



Vad är mathantverk?



Mathantverk kontra industriell livsmedelsproduktion

Livsmedelskedjan kan beskrivas som en process med följande tre moment:



Den kan också delas upp i tre kategorier:

- Storskalig industriell produktion
- Småskalig industriell produktion
- Hantverksmässig förädling, mathantverk

Råvaruproduktion, förädling och försäljning sker av nödvändighet på olika sätt beroende på vilken av kategorierna man arbetar med.

STORSKALIG INDUSTRIELL PRODUKTION

Råvaruproduktionen sker ofta vid stora "effektiva" jordbruk. Det är en högteknologisk, starkt specialiserad näring med få sysselsatta. Enheterna har stora krav på sig beträffande kostnadseffektivitet och lönsamhet. Det är vanligt med handelsgödsel och besprutning mot ogräs och skadeinsekter.

Förädlingen sker i stora, högteknologiska fabriker, även de med stora krav på kostnadseffektivitet och lönsamhet. Den sker oftast i slutna datoriserade processkedjor. Råvarorna kommer från olika håll och blandas för att få de mängder som behövs. De importerar även till stor del från andra länder.

För att lyckas med smak och livsmedelsäkerhet tillsätts i regel kemikalier som likriktar processen och bland annat färgämnen, som gör att produktens kvalitet håller jämn nivå. Ofta tillsätts också konserveringsmedel för att få en säker hygienisk kvalitet. För att få en lönsam produkt tillsätter man, eller försöker behålla, så mycket vatten i produkten som möjligt. Av samma skäl påskyndas mognings-tiden så mycket som möjligt. Den "naturliga" mogningen/enzymatiska nedbrytningen sker därför inte på samma sätt som förr vilket inte ger samma aromämnen. I industrin ersätts detta med kryddning och smakförstärkning (glutamat). Delar av processerna, som är arbetskrävande och därmed dyra sker i andra länder.

Försäljningen sker också storskaligt med de fördelar man får med likriktade produkter tillverkade för att ha lång hållbarhet m.m. De passar in i den moderna handelns EDI-system (Electronic Data Interchange) och extra hygienkontroller blir en liten kostnad då mängderna är stora.

SMÅSKALIG INDUSTRIELL PRODUKTION

Denna produktion liknar till stor del den ovan nämnda, men effektiviteten blir inte lika stor eftersom enheterna är mindre. Företagen söker därför gärna hitta nischer, till exempel ekologiska produkter där råvarorna måste vara odlade eller uppfödda enligt KRAVs eller andra certifieringsorganisationers regler. I förädlingen får man då använda mycket färre kemiska medel för att styra processen. Även andra speciella kvalitetssatsningar görs för att skilja produkterna från dem som den storskaliga industrin tillverkar.

HANTVERKSMÄSSIG FÖRÄDLING, MATHANTVERK

Råvaruproduktionen kännetecknas i regel av att den kommer från mindre jordbruk. God djurhållning är viktigt och växterna odlas till mycket stor del utan kemiska bekämpningsmedel, handelsgödsel, med mera. Här kan man också skilja ut olika råvaror för att passa till olika ändamål. Mjölk från fjällkor till viss osttillverkning, en viss sorts vete till bakning och så vidare. På dessa gårdar har man ofta besök och därför insyn i verksamheten. En hel del råvaror, som till exempel grönsaker, säljs direkt utan att förädlas.

Förädlingen sker i små förädlingslokaler. Råvaran kommer nästan uteslutande från gården eller bygden. Det handlar om mat som är förädlad genom naturliga processer, som bygger på våra gamla konserveringsmetoder. Människan och handen är närvarande genom hela förädlingen. Vid förädlingen tillsätts inga onödiga tillsatsmedel och inga konserveringsmedel. Produkterna får mogna fram i den takt det tar och naturliga smakämnen skapar på så sätt smaken på produkten. Detta sker till stor del med hjälp av gynnsamma mjölsyrebakterier som finns i bland annat ost, surdeg, lufttorkad korv, surströmming, syrade grönsaker.

Produkterna är också mycket lätta att spåra till sitt ursprung. Här skapas unika hälsosamma produkter med smak och kvalitet och identitet som inte kan tas fram på industriell väg genom processning.

Försäljningen skiljer sig också från försäljning av maten från industrin. Mycket säljs direkt på gården. Ännu mer säljs direkt till kund på mässor och marknader. En hel del säljs genom de stora handelskedjorna och det innebär en del problem, eftersom produkterna inte är likriktade och inte heller kan bära stora kostnader för certifiering och kontroll.

Mathantverkets produkter kräver ett högre pris vid försäljning eftersom kostnaderna är högre i varje led. Fler och fler är idag beredda att betala ett högre pris för bra unika, smakrika och hälsosamma produkter.

Eldrimners arbetsområde

Eldrimner arbetar med den hantverksmässiga livsmedelsförädlingen, mathantverket. Detta hantverk kräver åtskillig teoretisk och praktisk kunskap av en helt annan karaktär än man behöver för att tillverka produkter inom industrin. Eldrimner vill ge företagarna redskap i form av denna specialkunskap, så att företagarna kan utveckla nya produkter och sådana som bygger på gamla traditioner. Eldrimner måste naturligtvis också ge grundläggande kunskap om råvaran men har idag inte kapacitet och möjlighet att ge råd runt odling och djurskötsel. Vi hoppas att andra organisationer kan specialisera sig på detta. Det är ett område som kräver stora kunskaper i framtiden.

På samma sätt ska Eldrimner ge kunskap runt försäljningen, hjälpa mathantverkarna med att samordna kontakterna gentemot handeln, med mera men inte sälja deras produkter.

Eldrimners huvudsakliga arbetsområde, mathantverket, kan schematiskt beskrivas på följande sätt:

Eldrimners arbetsområde – mathantverk



Mathantverk – ett nytt begrepp

DEFINITION

Tillsammans med företagarna i styrgruppen har Eldrimner utvecklat följande definition av mathantverket:

"Mathantverket skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram. Det är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung.

Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunnande är närvarande genom hela produktionskedjan. Mathantverk lyfter fram och vidareutvecklar traditionella produkter för konsumenterna av idag".

VAD ÄR DET SOM GÖR MATHANTVERKET SÅ UNIKT I FÖRHÅLLANDE TILL INDUSTRIMATEN?

Mathantverk är mat som framställts ur utvalda, egna eller lokala råvaror och förädlade genom naturliga processer. De processerna bygger på gamla metoder; exempelvis är lufttorkning, rökning och syring de äldsta metoderna för att bevara en färsk råvara under längre tid och samtidigt behålla och utveckla smaken hos den.

För att uppnå likartade resultat på ett snabbare, enk-

lare och mer lönsamt sätt, måste industrin använda olika tillsatser; kalciumklorid i mjölken för att få ett bättre ostutbyte, glutamater för att förstärka och bättra på smaken hos en medioker köttråvara, rökarom i stället för varmrökning, natriumbensoat för att konservera frukt och bär, och så vidare. I en naturlig process som hantverksmässig ystning är det de små goda mikroorganismerna som utför jobbet, de omvandlar mjölken till ost och människan kan med sina kunskaper gå in och styra tillverkningsprocessen så att den utvecklar sig på bästa möjliga sätt. När en mathantverkare gör sylt eller saft har hon/han kontroll över allt som kan inverka negativt, ser till att produkten har rätt pH-värde (surhetsgrad) och sockerhalt, värmebehandlar burkar, flaskor och lock, och så vidare så att produkten på ett naturligt sätt får en god hållbarhet.

SPECIELLA KUNSKAPER BEHÖVS

Det är inom den hantverksmässiga framställningen som Eldrimner har unika kunskaper och det kan vi förmedla till mathantverkare och blivande sådana runt om i landet. Att tillverka livsmedel hantverksmässigt kräver både handlag och grundliga kunskaper. I industrin handlar det om processning. I hantverket arbetar man med naturlig förädling och balanser. Att lära sig detta är komplicerat och kräver en egen metod.

Eldrimner har därför utarbetat en egen metod, som vi kallar trialt lärande. Det betyder att vi hela tiden varvar teoretisk och praktisk kunskap samtidigt som känslan eller passionen måste vara med. Det kreativa i processen ger en skaparglädje som blir drivkraften i mathantverket. Det ger en mångfald av speciella produkter med alldeles unik kvalitet och smak.

Eldrimners metod – Trialt lärande



TILLVÄXTEN SKER FRAMFÖRALLT GENOM ATT DET SKAPAS NYA FÖRETAG

Att vi från Eldrimners sida fokuserar på mathantverket och begränsat oss till detta har gjort att vi har kunnat bygga upp ett unikt kunnande, som har visat sig fungera effektivt för att stimulera mathantverket och få det att växa.

Varje litet företag kan växa, bli större och mer effektivt. De flesta företag är idag enmansföretag eller familjeföretag. Många av dem kan och vill bli större men det ligger i mathantverkets natur att företagen inte kan bli hur stora som helst. Det faktum att de ofta finns i gles- och landsbygder innebär dessutom en begränsning. Företag som har 20 anställda är storföretag i bygder med gles befolkning. Den verkliga tillväxtpotentialen ligger i att mathantverket leder till att det blir många företag, företag som kan leva och växa i bygder där det i övrigt inte finns så många företag och arbetstillfällen. Genom samverkan kan de här små företagen i sin tur gemensamt marknadsföra sig och sälja sina produkter.

Eldrimners målsättning är att fördubbla antalet företag under de kommande tre åren. Detta innebär 1800 företag vid 2010 års utgång då det idag finns närmare 900.

DET UNIKA MATHANTVERKET LYFTER HELA DEN SVENSKA LIVSMEDELSPRODUKTIONEN

Genom att lyfta fram mathantverket och visa upp det mest unika vi har av svenska livsmedel, lyfter vi också hela den svenska livsmedelsproduktionen. Det här är man väl medvetna om och drar nytta av i andra länder som till exempel Frankrike och Italien. Där tillverkas vissa produkter både hantverksmässigt och industriellt, till exempel gäller det den kända osten i Franska Alperna; Reblochon.

Även i Sverige finns embryon till ett sådant givande samarbete. Gårdsmejerister i Jämtland inom föreningen

Jämtspira tillverkar osten Vålåloffen, en traditionell och uppskattad ost från Jämtlands forna bymejerier. Milko äger varumärket men tillåter att osten produceras av gårdsmejeristerna.

BEGRÄNSAD BUDGET FRAMFÖRALLT I STARTEN

Vår målgrupp är, som vi har beskrivit, mycket små företag. Det är, särskilt i starten, företag med mycket begränsad budget. Men det är samtidigt företag, som har en oerhörd potential inför framtiden. Vi har utifrån Eldrimners långa erfarenhet sett hur man kan gå från att vara bonde eller enbart intresserad av mathantverk till att skapa mycket stabila företag med unika produkter. Processen kan ta tid men med rätt stöd och uppmuntran kan de bli mycket framgångsrika.

Idag finns ett stort intresse att starta företag inom mathantverket och samtidigt är intresset för produkterna mycket stort och växande från såväl konsumenternas sida som från handeln och turismen. Utifrån den erfarenhet som Eldrimner har, ser vi hur viktigt det är med stöd i form av inspiration och kunskap för att den här tillväxten ska uppstå.

MATHANTVERKET – EN MÖJLIGHET FÖR JORDBRUKET

Idag står många jordbrukare i ett vägskafl. Den enda möjlighet som finns för att överleva ses oftast i att öka storleken på lantbruket, utöka antalet djur, och så vidare. Detta är dock inte möjligt i många glesbefolkade bygder. Då står man inför att lägga ner sitt jordbruk (vilket sker i stor utsträckning idag) eller göra något annat.

Här är mathantverket en viktig utväg. Man kan förädla sin mjölk till ost, sitt kött till korv, sin säd till bröd, sina frukter och bär till marmelader ...

Det är i förädlingsledet som ekonomin och framtiden ligger.

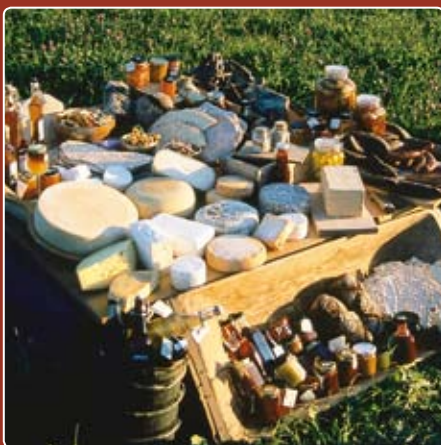


FOTO Jan Pontho

Eldrimner är ett nationellt centrum för småskaligt mathantverk.

Vi förmedlar kunskap, ger stöd och inspiration till småskaliga mathantverkare i hela Sverige, i starten såväl som i utvecklingen av företaget.

Eldrimner hjälper dig som är företagare genom rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att det småskaliga mathantverket ska blomstra. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

Eldrimner

Rösta, 830 43 Ås

063-14 60 45, fax 063-14 73 75

info@eldrimner.com www.eldrimner.com



Nationellt resurscentrum
för mathantverk