

Växbo Krog,  
Bollnäs  
13 september  
kl 10-16

# MATHANTVERK M Ö T E R OFFENTLIG GASTRONOMI

## ELDRIMNER BJUDER IN TILL EN MATHANTVERKSDAG

Vi vänder oss till mathantverkare, kostchefer och kockar från offentliga måltider, kommun- och landstingspolitiker, kommunchefer, kommunalråd, skolchefer, hemkunskapslärare, upphandlare inom kommun och landsting.

[eldrimner.com](http://eldrimner.com)



**ELDRIMNER**  
Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

**Torsta**  
KUNSKAPSCENTRUM FÖR DE GRÖNA NÄRINGÄRNA



Europeiska jordbruksfonden för  
landbyggsutveckling: Europa  
investerar i landsbygdsområden

# B

SVERIGE  
PORTO BETALT  
PORT PAYÉ

AVSÄNDARE Eldrimner/Länsstyrelsen i Jämtlands län, Ösavägen 30, 836 94 Ås

Inom den offentliga sektorn serveras det dagligen runt tre miljoner måltider. Det är mycket mat, men det är inte så stor del av den maten som är mathantverk eller bygger på råvaror från den egna regionen.

Fördelarna med ett system där kommuner och andra offentliga institutioner köper mer lokalt producerad mat och mathantverk är många. Det minskar klimatpåverkan, skapar arbetstillfällen i regionen, bevarar kulturarvet och kunskapen om hur mat blir till. Maten får rik smak och är hälsosam.

Syftet med dagen är koppla ihop mathantverket och den offentliga måltiden så att det på längre sikt ska kunna serveras mera mathantverk på skolor, daghem och inom äldreomsorgen.

Upphandlingsprocessen upplevs idag ofta som hinder för att mathantverksprodukter ska få plats på tallriken. Hur kan man göra för att underlätta upphandlingen så att mathantverkare kan lägga ett anbud till bara ett visst skolkök eller äldreomsorgskök? Att lägga anbud till en hel kommun med 50 kök och sedan kunna leverera till dem fem dagar i veckan är svårt, även för större företag inom en region. Hur ska man då underlätta för mathantverkare att lämna anbud?

Det kan också finnas andra sätt att börja arbeta med den offentliga sektorn. Vid enstaka tillfällen kan man kanske gå utanför upphandlingen för att uppnå flera syften. Det kan handla om att skolan anordnar en matpedagogisk dag med mathantverkare på plats som gör ost eller korv eller bakar bröd och förklarar hur det går till. Inom äldreomsorgen kan det vara ett bra sätt att arbeta med *minnenas meny*; lyfta traditionella produkter där smaken och dofterna kan återskapa positiva minnen hos de äldre.

Ja, det är bara några exempel. Vi ser med spänning fram emot en dag att tillsammans diskutera möjligheter för hur mathantverk och den offentliga gastronomin kan mötas.

*Hjärtligt välkomna till Mathantverksdagen!*

Bodil Cornell och Johan Andersson

## - DAGENS - PROGRAM

### 10.00 PRESENTATION AV DELTAGARE

#### 10.15 PRESENTATION OCH NYTT FRÅN ELDRIMNER

Bodil Cornell, verksamhetschef på Eldrimner, berättar om vad mathantverk är och om Eldrimner.

#### 11.00 MATHANTVERKARE BERÄTTAR

Marianne Pallars, Jarseost producerar 3 ton ost mejeriet. Mjölken köps in från en granngård. Förutom en blå- och vitmögelostar, färskostar och salladsostostar produceras också ostkaka.

Lotta Persson, Lottaboden och har arbetat med bärförädling sedan 2006. Hon gör bland annat sylt och glögg från olika bär. Förra året vann hon en guldmedalj med sin hjortronsylt vid SM i Mathantverk. De kommer att berätta mer om sina företag och hur de gör sina produkter. Under presentationen blir det provsmak av produkter från dessa företag.

#### 12.15 UPPHANDLING AV MATHANTVERK

Johan Andersson med förflutet som kostchef och krögare ger tips och fakta på hur man kan underlätta upphandlingen och möjliggöra för små producenter att lämna anbud. Johan berättar även den plattform som håller på att utvecklas för offentliga måltider och om fördelar med att handla mathantverk och lokalt.

#### 13:00 LUNCH BESTÅENDE AV MINNENAS MENY

Lokala kokar från offentliga kök lagar tillsammans med Johan och mathantverkare en *Minnenas Meny* med mat och mathantverk som har en historisk anknytning till länet.

#### 13.45 GRUPPDISKUSSION

Var och hur kan mathantverket och den offentliga gastronomin mötas på tallriken, ut till gäst?  
Hur tar vi oss förbi hindren?

#### 14:30 REDOVISNING AV GRUPPDISKUSSIONERNA

Hur går vi vidare?

#### 15.00 DEN OFFENTLIGA MÅLTIDEN I LÄNET

Sonia Persson, kostchef i Söderhamns kommun berättar om länets ihärdiga och framgångsrika arbete med lokala råvaror som uppmärksammats i hela Sverige.

#### 15.45 GEMENSAM DISKUSSION

Vi avrundar med ett samtal runt dagens tema och Eldrimners utökade arbete i regionerna framöver.

#### 16.00 AVSLUTNING

PRIS: **150 kr** inklusive lunch och fika

Anmäl dig till **Annigun Wedin**

010-225 34 27 – annigun@eldrimner.com

sista anmälningsdatum: 31 augusti