. Han är f.ö. ordförande i Hallands Ekologiska Lantbrukare (HEJ). Toften, Falkenberg 0346-52186.



* = 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.

Du missar väl inget viktigt? Läs även notiser under de andra rubrikerna. Speciellt i ”Affärsutveckling- Stöd” finns delar som kan beröra din verksamhet.