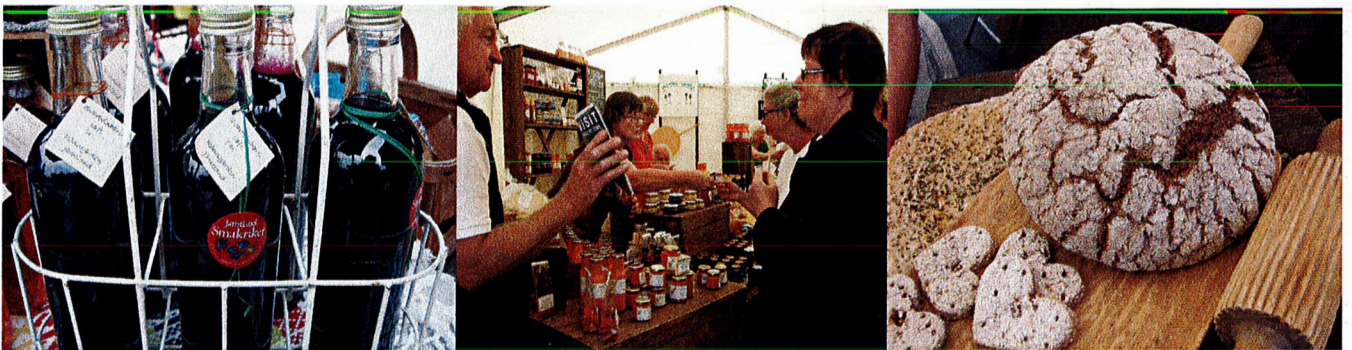


## Mathantverkare

Dokumentation och inventering av kvinnlig företagsamhet  
i Jämtlands län



Föreningsarkivet i Jämtlands län  
Margareta Olsson  
Östersund november 2009

INNEHÅLLSFÖRTECKNING	
FÖRORD	1
INLEDNING	2
SYFTE	3
TILLVÄGAGÅNGSSÄTT	3
Urval	3
Metod	4
BEGREPPSDEFINITIONER	7
BAKGRUND	8
Mathantverk då och nu	9
ELDRIMNER	10
GLIMTAR FRÅN INTERVJUER OCH TRÄFFAR	11
Om företagets framväxt	11
Om verksamheten i dag	13
Livet som företagare	15
Stöd, samarbete och marknadsföring	17
Om framtiden	21
Tankar om manligt och kvinnligt företagande	23
AVSLUTANDE DISKUSSION	24
KÄLL- OCH LITTERATURFÖRTECKNING	26
BILAGOR	

## FÖRORD

Detta projekt har genomförts tack vare bidrag från Riksarkivets enskilda nämnd. Projektet är ett samarbete mellan Föreningsarkivet i Jämtlands län och Landsarkivet i Östersund. Projektet har omfattat tre månaders arbete på heltid (fördelat på sex månader), därtill har de båda institutionerna gått in med resurser motsvarande två månaders arbete. De båda arkivinstitutionerna, som delar lokaler, forskarexpedition samt arkivpedagog, har av tradition haft ett nära samarbete, vilket föreliggande rapport också är ett exempel på.

## INLEDNING

”Något har hänt på landsbygden. Där det förr var nedläggning och avfolkning sjuder det nu av verksamhet med tonvikt på mat. Uppfinningsrikedomen vet inga gränser. Folk tillverkar lingonketchup och getost, strutshamburgare, havtornsmarmelad, björksavsbubble och älgalami”.

Med dessa ord inleds en artikel i Svenska Dagbladet där journalisten Agneta Ullenius (2007) tar upp den lokala, hantverksmässiga livsmedelsproduktionen i Jämtlands län. Hon har besökt och intervjuat ett antal personer för att ringa in ”den nya jämtska företagsamheten”; det småskaliga mathantverket, och hon tycker sig kunna konstatera att det sjuder av liv på den jämtländska landsbygden. Men inte bara där utan över hela landet och det i takt med att konsumenter ställer högre krav på den mat vi äter.

I Jämtlands län var man tidigt ute med att starta ett särskilt resurscentrum, Eldrimner, med uppgift att med hjälp av rådgivning, inspiration och utvecklingsarbete, stimulera till att nya företag inom sektorn startades och att befintliga kunde utveckla sin verksamhet. Sedan år 2005 har Eldrimner ett statligt uppdrag att arbeta över hela landet med dessa frågor.

Tidigare i år tillkännagav regeringen att man skulle satsa 160 miljoner för att uppnå visionen om ”Sverige - det nya matlandet”. Programmet omfattar flera områden och aktörer, men bygger på den lokala och regionala matkultur som finns i Sverige, där den hantverksmässiga produktionen är en del. Man konstaterar också att mat och matupplevelser är en viktig del i mångas semesterfirande. Det är här man ser potentialen; genom att förena livsmedelsbranschens regionala bredd med turistnäringen, som är ett av de områden som växer snabbast, kan också nya arbeten på den svenska landsbygden skapas.

Ett liknande perspektiv har också för övrigt länsstyrelsen i Jämtland. I sitt landsbygdsprogram för åren 2007-2013 betonar man att den småskaliga livsmedelsproduktionen ska prioriteras då den är viktig för såväl landsbygdens utveckling som framtid (Länsstyrelsen i Jämtlands län 2007). I förhållande till folkmängden så är Jämtland också det län som har flest antal mathantverkare. Enligt uppgift från Eldrimner finns det i länet i dag omkring 160 företag som arbetar med hantverksmässig livsmedelsförädling. Man märker också av ett ökat intresse för småskaligt mathantverk, både bland producenter och konsumenter. Detta gäller såväl inom länet som i resten av landet.

Småskaligt mathantverk verkar således ligga i tiden. Men vad säger mathantverkarna själva? Varför har de valt att satsa? Vilka är deras drivkrafter? Hur upplever de intresset för sina produkter? Vad tror de om framtiden?

Då ett av Föreningsarkivets uppdrag är att säkerställa att information från vår egen tid tas tillvara genom bland annat intervjuer och dokumentation vill vi genom föreliggande rapport ringa in fenomenet småskaligt mathantverk i Jämtlands län samt ge en bild av hur mathantverkare själva tänker kring sin verksamhet som det ser ut år 2009.

## SYFTE

Syftet med detta projekt har varit att inventera, samla in, dokumentera och tillgängliggöra kvinnlig företagsamhet inom småskaligt mathantverk i Jämtlands län. Målsättningen har dels varit att uppdatera vårt arkivbestånd så att det även avspeglar viktiga företeelser i samtiden, dels att säkra handlingar från denna typ av företagsamhet och på sikt göra materialet tillgängligt för forskning. För att bara nämna ett exempel så utgjorde andelen kvinnliga företagare vid förra sekelskiftet omkring en tredjedel av företagarna i Östersund, och det är ett förhållande som inte avspeglas i våra samlingar. Likaså saknar vi material från flera av de kvinnliga föreningar som vi vet var verksamma i länet vid 1900-talets början. Att nu hundra år senare kunna dokumentera och säkra material från företag där kvinnor i dag dominerar är därför av stort intresse. Det är visserligen både män och kvinnor som är verksamma inom småskaligt mathantverk i länet. Sammantaget är det dock omkring 30 procent fler kvinnor än män som arbetar inom dessa företag. Av den anledningen har vi således valt att fokusera på kvinnliga företagare inom småskaligt mathantverk.

## TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

Som en inledning till dokumentations- och inventeringsarbetet togs kontakt med Eldrimner, som är ett nationellt resurscentrum för småskaligt mathantverk, och som ligger i Ås i Jämtland. Vid en träff med Bodil Cornell, verksamhetsledare, samt Liv Ekerwald och Anna Backlund, som båda arbetar med olika projekt inom Eldrimner, presenterade vi projektet och vi fick tips på ett antal personer som kunde vara tänkbara för vidare kontakter och/eller för en intervju. En del av de namnförslag vi fick vid sammanträffandet följdes senare upp med intervjuer.

Vid denna sammankomst informerade också Eldrimners företrädare om att de under våren 2009 skulle genomföra en uppdatering av sin tidigare inventering av mathantverkare i länet. En sådan inventering är, som tidigare nämnts, ett delsyfte till detta projekt och då de erbjöd de oss att ta del av deras sammanställning tackade vi ja, då vi vet att de besitter stor kompetens kring detta. Det är denna som redovisas i rapporten som bilaga 1. Inventeringen inkluderar länets samtliga mathantverkare, såväl kvinnliga som manliga.

## Urval

När det gäller urvalet av intervjupersoner har det skett efter ett antal kriterier. Det första är, som tidigare nämnts, att projektet fokuserar på kvinnliga företagare. Merparten av dem som intervjuats driver sina företag själva såsom solo-

företag. En del av kvinnorna har dock företaget tillsammans med make och/eller barn. I dessa fall är det uteslutande kvinnan/kvinnorna i företaget som intervjuats och frågor om arbets- och ansvarsfördelning har ställts. I några av företagen finns anställd personal. Ett annat kriterium är att vi i detta projekt valt att enbart intervjua kvinnor som själva *producerar* livsmedel. Vi har valt bort de som driver catering eller har restaurangverksamhet, även om de arbetar med mathantverk.

Vi har velat få med företrädare från länets samtliga kommuner och i möjligaste mån från alla branscher. Vad det gäller representanter från olika branscher har vi försökt spegla hur det ser ut i länet. Då merparten av dem är sysselsatta inom mejeri, bröd och bär- och grönsaksförädling har det gjorts fler intervjuer med företrädare från just dessa grenar än från andra. Dock finns också intervjuer med dem som arbetar med fiskrökteri, svampförädling, chokladpralintillverkning och honung. Förslag på personer som kan vara tänkbara att intervjua i detta projekt har lämnats från Eldrimner och från mathantverkare. Kontakter med potentiella informanter har också skapats under projektets gång genom deltagande i olika arrangemang där mathantverkare medverkat. För det slutliga urvalet av intervjupersoner står projektledaren. Totalt femton intervjuer, där 16 kvinnor medverkar, har gjorts. Detta motsvarar omkring en tiondel av länets mathantverkare.

### Metod

Den första kontakten med dem som kom att ingå i projektet togs i regel genom ett telefonsamtal, men i några fall också i samband med personliga möten. Vid dessa samtal presenterades projektet och dess syften och personerna tillfrågades om de kunde tänka sig att medverka. Sammanfattningsvis kan sägas att alla tackade ja. I några fall dröjde det dock lång tid, på grund av tidsbrist från företagen, från det att den första kontakten togs och till dess att intervjun kunde genomföras. Därför var det också fördelaktigt att projektet genomfördes på 50 procent under ett halvårs tid istället för på heltid under tre månader. Två av de tänkta intervjuerna kunde inte göras alls på grund av tidsbrist från företagarnas sida. Intervjuerna ägde rum under perioden mars till augusti år 2009.

Som en förberedelse för själva intervjun skickade jag en frågelista i förväg. Frågelistan (bilaga 2) bestod av ett antal teman med öppna frågor som skulle tjäna som grund för samtalet. Genom denna form fick samtalet en struktur samtidigt som den gav de intervjuade stora möjligheter att presentera sig själva och sina tankar. De teman som berördes var bakgrund, beskrivning av företaget och dess verksamhet, tankar inför starten, livet som företagare, om förebilder, om stöd, samarbete och marknadsföring, om planer inför framtiden samt synpunkter på eventuellt upplevda skillnader mellan kvinnligt och manligt företagande. Under projektets gång skedde också några smärre tillägg av frågor under ett par av ämnesblocken.

Genom att välja dessa teman att samtala kring hoppades jag kunna få en så komplex bild som möjligt av personerna och deras verksamhet utifrån projektets dokumentationssyfte.

En del av intervjuerna ägde rum i de lokaler som delas av Föreningsarkivet i Jämtlands län och Landsarkivet i Östersund, andra gjordes i informanternas hem eller i deras förädlingslokaler. Några skedde också via telefon. En av dessa kom till genom förslag från den kvinna som skulle intervjuas, de andra genom förslag från mig. Jämtland är ett stort län med långa avstånd och genom att göra intervjuerna per telefon var det lättare att få samtalen till stånd inom projekttiden.

Träffarna mellan mig och företagarna varade från drygt en timme till som mest fyra timmar. En del av den tiden omfattades av fika och småprat och, i de fall vi var hos informanterna, ibland av visning av förädlingslokaler, gårdsbutik och/eller odlingar.

Vad det gäller samtalen, så lade de intervjuade sinsemellan olika stor vikt vid de skilda frågorna. Några berättade till exempel väldigt utförligt om sin bakgrund och vad som lett dem fram till att de startat sitt företag, medan andra fokuserade på att berätta om företaget i dag och om sina framtidsvisioner. Under samtalets gång försökte jag också flika in följdfrågor utifrån vad de berättade. Varje samtal fick därför, trots frågelistans grundstruktur, en egen prägel.

Samtalen, som spelades in på band, varade i mellan knappt en timme och två timmar. Ingen av de intervjuade sade sig ha något emot att jag spelade in våra samtal. Dessa kassettband är en del av dokumentationen och förvaras i arkivboxar, separata för varje deltagande person, i Föreningsarkivet i Jämtlands län. Där samlas och förtecknas också övrigt arkivmaterial allt eftersom det kommer in.

Ett sammandrag, på mellan tre till fem sidor, har också gjorts av varje intervju och den intervjuade har haft möjlighet att göra korrigeringar. Sammandragen ligger också till grund för de utdrag ur intervjuerna som presenteras i denna rapport.

Under projekttiden träffade jag också en del av företagarna i andra sammanhang. Precis vid projektstarten besökte jag en ”Inspirationsträff för mathantverk i Jämtlands län”, ett arrangemang anordnat av Matskrået som är ett regionalt centrum för mathantverk. Dessa ordnade under våren 2009 träffar för intresserade i varje kommun. Besökarna fick möta ett antal mathantverkare, se filmer, få information om olika hantverksmässiga tillverkningar samt smaka en så kallad ”Smaklustallrik”. De två producenter som deltog vid detta möte intervjuade jag senare.

Ett annat arrangemang jag bevistade var ett halvdagsmöte med tema ”Klimat och mat”, där en klimatforskare och ett antal mathantverkare deltog. Jag har besökt marknader och butiker där småskaligt framställda livsmedel demonstrerats och sålts och även ett sommarcafé, något som vissa mathantverkare driver.



*Tina Lindbergs växthuscafé i Slandrom, juni 2009*

Jag har också som ett led i dokumentationsarbetet följt upp vissa av de intervjuer som gjorts på Föreningsarkivet/Landsarkivet med besök hemma hos informanterna.

Vid dessa träffar utöver intervjutillfällena har jag fått en fördjupad bild av företagarna och deras arbete. Jag har hört dem tala om sin verksamhet, sett dem i deras möten med konsumenter, noterat deras kreativitet i bland annat vad det gäller att anordna aktiviteter och känt med vilken stolthet de visar sina odlingar, tillverkningskök och gårdsbutiker.

Träffarna har också gett mig ytterligare tillfällen att tala om och även i vissa fall samla in en del av deras arkivmaterial. Det rör sig i första hand om informationsmaterial, prislister, etiketter, visitkort, kopior av diplom och liknande. Jag har själv skrivit ut material från hemsidor, webbportaler och ett urval av annat material med koppling till de enskilda företagen och företagarna som jag hittat via Internet. Slutligen har jag också samlat in aktuellt material från lokalpress.

Förutom att intervjua ett urval kvinnliga mathantverkare har jag också gjort en intervju med *Liv Ekerwald*, Eldrimner (för frågelista, se bilaga 3). Liv är projektledare för Matskrået, det regionala centret för mathantverkare i Jämtlands län. Syftet med intervjun var att få hennes syn på bakgrunden till det småskaliga mathantverkets framväxt, att få veta mer om Eldrimner och dess verksamhet samt att få ta del av statistiska uppgifter bland annat vad det gäller antal mathantverkare, vilka branscher som har flest företrädare samt hur fördelningen kvinnor och män ser ut inom mathantverket. Även denna intervju, som omfattar närmare två timmar, finns inspelad på band och förvaras i Föreningsarkivet.

I projektets slutskede besökte jag också Smaklust, en upplevelsemässa med mathantverk, som anordnas av Eldrimner och som i år genomfördes för andra



gången. Mässan ägde liksom förra gången rum i Tantolunden i Stockholm. Vid det tillfället kom över 100 000 besökare och mitt primära syfte med besöket var att få en samlad bild över mathantverket i Sverige och få ta del av denna gigantiska mötesplats mellan producenter och konsumenter. Många av de kvinnor jag intervjuat fanns också på plats.

Under projektets gång har jag vid flertalet tillfällen haft med mig kameran och i bild dokumenterat mathantverkarna och deras verksamhet.

Jag har ovan berört tre av projektets delsyften; att inventera, samla in samt dokumentera kvinnlig företagsamhet inom småskaligt mathantverk. Det fjärde handlar om tillgängliggörande. Föreliggande rapport kan ses som ett led i detta. Som en annan del planeras under hösten 2009 två offentliga arrangemang där projektet ska redovisas under medverkan av kvinnliga mathantverkare. Den ena är som en programpunkt i After Work, en verksamhet med en serie träffar under höst- respektive vårtermin och som riktar sig till daglediga. Den andra är under Arkivens dag, ett samarbete som omfattar alla arkivinstitutioner i hela Sverige och som anordnats sedan år 1998. Årets tema är "På liv och död". Förutom medverkan av mathantverkare kommer även en utställning på temat mathantverk att finnas på plats.

## BEGREPPSDEFINITIONER

I denna rapport finns några centrala begrepp som bör definieras närmare. Till dem hör först och främst begreppet "mathantverk", men även begrepp som solo- och mikroföretag.

I Eldrimners broschyr "Vad är mathantverk?" (2008) görs följande definition, som är framtagen av Eldrimner i samarbete med dess styrgrupp:

"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."

Eldrimner beskriver i broschyren livsmedelskedjan i tre moment; råvaruproduktion, förädling samt försäljning och pekar på att det inom samtliga moment existerar stora skillnader mellan industriellt respektive hantverksmässigt framställd mat. Där den industriella råvaruproduktionen ofta sker vid stora, väl effektiviserade anläggningar med hjälp av handelsgödsel och kemiska bekämpningsmedel, sker den småskaliga vid mindre anläggningar och till övervägande del ekologiskt. En annan skillnad är att den småskaliga producenten lättare kan skilja ut olika råvaror beroende på vad som ska produceras.

Vad det gäller industriellt förädlade livsmedel sker tillverkningen i högteknologiska fabriker och ofta i slutna datoriserade processer. Livsmedlen, som smakmässigt likriktas, innehåller tillsatser som färg- och konserveringsämnen. Småskalig förädling sker ofta med lokala råvaror och genom att nyttja naturliga processer som bygger på gammal kunskap, blir behovet av konserveringsmedel och andra tillsatser ringa. Hantverkaren finns med på ett handfast vis under hela processen och det är en av anledningarna till att de färdiga produkterna skiljer sig från producent till producent och också från ett tillverkningstillfälle till ett annat.

Vad det gäller försäljning finns också skillnader. Industriellt producerad mat saluförs storskaligt via butiker medan hantverksmässigt tillverkade livsmedel i stor utsträckning säljs via gårdsbutiker, mässor, marknader och Internetbutiker direkt till kunden och i egen regim. En del säljs dock även via grossister i butik.

Innan begreppet mathantverk lanserades för några få år sedan användes istället begreppet småskalig livsmedelsproduktion. Detta begrepp hade dock sina svagheter, då det främst fokuserade mer på ett företags storlek och mindre på *hur* produkterna framställts. Att ett företag som arbetar med livsmedelsproduktion är litet, med få eller inga anställda, innebär inte per automatik att produktionen är hantverksmässig. På motsvarande sätt kan även ett företag med fler anställda framställa livsmedel på ett hantverksmässigt sätt. Det handlar mer om ett förhållningssätt.

Inom EU (<http://europa.eu/legislation>) utgår man i sina definitioner kring ett företags storlek både från antalet anställda och på årsomsättningen. Där talar man om medelstora företag som sysselsätter färre än 250 personer, små företag som sysselsätter färre än 50 personer och mikroföretag som sysselsätter färre än tio.

Ett annat begrepp som förekommer då och då i tal och text är soloföretag, och det är som namnet antyder ett företag som drivs av företagaren själv utan någon anställd. De kvinnor som jag intervjuat i detta projekt är alla solo- eller mikroföretagare. Det är också den vanligaste storleken på de företag som arbetar med mathantverk.

Trots att begreppet mathantverk är relativt nytt har det snabbt blivit etablerat och fått en stor genomslagskraft både i medierna och hos gemene man. Som ett exempel på detta kan nämnas att jag vid en sökning på ordet ”mathantverk” på nätet (via Google) i augusti 2009 fick drygt 37 000 träffar. I skrivande stund, tre månader senare, ger samma sökning över 77 000 träffar!

## BAKGRUND

Som redan tidigare konstaterats är det småskaliga mathantverket på stark framväxt i Sverige. För att ta några siffror kan nämnas att det år 2006 fanns knappt ettusen mathantverkare i Sverige och i dag, tre år senare, har siffran minst fördubblats. Vad det gäller Jämtlands län har siffran ökat från 138 till 161 stycken

och fler ligger i startgroparna. Siffrorna från år 2006 härrör från den landsomfattande inventering Eldrimner gjorde i samband med arbetet med att ta fram Smaklustkartboken (2006), som är en förteckning av mathantverkare och som kombinerar länsvisa kartor med reportage och bilder. Under våren 2009 har det gjorts en ny inventering inför uppdateringen av kartboken, som även kommer att publiceras på nätet.

I förhållande till folkmängden är Jämtland det län i Sverige som har flest antal mathantverkare. Här har det också sedan länge funnits ett regionalt resurscentrum för mathantverk, som förutom att vända sig till etablerade och blivande mathantverkare också har arbetat för att göra mathantverket känt i vidare kretsar.

Konsumenternas starkt ökande intresse för hantverksmässigt producerad mat måste, enligt min mening, till stor del tillskrivas det arbete som mathantverkarna och Eldrimner lagt ner. Men det finns givetvis fler förklaringar till den allt större efterfrågan, och vad man som konsument väljer respektive väljer bort. Dessa frågor har jag också berört i mina samtal med företagarna, och deras svar sammanfattas längre fram i rapporten.

Mathantverket, och de framtidsmöjligheter som ligger i detta, lyfts också fram i den vision kring "Sverige – det nya matlandet", som jordbruksminister Eskil Erlandsson lanserade för ett år sedan. I handlingsplanen ([www.regeringen.se](http://www.regeringen.se)) skriver Eskilsson att visionen handlar om en "livskraftig landsbygd med växande företag och fler jobb" och samtidigt om "god mat, god djurhållning och matupplevelser i världsklass". För att uppnå målen ska 160 miljoner kronor avsättas inom ramen för Landsbygdsprogrammet.

### Mathantverk då och nu

Mathantverk bygger på gamla traditioner och kunskap som byggts upp under mycket lång tid. I ett samtal med *Liv Ekerwald*, Eldrimner, påpekar hon att det tidigare var ett väl utbrett kunnande bland kvinnor att till exempel sylta, safta och baka. Många gjorde också sin egen ost. Under 1950- och 1960-talet, då alltfler kvinnor började söka sig ut på arbetsmarknaden, försvann samtidigt mycket av den här kompetensen. Liv säger att "det fanns inte tid och ork på samma sätt att producera mat från grunden i hemmet, och livsmedelsindustrin fick en fantastisk chans att ta över." Hon menar att den här förändringen har varit särskilt påtaglig när det gäller Sverige. Ute i övriga Europa har inte denna process varit lika märkbar.

Jämtlands län utgör ur den här aspekten inget undantag. Dock försvann här inte kompetensen att hantverksmässigt förädla getmjölk till ost. Ett litet antal mejerister strävade på, då i motvind, för att marknadsföra sina produkter. Redan under 1970-talet fanns också Bodil Cornell, som i dag är verksamhetsledare för Eldrimner, i länet. Hon kom som enskild person och tjänsteman på Länsstyrelsen att betyda mycket för getostproducenterna och deras bransch, då hon såg att det fanns en potential i den småskaliga ostframställningen. Tidigt erbjöds mo-

bila mejerier till uthyrning för de producenter som ville känna sig för. Något annat som kom att få avgörande betydelse var när man kunde knyta till sig den franske ystningsrådgivaren Michel Lepage. Det betydde mycket för branschen att man tog hjälp utifrån och lät sig inspireras av den kunskap som fanns i andra länder. Kunskap och gamla traditioner har kombinerats med en öppenhet för nya influenser.

I en rapport från Länsstyrelsen (2007), där man beskriver utvecklingen inom den hantverksmässiga livsmedelsförädlingen i länet, anger man förklaringen att det utifrån arbetet med att förädla getmjölk växte fram idéer om att även kunna utveckla annan livsmedelsproduktion. Även för de andra branscherna knöt det regionala resurscentret tidigt till sig olika experter.

I Jämtlands län finns som tidigare nämnts för närvarande 161 stycken mathantverkare. *Liv Ekerwald* berättar att av dessa är kvinnorna i klar majoritet. Det är, som konstaterats ovan, grovt räknat 30 procent fler kvinnor än män verksamma inom denna typ av företag. Fördelningen inom olika branscher varierar. Inom bärförädling och tunnbrödsbakning dominerar kvinnorna, inom chark män. Vad det gäller bakning av grövre bröd samt fiskförädling är det mera jämnt fördelat mellan män och kvinnor. På mejerisidan är man oftast en familj som driver företaget tillsammans.

De flesta verksamma mathantverkare är i åldern 40-70 år. Det är få som är yngre. Detta förhållande är något jag berör under en sammanfattande diskussion längre fram i rapporten.

## ELDRIMNER

Eldrimner, det nationella resurscentret för småskaligt mathantverk, har vuxit fram och utvecklats under en lång tid. Det började som ett regionalt resurscentrum med projektet Matora (som betyder matlust på jämtländsk dialekt) år 1995, som sedan fortsatte med Eldrimner år 2001. År 2005 avsattes, genom ett regeringsbeslut, medel till ett nationellt resurscentrum. För närvarande drivs verksamheten med medel från Livsmedelsstrategin och Jordbruksverket.

Eldrimner vänder sig både till redan etablerade företagare och till sådana som går i tankar att starta egna företag. Man arbetar med kurs- och utvecklingsverksamhet samt med marknadsföring. Till kursverksamheten hör utbildning på olika nivåer, från nystartarkurser till nischade fortbildningskurser samt efterfrågade specialkurser. Till utvecklingsverksamheten hör bland annat en telefonrådgivningstjänst, utgivning av utbildningsmaterial, studieresor till andra länder samt idé- och kunskapsmässan Særimner, som arrangeras vartannat år och som vänder sig till mathantverkarna själva. Där kan man få detaljkunskaper, nya idéer och inspiration till sitt fortsatta arbete. När det handlar om marknadsföringen gentemot allmänheten, att göra mathantverket känt i vidare kretsar, är den tidigare nämnda Smaklustkartboken en del, Smaklustmässan en annan. Det pågår för närvarande ett flertal projekt i Eldrimners regim, i länet bland annat

Matskrået, som verkar som ett regionalt resurscentrum, och ”Söka gammalt skapa nytt”, som är ett Interreg-projekt.

*Liv Ekerwald* poängterar att det i resurscentrat är mathantverkarnas villkor och utveckling som styr verksamheten. Hon exemplifierar med styrgruppen, som utgörs av ett urval mathantverkare från hela Sverige och som representerar olika branscher. Gruppen utses av verksamhetsledaren för Eldrimner i samråd med Länsstyrelsen i Jämtlands län. Styrgruppen utarbetar verksamhetsplaner och behandlar utvecklingsfrågor. Vidare nämner hon de fyra branschråden som startade år 2006 och som fungerar som rådgivande organ till Eldrimner. Branschråden finns inom chark, bär- och grönsaker, mejeri samt bröd. Varje råd består av sex till sju företagare och träffas en eller ett par gånger per år. Ett annat viktigt forum är Mimersbrunnen, en årlig träffpunkt dit alla Sveriges mathantverkare inbjuds för att diskutera vad de vill att Eldrimner ska jobba med framöver.

Genom Eldrimner öppnas också möjligheter för mathantverkarna att vidga sitt nätverk. Här kan de träffa kollegor som delar samma vardag, här kan de bolla idéer och diskutera problem.

Eldrimner arbetar med målsättningen att det år 2017 ska finnas 10 000 mathantverkare i Sverige. Matskrået, det regionala resurscentrat, satte upp ett mål med en tioprocentig ökning av antalet mathantverkare på två år, och det har uppnåtts redan efter 1 ½ år.

## GLIMTAR FRÅN INTERVJUER OCH TRÄFFAR

Att dokumentera de kvinnliga mathantverkarna, deras verksamhet och tankar kring företagandet, har varit en stor och viktig del i detta projekt. Dokumentationen har framför allt skett genom strukturerade samtal, men även genom deltagande i olika sammanhang där mathantverkare figurerat, som på marknader och mässor för att nämna några exempel. De jag intervjuat är, med ett undantag när, i åldrarna mellan drygt 40 år och knappt 70 år gamla. Den yngsta är 29 år.

Här nedan presenteras ett urval av materialet, tematiskt ordnat.

### Om företagets framväxt

Gemensamt för i stort sätt samtliga intervjuade är att de, innan de började arbeta med mathantverk, har varit verksamma inom helt andra fält, som till exempel vård och administration. Flera av dem har tidigare erfarenhet av att driva egna företag. Andra har makar eller föräldrar som driver eller har drivit företag.

Drivkrafterna för att starta en egen verksamhet inom småskaligt mathantverk är många. Hos en del har dessa tankar funnits med sedan barnsben. Som exempel på en som tidigt visste vad hon ville arbeta med kan vi ta *Ann Klensmeden*, som bor med sin familj i Åsberget utanför Bräcke i östra Jämtland. Till denna by kom hennes föräldrar som unga i början av 1950-talet från Stockholm. Ann beskriver dem som tidiga ”gröna-vågar” som skulle satsa på värphöns. Här växte Ann upp, och redan tidigt kände hon att hon ville ha getter:

”Vår granne tant Elma hade getter när vi växte upp, vi barn, och då var vi alltid hos hennes killingar. Varenda sommar satt vi där i killinghagen och varenda vintereftermiddag satt vi i killingkätten. Och tant Elma, hon var en sån här kvinna som var så nöjd och tillfreds, en harmonisk människa. Och då när jag var 18 år då tänkte jag som herregud, meningen med livet det måste ju ändå vara att få bli som tant Elma. Förnöjsam, glad, trygg.”

Vid den här tiden var det dock svårt att försörja sig på getmjölksproduktion. Det fanns endast ett mejeri i Sverige som tog emot getmjölk, nämligen mejeriet i Östersund, och priserna var låga. Så Ann utbildade sig till socionom och började arbeta som sjukhuskurator i Östergötland. En kväll fyra år senare ringde Anns mamma och berättade att granngården var till salu. Nu fanns möjligheten att förverkliga sin gamla dröm. Ann bestämde sig på stående fot och flyttade hem. Det här var år 1983. Strax därpå upphörde mejeriet att köpa in getmjölk och då tvingades de som höll getter att göra ett val, antingen upphöra med gethållningen eller satsa på egen osttillverkning. Ett år senare hade Ann invigning av sitt mejeri.

För merparten av de intervjuade har dock tankarna på ett eget företag kommit senare i livet, då de sedan länge varit etablerade på arbetsmarknaden. De har antingen vuxit fram efterhand eller plötsligt slagit rot. En av dem, *Ingmo D’Amario*, berättar att skogen och naturen alltid har varit ett stort fritidsintresse för henne. För omkring 25 år sedan gick hon sin första svampkurs och blev fångad direkt. Hon fortsatte med kurser för att lära sig mer om plockning av vild svamp och senare utökades intresset till odling av svamp. Snart startade hon sitt företag, som kretsade kring svamp, på hobbynivå. Först drygt tio år senare tog hon steget att säga upp sig från sin anställning för att satsa fullt ut på sitt företag. En annan, *Kattarina Karlström*, säger att upprinnelsen till hennes företag var när hon hittade Jan Hedhs första bok om choklad. Kattarina berättar att hon alltid tyckt om att arbeta med händerna. Nu blev hon helt fascinerad:

”Jag läste den från pärm till pärm, i ett halvår låg jag där och läste. Memorerade och gjorde choklad i huvudet under lång tid”.

Flera av dem jag samtalat med berättar att de bestämt sig att sadla om efter det att de av en eller anledning fått möjlighet att stanna upp och haft tid till reflektion. Det kan till exempel vara i samband med sjukdom eller av en period av arbetslöshet. Det kan också hänga ihop med missnöje med en arbetssituation. En av de intervjuade berättar att hon var så frustrerad och less på sitt jobb att hon en dag helt tvärt sade upp sig. Hon ville göra något annat, men visste inte vad. Efter att ha gått hemma och funderat i flera månader visste hon en dag med ens vad hon skulle satsa på.

Även faktorer som att man möter en partner och/eller byter boendemiljö kan leda till omvärderingar och omprioriteringar. Det var just en flytt som fick

*Ingmo D'Amario* att satsa fullt ut på företagandet. Hon såg en potential i de byggnader som fanns på den nya fastigheten.

Just boendemiljön är en av de anledningar de intervjuade nämner när de berättar om sina tankar inför företagsstarten. Flera känner att de vill tillbringa mer tid hemma på gården. Andra ser att det finns outnyttjade odlingsmöjligheter och/eller lokaler hemmavid.



*Havtornsodling hos Galina Timermane i Krångede*

Många av dem jag samtalat med betonar stödet och inspirationen de fått från andra. En del har blivit uppmanade att starta företag och andra har blivit inspirerade efter att tagit del av andras verksamhet. Eldrimner har också betytt mycket. Flera av företagen berättar att de efter att ha deltagit i någon av deras informationsträffar eller kurser plötsligt vetat vad de ska ägna sig åt framöver.

Som vi har sett kan anledningen till att man upphör med en tidigare verksamhet för att bli småskalig mathantverkare vara många. Jag har ovan berört ett antal faktorer som kvinnorna lyft fram. Sammanfattningsvis kan dock sägas att det oftast finns flera, samverkande anledningar till att man byter inriktning i sitt liv.

### Om verksamheten i dag

Som tidigare nämnts arbetar de mathantverkare jag samtalat med inom olika branscher; som mejeri, bär- och grönsaksförädling, bröd, fisk- och svampförädling, chokladpralintillverkning samt honung.

De flesta är verksamma inom en enda bransch, men några är sysselsatta inom flera olika grenar. Ett exempel på det senare är en informant som både förädlar bär, är biodlare och bakar tunnbröd. Andra, företrädesvis mejerister, säljer också kött och har planer på att börja med egen köttförädling. Flera av företagen kombinerar sitt mathantverk med turism. En av dem, som odlar och förädlar bär och grönsaker, gick för fem år sedan med i organisationen "Bo på Lantgård" och

har sedan dess tagit emot gäster från många länder. Störst beläggning har hon under sommarmånaderna, men allt efterhand har beläggningen ökat även under resten av året. De flesta gästerna vill bli serverade frukost och då bjuder hon på jämtländska produkter. Måltiderna, där hon ofta sitter med, kan bli långa.

På min fråga om huruvida företagarna upplever att det finns ett ökat intresse för hantverksmässigt producerade livsmedel svarar de alla jakande. De har flera förklaringar till det. En är den ökade debatten i medierna, där man bland annat kunnat läsa om hanteringen av slaktdjur och tillsatser i maten. Detta har lett till att allt fler ifrågasätter vad som finns i våra livsmedel. En debattör som ofta nämns är Mats-Eric Nilsson (2008) som skrivit bland annat boken "Den hemlige kocken. Det okända fusket med maten på din tallrik." I boken, som väckt stor uppmärksamhet, granskar författaren livsmedelsbranschen; livsmedlen och producenterna.

Det ökande resandet, där vi tar intryck från andra länders matkulturer, liksom TV-program som "Solens mat" nämns också som förklaringar till det stigande intresset för mathantverk. Ett arrangemang som på ett mycket påtagligt sätt har medverkat till att väcka intresset för mathantverket är den tidigare nämnda Smaklustmässan i Stockholm.

Sammanfattningsvis kan man konstatera att de mathantverkare jag samtalat med upplever att allt fler konsumenter är intresserade av deras produkter. Även om intresset i dag är stort får man inte glömma bort att många av mathantverkarna lagt ner mycket tid och möda för att nå dit. En av dem, som verkat som mejerist i 25 år, berättar att hon och kollegorna i Jämtspira ekonomisk förening redan från starten var ute mycket och demonstrerade ostarna. Hon säger att det var trögt i början med mycket fotarbete. De fick praktiskt taget hyvla in ost i munnarna på folk.

Vilka är då deras kunder? *Galina Timermåne*, som har en omfattande havtornsodling och som arbetar med bärfröodling i Krångede, ser främst två åldersgrupper där intresset är stort; dels hos ungdomar, dels hos personer över 50 år. När hon träffar unga människor med ett uppriktigt intresse för sina produkter brukar hon alltid ge dem rabatt på inköpen. Det händer även att hon ger bort smakprover till besökare som kommer för att se på hennes odlingar av havtorn och andra, i dessa trakter, ovanliga bär och frukter. Galina är mån om att lansera havtornet.

Ett stort antal nämner att de har turister som kunder. Många satsar också medvetet, genom olika typer av aktiviteter, att nå fler turister.

Flera företagare berättar att de förra sommaren hade kunder som åkte runt på utflykter där de besökte ett flertal mathantverkare på samma gång, och en del hade med sig Smaklustkartboken som Eldrimner tagit fram. Det var både långväga besökare men också folk från länet. En av mathantverkarna menar att Jämtland har blivit känt som ett matlän och många invånare känner en stolthet



över det. Hon har noterat att många från vårt län köper med sig lokalt mathantverk som gåvor när de ska resa bort.



*Mathantverk från länet*

### Livet som företagare

Visst har livet som egen företagare inom mathantverket påverkat kvinnorna, och det på flera sätt. De intervjuade lyfter fram både för- och nackdelar, men givetvis är det fördelarna som väger över, annars skulle de inte fortsätta. Något som är gemensamt för dem alla är att de som egen får leva med en osäkrare ekonomi. *Ingmo D'Amario* är en av dem som pekar på detta. Hon sade upp sig, trots att hon hade ett bra arbete, för att i stället satsa på ett eget företag. Hon säger att hon inte har ångrat sig en dag trots en oviss ekonomi. Det finns så mycket som uppväger osäkerheten. Hon uppskattar självbestämmandet och betonar också att hon upplever att det personliga ansvaret blir ett annat när man driver sitt eget företag. Hon har blivit modigare, bland annat vad det gäller att tala inför människor och sina i kontakter med myndigheter. Något annat *Ingmo* har upplevt är att hon fått en annan typ av vänner. Hon säger att många som är anställda gärna klagar om de inte trivs, men de gör inget för att förändra sin situation. De kollegor hon har nu, som är företagare, är mer självgående som personer:

”De jag träffar nu inom företagavärlden de gör något åt sin situation.”

En som tycker sig ha blivit förändrad i grunden av att vara egen företagare är *Ann Klensmeden*. Hon säger att hon inte på något sätt är samma person som hon var för 25 år sedan. Hon beskriver sig själv som kargare, spetsigare och tråkigare men att hon samtidigt förmodligen har roligare än många andra därför att hon verkligen gillar det hon håller på med:

”Man är fast i ett driv. (...) Mycket handlar det om att få ekonomin att gå ihop hela tiden. Alla led måste fungera helt enkelt. Det måste fungera i lagården, det måste fungera i familjen, det måste fungera i mejeriet, försäljningen måste fungera, lagren måste fungera, ystningarna måste fungera, allting måste fungera hela tiden, och gör det inte det då... fallerar ett led, då fallerar det i många led, så därför blir man extremt resultatriktad.”

*Kristina Åkermo* är en annan mejerist som också lagt ner väldigt mycket tid i sitt och makens företag. Hon säger att hon funderat många gånger under årens lopp på vad de har gett sig in på. Det har varit otroligt slitsamt, särskilt i början. Till

familjen hör också tre barn, i dag 13, 11 och 9 år. Att de har varit sjuka mycket har inte heller underlättat. Med den erfarenheten i bagaget säger Kristina att man inte ska starta någonting när man har så små barn. Men samtidigt påpekar hon att man klarar av mer än man tror. En förutsättning är dock att man har en passion för det man gör. Man måste tycka att det är väldigt roligt, annars tolererar man i längden inte att arbeta så mycket som de gjort, och fortfarande gör.

Kristina påpekar att hon, trots allt arbete, inte skulle vilja återgå till att vara anställd. Hon uppskattar den möjlighet hon har att styra över sin egen tid. Hon säger också att hon har ett skapande jobb. Hon känner att hon är mer av en hantverksmänniska:

”Jag vill göra nånting konkret och få resultat som man kan se. Och smaka. Det är en stor tillfredsställelse i det, i själva hantverket. Och också det här att ha djuren. Jag känner mig ibland som de här massajerna. Man ser hela flocken. Åh, vad rik jag är. (...) Det är någon ursprunglig känsla i det där med att ha djur. Jag mår bra av det.”

Nu är också barnen större och intresserade av att tjäna lite egna pengar. Kristina tycker det är bra att barnen inser sambandet mellan arbete och pengar: ”För att få pengar måste man arbeta.”

Erfarenheten att starta och driva ett eget företag kan göra att man växer som människa. Flera av de intervjuade tycker sig ha blivit självständigare och upptäckt sidor hos sig själva som de kanske inte visste att de hade.

Något som de allra flesta tar upp när jag frågar om för- och nackdelar i deras liv som egen företagare är att de får så många tillfällen till möten med människor. De säljer sina varor, bland annat genom egna gårdsbutiker och genom att vara ute på marknader, mässor och i butiker. Här kommer några olika röster som berör just detta:

”Jag trodde aldrig jag skulle kunna ställa mig och prata för en vara som jag har gjort. Efter första marknaden i Hällesjö så upptäckte jag hur himmelens kul det var. Det hade jag aldrig trott.”

”Då måste man spela lite teater. Det är ju ett rollspel. Man befinner sig i en neutral zon när det är ett kundmöte, och då får man använda sin fantasi och den kreativitet man har för att få till en lyckad försäljning. Eller slänga käft kan det heta lika gärna, det är samma sak. Det är faktiskt skoj.”



*Från Smaklutmässan i Stockholm i augusti 2009. Berit och Ingrid Henriksson*

Något som slagit mig när jag träffat de här mathantverkarna är deras stora engagemang, dels i det egna företaget, där de oftast lägger ner väldigt många arbetstimmar per vecka, dels i ett vidare perspektiv. Flera av dem verkar som rådgivare genom Eldrimner, i en tjänst som kallas "mathantverkare till mathantverkare". Det finns telefonrådgivning inom branscherna "Bär, grönsaker och örter", "Ystning och ost", "Bröd" samt "Slakt, chark, ren och fisk". Rådgivarna svarar på allt från förädlingsfrågor till marknadsföring och ekonomi. En av kvinnorna är med i Eldrimners styrgrupp. En annan av dem är med i Eldrimners branschråd för mejeri.

Flera är engagerade i hembygdsföreningar eller i intresseföreningar med koppling till deras yrkesverksamhet, som Sveriges Biodlares Riksförbund Quinnor, Sveriges Mykologiska Förening eller Riksförbundet Svensk Trädgård för att nämna några exempel. Andra är starkt engagerade i bygdeutveckling.

#### Stöd, samarbete och marknadsföring

Vad det gäller stöd så har jag samtalat med mathantverkarna både om ekonomiskt hjälp och den stöttning man kan få från kollegor och andra. För att kort beröra inställningen till det ekonomiska stödet, så kan man konstatera att en del företagare både sökt och tagit lån, medan andra medvetet valt bort detta. De har i stället byggt upp sina företag allt efterhand:

"Jag har inte varit så modig på det viset att jag skulle ha lånat på mig en massa pengar. Jag tar en bit i taget som jag ser att jag har råd med."

Hur är det då med omgivningens inställning? Många av de intervjuade, för att inte säga alla, nämner att de haft stöd av andra både inför företagsstarten och senare. Det handlar till exempel om att kunna ringa till kollegor för råd, för att få komma på praktik eller att få ta del av recept. Familjens och vännernas positiva inställning betonas också.

Många lyfter också fram Eldrimner som en mycket viktig resurs. Exempelvis nämns deras rådgivning, kursutbud, resor och träffar där man har möjlighet att vidga sitt kontaktnät.

Samarbete och stöd är nära förknippade med varandra. Många av de intervjuade menar att samarbetet mellan de olika mathantverkarna är särskilt stort och utmärkande just i vårt län. Att arbeta tillsammans i olika konstellationer och i skilda sammanhang där alla parter tjänar på det, känns ju naturligt och självskrivet. Det som kanske däremot är mer ovanligt är den inställning till kollegor jag stött på. Man betraktar ofta varandra som i första hand just kollegor och inte konkurrenter. Man delar gärna med sig av recept och man välkomnar nya företagare i sin egen bransch. Mejeristen *Kristina Åkermo* är en av dem som berör detta. Hon har upplevt att det här i Jämtland finns en anda av hjälpsamhet och öppenhet mellan olika producenter, något som, enligt henne, är mer ovanligt på andra håll i landet. Hon välkomnar den inställningen för hemlighetsmakeri hjälper inte branschen. Hon säger att "ju fler som gör bra grejor desto bättre. Då höjs alla."

I länet finns det flera som förädlar havtorn. En av dem kommenterar sina kollegor på följande sätt:

"Jättebra att de finns, för de kan också sprida kunskapen om havtorn. Efterfrågan blir ännu större, det vinner vi allihopa på. Och sen har vi faktiskt vår egen smak och vår egen produktion och våra egna produkter som är speciella och det måste man bli duktig på. Alla människor har olika smak. En del tycker om mina och en del tycker om deras och så ska det vara. Det är många som gör hjortronsylt också, och den går åt den också."

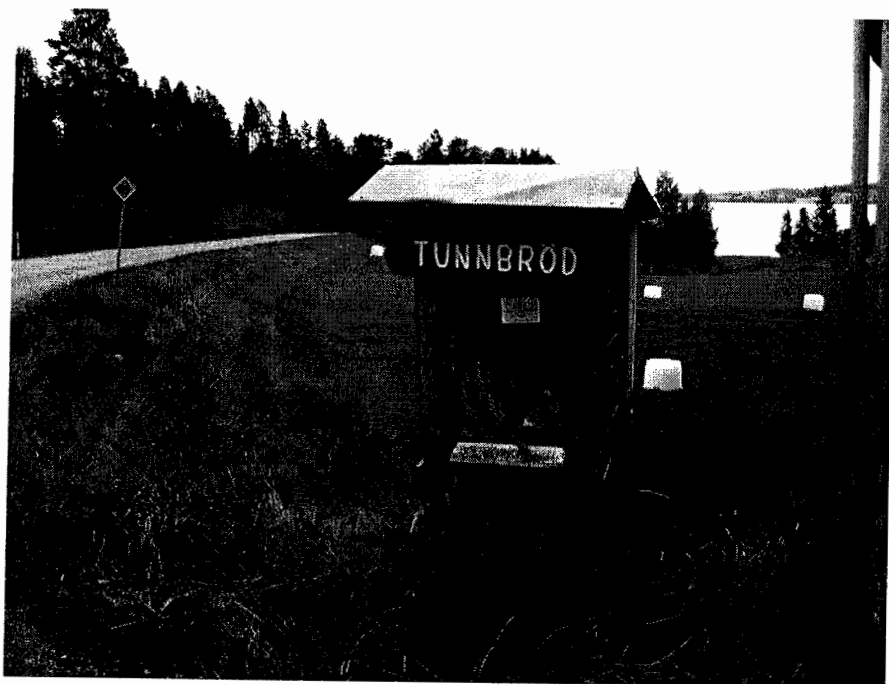
En annan berättar om en kollega som vid intervjutillfället var på väg ner till Stockholm med bil och hade med sig varor från flera andra som hon skulle visa upp i delikatessbutiker hon passerade. Denna hjälpsamhet, som inte grundar sig på någon egen förtjänst eller vinst, kan tjäna som ett exempel på hjälpsamhet baserad på oegennyttan.

Det mer ömsesidiga samarbetet kan handla om att man gör gemensamma inköp eller köper råvaror av varandra. Det kan också vara ett utbyte av kunskap, att man demonstrerar och säljer varandras varor eller att man skickar kunder till kollegor. En del samarbeten är tillfälliga och situationsbundna medan andra är mer långvariga.

Vad det gäller det utbredda stödet och samarbetet här i länet mellan olika mathantverkare så menar *Liv Ekerwald* från Eldrimner att det till stora delar kan

förklaras av att de som hållit på ett tag har varit hjälpsamma och tillmötesgående mot nyare kollegor. De har så att säga banat väg för ett speciellt sätt att förhålla sig till varandra. Det märks också när jag frågat företagarna om vilka förebilder de har. Många har då nämnt personer som gett dem stöd eller sådana som inspirerat dem. Förutom att de namnger olika mathantverkare och andra företagare i länet, så nämns också sådana som Michel Lepage, den franske gårdsstyrningsrådgivaren, och Karin Fransson från programmet Meny i Sveriges radio. Flera lyfter också fram tjänstemän som Bodil Cornell, som de tycker helt oegennyttigt har gjort stora insatser för mathantverkarna. Andra nämner sina mödrar eller andra släktingar som både överfört kunskap och inspirerat dem i deras gärning.

Så har vi då marknadsföringen som kan se helt olika ut hos de skilda företagarna. En del nöjer sig med en skylt nere vid vägen samt att figurera i Smaklustkartboken. En av anledningarna till att man inte satsar så mycket på att marknadsföra sig kan vara att man säljer bra ändå. Man kanske har varit verksam länge, har en stadig kundkrets och får avsättning för det man producerar. Andra är mer offensiva.



*Ingrid Henrikssons självbetjäningbod i Brevåg, Lit. Lådan laddas varje fredag med Ingrids nybakade tunnbröd och kunderna lägger betalningen i en burk.*

*Foto: Linda Runzell*

Gemensamt för de flesta är att de marknadsför sig genom att visa sina produkter i skilda sammanhang. De finns på marknader och i butiker, på konferenser och möten. De lockar människor till sina egna butiker och gårdar med allhandsa arrangemang, kreativiteten flödar. Ett exempel på detta fick jag när jag besökte Tina Lindberg som förädlar havtorn, har en visningsträdgård och driver ett växthuscafé. Den här sommarsöndagen i juni hade hon i samarbete med Trädgårdsföreningen i Jämtland arrangerat en dag med försäljning av växter.

Här fanns även en kollega till Tina som sålde matbröd. Under dagen skulle också årets havtornskaka utses. De som ville vara med och tävla hade i förväg kunnat hämta en burk havtornsmarmelad hos Tina. Många hade samlats i caféet i väntan på att juryn skulle delge resultatet. En hel del bidrag hade lämnats in. Juryn tog god tid på sig, men kunde slutligen utse vinnaren, vars bidrag skulle serveras i caféet varje söndag under resten av sommaren.

*Helen Sjölund-Isaksson*, som driver mejeri i Gärdnäs, har renoverat och inrett en gammal ägghusvagn som delikatessbutik. Vagnen, som går under benämningen "Ostkupan" är, med Helens ord, "mesefärgad" och försedd med företagets logga. Helen finns regelbundet på torget i Strömsund och besöker också marknader i närområdet. Från vagnen säljer hon både egna och andras produkter. Hon menar att det är roligare för kunderna om utbudet är större. Helen säger att hennes lilla husvagn väcker uppseende, vilket gör att det är lätt att komma i kontakt med folk. Skulle ändå uppmärksamheten tryta har hon med sig en koskälla som hon pinglar med.

*Kattarina Karlström* har funderat på hur man marknadsför sig. Hon tycker att hon skulle kunna bli bättre på det och berättar att hon ofta fått påpekanden av andra om att hon inte har med sig sina diplom och medaljer när hon är ute på marknader:

"I dag var det en tjej som jag träffar ofta ute på marknader, hon kom och sa "Åh, har du dina diplom med dig." Jag hade både medaljer och diplom. "Ja", sa jag, "jag har fått sånt skäll förut när jag varit ute och inte haft med mig", därför att man är ju lite.. äsch, det är väl inte så märkvärdigt. Man vågar inte gå ut och ta för sig. Att tala om, det här har jag gjort, så här duktigt har jag varit. Man är lite fjompig med det. Men jag tänkte nu ska jag ha med mig mina diplom och mina guldmedaljer. Jag är jättestolt för det jag har gjort, självklart. Men att verkligen visa det också då".

Att annonsera i pressen är dyrt och man väljer i allmänhet andra kanaler för att nå ut. Många har tagit fram eget reklammaterial, startat hemsida och även webbutik. *Galina Timermane* hör till dem, och hon tycker att webbutiken snabbt har blivit viktig för hennes försäljning. Hon har även betalat Google för att hennes företag ska synas bland de första när man söker på "havtorn" på Internet. Andra finns på nätet bland annat via Eldrimner, webbportaler eller som länkar från till exempel byföreningars hemsidor. Bara för att nämna några exempel på det antal träffar man kan få på en mathantverkare på nätet tog jag Galina som exempel. Vid en sökning på hennes namn (för- och efternamn) i augusti 2009 på Google fick jag 208 träffar och på företagets namn 516 träffar.

Det finns även de som, av olika anledningar, avstått från att skaffa sig hemsida. *Ann Klensmeden* hör till dem och för henne är det ett mycket medvetet val. Hon menar att exklusiviteten går förlorad om man "finns för hela världen". Hon berättar vidare att hon i dag på ett annat sätt än tidigare är medveten om att mjölken, och därmed även osten, får smakaraktär av den plats den kommer

ifrån. Ann använder begreppet "terroir" (från det franska ordet terre) för att beskriva detta, och menar att detta särskiljande är något man ska vara rädd om och vårda.

Många av de intervjuade har funnits som företagare ett tag och träget arbetat med marknadsföringen. I dag är mathantverket i ropet på ett annat sätt än förr. Det finns en helt annan efterfrågan på småskalig och närproducerad mat från konsumenterna, och medierna lyfter gärna fram mathantverkare. En stor marknadsplats som tillkommit är Smaklustmässan. Många av de intervjuade var med förra gången och har anmält sitt deltagande i år igen. Mässan erbjuder möjlighet för hantverkarna till kontakter med både konsumenter och återförsäljare, förutom att de får träffa varandra under så speciella former. Att tävla i SM i mathantverk är en annan möjlighet som också finns på mässan, och som funnits i Eldrimners regi sedan år 1997.



*SM i mathantverk. Juryn i arbete. Här diskuteras drycker*

Det finns i dag över 30 tävlingsklasser och mathantverkarna har här ett tillfälle att få sina produkter bedömda av en initierad jury. De som vinner får diplom, medalj och guldetiketter att sätta på vinnarprodukterna. En vinst kan givetvis ges skjuts till den egna marknadsföringen.

### Om framtiden

När jag frågar om framtiden svarar flera stycken att de ska hålla på så länge det känns roligt. En del tycker sig i nuläget ha hittat en lagom nivå på sin verksamhet. Andra har konkreta framtidsplaner, av vilka några är på väg att genomföras och andra är mer långsiktiga. Det handlar till exempel om att bygga egna produktionskök och att börja med förädling inom fler branscher än den man verkar inom just nu. Det kan också gälla att utveckla verksamheten på den egna gården;

att starta café eller boende, att ha kurser och föreläsningar, ta emot besökare som själva får prova på att förädla. Man har också planer på att samarbeta ännu mer med andra företagare i närheten, med bildningsförbund, intresseföreningar och enskilda personer, som till exempel konsthantverkare. Här följer några personers tankar:

*Kerstin Englund*, som har gårdsbageri, har tillsammans med en kollega initierat ett projekt som handlar om att få tillgång till lokalt odlad säd. Som det är nu handlar de två bagerskorna mjöl och andra tillbehör till baket söderifrån och får betala dyrt för frakten. Tanken på närproducerat mjöl är tilltalande på många sätt, och just nu är tre bönder på skilda håll i länet involverade i ett tvåårigt odlingsförsök.

När jag frågar mejeristen *Kristina Åkermo* om tankar inför framtiden nämner hon såväl kött- som ullförädling. Makarna själva har dock fullt upp, så idealet vore att någon annan gick in som en drivande motor. Hon nämner att de har 500-600 lamm per år, och det skulle mycket väl gå att bygga ett slakteri och förädla lammkött. Många kunder efterfrågar redan i dag charkprodukter i gårdsbutiken. Vad det gäller ull så har Kristina lämnat in prover till Ullforum, ett projekt i Ås, för bedömning. Hon säljer i dag lite garn från egna får i gårdsbutiken, men ser även här möjlighet till ökad kommersialisering. En av dem som jobbar i företaget är också utbildad hemslöjdskonsulent, och det ökar förmodligen utsikten till utveckling av ullsidan.

Flera av de kvinnor jag samtalat med har många idéer kring framtiden. En av dem uttrycker sig på följande vis:

”Det finns jättemycket att göra. Det poppar upp idéer nästan varje dag.”

*Ann Klensmeden* säger att hon som företagare inte vill stanna upp. Hon är nyfiken och vill prova nya saker allt efterhand, och det har hon också gjort under sina många år som företagare. Den drivkraften delar hon med många andra. Flera av de intervjuade har talat om det här med att våga prova att starta ett företag. De poängterar det viktiga i att ha försökt. Om det inte skulle gå att driva det vidare så ser de inte detta som ett nederlag. Två stycken av dem jag samtalat med berättar också att de har fått backa några steg och hitta nya vägar. En av dem, som under många år drivit jordbruk som inkluderat fåbodrift, ville för några år sedan prova att göra ost året om och hyrde därför ett mobilt mejeri. Nu har hon gjort det och bestämt sig för att i fortsättningen bara ha tillverkningen i gång sommartid på fåboden, som det traditionellt varit på gården. Hon säger att det blev för slitsamt. Makarna ska istället KRAV-certifiera gården. Hon är dock nog med att betona att hon inte ångrar att de tog chansen, och lyfter fram allt positivt de upplevt under tiden i form av kurser, resor och möten med andra människor.

Till framtidsplanerna skulle det också kunna höra att man vill utöka verksamheten och anställa personal. Det är dock få som uttryckligen pratar i de termerna. Flera säger att de funnit en lagom nivå som passar dem i dag. Det hind-



rar inte att man ändå kommer i ett nytt läge och får tänka annorlunda. En mathantverkare, som jag för första gången för två år sedan samtalade med kring sitt företagande, sade då att hon inte ville bli större än att hon klarade verksamheten själv. I dag har hon två anställda på halvtid.

#### Tankar om manligt och kvinnligt företagande

Det sista av de teman jag tagit upp med intervjupersonerna handlar om huruvida de upplever att det finns någon skillnad mellan manligt och kvinnligt företagande. Många inleder sina svar med att de inte vill generalisera, men de formulerar ändå sina svar. Många av dem uppfattar att män i regel är tuffare på det ekonomiska planet. De vågar ta för sig. De törs söka stöd och låna pengar på ett annat sätt än kvinnor. Flera av de intervjuade berättar att de själva allt efterhand blivit modigare på det ekonomiska planet:

”Männen är mer orädda att ta för sig än vad vi kvinnor är. För mig var ett lass grus skyhögt i pris, medan mannen säger att ”nä men det måste du ju ha”. Så det är bara att köpa. (...) Jag har själv gjort alla anbudshandlingar och pratat med alla verkare och diskuterat med dem, och ibland riktiga affärsuppgörelser. Men jag har ju lärt mig en massa under tiden och det stärker ju mig också, att sköta allt det här själv”.

Den ovan citerade fortsätter med att göra en jämförelse med hushållskassan:

”Precis som med hushållskassan, en kvinna köper inte en hushållsmaskin om hon inte har pengar till den, medan en man tänker att ”Ja men det löser sig. Vi kan ta det på avbetalning”. Eller bara ta bilen. Det ska vara. En kvinna ser mera vad det kostar och är snålare. Tar en mindre bil. Absolut. Det tror jag är kännetecknande för hela svenska folket. Men jag har lärt mig i alla fall att ta för mig lite och vara lite modigare när det gäller pengar”.

Flera säger att de själva har svårt för att kräva saker och svårt för att vara tydliga när det gäller ekonomiska frågor. En intervjuperson berättar att hon i dag har kommit in i en ny fas i sitt företagande. I början tackade hon ja till alla förfrågningar om studiebesök och kurser förlagda i hennes bageri med hänvisning till att det var ”bra för marknadsföringen”. Numera gör hon ekonomiska ställningstaganden på ett annat sätt. Det gäller att tänka efter inför alla uppdrag och också att vara tydlig:

”Man måste vara mer noga och tänka efter. Är det här ekonomiskt för mig eller är det inte? Det ena är ju ”det är jättekul om de kommer” men det kan man inte leva på, så det är mycket ställningstaganden nu (...) Jag har faktiskt en timlön som jag måste titta på”.

Många påpekar att det inte är lukrativt att vara mathantverkare. Som egen mikroföretagare får man leva med en större ekonomisk osäkerhet jämfört med att

vara anställd. En del menar att kvinnor över lag värderar andra saker högre än en säker och hög inkomst än män. De lyfter då fram begrepp som livskvalitet, att få arbeta med det de brinner för. I dessa glimtar ur intervjuerna har vi tidigare kunnat ta del av en del av de fördelar de intervjuade lyft fram. Även om kvinnorna är i majoritet bland mathantverkare så finns här också många män verksamma, och även de har gjort ett val angående vad de finner vara viktigt att prioritera i sina liv.

## AVSLUTANDE DISKUSSION

Avslutningsvis vill jag helt kort lyfta fram och diskutera några frågor med koppling till det insamlade materialet.

De som intervjuats i detta projekt är alla, med ett undantag, mellan 40-70 år gamla. Så ser det också ut överlag bland mathantverkarna. De unga finns, men de är få i dag. Några har också i våra samtal berört detta med den relativt höga medelåldern bland företagarna och de ger samstämmiga förklaringar. De flesta som startar med hantverksmässig livsmedelsproduktion har ofta en helt annan yrkeskarriär bakom sig. När de kommit upp i åren ser också familjesituationen annorlunda ut med utflyttade barn och en stabilare ekonomisk grund. Det är då tankarna på att ägna sig åt något annat tar ny fart. Ska de byta yrkesinriktning så är det nu, medan de har en del år kvar i yrkeslivet. Nu kan de också lättare leva med att ett eget företagande oftast innebär en osäker ekonomi. I samband med intervjuerna har de också berört att de värderar andra saker lika högt eller högre än ekonomisk trygghet; det rör sig bland annat om självbestämmande, personlig utveckling och tillfredsställelsen i att få arbeta med ett hantverk.

Eldrimner arbetar aktivt med att få in flera unga i branschen. För dem, som ska etablera sig på arbets- och bostadsmarknaden och kanske står i begrepp att bilda familj, torde de ekonomiska förutsättningarna vara annorlunda. Detta borde vara en försvårande faktor, men samtidigt är det i dag ett helt annat sug på marknaden efter mathantverk. Efterfrågan är större än någonsin tidigare. Kanske medverkar det till att fler ungdomar ändå vågar satsa?

Vad kännetecknar de som blir mathantverkare? Finns det några gemensamma nämnare bland de jag samtalat med? Det är några av de frågor jag funderat över i arbetet med detta projekt. Först av allt tycker jag mig kunna konstatera att intervjupersonerna gjort ett aktivt val när de beslutat sig för att bli mathantverksföretagare. Med det menar jag att de inte har hamnat inom denna bransch av en slump. De har inte heller gett uttryck för att de valt detta i brist på något bättre alternativ. Beslutet har varit genomtänkt.

Jag skulle vilja beskriva dem som ingår i denna studie såsom positiva och drivande, som ser möjligheter snarare än hinder. Även om de sinsemellan är olika på många sätt hyser de alla en passion för sitt arbete och lägger ner mycket tid i sina företag. De har också många idéer för att vidareutveckla verksamheten.

Just detta att företagarna över lag arbetar så mycket kan vara en förklaring till att vi under själva projektiden inte lyckats samla in några större mängder arkivmaterial, vilket var ett av projektets delsyften. Däremot har vi väckt tankar kring arkivfrågor och arkivering. Det har också i efterhand kommit in en del material och vi har god förhoppning om att det ska komma in mer. Vi har fortlöpande kontakt med dem som deltagit i detta projekt, vilket torde gynna möjligheten att få in mer arkivhandlingar.

Utifrån de intervjuades sätt att beskriva sig själva och sina företag märks det att många av dem är vana vid situationen att bli utfrågade. Intresset för mathantverkare från media är mycket stort i dag och många har ofta blivit intervjuade i skilda sammanhang. Själva sättet att berätta, kan rätt använt, användas som ett led i marknadsföringen kring sin person och sitt företag, och det är också tydligt att en del av de intervjuade är ytterst medvetna om hur de presenterar sig själva, vad de betonar och på vilket sätt.

En företeelse som har lyfts fram av många är samarbetet och generositeten mathantverkare emellan. Jag har tidigare gett exempel på denna inställning, som enligt dem själva, är särskilt utmärkande för just vårt län. Dock kan man ställa sig frågan om hur det blir med allt fler aktörer på marknaden. Kommer man att vara lika villig att dela med sig då, eller blir man med ökad konkurrens mer mån om att bevaka sina egna intressen? En annan sak som jag vill lyfta fram är gränsdragningen kring definitionen ”mathantverkare”. Vilka klassas som mathantverkare och vilka hör inte dit? Det finns en gränsdragningsproblematik som kan ge upphov till konflikter.

Det är ett omfattande material, främst i form av många timmars intervjuer, som genererats i detta projekt och som nu finns tillgängligt för framtida forskning. Det skulle vara intressant att komplettera denna studie med ett antal intervjuer med unga mathantverkare, sådana som nyss etablerat sig som företagare eller som står i begrepp att göra detsamma, för att ta del av deras syn på framtidsmöjligheterna inom detta hantverk.



*Prisbelönat tunnbröd. Birgitta Jonsson fick guldmedalj för sitt mjuka tunnbröd på Smaklustmässan 2009.*

## KÄLL- OCH LITTERATURFÖRTECKNING

### Intervjuer:

D'Amario, Ingmo

Ingmos

Englund, Kerstin

Hara Gård

Ekerwald, Liv

Eldrimner

Faxälv, Elisabet

Hällesjö Bigård

Henriksson, Berit

Rönngården

Henriksson, Ingrid

Brevågs Bageri

Karlström, Kattarina

Chokladverkstan i Ragunda

Klensmeden, Ann

Åsbergets Gårdsmejeri

Kristoffersson, Margareta och Anna-Karin

Nyvallens Fäbod

Kråik, Yvonn

Åre Fisk & Rökeri

Lindberg, Tina

JämtTinas Havtorn

Persson, Monica

Börtnans Fjällvattenfisk

Sjölund-Isaksson, Helen

Gärdsnäs Gård

Sundeberg, Ingegerd och Karl Olof

Östvallen

Timermane, Galina  
Planta Jemtlandica

Åkermo, Kristina  
Oviken Ost

Tryckta källor och litteratur:

Eldrimner, *Vad är mathantverk?* (Ås, 2008).

Jordbruksdepartementet, *Rapport om Sverige som det nya matlandet – hur vi kommer dit och varför det är viktigt* (Stockholm, 2008).

Jordbruksdepartementet, *Sverige – det nya matlandet: 10 000 nya jobb genom god mat och upplevelser* (Stockholm, 2009).

Länsstyrelsen i Jämtlands län, *Genomförandestrategi för Landsbygdsprogrammet 2007-2013 i Jämtlands län* (Östersund, 2007).

Nilsson, Mats-Eric, *Den hemlige kocken* (Stockholm, 2008).

*Smaklust: En upplevelsekartbok över Sveriges mathantverk*, red. Tobias Karlsson (Ås, 2006).

Ullenius, Agneta, ”Jämtländska smaker”, *Svenska Dagbladet* 24/6-2007.

Internet:

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

[www.regeringen.se](http://www.regeringen.se)

Definitionen av små och medelstora företag är hämtad från:  
[http://europa.eu/legislation\\_summaries/other/n26001\\_sv.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/other/n26001_sv.htm)

## BILAGA 1

### INVENTERING AV MATHANTVERKARE I JÄMTLANDS LÄN

Ett av syftena med detta projekt har varit att inventera kvinnliga mathantverkare i länet. Eldrimner gjorde under våren 2009 en uppdatering av sin tidigare inventering av länets mathantverkare och deras sammanställning, som är gjord av Liv Ekerwald och Joakim Mattsson, har ställts till vårt förfogande.

Listan omfattar 161 företag, merparten producenter, men även ett tjugotal företag som bedriver catering- och restaurangverksamhet med mathantverk. Förteckningen inkluderar såväl kvinnliga som manliga företagare. Siffrorna hänvisar till förteckning i Eldrimners Smaklustkartbok, som under senhösten 2009 kommer att läggas ut i digital vision på Eldrimners hemsida ([www.eldrimner.se](http://www.eldrimner.se)).

- |  |  |
|--|--|
| 1<br>Leve Brödet<br>Jormvattnet, Gäddede<br>070-5222798<br>Vedugnsbakat tunnbröd   | 6<br>Hillsand Getgård<br>Hillsand, Strömsund<br>0670-320 33<br><a href="http://www.hillsandsgetgard.com">www.hillsandsgetgard.com</a><br>Gårdsmejeri med butik, get- & koost |
| 2<br>Rid i Jorm<br>Jormvattnet, Gäddede<br>0672-201 71<br><a href="http://www.ridijorm.com">www.ridijorm.com</a> <a href="http://www.korpensoga.com">www.korpensoga.com</a><br>Charktillverkning, restaurang, & turridning | 7<br>Renålandets vilt & gårdsprodukter<br>Renålandet, Strömsund<br>Slakteri och förädling av viltprodukter   |
| 3<br>Erikssons Tunnbröd<br>Viken, Gäddede<br>0672-220 52<br><a href="http://www.erikssonstunbrod.se">www.erikssonstunbrod.se</a><br>Ekologiskt tunnbröd, hårt, mjukt, paltbröd   | 8<br>Turbogrisens Gårdsslakteri<br>Öhn, Strömsund<br>070-311 41 80<br>Legoslakt, catering  |
| 4<br>Gårdscharken<br>Fågelberget, Gäddede<br>0672-300 20<br>Charkuteri, rökt & luftorkat   | 9<br>Camilla Wolgers chark<br>Öhn, Strömsund<br>070-333 10 28<br>Gårdsrestaurang med korvtillverkning  |
| 5<br>Gärdsnäs Gård<br>Gärdsnäs, Lidsjöberg<br>070-343 88 00<br><a href="http://www.gardnas.se">www.gardnas.se</a><br>Litet gårdsmejeri med härlig getost   | 10<br>Kafé Tomten<br>Strömsund<br>0670-100 16<br>Hembygdsgård med cafe & slöjdmässa  |
|  | 11<br>Holmens Struts<br>Brattbäcken, Hoting<br>070-173 14 35<br>Egen struts förädlad på alla de vis  |

- 12  
Carolines deg o drag  
Kyrktåsjö, Hoting  
070-547 75 39  
Ett genuint gammaldags tunnbröd
- 13  
Hoting unlimited ab  
Hoting  
0671-10070  
[www.hotingunlimited.se](http://www.hotingunlimited.se)  
Restaurang, café, delikatessbutik & spa
- 14  
Valåhöjdens Bär & Växtförädling  
Hoting  
0671-103 88  
Småskaligt mathantverk inom bär & växter
- 15  
Nordfisk AB  
Hoting  
070-344 08 73  
Sportfiske odlad matfisk, regnbåge & röding
- 16  
Swedish Wild Meat  
Nagasjötjälen, Hoting  
070-2881440  
Viltslakteri, förpackat kött, torkade produkter & bär
- 17  
BRAGDA-produkter  
Klumpen, Föllinge  
0644-910 49  
Tunnbröd & surdegsbröd av ekologiska råvaror
- 18  
Raftsjöhöjden Gårdsmejeri  
Raftsjöhöjden, Hammerdal  
0644-910 58  
En gård för alla sinnen
- 19  
Bisyssslän  
Sikås, Hammerdal  
0644-201 14  
Honung
- 20  
Håxås Bigård  
Håxås, Hammerdal  
070-2288738  
Honung
- 21  
Fyrås Gård  
Fyrås, Hammerdal  
070-605 84 54  
[www.fyrasgard.se](http://www.fyrasgard.se)  
Gårdsbutik & sommarcafé, ekologiska ägg & äggostkaka
- 22  
Gravasunds Getgård  
Gravasund, Hammerdal  
0644-220 21  
Getost, vit caprin & getmese
- 23  
Österede Gårdsbageri  
Österede, Bispgården  
070-222 70 89  
Gårdsbageri, tunnbröd & matbröd
- 24  
Uttabergagårdsmejeri Ulla ma gettran  
Lien, Hammarstrand  
0696-520 73  
Get & koost, mese & sötost
- 25  
Chokladverkstan i Ragunda  
Hammarstrand  
076-848 94 75  
[www.ragundapraliner.se](http://www.ragundapraliner.se)  
Tillverkning & försäljning av chokladpraliner

- 26  
Hoos Petra  
Hoo, Hammarstrand  
0696-210 29  
Mat- & fikabröd
- 27  
Planta Jemtlandica  
Krångede, Hammarstrand  
0696- 200 23  
[www.plantajemtlandica.se](http://www.plantajemtlandica.se)  
Ekologisk havtornsodling, förädling, butik,  
Internet
- 28  
Svartmons morötter  
Krångede, Hammarstrand  
0696 - 202 64  
Ekologiska morötter, kålrötter & potatis
- 29  
Överammer Mat och prat AB  
Överammer, Stugun  
073-0293064  
[www.overammersmatoprat.se](http://www.overammersmatoprat.se)  
Mat & Prat - Nya stället för gemenskap
- 30  
Överammers bakstuga vid Ammerån AB  
Överammer, Stugun  
070-302 17 90  
Tunnbrödbak året runt & sommarcafé
- 31  
Berganders Bär  
Höglunda, Stugun  
0695-300 75  
[www.bergander.org](http://www.bergander.org)  
Egna svarta vinbär som de låter förädla
- 32  
Höglunda gårdsmejeri  
Höglunda, Stugun  
0695-311 20  
Ostproduktion
- 33  
A-K's svamp, bär & honung  
Håsjöbyn, Kälarne  
070-277 480  
[www.akdahlqvisthalsokonsult.se](http://www.akdahlqvisthalsokonsult.se)  
Produkter av svamp, bär & honung
- 34  
Hällesjö Bigård  
Hällesjö, Kälarne  
0696-42001  
[www.hallesjo.se](http://www.hallesjo.se)  
Bigård med förädling av skogens &  
trädgårdens bär
- 35  
Hällesjö Chark  
Hällesjö, Kälarne  
0696-420 67  
Älgsalami, korv, lufttorkad skinka mm
- 36  
Grannäset Gårdsbutik och Kök  
Grannäset, Kälarne  
0696-401 04  
[www.grannaset.se](http://www.grannaset.se)  
Den lilla krogen i skogen med bärförädling
- 37  
Örtagård Öst  
Östra Övsjö, Kälarne  
070-249 74 88  
[www.nordictaste.com](http://www.nordictaste.com)  
Nektar, saft, ostkonfektyr, torkade bär &  
vinäger
- 38  
Jämtlands Vingård  
Östra Övsjö, Kälarne  
070-249 74 88  
[www.nordictaste.com](http://www.nordictaste.com)  
Vinproduktion, studiebesök, föreläsningar
- 39  
Öraågården Natur  
Öraåtgården, Sörbygden  
0691-410 44  
Gårdsförsäljning kalkon, mat & fika



- 40  
Strandåkers Gårdsmejeri  
Strandåker, Sörbygden  
0696-601 05  
Koost, smör, ägg, gårdsförsäljning
- 41  
Åsbergets Gårdsmejeri  
Åsberget, Bräcke  
0693-910 00  
Ko-, get- & fårost
- 42  
Björknäsgrården  
Bräcke  
0693-160 20  
[www.bjorknassgarden.com](http://www.bjorknassgarden.com)  
Mat för de kräsna
- 43  
Smååkrans Getgård  
Hunge, Bräcke  
0693-511 24  
[www.getost.com](http://www.getost.com)  
Gårdstillverkad getost
- 44  
Revsunds Catering  
Revsund, Gällö  
0693-320 20  
Bageri & catering
- 45  
Jämtlands Bryggeri  
Pilgrimstad  
0693-31430  
[www.jamtlandsbryggeri.se](http://www.jamtlandsbryggeri.se)  
Tillverkar öl
- 46  
Jon Artur Renhuvud  
Mittådalen  
0684-250 30  
[www.renhuvud.se](http://www.renhuvud.se)  
Förädling av renkött, renkorv
- 47  
Renprodukter  
Funäsdalen  
0684-250 35  
[www.renprodukter.se](http://www.renprodukter.se)  
Köttbod: renkött, fjällfisk, hjortron, getost  
med mera
- 48  
Renhornet Fjällgrens Vilt  
Mittådalen Sameby  
0684-250 45  
[www.anadalen.com](http://www.anadalen.com)  
Förädling renkött. Delikatesser, butik,  
sommarcafé
- 49  
Bruksvallarnas Fjellost  
Bruksvallarna  
0684-203 20  
Tillverkning av ko- & getostar, butik
- 50  
Bruksvallarnas Fjällhotell  
Bruksvallarna  
0684-201 25  
[www.bruksvallarnas-fjallhotell.nu](http://www.bruksvallarnas-fjallhotell.nu)  
Serverar lokala ostar
- 51  
Thomassons Allt i Vilt  
Funäsdalen  
0684-219 50  
[www.alltivilt.se](http://www.alltivilt.se)  
Renkött, torkat eller rökt, ripa tjäder orre &  
fjällfisk
- 52  
Fjällgren Sita  
Funäsdalen  
0684-290 91  
[www.anadalen.com](http://www.anadalen.com)  
Delikatessbutik; renkött, hjortron, ostar,  
sameslöjd

- 53  
Blindh Ren AB  
Funäsdalen  
0684-210 01  
[www.blindhrenab.se](http://www.blindhrenab.se)  
Renkött från djur som strövat fritt i länets fjällvärld
- 54  
Astors Viltfarm  
Funäsdalen  
070-348 65 19  
Viltfarm & produkter av viltsvin
- 55  
Hede kött & chark  
Hede  
0684-103 03  
Älg- och renkött, charktillverkning och rökeri
- 56  
Östvallen  
Hede  
070-256 02 33  
Fäboddrift med egen källarlagrad koost, smör
- 57  
Nyvallens Fäbod  
Hedeviken  
070-6473143  
[www.nyvallen.com](http://www.nyvallen.com)  
Fäbodprodukter- koost, mese, smör, fjällkokött med mera
- 58  
Herrö Getgård  
Herrö, Sveg  
0680-28093  
[www.getost.info](http://www.getost.info)  
Gårdsmejeriet med fantastiska dessertostar av getmjölk
- 59  
Nybogården  
Vemhån  
0684-400 65  
Bakar bröd, sommarcafé
- 60  
Vålkojan kafe & bar  
Vemhån  
0684-320 41  
[www.valkojan.se](http://www.valkojan.se)  
Marmelad & inläggningar efter säsong
- 61  
Mellangården  
Klövsjö  
0682-212 42  
Mjölk, ost, smör, kött, förädlade skogsprodukter
- 62  
Johankölen  
Klövsjö  
076 806 66 48  
Fäbodvall med tillverkning av fäboprodukter
- 63  
Kullens Gårdsmejeri  
Klövsjö  
0682-413 640  
[www.kullensgardsmjeri.se](http://www.kullensgardsmjeri.se)  
Ostillverkning ko & get, gårdsbutik, fäbodrift
- 64  
Klövsjö Gårdsbryggeri  
Klövsjö  
070-5829102  
Lättöl, svagdricka, cider & öl
- 65  
Börtnan Fjällvattenfisk AB  
Börtnan, Åsarna  
0687-330 50  
[www.bortnanfisk.se](http://www.bortnanfisk.se)  
Färs-, rökt- & förädlad fisk
- 66  
Halvar-Jönsgården i Börtnan  
Börtnan, Åsarna  
0687-330 10  
Vedugnsbakat tunnbröd

- 67  
Vildmarkscaféet i Åsarna  
Åsarna  
0687-300 56  
[www.vildmarkscafe.se](http://www.vildmarkscafe.se)  
Servering med tunnbröd, renpaj,  
laxbakelse med mera
- 68  
Nancys Trädgårdscafé  
Skucku, Svenstavik  
0687-108 54  
[www.nancystradgard.se](http://www.nancystradgard.se)  
Jordgubbstårta, rullrån, kanelbullar,  
tunnbrödstut
- 69  
Cafe Tukan  
Skucku, Svenstavik  
0687-51010  
[www.cafetukan.se](http://www.cafetukan.se)  
Vandrarhem & cafe
- 70  
Karins Mat o Bröd  
Vigge, Svenstavik  
070-3742830  
Gårdsbageri, catering
- 71  
Lanttanten  
Hovermo, Oviken  
070-270 50 80  
Förädling av sylt, marmelad &  
efterättsinläggningar
- 72  
Långbodarna  
Persåsen, Svenstavik  
070-259 09 22  
Fäbodrift med djur, våffla, smör, ost,  
grynost, messmör
- 73  
Wahléns Tunnbröd  
Persåsen, Oviken  
0643-400 06  
Tunn- ärt- korn- & paltbröd
- 74  
Persåsens Hotell & Konferens  
Persåsen, Oviken  
0643-44 55 50  
[www.persasen.se](http://www.persasen.se)  
Restaurang i unik miljö
- 75  
Oviken Ost  
Häggen, Oviken  
0643-44 52 05  
[www.ovikenost.se](http://www.ovikenost.se)  
Opastöriserad ost av får- ko- get,  
gårdsbutik, sommarcafé
- 76  
Gärde Getgård  
Gärde, Oviken  
0643-105 50  
Gårdsmejeri & gårdsbutik
- 77  
Strömbacka Kvarn  
Hackås  
063-77 03 84  
[www.strombackakvarn.se](http://www.strombackakvarn.se)  
Restaurang & catering med jämtländska  
råvaror
- 78  
Restaurang Flamman  
Storlien  
0647 700 10  
[www.flamman.nu](http://www.flamman.nu)  
Menyer komponerade med råvaror från  
trakten
- 79  
Njarka Sameläger  
Duved  
0647-250 42  
Levande samisk kultur i nutid & dåtid
- 80  
Buustamons Fjällgård  
Åre  
0647-531 75  
[www.buustamonsfjallgard.se](http://www.buustamonsfjallgard.se)  
Högt belägen restaurang med eget  
brännvin

- 81  
Villa Tottebo  
Åre  
0647-506 20  
[www.villatottebo.se](http://www.villatottebo.se)  
Modern matlagning med lokala råvaror i  
fin miljö
- 82  
Åre Bageri  
Åre  
0647-523 20  
[www.arebageri.se](http://www.arebageri.se)  
Surdegsbröd av ekologiskt & stenmalet  
mjöl & café
- 83  
Åre Chokladfabrik  
Björnänge, Åre  
0647-15 580  
[www.arechokladfabrik.se](http://www.arechokladfabrik.se)  
Chokladpralinen med råvaror från fjället
- 84  
Bergsstugan Fröå Gruva  
Fröå, Åre  
0647-32188  
[www.bergstuganfroa.se](http://www.bergstuganfroa.se)  
Hembakt bröd, restaurang & café
- 85  
Vålådalens Fjällstation  
Vålådalen  
0647-35300  
[www.valadalen.se](http://www.valadalen.se)  
Restaurang med vilt
- 86  
Vallbogården  
Vallbo, Undersåker  
0647-351 23  
[www.vallbofjallgard.se](http://www.vallbofjallgard.se)  
Pensionatrörelse med fjällaktiviteter
- 87  
Undersåkers Bröd  
Undersåker  
073-801 27 07  
Ekologiskt vedugnsgräddat tunnbröd,  
kaffebröd
- 88  
Fjällbete  
Undersåker  
0647-300 37  
[www.fjallbete.nu](http://www.fjallbete.nu)  
Lammkött, chark & mat, upplevelser
- 89  
Romo Trädgård  
Undersåker  
073 - 509 00 00  
[www.romo.nu](http://www.romo.nu)  
Odling & gårdsbutik, ekologiska  
grönsaker & plant
- 90  
Åre Vildmarkskrog  
Södra Hålland, Järpen  
070 - 320 33 89  
[www.arevildmarkskrog.se](http://www.arevildmarkskrog.se)  
Krogen med råvaror från naturens skafferi
- 91  
Kallrörs Gästhem/Usa´s tunnbröd  
Kallrör, Järpen  
0647-43057/37  
Hårt & mjukt vedugnsbakat tunnbröd
- 92  
Huså Bröd HB  
Huså, Järpen  
0647-421 12  
[www.husabrod.se](http://www.husabrod.se)  
Bakar en mängd olika typer av hårt bröd
- 93  
Fäviken Magasinet  
Fäviken, Järpen  
0647-401 77  
[www.favikenmagasinet.se](http://www.favikenmagasinet.se)  
Restaurang med grundfilosofi -  
självhushåll

- 94  
Naturens Mästerverk  
Bonäshamn, Järpen  
073-827 07 37  
Ankor, gäss, björksav, vinbergssnäckor,  
örter, bär & svamp
- 95  
Åre Fisk & Rökeri  
Järpen  
0647-105 48  
Vedeldade rökar & egen butik
- 96  
Chokladkällan i Järpen  
Järpen  
070-3612355  
Chokladpraliner, tårtor till fest & högtid
- 97  
Kretsloppshuset  
Mörsil  
0647-66 52 12  
[www.kretsloppshuset.com](http://www.kretsloppshuset.com)  
Helekologisk upplevelse, café,  
mathantverk, butik
- 98  
HB Delikatess och gårdsupplevelse i  
Kvitsle  
Kvittsle, Mattmar  
070-3498412  
[www.kvitsledelikatesser.com](http://www.kvitsledelikatesser.com)  
Djur & grönsaker, catering &  
gårdsupplevelser
- 99  
Gustaphssons Glada Grisar  
Heljesund, Mattmar  
070-344 19 68  
[www.gladagrisar.se](http://www.gladagrisar.se)  
Försäljning av köttlådor, grisuppfödare
- 100  
Nils Nilsgården  
Offne, Trångsviken  
0640-460 37  
Källarlagrad getost
- 101  
Ytteråns lufttorkade charkprodukter  
Ytterån, Näliden  
070-5301232  
Lufttorkade charkprodukter
- 102  
Berliner Schnitzelstuga med  
Vedugnsbageri  
Ytterån, Näliden  
0640-222 23  
[www.berliner-schnitzelstuga.se](http://www.berliner-schnitzelstuga.se)  
Vedugnsbakat surdegsbröd & egen korv
- 103  
Alsens Chokladverkstad  
Helleberg, Näliden  
0640-68 33 33  
[www.alsenschokladverkstad.com](http://www.alsenschokladverkstad.com)  
Choklad för finsmakare
- 104  
Peters Bröd  
Alsen, Näliden  
0733-330 948  
Gårdsbageri med inriktning på surdegsbröd
- 105  
Valne Kräftodling  
Valne, Näliden  
0640-23090  
Odling av svenska flodkräftor
- 106  
Lailas Catering  
Valne, Näliden  
0640-230 58  
Tunnbröd, paltbröd, limpor & rullrån,  
gårdsbutik
- 107  
Faxåns Lax  
Näliden  
0640-200 26  
Matfisk & sättfisk av regnbåge

- 108  
Maggas Tunnbröd  
Näliden  
0640-204 97  
Tunnbrödsbageri i källaren
- 109  
Myhrbodarna  
Valsjöbyn  
070-684 99 30  
[www.myhrbodarna.se](http://www.myhrbodarna.se)  
Genuin fäbomiljö med fjällkor, getter & får
- 110  
Bränna Gårdsmejeri  
Valsjöbyn  
0645-320 54  
[www.brannagetgard.se](http://www.brannagetgard.se)  
Gårdproducerad ko- & getost
- 111  
Rörvattnets Fjällhotell och lift AB  
Rörvattnet, Föllinge  
0645-330 90  
[www.rorvattnet.se](http://www.rorvattnet.se)  
Vildmarkshotellet med meny från fjäll,  
skog & sjö
- 112  
Sörbodarna  
Häggsjövik, Föllinge  
070-697 72 51  
Levande fäbod med servering
- 113  
Anna & Magnus  
Norra Skärvången, Föllinge  
0645-44033  
[www.annaomagnus.se](http://www.annaomagnus.se)  
Sommarcafé med ekologiskt hembakat  
fikabröd
- 114  
Skärvångens Bymejeri  
Skärvången, Föllinge  
0645-401 40  
[www.bymejeriet.se](http://www.bymejeriet.se)  
Ko- & getost
- 115  
Kittelbergets Gårdsmejeri  
Kittelberget, Offerdal  
073-828 02 72  
Mejeriprodukter - smör, ost, ostkaka &  
yoghurt
- 116  
Svensk fjällröding AB  
Landön, Offerdal  
0640-700 01  
Fjällfiskodling med färsk & filéad röding
- 117  
Nygården Jakt och Fritid  
Åflo, Kaxås  
0640-32056  
Gårdsrestaurang med lokala råvaror
- 118  
Kaxås Vedungsbageri  
Kaxås, Offerdal  
0640-32227  
[www.vedugnen.nu](http://www.vedugnen.nu)  
Surdegsbröd, müsli & biscotti
- 119  
Östens Handelsträdgård  
Stavre, Offerdal  
0640-305 10  
Gurkodling & inläggning
- 120  
Aspås Bigård  
Aspås, Krokomb  
0640-12042  
Honung
- 121  
Rödöpotatis  
Rödön, Krokomb  
063-340 70  
[www.rodopotatis.se](http://www.rodopotatis.se)  
Odling samt förädling av potatis &  
grönsaker

- 122  
Byhuset med bageri  
Rödön, Krokomb  
063-103180  
[www.byhuset.se](http://www.byhuset.se)  
Krogkafé med eget bageri. En plats i världen för ny form
- 123  
Ost & bryggstubua  
Kälen, Krokomb  
070-2568006  
Get- & koost, mese & honung
- 124  
Skogens sköna gröna  
Krokomb  
070 541 71 92  
Zirup
- 125  
Ingmos  
Krokomb  
070-306 25 10  
[www.ingmos.se](http://www.ingmos.se)  
Odling & förädling av svamp, bär & örter
- 126  
Eldrimner  
Ås  
063-14 60 65  
[www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)  
Nationellt resurscentrum för småskaligt mathantverk
- 127  
JiLU-Rösta Utbildningsmejeri  
Ås  
063-147370  
[www.jjlu.se](http://www.jjlu.se)  
Sveriges enda utbildningsmejeri med gårdsbutik
- 128  
JiLU Restaurang & Boende  
Ås  
063-14 73 20  
[www.jilu.se](http://www.jilu.se)  
Restaurang, boende
- 129  
Ås Trädgård  
Ås  
063-301 01  
[www.astradgard.se](http://www.astradgard.se)  
Ekologiska grönsaker, gårdsbutik, torghandel & Internet
- 130  
Brevågs Bageri  
Brevåg, Lit  
0642-102 25  
Mjukt & hårt tunnbröd
- 131  
Sekelhusets Kafe  
Lit  
0642-106 45  
Lunchservering med hemlagad mat
- 132  
Rönngården  
Lit Böle, Lit  
0642-50068  
Gårdsbutik, sylt, saft, marmelad, Bed & Breakfast
- 133  
Fru Julianas kammare o brödbod  
Brynje, Östersund  
070-221 99 94  
Gårdsbageri & boende i gårdsmiljö
- 134  
Hallquists Gård  
Ålsta Näs, Fåker  
070 - 559 01 15  
[www.hallquist.ekogardar.se](http://www.hallquist.ekogardar.se)  
Grovfoderuppfödda ekodjur som säljs i låda
- 135  
Stengärde Getgård  
Stengärde, Fåker  
063-604 05  
[www.stengardegetgard.se](http://www.stengardegetgard.se)  
Slow food presidiaprodukt källarlagrad getost & mese

- 136  
Firma Clary Lindstedt  
Tand, Tandsbyn  
063-75 40 06  
Mjukt & hårt tunnbröd, paltbröd, ärterbröd  
i vedeldad ugn
- 137  
Ångsta Kvarn  
Ångsta, Brunflo  
070-3723809  
Malning av spannmål
- 138  
Feskarn  
Brunflo  
073- 834 18 11  
[www.feskarn.com](http://www.feskarn.com)  
Försäljning av färsk fisk
- 139  
Bonnmoran i Böle  
Singsjön, Östersund  
063-75 70 22  
<http://naset.whitespot.se>  
Gårdsbageri butik, café, stuguthyrning
- 140  
Slätte Gårdsprodukter  
Slätte, Brunflo  
070-6455367  
Blommor, plant- & grönsaksförsäljning i  
gårdsbutik
- 141  
Glade kocken  
Brunflo  
070-587 51 53  
[www.gladakocken.com](http://www.gladakocken.com)  
HÄLGO- Älburgaren som ser ut som en  
älg
- 142  
Monicas Gårdsbageri  
Marieby, Brunflo  
070-6889666  
[www.gardsbageriet.se](http://www.gardsbageriet.se)  
Bageri & sommarcafé
- 143  
Sörbygården Bed & Breakfast  
Grytan, Brunflo  
063-212 77  
[www.sorbygarden.se](http://www.sorbygarden.se)  
Familjärt lantgårdsboende, nära stan
- 144  
Jämthonung från Optand  
Optand, Östersund  
063-51 60 67  
Biodling, honungsproduktion
- 145  
Tranbärstorpet  
Ope, Östersund  
063-22084  
Glögg, gele, sylt, saft med mera
- 146  
Ope Gård  
Ope, Östersund  
073-808 74 01  
Lammkorv, styckat & paketerat lamm i  
låda
- 147  
Ope Lantbruk  
Ope, Östersund  
070-3950 145  
Lammkött, kalkoner & vetemjöl
- 148  
Båthuskrogen  
Östersund  
070-288 66 36  
[www.bathuskrogen.se](http://www.bathuskrogen.se)  
Minikrog med lokala ekologiska råvaror
- 149  
Tallmons Tunnbröd  
Hara  
063-411 32  
Mjukt & hårt tunnbröd samt paltbröd



- 150  
Nygårdens Limousiner  
Hara  
063- 412 13  
[www.nygardensridskola.se](http://www.nygardensridskola.se)  
Köttlådor & egen korv, rökt kött
- 151  
Hara Gård  
Hara  
063-41065  
[www.haragard.se](http://www.haragard.se)  
Bageri, hästeri & gårdsbutiken som mötesplats
- 152  
Brunkulla Gård  
Fannbyn  
070-570 43 82  
[www.brunkullagard.se](http://www.brunkullagard.se)  
Vällagad mat, boende, upplevelser
- 153  
Jösses Tunnbröd  
Fillsta  
063-519131  
Tunnbrödbageri & stutar (klämma)
- 154  
JämtTinas Havtorn  
Slandrom  
063-37073  
[www.jamttina.se](http://www.jamttina.se)  
Ett bär - 25 produkter, kravodling, café, gårdsbutik
- 155  
Björksavsprodukter i Åre AB  
Frösön  
063-43550  
[www.sav.se](http://www.sav.se)  
Tillverkning av Sav
- 156  
Stocke Titt  
Frösön  
063-431 70  
[www.stocketitt.se](http://www.stocketitt.se)  
Det åretruntöppna sommarcaféet
- 157  
JämtRök Frösön  
Frösön  
063-10 91 91  
[www.jamtrok.se](http://www.jamtrok.se)  
Rökeri, gårdsbutik, café med utsikt
- 158  
Arctura restaurang  
Östersund  
063-16 15 60  
[www.arctura.se](http://www.arctura.se)  
Restaurang med panoramautsikt & lokal mat
- 159  
Ost & Vilt i Östersund  
Östersund  
063-51 01 12  
Gårdsbutiken mitt i stan
- 160  
Café Otto  
Östersund  
063-10 77 07  
Café med hembakt & lokalt mathantverk
- 161  
Freja Bakeri  
Östersund  
070-664 86 76  
[www.frejasbakeri.se](http://www.frejasbakeri.se)  
Ljust och mörkt surdegsbröd samt bullar

## FRÅGELISTA TILL MIKROFÖRETAGARE

### Bakgrund:

Namn, ålder, familjesituation.

Boende.

Var kommer du ifrån?

Berätta kort om din bakgrund. Exempel; utbildning, arbeten, familjebildning, resor, viktiga händelser och så vidare.

### Om företaget:

Berätta om ditt företag. Historik. Branschval.

Företagsform. Driver du företaget på hel- eller deltid? Försörjningsmöjligheter?

Upplever du ett ökat intresse för småskaligt producerade produkter från konsumenter/grossister? Om ja, vad tror du det beror på?

Vilka är dina kunder?

### Tankar inför starten:

Hur såg din situation ut när du bestämde dig för att starta eget?

Anledningar att starta eget? Exempel; alternativ arbetslöshet/flytt, frihet, utmaningar, självständighet, ekonomi.

Finansieringshjälp?

Hur såg omgivningen på dina planer?

### Om förebilder:

Har du några förebilder? Vem eller vilka?

### Om ditt liv som företagare:

Hur har du påverkats av att vara egen företagare?

Positiva/negativa erfarenheter av att vara företagare. Exempel; arbetsbelastning, ekonomi, hälsa, självbestämmande.

Socialt.

### Om stöd och samarbete, marknadsföring:

Nätverk, formella och informella. Möjlighet till erfarenhetsutbyte, kurser, samarbete.

Samverkan med andra företagare? Hur? Exempel; inköp, produktion, försäljning, marknadsföring. Hemsida? Hur viktig är Internet?

### Om framtiden:

Företagets utveckling över tid.

Hur ser du på företagets framtid? Vad vill du med företaget?

### Om manligt respektive kvinnligt företagande

Finns det några skillnader? Exempel; branschval, ekonomi, stöd.

Om både kvinna och man driver företaget, hur ser ansvarsfördelningen ut? Finns uppdelning av uppgifter?

Margareta Olsson

2007-07-09/2009-03-09

FRÅGELISTA TILL ELDRIMNER

Bakgrund

Kort om din egen bakgrund

Om mathantverk i Sverige

Ur ett historiskt perspektiv

Hur det ser ut i dag, övergripande statistik

Regeringens satsning

Om Eldrimner och Matskrået

Berätta om Eldrimner, bakgrunden, framväxten och i dag. Verksamhet, hur man arbetar, inom vilka områden. Satsningar, prioriteringar framåt

Om Eldrimners betydelse för mathantverket och dess utveckling i Jämtlands län

Om arrangemanget Smaklustmässan

Om mathantverkare i länet

Hur ser det ut i dag översiktligt rörande

Antal

Fördelning branscher

Kvinnor/män

Ålder

Ungdomar

Invandrares bidrag

Geografiskt

Beskrivning mathantverkare

Vilka blir mathantverkare? Finns gemensamma nämnare?

Varför blir man mathantverkare/egen företagare?

Konkurrens/samarbete

Hantverk kontra teknik

Marknadsföring

Om framtiden

Intresset för hantverksmässigt framställd mat är uppenbarligen i ökande. Förklaringar till det?

Framtidsvisioner? Jämtland som matlän, koppling mat/turism och så vidare

Margareta Olsson

2009-07-23