

**STORT INTRESSE FÖR MATHANTVERK**

Mathantverk är ett relativt nytt begrepp, som introduceras som bäst i Finland. Inom projektet Kustens Mat vid Yrkeshögskolan Novia pågår för tillfället den andra utbildningen inom mathantverk. Den 10-13 oktober står Novia i Raseborg värd för de första öppna FM-tävlingarna i Mathantverk i Finland.

**Margot Wikström** från företaget **Tackork** i Nagu, Åboland, är en av pionjärerna inom mathantverk i Finland. Margot började redan år 2003 med trädgårdsodling i liten skala på Tackork gård. Sedan år 2012 är nästan alla Tackork-produkterna tillverkade enligt det svenska mathantverkscentret Eldrimners koncept. Margot upplyser om att det betyder att produkterna tillverkas av lokala råvaror som förädlas på den egna gården eller i det egna företaget. En grundläggande policy är dessutom att livsmedelstillsatser inte ska användas i hantverksmässig livsmedelsförädling, förtydligar Margot.

Margot Wikström deltog i de öppna Svenska Mästerskapen i Mathantverk i fjol med fem olika produkter. Margot tilldelades en delad första placering i kategorin Saft med sin fläderblomssaft. Domarnas bedömning lät: " Brilliant klarhet, en underbar fläderblomsdoft och en perfekt balans i smaken. En dryck som tilltalar hela familjen."

**Öppna FM-tävlingar i mathantverk för första gången i Finland**

I år kommer Margot att delta i FM-tävlingarna i Ekenäs. Hon hoppas att så många mathantverkare som möjligt utnyttjar tillfället och anmäler sig till tävlingen. – Jag lärde mig mycket av tävlingen och responsen jag fick av domarna. Bedömningen är uppbyggande och hjälper företagaren att utveckla sin produkt och komma vidare i sitt arbete.

Många mathantverkare börjar med småskalig produktion. Det handlar kanske om ett mindre antal burkar marmelad eller sylt, som kokas hemma i det egna köket och säljs på torgen och lokala marknader. Efterhand ökar produktionen och man hittar förhoppningsvis sin egen nisch och efterfrågan ökar. Sen kan det bli fråga om att utveckla sina processer och att överväga om man vill satsa på produktionen och starta sitt eget företag. I samband med detta blir det aktuellt med en egen livsmedelslokal eller att hyra in sig i en befintlig livsmedelslokal.

**Vad är en anmäld livsmedelslokal?**

I FM-tävlingens regler står det att produkten skall produceras i en anmäld livsmedelslokal. - Med anmäld livsmedelslokal avses i lagen en plats, som uppfyller hygienföreskrifterna och för vilken anmälan har gjorts till kommunens livsmedelsmyndighet, upplyser Margot. Var och en som använder lokalen gör sin egen registrering.

Om man har frågor gällande livsmedelslokal, lönar det sig vara i kontakt med de lokala livsmedelsmyndigheterna. – Det är ytterst viktigt att kontakta hälsoinspektörerna i god tid, helst redan i planeringsskedet. Vi står gärna till tjänst med rådgivning till företagen, upplyser hälsoinspektör **Kerstin Lindqvist** på **Sydspetsens Miljöhälsa**.

**FM-tävlingarna i Mathantverk – info**

Arrangeras 10-13 oktober på Yrkeshögskolan Novia i Raseborg. Tävligen är öppen för nordiska deltagare. Anmälningstiden till tävlingen pågår till 5.9 och till det övriga programmet till 30.9. Kontakt: Ann-Louise Erlund, Novia, Info om evenemanget och seminarieprogrammet, tfn. 044 799 8406 Jonas Harald, Information om anmälan, tävlingsklasser och regelverket, tfn. 050 548 3400. Mona Salama, Novia, 044 987 4349, kommunikation