

Föreningen för Mathantverk i Finland rf.

”Mathantverk skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet. Dessa tillverkas av i huvudsak lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och ofta på den egna gården. Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunskande är med i hela produktionskedjan. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung. Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter”



Det här är den svenska och finländska definitionen för mathantverk som utvecklats av Eldrimner. Föreningens syfte är att utveckla och befrämja mathantverket i Finland i enlighet med Eldrimners definition.

Vill du vara med och främja mathantverket i Finland?

Bli medlem i den nygrundade föreningen för Mathantverk i Finland. Föreningen fungerar som ett intresseorgan för de redan etablerade mathantverkarna och som en knutpunkt för alla med intresse för mathantverk. Genom att sprida information, delta i arrangemangen av utbildning, arrangera tävlingar, stöda nätverkanter bland mathantverkare och bidra till att synliggöra mathantverkarna så främjar man förutsättningarna för mathantverkare i Finland.

Vill du eller din organisation bli medlem?

En fritt formulerad medlemsansökan kan skickas till föreningens sekreterare Katja Bonnevier, katja.bonnevier@pargas.fi. Den skall innehålla namn, ort och kontaktuppgifter. Meddela gärna ifall ni är mathantverkare. Medlemsavgiften är 20 euro/år.

Föreningen håller er uppdaterade om dess verksamhet via Facebook-sidan Mathantverk i Finland:

<https://www.facebook.com/Mathantverk-i-Finland-200584960087604/?fref=ts>

Mera info om utbildningen för mathantverkare: <https://www.novia.fi/kustensmat/>

Mera info om FM i mathantverk: <https://www.novia.fi/kustensmat/kustens-mat-och-fm-i-mathantverk/>



För mera information om föreningen kan ni kontakta styrelsens medlemmar:

Mats Nurmio, Åboland, ordf., mats.nurmio@kimitoon.fi, tfn 0400 539 179

Daniel Löf, Österbotten, daniel@jacobstads.fi, tfn 044 7311082

Agneta Willhelms, Åland, agneta.w@aland.net, tfn 045 73823083

Pontus Berglund, Nyland, janpberg@gmail.com, tfn 040 5317451

Eija Lamsijärvi, Åboland, kassör, eijalamsij@gmail.com, tfn 0400 566739

Harriet Strandvik, Åland, harriet.strandvik@gymnasium.ax, tfn 045 73451039

Katja Bonnevier, Åboland, sek., katja.bonnevier@pargas.fi, tfn 040 3562655

På bilden några av föreningens grundande medlemmar.

Från vänster: Ann-Louise Erlund, Marianne Fred, Katja Bonnevier, Harriet Strandvik, Eija Lamsijärvi, Anna Häggqvist, Mats Nurmio, Lena Brenner och Jonas Harald.



Utbildning i mathantverk 2016-2017

Under ett och ett halvt år har matintresserade från olika håll i Svenskfinland gått en utbildning inom mathantverk. Deltagarna har lärt sig att förädla produkter på livsmedlens egna villkor med specialisering inom antingen spannmål, mjölk, kött, frukt och bär eller grönsaker, örter och svamp. Dessutom har de fått en bred baskunskap om sådant som krävs för att starta och driva ett företag med marknadsföring, kundkommunikation, myndighetskrav, förpackningsdesign, livsmedelshygien och mycket mer. Utbildningen inleddes i mars 2016 och avslutas i juni 2017 och bestod av 30 närstudiedagar och 10 dagar/ studerande praktisk utbildning inom en valbar inriktning. Ungefär 40 personer deltog i utbildningen från de olika regionerna.

Nyländskt mathantverk

Förutsättningarna för den nya yrkesgruppen Mathantverkare att verka i Nyland är goda. Efterfrågan på mathantverksprodukter är större än utbudet och intresset bland konsumenterna för mathantverk ökar. I regionen Nyland ordnas från mars till och med december olika möjligheter för mathantverkare att presentera sina produkter, bjuda på smakprov och sälja produkterna. En relativt ny möjlighet i Nyland är försäljningen via REKO som lockar både etablerade mathantverkare och nybörjare att sälja via denna försäljningskanal. Möjligheterna är många och mathantverkarna likväl som konsumenterna drar nytta av dessa.

I utbildningen för mathantverkare deltog 11 företagare av vilka några grundade sina företag och de övriga hade företag från tidigare. Deltagarna i den nyländska gruppen deltog i olika valbara inriktningar och i Nyland ordnades förädling av kött som hade deltagare från Österbotten, Åboland och Nyland. Under kurstiden utvecklades olika köttprodukter och nya produkter är under arbete inom samtliga valbara inriktningar i regionerna.

Ann-Louise Erlund, projektledare och regionkoordinator i Nyland



Bild: Sari Lahokoski var en av deltagarna i Nyland. Saris företag heter Linnan Marenki och hon har specialiserat sig på marängar och sirap.

Hälsning från Österbotten



Under våren har mathantverkarna i Österbotten jobbat hårt med att finslipa sina affärsidéer och produkterna som de utvecklat under utbildningens gång. Inte nog med det, de har även deltagit flitigt i närstudierna i livsmedelskunskande, pitching, företagsmodeller m.m.

Nerverna var på helspänn inför sista helgen i mars då produkterna skulle presenteras och de skulle dra sin affärsidé inför en smakpanel av experter i Österbotten. Några av de produkter som presenterades var: drickfärdig saft av blåbärstry, nässelchai tepulver, grillost, surkål, lingonsylt och tomatchutney. När man ser hurdana produkter som producerats i Österbotten ser man engagemanget och den innovativa lågan som brinner i regionen. Vi tror och hoppas att även den nya kullen mathantverkare som utvecklas i kommande utbildning ska visa samma nivå av engagemang och innovation. Dessa personer är en bra början på ett hållbart gastronomiskt Österbotten!

Chatarina Doktor, regionkoordinator i Österbotten

Bild: Manfred Enoksson skär upp brödet som deltagarna bakat och gräddat under bageri- och spannmåls kursen i Österbotten februari 2017. Foto: Anna Häggqvist

Ålands första utbildning inom mathantverk

Det var 10 personer som gjorde sin slutpresentation av sin mathantverksprodukt i mars 2017. I maj höll vi en festlig examensfest för alla dem som jobbat fram det fina resultatet. Det var en spännande blandning av produkter som blev slutresultatet. Flera av produkterna vittnade om en lång utvecklingsprocess och lärdomen för hela utbildningen var att mathantverk är och bora ständigt vara i utveckling. Småskalig produktion behöver följa sin tid och den främsta triumfen för små livsmedelsförädlare är att man kan ha en tät kontakt med konsumenten och följa med tidens melodi och möta de trender som finns där. Mathantverk är också en trendsättare – jag tror att flera produkter väcker nyfikenhet hos större livsmedelsproducenter.

- Havtornsmarmelad - Agneta Wilhelms
- Hallonmarmelad – Ros-Mari Ryberg-Ramsdahl
- Havtorn-rabarberdryck – Nina Jansson
- Äppelmarmelad med fänkål och hasselnötter, Äppelmarmelad med fänkål och enbär – Marja Tuomola
- Lactique-ost – Emelie Bergendahl
- Äppelsyrap – Jan och Anna Alm
- Mjölkglass med vanilj och vassleglass med havtorn – Jennifer Sundman och Lars-Johan Mattsson
- Syrad kålrabbi – Linda Båskman



Det bästa resultatet och som blir bestående på ett eller annat sätt är att den åländska gruppen efter avslut har grundat en egen lokal mathantverksförening. Syftet med den är att upprätthålla kontakten mellan de personer som verkar som mathantverkare på Åland och gemensamt planera marknadsföring, studiebesök m.m.. En lokalförening kan på sikt även vara ett stöd till den stora nationella förening som även den sett sitt ljus här under våren 2017. Att nätverka, utbyta och upprätthålla kontakten är kanske det viktigaste resultatet enligt mig. En ny yrkesidentitet är på ett sätt sårbar och behöver ett stöd för att växa sig stark. Starka är vi tillsammans.

Harriet Strandvik, regionkoordinator på Åland

"Har varit en otroligt rolig och inspirerande utbildning som dessutom gett många nya och trevliga kontakter. Kan varmt rekommenderas till alla som vill jobba med mathantverk!" Jennifer Sundman och Lars-Johan Mattsson, Mattas gårdsmejeri

Kustens mat i Åboland

"När kan vi vidareutbilda oss?" var en fråga som ställdes i den åboländska gruppen redan vid den första träffen. Den åboländska gruppen var väldigt motiverad och de flesta hade redan deltagit i pilotutbildningen 2013. Målsättningen var att alla deltagare skulle utveckla en ny mathantverksprodukt under utbildningens gång, men i denna grupp utvecklade alla minst tre nya produkter. Det som gruppen tyckte att var den mest intressanta delen av utbildningen var smakskolan. För detta ändamål hämtade deltagarna med sig prototyper av sina egna produkter, men också intressanta produkter från butiker. Vid varje kaffe- och matpaus övade deltagarna att bedöma och beskriva smaker. Några av deltagarna är intresserade av att delta i ett nytt förädlingsområde under utbildningen som startar hösten 2017, teoribiten har de ju i färskt minne. I skärgården är det



viktigt att vara mångsidiga mångsysslare. Åtminstone en av deltagarna kommer att i framtiden att ha mathantverket som huvudsyssla, medan det för de andra kommer att vara en bisyssla. Kustregionens samarbetsnätverk är mycket viktigt och vi väntar på att mathantverket kommer att sprida sig i hela landet. Att sprida nya begrepp och tankesätt tar tid, men vi har nu många nya mathantverksambassadörer.

Eija Lamsjärvi, regionkoordinator i Åboland

Mathantverksdagarna 21-22.4.2017 i Kimito

Ungefär 50 mathantverkare och andra intresserade träffades under två mathantverksdagar på Storfinnhova gård i Kimito. Det var första gången som det ordnades mathantverksdagar i Finland och programmet bestod av såväl föreläsningar, företagsbesök som möjlighet att träffas, byta erfarenhet och kunskap med varandra. Kimitos kommundirektör Anneli Pahta öppnade dagarna och därefter berättade Margot Wikström om livet som mathantverkare och Sinikka Piippo om ätliga vilda växter. Under företagsbesöken bekantade sig deltagarna med Närboden, där mathantverkaren Sabina Ekholm presenterade sin verksamhet, och med det lokala mikrobryggeriet Kimito bryggeri. På kvällen bjöds deltagarna på en middag som tillreddes av tre åboländska kockar av lokala råvaror och mathantverk. I samband med middagen uppvaktades även de nybakta matkantverkarna som genomgått utbildningen i mathantverk under åren 2016-2017. Det fanns även möjlighet att under dagarna bekanta sig med de nybakta mathantverkarna och köpa av deras mathantverksprodukter i den Pop Up mathantverksbutik som höll öppet dagarna till ära. Dagarna avslutades med att Eva Johansson pratade om mathantverk ur en krögarers synvinkel och med en enastående presentation av surströmmingskungen Ruben Madsen, som lyfte fram det positiva och om vikten av att tro på sig själv och sina produkter. Följande mathantverksdagar hålls 25-26.5.2018 på Åland.

Heidi Barman-Geust, projektassistent vid Kustens mat



Finska Mästerskapen i Mathantverk 4-6.10.2017

Finska Mästerskapen inom Mathantverk arrangeras 4-6.10.2017 på Yrkeshögskolan Novia i Ekenäs, Raseborg. Tävligen fick år 2016 stor uppmärksamhet via media och kommunikations- och informationsarbetet fortsätter så att tävligen skall bli känd i hela Finland. Tävligen ökar kunskapen och medvetenheten om finländskt mathantverk bland alla grupper som intresserar sig för mathantverksprodukter.

Tävligen är ett viktigt tillfälle för både Mathantverkare och för alla som intresserar sig för mathantverksprodukter. Dagarna ger möjlighet till att fortbilda sig, knyta nya kontakter och för föreningen Mathantverk i Finland rf – Suomen Artesaaniruoka ry. Det nätverk av mathantverkare som man vill skapa via föreningen är centralt för mathantverksföretagarna. Via den två språkiga föreningen kan man skapa ett forum och mötesplats där mathantverkarna kan träffas, utbyta kunskap och erfarenheter och utveckla företagandet på landsbygden och i städerna.

Via tävligen finns en klar koppling till de nordiska länderna och intresset för mathantverket ökar. Till tävligen detta år går en inbjudan från Finland till de baltiska länderna och framför allt till Estland och till de estniska mathantverkarna att delta i tävligen i Ekenäs. Reglerna är desamma för alla mathantverkare som deltar oberoende av land. Nästa år arrangeras tävligen 21-23.3.2018 i Ekenäs, Raseborg

Ann-Louise Erlund, projektledare för Kustens mat

www.novia.fi/mathantverkf



YRKESHÖGSKOLAN
NOVIA



Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin
Europetska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling:
Europa investerar i landsbygdsområden



Konstsamfundet

OP Raseborg
Raasepori



Stiftelsen Finlandssvenska Jordfonden