

MATHANTVERKSDAG I KALMAR LÄN

10 OKTOBER 2022, GÄSSHULT SÄTERI

MATHANTVERKETS SMAKPOTENTIAL

SMAKER, SAMARBETEN OCH MERVÄRDEN

En Mathantverksdag i smakens tecken.

Mathantverk är produkter med rik smak och hög kvalitet som passar bra ihop med andra mathantverk. Under denna mathantverksdag tittar vi på hur mathantverk kan användas tillsammans med varandra och hur smakkombinationer och samarbeten kan göra att 1+1 blir 3. Vi kommer att

få möjlighet att prova på två olika sätt att jobba med smak: smakprovningar och smakverkstäder. Dagen innehåller inspirationsföreläsning och information om metoder som kan hjälpa dig att jobba med smak i ditt företag. Vi kommer att göra smakövningar med mathantverk inom mejeri, chark och hantverksdrycker bland annat.



SMAKPROVNING - är ett sätt att sälja tjänster för mathantverkare och tjäna mer pengar på sina produkter.

Den ger marknadsföring och är en metod att berätta om mathantverkets kvalitéer och metoder, samt ger en möjlighet för mathantverkaren att få feedback från sina kunder. En mathantverkare som jobbar med smakprovning kommer att presentera och visa sin metod. Vi smakar på ett par ostar med dryck.

SMAKVERKSTAD - är en metod för att beskriva mathantverkets smak och egenskaper och kan även användas till att bedöma kombinationer. Under dagen berättar vi om och genomför en smakverkstad med olika mathantverk. Du har möjlighet att föreslå någon av dina mathantverksprodukter till Smakverkstaden i web-anmälan.

DISKUSSION - hur kan vi använda smaken och sensoriken för att utveckla bättre produkter och för att tydligare beskriva mathantverket? Hur kan vi jobba mer med samarbeten och kombinationer och hur kan man använda sitt mathantverk till att sälja tjänster som smakprovningar och smakverkstad?

Mathantverksdagen riktar sig till mathantverkare och till er som använder mathantverk i ert kafé eller restaurang.



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

MEDVERKANDE

Kerstin Johansson, Sveriges Gårdsmejerister

Kerstin Johansson är en av Sveriges mest erfarna mejerister. Hon började sin mejeristkarriär genom småskalig ystning av den egna gårdens getmjölk. Idag ystar hon de välrenommerade hårdostarna på Almnäs Bruk utanför Hjo och är återkommande kurslärare på Eldrimners ystningskurser. Hon är sedan våren 2022 ordförande i branschorganisationen Sveriges Gårdsmejerister.

Sofia Ågren, branschansvarig mejeri, Eldrimner

Sofia arbetar på Eldrimner som branschansvarig för mejeri. I sitt arbete har hon nära kontakt med Sveriges hantverksmejerister. Hon arbetar för att bidra till utveckling av branschen och möta upp dess behov, främst i form av kunskap. Sofia har studerat vid Restauranghögskolan i Umeå och hon har bland annat jobbat med både försäljning och ystning av hantverksost i London och Stockholm.

PROGRAM

09.30 Kaffe och smörgås

10.00 Välkommen och presentation av deltagarna

10.30 Nyheter från Eldrimner

10.45 Hur kan man lägga upp provningar? Inspirationsföreläsning med Kerstin Johansson.

Vi provar ett par ostar i kombination med dryck.

11.45 Mathantverkslunch – sopplunch och mathantverksprodukter.

13.00 Smaker och kombinationer som mervärde.

Att uppleva och utveckla mathantverkets smakpotential. Hur kan vi kombinera smaker och produkter och bygga paket? Förslag på kombinationer. Med Sofia Ågren och Anna Berglund.

13.30 Smakverkstad med några olika mathantverksprodukter

under ledning av Sofia Ågren och Anna Berglund

14.30 Gruppdiskussion - hur kan metoden användas och utvecklas hos mathantverkarna?

Förslag på liknande aktiviteter. Hur kan mathantverkare samarbeta med sina produkter?

15.10 Avslutning Sammanfattning av dagen

15.30 Slut på dagen

DATUM 10 oktober 2022

PLATS Gässhult Säteri, Figeholm. Norr om Oskarshamn

PRIS 500 kr inkl moms inkl lunch och fika

ANMÄLAN Senast 25 september via eldrimner.com

INFORMATION Anna Berglund, anna@eldrimner.com

→ [Anmäl dig här](#)



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

