

LANDSBYGDSUTVECKLING I HALLAND

INNOVATION

Nyhetsbrev extra - nr 8 2004

Tema: Livsmedel – Mat - Grönsaker

Gårdshandel med själ

- De krav som ställdes på vattenkvaliteten avgjorde valet att satsa någon annanstans, berättar Thomas och Pia Wellsfält. Istället för att bygga gårdsbutik köpte de det gamla mejeriet i Vinberg utanför Falkenberg, 3 km från gården i Faurås. I april öppnade butiken ”med delikatesser för vanligt folk” som de vill kalla det. I charken säljs detaljer från gris och nöt. –Här kan kunden köpa ”riktigt fläsk” och kotletter med svål, berättar Pia som tror att bredden av deras sortiment är det unika. I gårdshandeln finns delikatesser, kylvaror, potatis från gården, frukt och grönsaker. – Vi vill gärna köpa mer lokalproducerade varor! 0346-18042



Stöd och byråkrati

Tomas Wellsfält berättar om de tre stöd som de sökt för sin satsning. – Stödmöjligheten har inte på något sätt varit avgörande för vår satsning utan mer en bonus på att vi vågat satsa. Länsstyrelsens Projekt- respektive Investeringsstöd och Jordbruksverkets Förädlingsstöd passar på olika sätt in i denna typ av satsning. – Det tuffa har varit turerna med alla livsmedelstillstånd som krävs. Nu funderar Thomas allvarligt på att författa ett häfte ”Så bär du dig åt” för andra företagare som ska starta livsmedelsförädling och försäljning.

Knappt 100 strutsfarmer i Sverige

Företaget ”Skånestruts” tar hand om huvudparten av den struts som produceras i södra Sverige. Utanför Munka-Ljungby föder familjen Ingvar Nilsson (0431-434060) upp, slaktar och förädlar produkter till bl.a. patéer, leverpastej, smaksatta korvar och kallrökt marinerat strutskött. (www.skane-struts.com). I det nationella LBU-projektet som leds av LRF Christer Wennerberg (0521-62173) arbetar de med att göra köttet mer känt. Via hemsidan (www.struts.nu) leds kunden vidare till 8 stora producenter i landet..

Behov bland livsmedelföretag

Emballage är en viktig del av produkten och ”ansiktet utåt”. Den är dessutom en dyr del av produkten som, för småskaligt förädlade, kan utgöra hela 25-35% av totalpriset. Summerar vi förpackningsseminariet (19/4) visar det sig att deltagarna vill lära mer bl.a.

- Val av emballage för att kunna sälja i butik
- Vad bör en etikett innehålla?
- Vilka regler gäller för märkning? EAN-koder

Peter Drotz som är projektledare för 7-häradsmat (0325-40271) kan hjälpa till med framtagning av små serier av etiketter med EAN koder. - Vi har tagit fram ett koncept som både är kostnadseffektivt och snabbt.

Påsar, burkar, former...

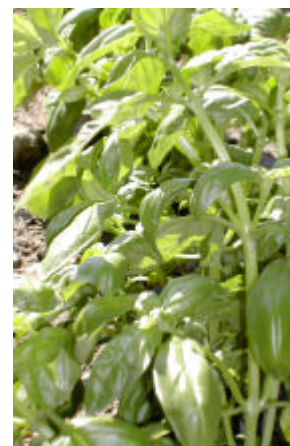
Efterlysning från livsmedelsföretagare:

- Jag söker lock till 0,5 l folieformar och rutiga vaccumpåsar.
- Finns det krukor för örtkryddor i pappmaterial?
- Vill någon göra ett samköp om 1,2 och 3 dl "häftiga" glasburkar?
- Vi vill köpa miljövänliga påsar, gärna med fönster, till torkade örter.

Har du svar på frågorna eller liknande behov? Kontakta Magdalena HS 035-46522. Läs mer i idéarkivet: "Emballage för mindre partier".

Vitlök + Basilika = Pesto

Familjen Kvarnbäck på Solberga gård Öland driver en KRAV-ansluten gård med stor grönsaksodling, 20 tackor (säljer skinn och kött), gårdsbutik, café, konferensverksamhet och vandrarhem (44 bäddar). Här finns vitlök, ett stort urval av tomater, slanggurka och chilipeppar odlat på friland, en mängd märkliga pumpa-sorter, persikotråd och vinrankor. Den vanliga Basilika Genovese ingår sedan länge i örtsortimentet och från och med i år finns även citron-, lime-, kanel-, Mammut, röd Rubin- samt grekisk basilika. I augusti skördas flera hundra kilo som förädlas till Solberga-peston där gårdens vitlök ingår. Solberga gård är känd för sina temadagar; Sparris Special, Vitlökens dag, Pumpa & Ståt. 0485-72646, www.solberga-gard.com



Honung – en laddad hälsoprodukt

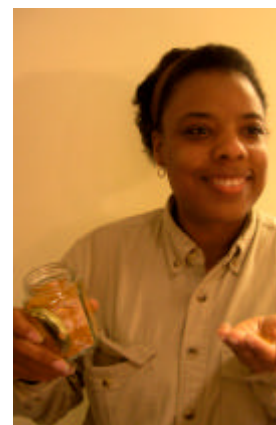
Biodling är en hobby i utveckling på gården Folkareds kvarn. Familjen Bengtsson har nio samhällen som förmodligen kommer att bli fler allteftersom. Honung med hög kvalitet efterfrågas, menar Katarina. Mest säljer hon vanlig KRAV-honung men det är även intressant att erbjuda kunden smaker av lime eller apelsin. Försäljning sker från gården och i andra gårdsbutiker. 0346-91325

Bi i varje by

– Vi behöver bli fler biodlare i länet, menar Clovis Kastberg ordförande i Hallands läns Biodlarförbund (070-3989100). Aktuella händelser hittar vi på nya hemsidan: www.hallandsbiodlarna.nu. Det riksomfattande LBU-projektet, som drivs av SBR i samverkan med LRF, heter "Bi i varje By" och pågår till år 2006. Det omfattar fyra delar: 1. Kompetensutveckling 2. Kvinnligt nätverk 3. Landsbygdskommitté 4. Info-bigården Intresserad? Läs mer under www.biodlarna.se eller ring projektledare Jan Mårtensson 070-9998463

Lyft efter bi-kurs

Visst går det att göra förtjänster på pollen, propolis och bivax! Ett 40-tal etablerade och nya biodlare tog del av utvecklingstankar på seminariet den 25/3. Vi fick veta hur andra län och länder leasar ut kupor, säljer pollineringsstjänster och samlar bi-gift till försäljning. Vin och öl tillverkade av honung säljs i övriga Europa, dock ej i Sverige. Det stora intresset pekar på fortsatt kursverksamhet i bl.a. praktisk förädling. Intresserade kontaktar Clovis (se ovan)



I sakta mak

"Slow Food Movement" skapar en internationell motpol till dagens allt mer jäktade matvanor. Den hyllar respekten för goda och nyttiga råvaror som – om möjligt – handlas in lokalt. I dag finns två organisationer i Sverige; i Stockholm och Skåne. Erik Dich på Alebo Pensionat i Unnaryd (0371-60018), berättar att i oktober åker ett gäng från Halland (fyradagars busstur) till Piemonte i Italien där vi besöker producenter, organisationer m.m. - Vi besöker Slow Food årliga stormässa "Salone del Gusto" i Torino 21-25 oktober (se <http://www.salonedelgusto.com>. Kontakta info@slowfoodhalland.se. www.kulinariskresa.se/slowfood/slowfood.htm

Ju fler kokar desto bättre ...

De visade upp hallands regionala specialiteter på Bondens Marknad vid Slottet i Halmstad den 28/8. Tre projekt samverkade: Regional Matkultur och dess kokar, Bondens egen Marknad och SKUL - Svensk Kvalitetsmat Utvecklar Landsbygden. Christer Lingström - Sveriges första Matambassadör 2001 med två stjärnor i "Guide Michelin" för sin Restaurang Edsbacka Krog - serverade olika maträtter tillsammans med kokar från Heagårds Skaffereri, Fiskkrogen Klosterköket, Lilla Helfwetet, Pio & Company, Hertigen Island och Hotel Tylösand. Två tillfällen kvar för dig som vill sälja lokalproducerade produkter: Lördag 11 och 25 september kl. 10-15. Info: AnnaKarin Hamilton 070-534 90 63.



Det ska börjas i tid...

På Bondens egen Marknad hittade jag ett tält fyllt med "minisäljare" som sålde kakor, blommor, grönsaker m.m. Killar och tjejer mellan 8-14 år från Kinnared, Asige, Haverdal, Bredared och Fyllinge fick känna på hur det är att möta kunder. I sina 4H-företag utvecklar de "affärsideer" inom odling & djur, skog & natur, hushåll & kultur. Info: 035-42570. www.rs4h.se



Hirs och bovete

Hos Nils Clase Häcklehagen, Onsala, har Hushållningssällskapet sått en demoodling med vårsådda grödor som t.ex. hirs, bovete och plymhirs. Kan dessa grödor vara ett alternativ till de dyra fodervaror vi importerar? Kan de ersätta andra dyra glutenfria ingredienser vi använder i vår kost? Använd sökorden "hirs/amarant/bovete" på nätet hittar du flera intressanta hälsoprodukter. Bovete odlas idag framförallt i Ryssland, Kanada och USA. – Vi borde kunna odla mer av dessa specialgrödor istället för att importera, menar Pauliina Ivarsson, trädgårdsrådgivare HS 035-46504

Odlad udda bär

Hur ser marknaden ut för nypon, blåbär, havtorn, fläder, lingon, saskatoonbär? Vad bör man som nystartad odlare tänka på inför starten? Frågor om avsättning, arbetsinsats, maskinval, odlingsråd och ekonomi stod på agendan då kursen i "Udda bär" med 25 halländska företagare genomfördes i våras. Expertmedverkan av bl.a. Kirsten Jensen på Länsstyrelsen (070-57153351) och familjen Nilsson Moheda Sylt...



...Odlar vilda blommor

Solveig och Bo Nilsson på Svengård utanför Moheda är före detta mjölkproducenter som nu helt bytt bransch. Företaget odlar/förädlar lingon, havtorn och hallon av KRAV-odlade bär samt säljer frysta bär och färska bär till bl.a. restauranger. Hallonsylten finns i naturell, whiskey- eller med konjakssmak. En helt annan nisch: På gården odlar de 35 sorters vilda blommor som säljs till Vägverket. Familjen plockar även vilda sorter där deras kund är Vipek (som drar upp sort-rena blomfröer). 0472-71132, www.mohedajams.com



Annons på torkskåp

Äppelodlare i Halland efterlyser torkskåp (helst med kondensor) till frukt och grönsaker för yrkesmässigt bruk. Ring Kirsten (se ovan)

Mumsa lokalt*

Nu sitter skylten Regional Matkultur i entrén till 21 halländska företag - 13 gårdsbutiker och 9 restauranger. Du hittar dem alla på hemsidan: www.culinary-heritage.com.

”Smaka på Halland”

Ny folder visar på det halländska skafferiet som hämtat sina råvaror från åkrar och ängar som kryddats av havets salta vindar. Vid varje recept finns hänvisning till var man kan finna råvaran. Info Eva Hessel, HS 035-46508

Smakligt Italien

Salone del Gusto – en återkommande unik mässa och samlingsplats för regionala specialiteter och matentusiaster från Italien och övriga världen hålls i Turin den 21-25 oktober. Här arrangeras flera hundra smakseminarier, vin seminarier, specialmiddagar, endags studieresor, smakteater m.m. (www.salonedelgusto.com). Regional Matkultur anordnar en studieresa till Asti i Piemonte, Italien den 23-27 oktober för medlemmar i Regional Matkultur i Halland. Info: Hans Bergsten MatHalland 035-179803

Kulinariska nedslag i Norge*

- inspiration och uppslag

För dig som söker inspiration och nya ideer: Läs mer ingående om de företagsbesök vi gjorde till Norge och Akershus fylke. En region som inte ligger alltför långt från Halland (5 mil NÖ om Oslo) och därför möjliggör till studiebesök hos kollegor (www.culinary-heritage.com): Förutom de följande två företagen besökte vi Teien mathus, Kringler Farm, Restaurang Trugstad gård, Jos från Ringi, Eiker gårdsysteri, Slogum restaurang.



Säljer kött direkt till kund

- Enebakks gård i Östenböl har 45 mjölkkor, 120 tjurar och drivs av Jostein Eriksen
- Han driver ett nätverk tillsammans med köttproducenter som använder nätet som redskap för marknadsföring och försäljning: www.direktemat.com
- Enebakks gård samarbetar i nuläget med tre andra gårdar som föder upp gris, lamm respektive kyckling. (Nytt inom kort: även hjortkött)
- De har utvecklat ett dataprogram som hanterar denna typ av logistik
- 1. Kunden beställer köttslag och kvantitet 2. Lantbrukaren levererar till slakteri 3. Styckning och paketering sker på slakteriet 4. Levereras görs av lantbrukarna från

slakteri till kund.

- Varje producent skickar årligen ut 13.000 säljbrev i närområdet
- Försäljning sker enbart till privatkunder, ej restauranger. I nuläget= 300 kunder.
- 80% av kunderna beställer per telefon, 20% via nätet
- Prisexempel: bakpart tjur (mörad, styckad och levererad) 84 Nkr. Lamm 79 Nkr/kg. Gris 49 Nkr/kg.
- Producenterna får ut dubbla priset jämfört med tidigare ”traditionell” kanal.
- Minimum av beställning är 1/8 nöt, 1/2 gris, 1 lamm eller 10 kycklingar. Max avstånd 30 min körning från Oslo centrum
- Kunden måste vara på plats hemma för att ta emot produkten - betalning sker direkt.
- Kunden kan snart även köpa hjortkött
- www.direktemat.com utvecklas parallellt på andra håll i landet. Andra uppfödare med en lokal marknad kan hyra in sig på samma webadress.

Från knöl till färdig rätt

- På gården Sulerud Farm odlas 17 ha potatis (totala areal 60 ha)
- Terje Romsaas startade sin förädling 1994. Han kokar, klyft/skivar och vaccumpackar sin potatis
- Han har åtta fasta kunder bl.a. restauranger, sjukhus och företag i Oslotrakten
- Lagrar in 450 ton/år. Sorter: Folva, Ullma, Hamlet, Mandel
- Omsättning på potatisen: 1,3 miljoner. Netto: 160.000- 200.000 kr per ha.
- Betalningen är 11 kr/kg för skivade potatis, 12 kr/kg för kokt (16-20 kr/kg för kokt mandel)
- ”Att kunna leverera året runt” är en förutsättning för denna typ av verksamhet
- ”Mycket tid går till att leverera”. De levererar till Oslo 3 ggr/veckan. Terje och hans far jobbar heltid i företaget och sedan har de ytterligare 3 anställda på deltid.
- Terje lägger stor vikt vid att erbjuda service till kund bl.a. levereras produkten direkt in i kyl
- Nya kunder tillkommer. Framst är det centralkök som i sin tur sköter/levererar till skolor/äldreboende



* = En längre artikel finns publicerad i Hushållningssällskapet Hallands Tidskrift.

En del av dessa ligger även inlagda på hemsidan:

www.hs.halland.net/landsbygd/artiklar/artikelarkiv.htm

Text/foto: Magdalena Petersson Hushållningssällskapet Halland 035-46522

