



innovation

NYHETSBRÄV

- NR 8, 2005

"Bonden på krogen"

Fredag kväll 14/10 träffar du många andra bönder på halländska krogar. Vart de går vet LRF-exp. 0346-716962. PS. Glöm inte att fråga varifrån råvarorna kommer!

Hjuleberg lockade vilt

Hela 1700 (!) besökare tog tillfället i akt att uppleva en väl sammansatt mix av information, smakupplevelser och aktiviteter på Vildsvinsdagen den 10/9. Vi ser fram emot en fortsättning! Härliga foton hittar du på www.viltsvinklubben.se

Brasafnar - mord & mystik

Vem var egentligen Bockstensmannen? Lyssna på den spännande mordgåtan ur vår halländska historia fredag 14/10 kl.19. Mat + mystik + musik: 295 kr. Michael Svensson (0340-36057) som driver Åkulla Friluftsgård i Varbergs inland, kopplar greppet om paketering och menar att här finns mycket mer att göra! www.akulla.nu

Aktivitet för häst eller nöt

1. Hästjuridik – vad gäller vid köp, försäljning och uthyrning av häst? 5/10 kl.18.30 på LST i Växjö.
2. Studieresa för nötköttsproducenter till Schlesvig-Holstein (19-22/10) med besök hos köttproducenter som kompletterar sin produktion med gårdsförsäljning. Anm. LST Kronoberg 0470-86319

Rotfrukter - underjordens läckerheter

Låt dig inspireras av morgondagens industrirötter, rotfrukt som smaksättare i nya rätter, giftermålet mellan rotsak och dryck, rotfrukter i bakverk och desserter m.m. Se utställning med bl.a. 25 sorters pepparrot. Symposiet, 2/11 kl. 8.30-16.30 på Alnarp, vänder sig till branschfolk inom restaurang, bageri, dryckesverksamhet, livsmedelsproduktion och förädling. Pris: 800 kr. Anm/info: 040-496645, www.skga.nu.
Skåneländska Gastronomiska Akademien.

Konferenskundens behov?

Hur ser morgondagens konferensgäst ut? På vilket sätt kan vi tillgodose deras behov? I varje kommun väljs 5-10 anläggningar (stora/ mindre) ut som ska delta i marknadsundersökning "Konferensgästen som kund". - Har du intresse av att delta i undersökningen som utförs av Kairos Future så kontakta din Turistbyrå snarast, manar Göran Jönsson (035-179815) på Region Halland.

Re-enactment = historieturism

På årsdagen (20/10) av Axtornaslaget (år 1565) sker visning av slagfältet. – Vi vill skapa uppmärksamhet kring platsen och bädda för de "event" och utställningar som planeras hösten 2006. Missa inte starten av Axtorna Historiesällskap som bildas 4/10 kl. 19.00 på Syd krafthuset, Ätrafors. Info: 0346-40513, www.ekomuseum.se

Räkna på gårdens maskinpark

Funderar du på att starta verksamhet som maskinhållare? Kursen i maskinekonomi kan ge underlag för rätt beslut: Vi gör beräkningar av maskinkostnader, ser på alternativ och nya former av samarbete. Totalt 4 tillfällen: tisd 1/11, 8/11, 15/11, 22/11, kl. 9.00-12.00 på Falkenbergsmotet. Anm: 035-132000. Info: Tomas Riberth 0346- 48448. *Länsstyrelsen, LRF, Hushållningssällskapet, Hallands Maskinhållares Förening*

Vad händer i HästHalland?*

Finns det några tävlingar i helgen som vi kan åka och titta på? Var kan jag semestra med tillgång till egen häst? Hur bär jag mig åt vid nybygge av stallet? Det är tänkt att Hästcentrum Halland ska fungera som en plattform för samverkan, marknadsföring, kunskapspridning och opinionsbildning. Den ska finnas som en länk mellan enskilda hästhållare, kunder, offentligheten och beslutsfattare. Läs mer om hur den fysiskt och virtuellt är tänkt att fungera. Info: Elisabet Falkhaven HS 035-46500.

”Livsmedel som smakar och gör gott”

Särinner är namnet på en traditionell ide- och kunskapsmässa i Jämtland som pågår 28-30/10.

A. Kortseminarier: Framtidens bröd av forntidens säd, Alternativa sötningsmedel i bärförädling, Gårdsnära slakt, Maskiner/utrustning för hantverksmässig produktion, Inne med choklad, EU:s nya hygienförordning, Så når man in i detaljhandeln
B. Tvådagarskurser: Ystning, Chark av varmslakt, Baka på surdeg, Karamell-tillverkning och marmeladkok, Glass- & sorbet tillverkning. Nationellt mästerskap i hantverksmässig livsmedelsförädling i kategorier: ost, korv & chark, sylt & marmelad, bröd, dryck och inläggningar. Pris: 650 kr + moms för seminarier. Läs mer: www.eldrimner.com/Särinner, info: 063-147358. Bussar avgår från flera län – önskar du plats?

En kock i ditt kök!#

Som ett led i företagsutveckling av nya produkter, tillredningssätt, recept, kryddning o.s.v. har nu som livsmedels- och råvaruproducenter möjlighet att få råd av en professionell kock. Ta tillfället i akt att få in helt nya ”ögon” som ser på din produkt eller maträtt, ditt kök eller beredningslokal. Eva Hessel (035-46508) och AK Hamilton (070-5349063) koordinerar den halländske kock som passar ditt behov. Max 3 tim/företag.

Ölands Skördefest 29/9 – 2/10

Njut, överraskas, varva ner, skörda, smaka!
Inspireras av företag och arrangemang som tex.:
1. Spökgården på Johanssons Pumpkin Farm i Arontorp. Sevärdighet för vuxna/barn. 0708-72329
2. Havtornskafét erbjuder förädlade produkter såsom chutney, marinader, senap och andra kryddstarka varor. Njut av maträtter, tårtor och bröd av havtorn. Klockargårdens Kök 0485-41446.
3. Lädja snickarmagasin. www.designmaker.se
Info: 0485-77020 eller läs mer på www.skordefest.nu

Hästföretagande - budget och kalkyl #

Lär dig mer om de förutsättningar som krävs för ett seriöst och lönsamt företagande. Nu lägger vi vikten på budgetering, kalkylering och framtagning av affärsplan. Onsdagar kl. 17-21: Halmstad 9/11, Varberg 16/11, K-backa 23/11. Plats meddelas senare. Info: Karin Lundqvist, LRF Konsult 0300-566653

Lär dig konsten att förhandla #

Häng med på 3-dagarskursen i förhandlingsteknik för kvinnliga jord- och skogsbrukare som startat kompletterande verksamhet.

17/10: kommunikation och påverkan, relationens betydelse, strategier, personlighetens inverkan.

7/11: Förtroendeplattformens betydelse, logisk struktur, argumentation, avslutsmetoder.

19/11: ”Vinn-Vinn” metoden, invändningsbehandling, upprättande av långsiktiga relationer.

Kl. 18.30- 21.30 på Lärcentrum (Lantmannag.)

Laholm. Anm. 0430-15600. Info: Marianne Jämtsäter, Lokalt resurscentrum 0430-26525.

Kursintyg efter kurs i HACCP #

Steg 2: Kursen vänder sig till företagare med grundläggande kunskaper i livsmedelshygien.

Vi går igenom produktsäkerhetssystemet HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) och deltagarna formar HACCP-plan för sitt företag.

Totalt tre tillfällen: Onsdag 2, 9 och 16 november

kl. 13.00-17.00 Vinbergs bygdegård + G:la

Mejeriets Gårdhandel. Info: Helena Lans, LST 035-

132256. www.livstek.se. PS. Några platser finns kvar på steg 1: Livsmedelshygienkurs (4 + 11/11) i Laholm

Beredning av fårskinn

Vad behöver jag tänka på vid slakt och handhavande av skinn? Vilka produkter efterfrågar kunden? Lär mer om beredning och marknad på studiebesöket 4/10 till Tranås Skinnberedning. Anm. Birgit Fag HS Jönköping 036-398870

Lär om kundens köpbeteende #

Vad gör dina varor attraktiva? Lär dig mer om att tillämpa omvärldsbevakning och trendanalys för din egen marknad. Insup kunskap om marknadsföring, produktutveckling och förpackningsdesign på 2-dagarskursen som ges i Skåne (10-11/11) och Kalmar (1-2/11).

Intresserade kontaktar Helena Lans, LST 035-132256.

Lär mer av den tyske bonden #

På studieresan till norra Tyskland 16–19/10 besöker vi mindre ysterier, bagerier, slakt-, styckning- och charkföretag som jobbar med direktförsäljning. Lyssna på hur landsbygdsföretag skapar mervärden och når sina kunder. Info: Herman Leggedör, HS Kalmar, 0480-15676.

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



Händer i Falkenbergs inland

1. "Att leva och utvecklas i skuggan av ett flaggskepp". Lär mer om hur turistdestinationer utvecklas och hur det värderas ibland företagare. 13/10 kl. 19.00 i Gällareds bygdegård.
2. "Träff för företagare i inlandet". Passa på att ventilera dina spörsmål och behov med kommunalrådet, Falkenbergs Näringsråd, Företagarna, ALMI, landsbygdsutvecklare och näringslivschefen 15/11 i Krogsnereds bygdegård kl.19.00. Anm. Inger Karlsson 0346-885303

Tre gröna specialare

1. Grundkurs "förädling av havtorn" 11/10 i Brålanda. 2. "Förädling, inläggningar och konservering av sparris" 18/10 i Skövde.
3. "Allergimat för caféer" 2+3/11 i Stora Höga. Kursledare/info: Kirsten Jensen 070-57153351, Länsstyrelsen V. Götaland. Info/anm. www.o.lst.se

MC-åkaren som kund

Allt fler ser "knutten" som en intressant målgrupp. Få en inblick i hur deras önskemål och behov ser ut! Tisdag 8 november kl. 19.00 på Godisbutikerna i Tjärby i Laholm. Inbjudan riktar sig till turistföretagare med intresse att bredda/inrikta sin verksamhet mot MC-åkare.

Så ser våra önskemål ut

- parkering, mat, boende, vägval, stil, prisnivå
Stellan Sturesson, Old Knutters Halmstad/Laholm

På 2 hjul i VästgötaLandet

- ett gemensamt grepp för att nå MC-åkare
Mariah Trofast, www.touringsweden.com

Så arbetar vi. Så tillmötesgår vi deras behov.

Erfarenheter av företagare som satsat på bl.a. Mc-café

Vi ser möjligheter!

Monica Fransson, Laholms Turistbyrå

Anm.: LST 035-132000. Info: Magdalena 035-46522, Fam. Henningsson 0430-70048, www.godispalandet.se, Region Halland, Laholms Turistbyrå, LRF
Länsstyrelsen, Hushållningssällskapet

Leta tryffel på Gotland

Under två dagar (7-8/11) gör du besök på tryffelodling, gårdsmejerier, charkuterier, frukt/ bärförädling och vinodling. Gute chark, Gute vingård, Lillåkre Present, Meny Gotland m.fl. finns med på besökslistan. Info: Camilla Blomqvist, LST Kalmar, 0480-82251

Energi för kyrka och bygdegård

Seminarier vänder sig till förvaltare för kyrkliga samfund och bygdegårdsföreningar.

Fredag 7 oktober, kl. 9.00–14.00 i Asige bygdegård, Falkenberg

- Hållbara lösningar med omsorg om kulturvärden
 - Närvarme: effektivt och miljövänligt
 - Bygdegården i Köinge, ett lyckat exempel
 - Framtida energitjänster (*Farmartjänst*)
 - Off-ROT, statligt stöd för energiomställning
- Bioenergimässan i Slöinge öppnar kl. 14.00.
Anm/info. 0346-14331. Greenhouse, Falkenbergs-och Slöinge Lantmän, Studieförbundet Vuxenskolan, LRF

Är du intresserad att få ut mer?

– mjölk, kött, potatis, grönsaker

Om du har behov av att öka din kompetens inom:

- Småskalig slakt, hantering av kött och tillverkning av charkprodukter.
- Framställning av mjölksyrejasta produkter (rotfrukt, grönsak, svamp m.m.)
- Torkning, saltning, rökning, fermentering, syring. "Sök gammalt och skapa nytt".
- Tillverkning av ost och andra mejeriprodukter.
- Nya metoder och angreppssätt som kan höja värdet av potatisen.

...Så hör gärna av dig! Helena Lans LST 035-132000 eller Magdalena HS 035-46522.

Lär dig sätta pris på din tjänst!

Företagaren funderar en hel del runt ämnet prissättning. Du kanske är en av dem.

Utbildningen, måndag 14 november kl. 8.30-16.00 på Stakabergs Gård i Holm, vänder sig till företag inom upplevelsenäring (turism-, mat-, jakt-, fiske-, häst-, aktivitets-, konferens-). Mindre anläggningar som drivit verksamhet i minst 1-2 år.

- hur får jag kunden att acceptera mitt pris?

- vad gör min tjänst konkurrenskraftig

- hur kan jag justera priset?

- hur upplever kunden priset?

Vi tar också upp "prispolicy" som är bruklig bland kollegor. Hur agerar andra företagare med t.ex.

bekräftelseförfarande, förinbetalning, avbokningar? Studiebesök på Susegårdens Lerduveskytte

(ca kl.16.30-17.15) där Carl Tham berättar hur han arbetar med sin prissättning. Anm. LST 035-132000. Info: Magdalena 035-46522, Fam. Karlsson 0703-356352, www.stakaberg.se

Hushållningssällskapet, Länsstyrelsen, Region Halland, LRF

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



Besök 4 träföretag #

Möt driftiga företagare som satsar på träförädling i olika former! Studiebesöken passar sågare, hantverkare och skogsägare med ambition av vidare förädling. Måndag 7 november Kl. 9.00- ca.16.00 i Kungsbacka kommun.

"Så arbetar vårt företag med produktutveckling, marknadsföring, kundkontakter..."

"Så bibehåller jag en relation med de stora kunderna"

"Vi går alltmer mot att möta marknadens behov av..."

DS-snickeri i Åsa (kl. 9.00-10.15)

Lantbruksföretaget som idag är ett inredningssnickeri. Nisch: butiksinredning och receptionsdiskar med hög teknisk nivå. Dan Samuelsson har 2-3 anställda.

Sättinge Trä & Textil HB i Fjärås

Ulrik Schau driver finsnickeri samt utför hantverksjobb åt bl.a. Sveriges Fastighetsverk. 2-4 anställda

Lillevrå Såg i Idala (kl. 13.30-14.15)

Tillverkar bl.a. grävmaskinmattor. Lennart Hermansson delger tankar om lite annorlunda sätt att tänka som kan appliceras även på mindre träföretag.

Frillesås Hyvleri o Trävaruaffär AB

Vi besöker byggshopen och hyvleriet där de bl.a. producerar lister. Hos Urban Hedman finns 5 anställda.

Möjlighet till samäkning fr. Halmstad, Varberg. Lunch på Skårs gård i Gällinge. Anm. LST 035-132000.

Skicka efter program från Magdalena 035-46522.

Småsågarna, LRF, LST, HS, Löftadalens Ekonomiservice

Pressar äppelskörd

Varje helg mustas det nu på AJ:s Musteri i Stamnared. Druvpresen kommer från Österrike. Förutom äpplen pressas päron, rabarber, rödbetor och morötter. Kunderna kommer främst från norra Halland.- Sydhallänningen verkar åka till nordvästra Skåne med sin frukt, menar Per-Inge och Ann-Louise Johansson (0340-32147). De vidareförädlar även till saft, gelé och äppelglögg. Iden startade då deras dotter fick allergi mot konserveringsmedel i köpsaften.

Starta musterier? #

Här kommer en kurs för dig som funderar på att starta någon typ av mindre musterier. Tid: 3/10 kl. 9.00-16.00. Plats: Erikslund Hotell, Ängelholm. Besök på Kullabygdens Musterier. Anm/info: Eva Rolander 044-252286, Länsstyrelsen Skåne.

Besök en mobil mustindustri #

Följ med på studieresa till Danmark 11/10 (ca kl. 7.00-18.00) och spana på en andelsägd mobil musterianläggning. Vi besöker även must- och cideräppelodlingar samt en cidertillverkare. Info: Helena Ullmark 0417-26266.

Lyft fram potatisen*

- Vi kan jämföra potatisodling med vinodling. Jordmånen, de olika sorterna och odlaren själv avgör vilken kvalitet det blir, menar Dan Berntsson, som hoppas på en klassificering liknande vinernas Grand Cru. Hur kan vi på andra sätt förädlingsvärdet? Med vilka fler metoder kan vi "ladda" råvaran? Sitter du inne med kreativa förslag på idéer, projekt eller forskningsrön som går att omsätta i praktiken för att öka förtjänsten för (halländska) odlare, förädlare och upplevelseföretag? Ring Dan Berntsson, Långås 0346-93345 eller Anna-Karin Hamilton, Eldsberga 070-5349063.

Nya affärsmöjligheter för knölen

Nu startar vi artikelserien "Lyft fram potatisen" i Hushållningssällskapets Tidskrift. Syftet är att sprida idéer (produkt eller tjänst) som kan öka förtjänsten för odlare, förädlare och upplevelseföretag. Välkommen att bistå med artiklar, notiser eller förslag på innehåll.

Redaktör/Magdalena 035-46522

Nya sätt att äta majs*

Nu är den mogen. Det är 5:e året som familjen Strömberg odlar (1 ha) majs. Priset är 3 kr/kolv (ca 12 kr/kg) men annars är "5 st för 20 kr" är mer brukligt bland andra odlare. I år har de arbetat mer aktivt med försäljningen och bl.a. deltagit på marknader i Våxtorp och Bjuv. Johan tipsar om "Knallekalendern" som samlat marknadstillfällen som erbjuds. - Majs är god att fritera, grilla och som tillbehör inlagd i vitlök, olja och chili, menar Anette som kan rekommenderar amerikanska kokböcker för ytterligare inspiration. Anette, Johan Strömberg, Tjärby, Laholm 0430-19077

Utbetalning av Projektstöd (LBU)

Tidigare har vi meddelat att det nationella budgettaket inte medgav fler utbetalning detta året, men senaste info pekar på ett ytterligare tillfälle som blir den 16/12. Rekvisitionen ska vara hos Länsstyrelsen senast den 1 november hälsar Margareta Wijckmark (035-132261).

= Deltagarna betalar kaffe, mat och ev. logi. Länsstyrelsen (K2-medel) finansierar övrig kurskostnad.

* = Läs mer i HS Tidskrift nr 7 alt. www.hs.halland.net/idearkiv

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

