

# Slutrapport

## Projekt:

## Mathantverk i Finland

1.1.2013 – 28.2.2014

## Projektledare:

Margot Wikström

Småskaligt mathantverk skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram. Det är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser som går att spåra till sitt ursprung. Kännetecknet för småskaligt mathantverk är att man arbetar med naturliga processer där människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Småskaligt mathantverk lyfter fram och utvecklar traditionella produkter för konsumenten av idag. (Eldrimners definition, [www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com))

Mathantverk består till så stor del som möjligt av lokalt producerade råvaror. Mathantverk innehåller inte smakaromer, utan alla smaker härstammar från de råvaror man använt. I mathantverk används så lite tillsatsämnen som möjligt.

## Innehåll:

### Sida

3	Mathantverk i Finland
4	Starten
4	Introduktion till mathantverk
5	Om utbildningen
6	Workshopen
6	Bär- frukt- och grönsaksförädling
7	Bröd och bakverk
8	Marknader
9	Gemensamt utseende
9	Övrigt material
10	SM i mathantverk och Saerimner
10	Studieresor
11	Gemensamma anskaffningar
11	Presentationer
12	Media
12	Slutprovet = en ny produkt
13	Mathantverkarrådet
13	Sysselsättande effekt
13	På nätet
14	Vi är mathantverkarna

## Mathantverk i Finland

I oktober 2011 genomfördes en studieresa till mathantverks-resurscentret Eldrimner i Jämtland, Sverige för att bekanta sig med deras verksamhet och besöka olika mathantverkare i regionen. De som deltog var personer som arbetar inom utvecklingsverksamhet i regionen, myndigheter samt lokala företagare och invånare.

Mathantverk är ett koncept som passar i Åboland och i skärgården där produktionsförutsättningarna är annorlunda än på fastlandet. Det är ett intressant alternativ för kust- och skärgårdsförhållanden, där det framförallt behövs näringsgrenar som kan utövas småskaligt och ändå vara lönsamma. Den unika naturen och geografin begränsar möjligheterna till stora odlingsarealer och området lämpar sig inte för stora industrianläggningar. Man har tillgång till råvaror av många olika slag, men förädlade produkter med lokal karaktär är fåtaliga.

Skärgårdsbor är ofta mångsysslare och mathantverksproduktion passar utmärkt som en binäring. De flesta odlar något som de kunde förädla och många har intressanta traditionella recept, som kunde sälja bra idag då närmatstrenden blomstrar.

## Starten

Det hela började på Skärgårdshavets Biosfärområdets vinterträff i Kasnäs vintern 2011. Temat för träffen var förädling och närproducerat. Till träffen hade man kallat en representant från Eldrimner, det svenska nationella resurscentret för mathantverk, som verkar i Ås utanför Östersund i Sverige. Mathantverket fick ett positivt mottagande på träffen, vilket ledde till att en studieresa till Eldrimner började planeras. Även studieresan var mycket lyckad, och på Eldrimner ställde man sig positiv till samarbete, så efter det började planeringen av projektet ”Mathantverk i Finland” på allvar. Redan tidigt i planeringen var Kimito kommun, projektet Bra mat i Västnyland och Centret för livslångt lärande vid Åbo akademi och Yrkeshögskolan Novia med. Under planeringen gjordes ännu studieresor till Eldrimner och till producenter som redan förädlade småskaligt.

På senhösten 2012 var projektplanen och finansieringen godkända av egentliga Finlands förbund och projektledare söktes. Av 13 sökanden valdes Margot Wikström, som själv utbildat sig inom mathantverk på Eldrimner, till projektledare. Den 7. januari började arbetet.

Det var intensivt redan från starten, projektet var intressant för media och en direktsänd intervju gick ut i radion den första dagens eftermiddag. Det följdes av radioinslag under de två följande dagarna. Den andra arbetsveckan var förutom radion också TV inkopplad med finskspråkigt program för lokalTV (Varsinais-Suomen alueuutiset) samt riksTV (Ylen aamu).

## Introduktion till mathantverk

Den 18 – 19 januari körde själva utbildningsprogrammet igång. Detta skedde i Västnyland genom en ”introduktion till mathantverk”, som ordnats av projektet Bra mat i Västnyland. Då fanns det 27 personer anmälda till utbildningen och ytterligare 8, som endast anmält sig till introduktionsdelen. Introduktionen var två-delad och bestod av presentation av mathantverk och utbildningsprogrammet samt studiebesök till västnyländska företag som producerar och/eller förädlar livsmedel.

Introduktionen fortsatte följande veckoslut, även med studiebesök och företagspresentationer. Tanken var att deltagarna skulle få en inblick i vilka råvaruproducenter finns i regionen och vilka som redan förädlar. Tillfällena var välbesökta. Alla som deltog i introduktionen valde dock inte att börja hela den omfattande utbildningen.

## Om utbildningen

Vid anmälningsskedet erbjöds tre alternativa branscher till mathantverksutbildningen.

Dessa var: Förädling av bär, frukt och grönsaker

Bröd och bakverk

Köttförädling

5

I samband med anmälan skulle deltagarna meddela vilken bransch de ville delta i. Vissa delar av utbildningen var gemensamma för alla deltagare och även för utomstående. Det var teoridelarna samt företagarens grundpaket. Det praktiska kunnandet lärdes in i workshopar, varvat med teori som berör just det specialområdet. Antal anmälda inom utsatt anmälningstid var 25 personer. Några anmälde sig ännu lite senare och några föll bort, mest på grund av att utbildningen skulle ta så mycket tid. Det totala antalet bibehölls vid 25.

Endast fyra hade anmält sig till köttförädling, medan bärförädlingen fick 14 anmälningar och brödet 7. Med fyra anmälda till köttförädlingen kunde den inte startas. Deltagarna blev tillfrågade om de ville välja en annan bransch i stället. Två av dem valde att sluta efter introduktionen och två valde andra branscher. På så sätt fanns det två tillräckligt stora grupper för att köra igång. Intressant och överraskande var att flera av deltagarna ville delta i de båda branscherna. Eftersom ingen visste huruvida det skulle komma att arrangeras nya utbildningar inom mathantverket, ordnades den möjligheten för dem. Efter denna fördelning hade vi två grupper: Bakningen med 14 deltagare och bär, frukt och grönsaker med 13 deltagare. Det var absolut största tänkbara grupper med tanke på utbildningsköken.

Hela utbildningsprogrammet var planerat i samarbete med och utifrån Eldrimners kursupplägg. För planeringen och administrationen stod Centret för livslångt lärande vid Åbo Akademi och Yrkeshögskolan Novia (CLL). Utbildningen fick namnet: Produktutveckling inom mathantverk och var en helhet på 30 studiepoäng (sp). För dem som deltog i de båda brancherna var helheten 40 sp. Förutom introduktionsdelen och de branschvisa workshoparna innehöll utbildningen även mikrobiologi, livsmedelskemi, livsmedelshygien, livsmedelslagstiftningen, egenkontrollplanen, livsmedelslokaler, etikettering och förpackningar, profilering och försäljning, marknadsföring samt Starta eget- företagarens grundpaket. Själva produktutvecklingen bestod av att under utbildningstiden utveckla en helt



ny produkt, dokumentera utvecklingens alla faser, skapa en berättelse kring produkten, prissätta och förpacka den, samt hålla försäljningstalet. Det här jobbade deltagarna mycket med främst under sommarperioden, då inga utbildningstillfällen fanns på programmet och tillgången till råvaror var god.

Alla teoriutbildningstillfällen samt företagarens grundpaket var även öppna för övriga än de som deltog i projektet. De samlade också deltagare främst från Kimitoön och Västra Nyland, vilket bidrog till ytterligare breddat nätverk för deltagarna. De allra flesta av teoriutbildningarna genomfördes under veckoslut och intressant var att det inte var några problem med att få varken föreläsare eller deltagare att ställa upp.

6

## Workshopen

Till de båda branscherna hörde fyra workshopar med olika tema. Workshoparna förverkligades alltid under veckoslut, eftersom deltagarna hade arbeten och studier under vardagarna.

## Bär- frukt- och grönsaksförädling

Under workshoparna behandlades följande ämnen både teoretiskt och praktiskt: Kallpressning av bär och tillverkning av olika drycker, såsom saft, juice, nektar och glögg. Passering av bär och tillverkning av sylt, marmelad, chutney, ketchup, såser, gelé, marmeladkonfekt. Tillverkning av eget pektin. Fermentering och torkning av kryddor och örter. Syrning av grönsaker. Fakta om socker och sötma, surhet och pH, temperaturer, salthalter, råvaruhantering, mikroorganismer, pastörisering, olika pektintyper, mätinstrument, redskap, receptskisser, förpackningar och etiketter, påfyllning och förslutning, värmesterilisering, stabilitet, torkning med förbehandling, malning, mjölksyrning med förbehandling, tider och temperaturer, smak, triangeltest, arbetsmiljö, näringsvärden, kontroll och hållbarhet och förpackningar.

Till programmet hörde alltid avsmakning, analys och ärlig diskussion av alla produkter. Det visade sig vara ett ypperligt sätt att få feedback på de egna produkterna, en viktig del av utvecklingen.

Vi hade också en utrustningsleverantör på plats med för ändamålet lämplig utrustning. Deltagarna hade möjlighet att pröva utrustning och diskutera med försäljaren. Tillfället ledde till vissa affärer.

Alla workshopar inom bär- frukt och grönsaksförädlingen ägde rum i Axxell Brusabys utbildningskök samt ett därtillhörande mötesrum. Köket fungerade bra för utbildning, men avsaknaden av för ändamålet lämplig utrustning visade sig vara ett problem genom precis alla workshopar. Utrustning söktes, lånades och hyrdes skilt för varje tillfälle, vilket medförde oerhört mycket extra arbete och ibland långa resor. Man kunde heller inte lämna kvar någon utrustning till följande gånger, utan var tvungen att för varje workshop anskaffa allting igen.

## Bröd och bakverk

Deltagarna fick innan den allra första workshopen anvisningar till att göra sin egen degrot. Den skulle de ta med sig till workshopen och hålla vid liv till de följande. Deltagarna skulle också välja vilken typ av mjöl de tänkte baka med i fortsättningen och ta med sig av just det mjölet. Eftersom olika mjöl beter sig på olika sätt under bakningen är det av stor vikt att lära sig från början med det mjöl man tänkt använda sig av i fortsättningen. Under workshoparna fick deltagarna teoretiskt och praktiskt lära sig om sädesslagen, råvaror, mätinstrument och redskap, sinnena som mätinstrument, mjölets bakkvalitet, vattenupptagning, jäsning, gräddning, surdegar, fördegar, startkulturer, temperaturer, blandning/knådning, degvila, utbakning, gräddning, ugnar, uträkning av recept, sötningsmetoder, olika typer av bröd, förvaring, etikettmärkning, förpackning.

De fyra workshoparna hade var sitt tema: råg- och vetesurdeg, bröd bakat med havre- och kornmjöl, bröd sötat med bär, frukt och rotsaker samt sötebröd, alltså bullar och munkar.

Även brödworkshoparna avslutades alltid med kritisk avsmakning. Detta var en av höjdpunkterna, att avsmaka allas ugnsvarma bröd med, naturligtvis, ett tjockt lager smör på.

Alla brödworkshopar ägde rum i Axxell Pargas undervisningskök. Utrymmena var något så när lämpliga, men utrustning saknades även där. Detta rådde vi själva bot på till en del genom att deltagarna tog med sig egen utrustning. En bageriutbildningslokal hade nog fungerat bättre. Det blev mycket väntande och köande till den ringa utrustning som fanns till hands.

Det märktes tydligt att deltagarna var väldigt intresserade av utbildningen. Närvaroprocenten vid alla tillfällena var mycket hög. Till all frånvaro fanns alltid en orsak.

## Marknader

Ända från början av projektet tog personer flitigt kontakt med projektledaren för att höra sig för om mathantverkarna kunde delta i marknader som försäljare (och kanske dragplåster?). Det var svårt att begripligt förklara att de ännu var i början av sin utbildning och skulle behöva hela året för inläringen. På något obegripligt sätt hade allmänheten den uppfattningen att det på marknaden fanns mathantverkare med hur mycket som helst färdiga produkter att sälja. Så var ju inte fallet och det var inte alltid så muntert att tacka nej för deras del. Men tillika måste de få arbets- och inlärningsro för att på sikt kunna delta i marknader. I utbildningsprogrammet fanns en marknad, som var ”obligatorisk”. Det var samtidigt den officiella kursavslutningen, och platsen var Storfinnhova Gård på Kimitoön.

Ändå lyckades mathantverkarna med det omöjliga att delta i totalt åtta olika marknader under året. Alla var inte på alla marknader, men på de åtta kunde mathantverkare ses som försäljare. Dessa var:

- 23.3.2013 Påskmarknad i Pargas. 2 mathantverkare + ett projektbord. Öppningstal.
- 24.8.2013 Matglädje i Houtskär. 6 mathantverkare + projektbord. Öppningstal.
- 14.9.2013 Skördefest i Dalsbruk. 3 mathantverkare + projektbord.
- 14.9.2013 Skördefest i Nagu. 2 mathantverkare.
- 28.9.2013 Fiskars marknad. 2 mathantverkare. Presentation av projektet.
- 23.11.2013 Storfinnhovamarknad. 12 mathantverkare + projektbord. Kursavslutning.
- 07.12.2013 Julspektakel i Nagu. 3 mathantverkare.
- 14.12.2013 Gamla Malmens julmarknad, Pargas. 4 mathantverkare + projektbord.

Ytterligare har vi blivit ombedda att delta i många flera marknader, men det har inte varit möjligt med tanke på tid, krafter eller produkter. Många av deltagarna har dessutom egna gårdsbutiker att sköta om. Intresset av mathantverkarna och mathantverket har varit stort på alla marknader vi deltagit i och många har sålt slut sina produkter, vilket är en god signal eftersom det sporrar deltagarna till att delta i flere marknader och att ta med sig mera produkter att sälja.



En av utbildningens målsättningar var att förbereda deltagarna till mäss- och marknadsdeltagande. Många hade aldrig tidigare deltagit i någon marknad som försäljare.

Under utbildningen fick de värdefull erfarenhet, uppmuntran och stöd i att delta i just den typen av försäljning, vilket troligtvis kommer att vara en av huvudkanalerna vid framtida försäljning, åtminstone för dem som inte har egna gårdsbutiker eller möjlighet att starta sådana. Deltagarna upplevde en stark "Vi-anda" och gemenskap på marknaderna, där vi oftast deltog som en enhetlig grupp och markerade tydligt att vi är mathantverkare. Det gjorde vi genom att ha något likadant på allas bord, närmast informationsmaterial.

### Gemensamt utseende

För att kunderna skulle känna igen mathantverkarna genom något synligt beställdes förkläden till alla deltagare. Förklädena har texten: "Mathantverk i Finland" längst fram på en höjd som är synlig ovanför en bordsyta. Vi har också några handmålade pärtskyltar att hänga upp vid försäljningsborden. Förklädena som igenkänningstecken valdes för att de kan användas oberoende av väder och klimat. På sommaren kan de spännas över en t-shirt medan de lika bra kan spännas över en täckjacka under vintern. Alltid ytterst och på så vis synligt.

### Övrigt material

Eftersom projektet var väldigt kort, endast 12 månader ( förlängt med två till 14), användes varken tid, energi eller pengar till att framställa logon eller tryckmaterial som brochyrer o.d. All energi sattes ned på själva innehållet av projektet = verksamheten. Mathantverket i sig kan ändå vara lite svårt att förklara inte minst med tanke på att det är helt nytt i Finland. Därför arbetade projektledaren ihop ett litet material som delades ut till alla deltagare inför sommaren. Detta för att alla skulle vara likadant på frågor och hålla den gemensamma "röda tråden". Det lilla materialet kopierades upp i ett tidningstryckeri för att hålla lite bättre kvalitet än vad en kopieringsmaskin kan åstadkomma. Det kallar vi "brochyr", och det har kopierats upp i tusen exemplar för utdelning vid marknader, gårdsförsäljningar, presentationstillfällen o.s.v. I den framgår tydligt men kortfattat vad mathantverk är. Till Storfinnhovamarknaden gjordes en liten "planch" i storlekar A3 och A4 att sätta upp på anslagstavlor, skicka i e-post som bilaga och ha synlig på olika ställen inför marknaden. Efter marknaden på Storfinnhova fanns det anledning att ha en namnlista på de mathantverkare, som gjort slutprovet och alltså utvecklat minst en produkt, till utdelning. Det var i form av en kopierad A4. Mera tryckmaterial än så finns inte.

## SM i mathantverk och Saerimner

Svenskt mästerskap i mathantverk är ett årligen återkommande evenemang som ordnas av Eldrimner. Då kan mathantverkare tävla med sina produkter i olika grenar. Juryn bedömer alla tävlingsbidrag och var och en som deltagit får en skriftlig bedömning av sin produkt hemskickad efteråt. Även om man inte vinner, är detta värdefull information med tanke på den framtida produktutvecklingen. Saerimner är en idé- och kunskapsforum om mathantverk i samarbete med Ny Nordisk Mat. Mathantverksseminarier blandat med debatter och föreläsningar kring årets tema: Nordiskt mathantverk.

Denna gång pågick samtidigt en förpackningstävling. Deltagarna i projektet hade möjlighet att besöka evenemanget, som ordnades i Östersund, i oktober. Syftet med den studieresan var att bekanta sig med tävlingen SM i mathantverk, få idéer till förpackningar och delta i de branschvisa seminarierna som pågick under dagarna för evenemanget. Nytt för denna gång var att SM-tävlingen för allra första gången ordnades som öppna svenska mästerskapstävlingar i samarbete med projektet "Nynordisk mat", vilket betyder att även Nordiska länders bidrag var välkomna att delta. Övriga och glädjande nog hade vi en deltagande produkt från "Mathantverk i Finland". Det ingick inte i planen, det ansågs vara för tidigt. Produkten var Åländskt svartbröd. Den fick ingen medalj, men Anneli fick värdefull feedback på sin egen produkt. I tävlingen deltog totalt 12 produkter från Finland. Dessa kammade hem en guld-, en silver- och en bronsmedalj. Om följande SM-tävlingar kommer att vara öppna eller inte vet man i skrivande stund inte ännu. Vi hoppas på att de även i fortsättningen skall vara öppna.

## Studieresor

Under projektets gång har dels projektledaren och dels deltagarna haft möjlighet att delta i följande studieresor:

11-12.1.2013 Tutustumismatka Satakunnan maaseutumatkailuun.	2 deltagare från projektet
06-09.4.2013 Studieresa till Skåne, Bra mat i Västnyland.	3 deltagare från projektet
03.09.2013 Förpackningsmessa i Helsingfors.	8 deltagare från projektet
21-22.9.2013 Ålands skördefest, Kreativa kvinnor, företagarna.	4 deltagare från projektet
8-9.10.2013 SM i mathantverk och Saerimner mässa, Masva.	10 deltagare från proj.

12-13.12.2013 Äppelresa till Skåne, Prima projekt.

Projektledaren deltog.

19-24.1.2014 Studieresa till Jämtland och Eldrimner

10 deltagare från proj.

Det är absolut nödvändigt att åka på studieresor för att se hur andra gör, hur de löst sina problem, och framför allt att diskutera med kollegor från när och fjärran. Från precis varje studieresa har man någonting med sig i bagaget, något som kan tillämpas i det egna arbetet och delas vidare inom sitt eget nätverk, i det här fallet inom mathantverkarna. Många är de idéer och goda råd jag som projektledare kunnat dela med mig av i gruppen alltid efter en studieresa.

På deltagarnas önskelista fanns ännu en inhemsk studieresa längs de svenskspråkiga kustområdena för att besöka företagare som förädlar småskaligt. Mathantverk eller inte, alltid är det lärorikt att se sig omkring, det är alla eniga om. Tyvärr hann vi inte med detta. Inte hann vi heller besöka varandra inom projektet. Även det hade varit lärorikt.

### **Gemensamma anskaffningar**

För att spara tid, pengar och energi har vi i gruppen gjort en hel del sambeställningar, såsom: läroböcker, pektin och mät-instrument samt -vätskor som behövs i mathantverket. Det har visat sig vara förnuftigt, och hos vissa leverantörer betraktas mathantverkarna som en kund, vilket på sikt leder till rabatter som en enskild kund inte kan nå. Detta gynnar alla parter. Vi hade också gärna ännu velat skaffa mera tillbehör, såsom enhetliga kassar, påsar, borddukar, och kläder tillmarknader, men detta hann vi heller inte genomföra inom projektet p.g.a. tidsbrist. Också en logo fanns på önskelistan.

### **Presentationer**

Ända från början av projektet har det kommit rikligt med förfrågningar om att få en presentation av mathantverksprojektet. Det har varit föreningar, olika skolor, olika projekt, förbund, lionsklubbar, rotaryklubbar, olika arbetsgivare för sin personal, församlingar, pensionärsgupper m.m. Projektledaren har hållit totalt ca 50 sådana presentationer under projekttiden. Anmärkningsvärt är att de alltid har lett till livliga diskussioner efteråt. Intresset om mathantverket hos allmänheten har visat sig vara mycket stort. Ledsamt är att projektet nu tar slut eftersom det ännu i jämn ström kommer dylika förfrågningar. Dessa tillfällen har varit nyttiga för mathantverket, eftersom det kunnat presenteras på rätt sätt. Själva ordet ”mathantverk” används både i Sverige och i Finland redan i lite felaktiga sammanhang.

## Media

Från första dag projektet startade har media varit oerhört intresserat av projektet och av mathantverket. Det nådde verkligen nyhetsströklarna. Dess nyhetsvärde är att det är ett helt nytt tänkande och förfarande inom förädlingen. Det kan också på sikt vara ett sätt att kunna hålla glesbygden levande, på samma sätt som det gjort i Jämtland, Sverige. Man kan skapa sin arbetsplats själv, eller det kan vara den lilla ökningen i inkomsten, som får familjen att kunna stanna kvar på sin lilla gård. Förutom radio och TV har otaliga tidningar och tidskrifter haft artiklar om mathantverket i Finland. Ofta har det varit första sidor och mittuppslag. Både lokala och riksomfattande tidningar och radio/TV program har fört mathantverket på tal. Som exempel kan nämnas tidningen "Maaseudun Tulevaisuus", som kom för att göra ett litet inslag till sin matspalt i fredagsnumret. Den fredagen fanns mathantverket på mer än halva första sidan samt en hel sida inuti tidningen. Samma sak hände med den svenskspråkiga motsvarigheten, "Landsbygdens folk". Första sidan och mittuppslaget. Tidskriften "Mathantverk", som utges av Eldrimner i Sverige, har i två repriser skrivit om det finska mathantverksprojektet. Tidskriften "Skärgård", som utges av Åbo Akademi, hade ett helt mathantverksnummer med fem olika reportage om mathantverket i Finland. Bara för att nämna några exempel. Totalt finns det arkiverat och/eller kopierat 50 olika mediainslag. På 14 månader.

Två tidningar har lite förvånat. Hufvudstadsbladet tog inte in material om mathantverket, som journalisten Mathias Luther hade sammanställt med motiveringen: "Det är Luciätider". Pargas Kungörelser ville inte göra en erbjuden artikel med motiveringen: "Det är inte tillräckligt Pargas-anknutet". Turun Sanomat och Salon seudun Sanomat har också erbjudits möjlighet till artikel om mathantverk med de valde att inte göra något.

## Slutprovet = en ny produkt

Av de 25 deltagare som startade utbildningen gjorde hela 16 även slutprovet. Det var tredelat så att del ett var dokumenteringen av produktutvecklingens alla faser. Del två var historien bakom produkten, även dokumenterad. Del tre bestod av ett försäljningstal.

I praktiken gick det till så, att på Storfinnhovamarknaden den 23.11.2013 sålde deltagarna under marknadstiden kl 10 – 14 sin eller sina produkter. Vissa hade utvecklat flera produkter. Efter marknaden presenterade deltagarna muntligt sin produkt för de övriga deltagarna samt några inbjudna gäster. I presentationen skulle alla tre delar framgå. Vi fick ta del av otroligt fina produktpresentationer, roliga historier och även höra om alla faser i

utvecklingen av produkterna. 16 produkter, 16 olika berättelser men en sak gemensam: Det hade blivit stolta mathantverkare av dem alla. 16 gjorde slutprovet, men 22 får sina intyg från Yrkeshögskolan Novia. Var och en som deltagit i någon del av utbildningen fick intyg på just den delen, även om studiepoängen för några deltagare blev väldigt få. De som deltagit i Företagarens grundpaket har redan tidigare fått sina intyg över den delen av utbildningen.

### Mathantverkarrådet

Redan under projektets planeringstid tillsattes ett mathantverkarråd, vars uppgift var att dra riktlinjer för mathantverket i Finland. Till rådet valdes medlemmar med mathantverksintresse. Rådet har sammankommit ett par gånger under projekttiden och i övrigt har det informerats om projektets gång via mathantverkarrådsbrev. Efter diskussioner med mathantverkarna beslöts inofficiellt att alla mathantverkare får kallelse till rådsmöten, och efter hand visar det sig själv vilka som är mest aktiva och intresserade av att delta i rådets verksamhet. Mathantverkarrådets största uppgift är att fungera som ambassadörer för det, trots allt, ännu lite okända mathantverket. Rådet kan också planera och genomföra t.ex studieresor och övrig verksamhet.

### Sysselsättande effekt

Direkt under projekttiden hade projektet ingen sysselsättande verkan. Deltagarna har i alla fall via projektet fått kunskap om hur tillreda hållbara produkter för försäljning. Vid en fråga om utbildningen ger deltagarna möjlighet till bättre sysselsättning, var svaren enbart positiva. De har nu möjlighet att sysselsätta sig själva eller familjemedlem bättre. Många av deltagarna hade redan själv, eller inom familjen, företag som sedan kommer att ge ökad omsättning via kunskapen. Vissa trodde även att de i framtiden kan anställa någon i sina företag tack vare möjligheterna denna utbildning har gett dem.

Ett par nya företag kommer att bildas efter projekttiden, eventuellt flera på sikt.

### På nätet

Projektet är slut men på nätet lever mathantverket vidare. Vår blogg : <http://mathantverk.wordpress.com> finns kvar. Där finns allt material kring utbildningen samlat. Facebookprofilen Mathantverk i Finland kommer också att uppdateras enligt tillgänglig information. Eldrimners hemsidor är alltid värda ett besök för informationens skull. Många av mathantverkarna har även egna bloggar, hemsidor och facebookprofiler som det lönar sig att söka upp och bekanta sig med.

**Vi är de mathantverkare som gjort slutprovet:**

Ek Magdalena, Hvits Gård, Nagu

Ekholm Oskar, Björkboda

Ekholm Sabina, Närboden, Tjuda

Gustafsson Anneli, Ingeborgs bageri, Brändö, Åland

Kinos Diana och Johan, Björknäs Trädgård, Dragsfjärd

Lamsijärvi Eija, Catering, Nagu

Puranen Clara, Högsåra

Rosqvist-Johansson Stina, Airisto, Pargas

Sjöberg Solveig, Rosala

Storgård Ami, Jälist Västergård, Nagu

Storm Anita, Vasa

Törnroos Gunilla, Westers, Kimito

Westerlund Jennie, Björkdals Gård, Nagu

Wikström Margot, Tackork Bär & Grönsaker, Nagu

Wuorio-Andersson Marika, Dalsbruk

**Produkten:**

Glögglingonsylt

Lökmarmelad

Jordgubbssylt

Svartbröd

Ketchup, djävulssylt

Lamppastej

Knäckebröd

Tomatinlägg

Speltciabatta

Potatislimpa

Havtornscurd

Chutney

Aronia-äppelsaft

Paradissylt

Lande – limpa

**Också vi deltog i utbildningen:**

Hellgren William,

Korpo

Von Limburg-Stirum Helena,

Koskis

Vesterlund Leif,

Västanfjärd

Vennelä Elisif,

Pargas

Vasara Hanna, Backers bakery,

Ekenäs

Lindholm Olle, Backers bakery,

Ekenäs



