

KUSTENS MAT 2016-2019

Ett regionalt samarbetsprojekt mellan regionerna
Österbotten, Åboland (2016-2017), Åland och Nyland

HANTVERKSMÄSSIG LIVSMEDELSFÖRÄDLING
FINSKA MÄSTERSKAPEN I MATHANTVERK

Ann-Louise Erlund, projektledare, Yrkehögskolan Novia



Stiftelsen Finlandssvenska Jordfonden sr



kustens mat

MATHANTVERKSUTBILDNINGEN I FINLAND HANTVERKSMÄSSIG LIVSMEDELSFÖRÄDLING

2011-
2012

2013

Utbildning inom Mathantverk i samarbete med CLL, Skärgårdshavets Biosförområde, Pargas, Kimitoön & YH Novia/Bra mat i Västnyland (2011-2014). Planeringen av projektet Kustens Mat inleds i December. Samarbetspartners från Österbotten och Åland inbjuds att delta.

2014

Projektet Bra mat i Västnyland avslutas. Planeringen av projektet Kustens Mat fortsätter under året och ansökan sammanställs

2015

Planeringen fortsätter och ansökan lämnas in till ELY-Centralen. Beslut att projektet godkänts kommer i slutet av året.

2016

Projektet Kustens Mat startar.
Utbildning 1 inom Mathantverk inleds i Mars.
Första Finska Mästerskapen i Mathantverk ordnas i oktober 2016 i Ekenäs, YH Novia – Jord- och skogsbruksministeriet, YH Novia och projektteamet Kustens Mat.
Studieresa till Smaka på Skåne

2017

Utbildning 1 avslutades i juni
Och Utbildning 2 inom Mathantverk inleddes i Augusti.
Finska Mästerskapen i Mathantverk arrangerades i oktober i Ekenäs, YH Novia/Kustens Mat.
Mathantverksdagar ordnades på Kimitoön i April.
Studieresa till Särimner, Åre, Sverige i oktober.

2018 - 2019

Finska Mästerskapen i Mathantverk ordnas i Mars, Ekenäs, YH Novia/Kustens Mat.
Utbildning 2 avslutas i December.
Mathantverksdagar ordnas på Åland i Maj och i November i Fiskars Bruk, Raseborg.
Studieresa till Lombardiet, Italien.
Projektet avslutas 2019

KURSELHET

Livsmedelshantering (15 sp) och
Landsbygdsföretagande (15 sp)

30 (2 X15) Närstudiedagar – allmänna ämnen (digital
undervisning)

KURSELHET INOM MATHANTVERK	När- studier	Egna studier	Studie poäng		När- studier	Egna studier	Studiepoäng
LIVSMEDELSFÖRÄDLING (15 sp)				LANDSBYGDSFÖRETAGANDE (15 sp)			
Introduktion i MATHANTVERK, <u>Smakskola & Coaching</u> och uppgörande av individuell <u>splan</u>	28 (4x7)	26	2	Ekonomi Att växa till företagare	49 (7x7)	86	5
MATHANTVERK		54	2	Marknadsföring & kommunikation Värdskap	49 (7x7)	86	5
Livsmedelslagen & HACCP Livsmedelskemi, mikrobiologi & hygien	49 (7x7)	5	2	Försäljning & produktpresentation	21 (3x7)	33	2
Byggnader Arbetsmiljö & ergonomi	14 (2x7)	13	1	Landsbygdsutveckling		81	3
Valbara moduler / Hantverksmässig livsmedelsförädling	70 (10x6)	146	8				
	161	244	15		119	286	15



	NYLAND	ÖSTERBOTTEN	ÅLAND	ÅBOLAND	
UTBILDNING 1	10	10	12	10	42
UTBILDNING 2	18	7	16		41
TOTALT	28	17	28	10	83

HANTVERKSMÄSSIG LIVSMEDELSFÖRÄDLING

Hantverksmässig livsmedelsförädling (10 DAGAR / STUDERANDE)

Valbar inriktning

- Kött (Nyland)
- Mjök (Åland)
- Spannmål (Österbotten & Åland)
- Bär & frukt (Åboland & Nyland)
- Grönsaker & svamp (Åboland & Österbotten)
- Fisk (fick ej tillräckligt med deltagare, startade ej)





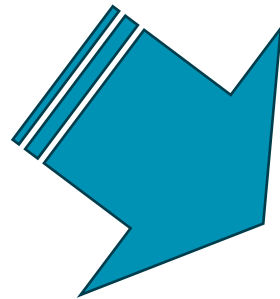
REGIONALA GRUPPER – ENTREPRENÖRSGRUPPER – LOKALA NÄTVERK

Under utbildningstillfällena inom företagandet tillämpas metoder som stöder utvecklingen av företagandet på landsbygden.

Deltagarna får lära sig att använda byggstenar som **idégenerering, målgruppshantering, värdeerbjudande, maximera värdet på produkter och tjänster och positionering**

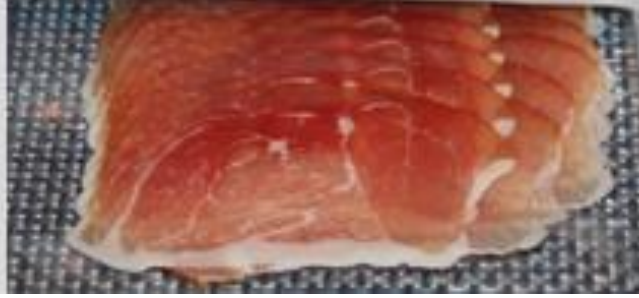


Vinnande positionering
Lennart Almstedt: "De företag som är
**duktiga på att positionera sig på ett
tydligt sätt, internt och externt, och som
lever som man lär får det enklare att
nå fram till kunden, partners och andra
intressenter**".



Mathantverk i Finland rf
Suomen Artesaaniruoka ry

<http://www.mathantverkarna.fi/>



SMAKER FÖRENAR
MAKU YHDISTÄÄ

Exempel på produkter från Kymenedalen, Nyland och Åboland



VARJE PRODUKT HAR SIN HISTORIA

VARJE PRODUKT HAR SIN HISTORIA

JOKAISILLA TUOTTEELLA ON TARINANSA

JOKAISILLA TUOTTEELLA ON TARINANSA