

FM I MATHANTVERK - SEMINARIEPROGRAM 11-13.10.2016

TISDAG 11.10.2016

Kl. 9-10 Atrium

INVIGNING

Veli-Pekka Talvela, jord- och skogsbruksministeriet

Bodil Cornell, Eldrimner

Raseborgs stads hälsning

Yrkeshögskolan Novias hälsning

Kl. 10.30 – 12.00

A) Nynordisk Mat - Ett gemensamt nordiskt brand ?

Föreläsare: Seija Ahonen-Siivola, jord- och skogsbruksministeriet,

Mads-Fredrik Fisch-Møller, Nordiska ministerrådet

Den Nordiska Mattävlingen 2017– Mia Wikström, SLC

Tulkkaus suomeksi / Tolkas till finska

B) Storytelling skapar magi

Om hur man använder berättelsens kraft för att skapa engagemang och en bättre

Kundupplevelse

Föreläsare: Patricia Wiklund, Invenire

Seminariedragare Patricia Wiklund är en erfaren föreläsare som är specialiserad på marknadsföring och strategi. Patricia är en entreprenör, kreativ marknadsförare och företagsutvecklare. Hon har en bred erfarenhet av marknadsföring, marknadsanalys- och trender, strategiutveckling, konceptutveckling och branding. Patricia har grundat och driver Invenire, en strategi och marknadsföringsbyrå som jobbar inom områden relaterade till lycka, välmående och hållbarhet.

C) Hagavlivning ger kött av hög kvalitet

Föreläsare: Katrin Schiffer, Eldrimner

På Eldrimner arbetar Katrin Schiffer bland annat med att informera om påverkan av stress vid slakt, både för djurvälstånd och köttkvalitet.

Tolkas till svenska.

Kl. 12.00 – 13.30 LUNCH

Kl. 13.30 – 15.00

A) Mathantverk och offentlig gastronomi

Ett exempel från Sverige som visar hur man inom Eldrimner har som mål att koppla ihop mathantverket och den offentliga måltiden så att det på längre sikt ska kunna serveras mera mathantverk på skolor, daghem och inom äldreomsorgen.

Föreläsare: Eldrimners verksamhetsledare Bodil Cornell och Johan Andersson

B) Att positionera och bygga upp ett varumärke

Varumärket är den samlande kraften som ger dig konkurrenskraft och förutsättningar att vara framgångsrik med ditt hantverk. Varumärket representerar dig, dina värderingar, kundnyttan och kundrelationerna.

Seminariedragare Patricia Wiklund, Invenire

C) Mathantverk av vilt

Tankar kring köttförädling, kvalitet och att använda hela djuret samt att göra det bästa av djuret. Vilka faktorer påverkar kvaliteten, hur kan man planera och förbättra.

Föreläsare: Anita Storm, Finlands svenska Marthaförbund

Anita är utbildad mathantverkare inom grönsaker och bär, samt chark. Hon håller kurser i styckning, chark, garvning, ben och horn, mjölksyrning och finländska superfoods.

Kl. 15.15 Företagsbesök i Västnyland

Alternativ I

Besök på företaget Köttkontrollen och West Chark

Bussen startar 15.15 från YH Novia och lokal guide följer med. Första besöket går till Köttkontrollen som finns i Karis. Kaffe och presentation av företaget och producenter som samarbetar med Köttkontrollen finns på plats. Besök i West Chark som finns i Pojo och presentation av företaget och deras förädlingsverksamhet.

Alternativ II

Bussen startar 15.15 från YH Novia och lokal guide följer med. Besök i öl- och ciderbryggerier. Första besöket går till Fiskars där bryggeriet Rekola verkar. Ciderbryggeriet verkar i anslutning till ölbryggeriet. På plats blir det inledningsvis kaffe och sedan en presentation av verksamheten. Ett det görs ett besök till EKTA-bryggeriet i Ekenäs.

Alternativ III

Bussen startar 15.15 från YH Novia och lokal guide följer med. Under denna runda besöker vi bageriföretag och andra företag i regionen. Vi inleder med ett besök i Backers Bageri i Bollsta med kaffe och företagspresentation.

Kl. 19.00-21 Street Food kväll med lokala och internationella inslag i Hultmanska gården, Ekenäs

Du kommer att ha möjlighet att köpa matbiljetter på förhand. Portionerna kostar 6€ eller 7€ /styck och det finns olika alternativ att välja emellan. Ett utmärkt tillfälle att utbyta erfarenheter och knyta kontakter i en trevlig bryggerimiljö.

ONSDAG 12.10.2016

Kl. 8.30 -10

A) Nordisk Matkultur – något att vara stolt över!

Föreläsare: Anni-Mari Syvänniemi, MTK och Mia Wikström, SLC

.....

B) Mathantverkare och företagare

Margot Wikström har länge arbetat med att odling av bär och frukter på sin gård i Nagu. Bären och frukterna förädlar hon till mathantverks-produkter som säljs bl.a. i gårdsbutiken. Margot var också kursledare för den första Mathantverks-utbildningen som ordnades i Finland 2013. Hösten 2015 vann Margot guld med en flädersaft i Öppna SM i Mathantverk i Östersund.

Föreläsare: Margot Wikström mathantverkare från företaget Tackork

.....

B) Syrade rotfrukter, grönsaker och drycker

Ilkka Arvola, Otava Food Factory

.....

Kl. 10.30 – 12.00

A) Politiska strategier för styrning av livsmedelssystem

Föreläsare bland andra: Kirsi Viljanen jord- och skogsbruksministeriet

B) "Fermentera - mat med jäst, mögel och bakterier"

Fermentering är en sorts "matlagning med mikroorganismer" där man förädlar en råvara med hjälp av bakterier och jäst- och mögelsvampar. Surkål, kombucha, mögelost och surdegsbröd är några exempel där man använder denna urgamla metod. Under fermenteringen bildas ämnen som ger unik smak, doft och konsistens och fermenterad mat har hälsosamma effekter i kroppen.

Föreläsare: Jenny Neikell

Jenny Neikell är mathantverkare, som tillverkar mjölksyrade grönsaker under namnet Surtantens syrade, och författare till boken "Fermentera - mat med jäst, mögel och bakterier". Under detta seminarium tar hon oss med in i en fascinerande värld av smaker, dofter och goda mikroorganismer.

Tolkas till finska.

Kl. 12.00 – 13.30 LUNCH

Kl. 13.30 – 15.00

A) Mathantverk i de arktiska områdena

Föreläsare: Thora Valsdottir, Matis, Island

Thora föreläser om matkulturen i arktiska områden och främst de väst Nordiska områdena som Island, Grönland och Färöarna. Inledningen handlar om i vilken miljö denna speciella matkultur har utvecklats och vilka mathantverksprodukter som görs idag.

B) REKO - ett framgångsrikt koncept i Finland

REKO är en avtalsmodell för handel mellan en grupp producenter och en grupp konsumenter. Inom REKO försäljnings- och distributionsmodellen av närmät beställer konsumenterna mat av närmatsproducenterna direkt utan mellanhänder.

Modellen för REKO har tagits från Frankrike (AMAP)

Föreläsare: Thomas Snellman

C) Gårdsvinernas historia och företagens framtid i Finland

Presentation av gårdsvinets historia i Finland och hur ser det ut för produktionen. Maria Tigerstedt berättar om verksamheten och Maria är informatör för föreningen för gårdsvinsföretagen i Finland.

Föreläsare: Maria Tigerstedt, Suomen Viiniryttäjät ry

Kl. 15.30 – 17.00

A) Nordiska skärgårdssamarbetet - en geografisk plattform för gastronomi Föreläsare: Annastina Sarlin, Nordiska ministerrådets Skärgårdssamarbete, Jaakko Nuutila (Luke), Maria Malmlöf (Sthlm Länsstyrelse), Britt-Marie Stegs, Hälsingestintan.

B) Aktasmak.fi och det nationella koordineringsprojektet för närmat - ett stöd i utvecklingsarbetet inom branschen

Aktasmak.fi on elintarvikeyritysten hakupalvelu ja alan yrittäjien tietolähde. Lähiruoan koordinaatiohankkeessa lisätään ja tiivistetään lähiruoka-alalla toimivien yhteistyötä ja verkostoitumisen avulla kasvatetaan alan kilpailukykyä. Aitojamakuja.fi/suoramyynti -ohjeistus on apuna yrittäjälle, joka miettii suoramyyntin tai jalostuksen aloittamista.

Föreläsare: Heidi Valtari, Päivi Töyli och Johanna Mattila, Brahea Centret vid Åbo Universitet

C) "Nordiska drycker & mat i kombination - utmaningar och möjligheter"

Föreläsare Carina Sonntag, Somelier

FESTMIDDAG I FISKARS BRUK. TRANSPORT FRÅN EKENÄS KL. 17.30,

RETUR CA KL. 24

TORSDAG 13.10.2016

Kl. 8.30 -12 i Atrium

Utställning av tävlingsprodukterna med bedömningar.

KL. 8.30-10

A) Nordisk kost och dess särdrag

Föreläsare bl.a. Minna Huttunen, jord- och skogsbruksministeriet

B) Ett marknadsföringssamarbete från ostvärlden - Case

KL. 10.30 – 12.00

A) Original Finnish and Nordic varieties of heirloom plants

Lecturers: Tuula Pehu and Maarit Heinonen, LUKE, Naturresursinstitutet

B) Innovativa förpackningar

Föreläsare: Mikael Abrahamsson från företaget Schur

Mikael Abrahamsson berättar om ett nytt sätt att förpacka livsmedel i olika förpackningar.

Förpackningarna är gjorda av nedbrytbar plast och man kan pastörisera innehållet i

plastförpackningen. Många intressanta lösningar kommer att presenteras under presentationen.

KL. 12.00 LUNCH - Evenemanget avslutas kl. 14.00

