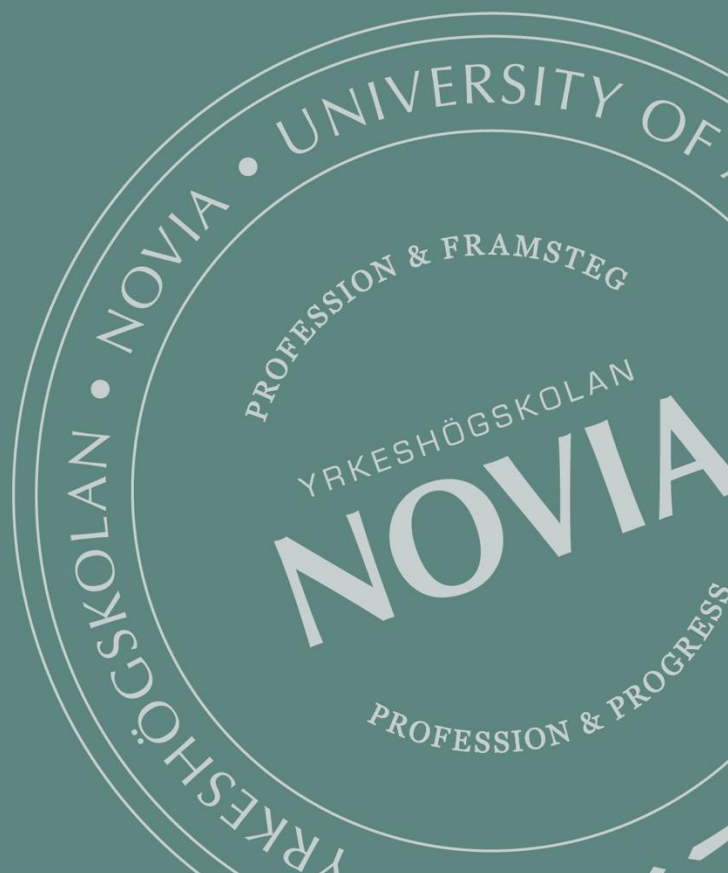


# Manual för utbildning inom mathantverk

Mathantverk –  
smak, kvalitet & identitet

Ann-Louise Erlund

Serie R: Rapporter



Ann-Louise Erlund, projektledare, Yrkehögskolan NOVIA

**Manual för utbildning inom mathantverk (2019)**

Utgivare: Yrkehögskolan Novia, Wolffskavägen 33, 65200 Vasa, Finland

© Yrkehögskolan Novia och Ann-Louise Erlund

Novia Publikation och produktion, serie R: Rapporter 7/ 2019

ISBN 978-952-7048-61-0 (online)

ISSN 1799-4179

# MANUAL FÖR UTBILDNING INOM MATHANTVERK



## MATHANTVERK – SMAK, KVALITET & IDENTITET



Stiftelsen Finlandssvenska Jordfonden sr

## Abstrakt

Projektet Kustens Mat vid Yrkeshögskolan Novia var ett finlandssvenskt projektsamarbete mellan regionerna Nyland, Österbotten, Åland och Åboland under åren 2016-2019. Projektet finansierades med medel ur Programmet för utvecklande av landsbygden i Fastlandsfinland och via Ålands landskapsregerings strukturfondsprogram 2014-2020.

Inom projektet ordnades två utbildningar inom Mathantverk eller hantverksmässig livsmedelsförädling enligt den definition för Mathantverk som sammanställts inom Resurscentret Eldrimner, Ås, Sverige. Via utbildningen ville man erbjuda möjligheten till intresserade att skaffa sig nytt kunnande eller fördjupa kunskaperna inom hantverksmässig livsmedelsförädling. Utbildningen inom Mathantverk ordnades två gånger under projekttiden och en utbildning pågick under å 1½ år.

I och med utbildningen inom hantverksmässig livsmedelsförädling bidrar projektverksamheten till att introducera en ny företagsform på landsbygden och bidra till att öka utkomstmöjligheterna för mathantverkare på landsbygden.

**Nyckelord:** Utbildning inom mathantverk

**Sökord:** Mathantverk, mathantverkare, mathantverksdagar

# Manual för utbildning inom Mathantverk 2016-2018

## Innehållsförteckning

1	Bakgrund
2	Projektets syfte
3	Introduktion till Manual för utbildning inom hantverksmässig livsmedelsförädling
4	Studerande
5	Utbildningens syfte
6	Utbildningens struktur
7	Utbildningsarrangemang
8	Utbildningens mål
9	Utbildningens innehåll
	9.1 Mathantverk och hantverksmässig livsmedelsförädling enligt de olika branscherna
	9.2 Landsbygdsföretagande
	9.3 Utvärdering av Utbildning inom Mathantverk
10	Föreläsare
11	Intyg över deltagande i utbildning inom Mathantverk
12	Scheman för utbildningen
13	Kostnader för utbildningen
14	Sammanfattning

## 1 Bakgrund

Intresset för mathantverksprodukter ökar och för tillfället är efterfrågan större än vad utbudet är vilket mathantverkare själva konstaterat. Det har lett till att det finns ett ökat intresse bland etablerade mathantverkare och bland personer att fördjupa kunskaperna i hantverksmässig livsmedelsförädling eller Mathantverk. Det ökade intresset för lokalt producerade livsmedel kan konstateras via ökad direktförsäljning i företagens gårdsbutiker och t.ex. REKO. Många konsumenter föredrar småskaligt tillverkade produkter istället för massproducerade industriprodukter. Orsakerna är säkert många men några kan nämnas vilka är att mathantverkarna inte använder tillsatser eller konserveringsmedel i produkterna, man känner till var råvaran odlats, konsumenten känner mathantverkaren och mathantverksprodukten kan spåras till sitt ursprung varifrån den är köpt.

I diskussionerna kring utbildning inom Mathantverk var hantverksmässig livsmedelsförädling och landsbygdsföretagandet i centrum och teamet kunde konstatera att man via utbildningen introducerar ett nytt företagande framförallt på landsbygden. Många kan anse att mathantverks-produkter hör till tiden då självhushållningen var aktuell och vilka i alla tider har tillverkat på landsbygden och att det är ett "nygammalt" företagande som väcks till livs igen. Så kan man också se det men skillnaden är att mathantverkare idag får via utbildning kunskap om betydelsen av god hygien, i mikrobiologi, i livsmedelskemi och kunskap om hur olika livsmedel bör behandlas på dess egna villkor samt kunskap i att driva sina företag. Utöver dessa kunskaper får man insikt i hur man skall följa med processer som mjölksyrningsprocessen som tillämpas i den hantverksmässiga livsmedelsförädlingen inom förädling av grönsaker, bär, mjölk, kött och spannmål. För att kunna följa med olika processer lär mathantverkaren sig t.ex. hur man mäter sockerhalter, mäter pH, mäter temperaturen och fukthalten i produkter. Produktionsutrymmena skall vara anmälda till tillsynsmyndigheten eller godkända livsmedelslokaler eller anläggningar. Mathantverkarna får insikt i ett professionellt företagande under utbildningen.

## 2 Projektets syfte

Projektets syfte var att introducera och förankra hantverksmässig livsmedelsförädling som en ny företagsform främst på landsbygden i enlighet med intensionen för Programmet för utveckling av Landsbygden i Fastlandsfinland och kompletterat med de regionala utvecklingsstrategierna för landsbygden i Nyland, Åboland, Österbotten och på Åland.

Via projektet introducerades en ny yrkeskår i Finland och mathantverkare är ett samlingsnamn för ett stort antal olika yrken. Mathantverkaren kan vara bagare, charkuterist, ostmästare, m.m.

Projektet Kustens Mat (2016-2019) var ett regionalt samarbetsprojekt mellan regionerna Österbotten, Åboland (2016-2017), Åland och Nyland. En central åtgärd inom projektet var att arrangera två utbildningar inom hantverksmässig livsmedelsförädling á 1½ år vilka kompletterats av olika åtgärder inom projektet.

Yrkeshögskolan Novia har varit projektägare och ansvarat för projektets genomförande och följande regionala samarbetspartners har medverkat:

Österbotten: Företagshuset Dynamo

Åland: Ålands landsbygdscentrum och Ålands yrkesgymnasium

Åboland: Kimitoöns kommun och Skärgårdshavets Biosfärområde, 2016-2017

## 3 Introduktion till manual för utbildning inom hantverksmässig livsmedelsförädling

Manualen sammanställs för att fungera som ett hjälpmedel för aktörer som ordnar utbildning eller kurser inom hantverksmässig livsmedelsförädling/mathantverk efter att projektet Kustens Mat är avslutat. I utbildningens innehåll följs definitionen för Mathantverk och hantverksmässig livsmedelsförädling samt de utbildningsplaner vilka sammanställts inom Resurscentret Eldrimner, Ås, Sverige. Resurscentret Eldrimner har varit en viktig samarbetspart för planeringen av utbildningens innehåll och för att anlita sakkunniga lärare ([www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)). Utbildningens mål och innehåll beskrivs under kapitel 6.

Manualen är ett hjälpmedel för kurskoordinatorer i planeringen och förverkligande av utbildning, fortbildnings-/specialiseringskurser och grundläggande kurser inom hantverksmässig livsmedelsförädling av kött, mjölk, spannmål, frukt och bär, grönsaker och svamp och fisk. Manualen sammanställs inte enbart för att tekniskt arrangera kurser eller utbildningar utan också för att hjälpa aktörerna att inse och förstå att utgångspunkten i innehållet bygger på definitionen för Mathantverk. Kurskoordinatorns uppgifter beskrivs längre fram i kapitel 9.3.

## 4 Studerande

Målgruppen var personer som vill lära sig, komplettera eller fördjupa sina kunskaper inom hantverksmässig livsmedelsförädling och vilka utmaningar man som mathantverkare står inför med tanke på själva företagandet. Deltagarna har genomgående varit vuxna i båda utbildningarna. En indelning av målgruppen kan vara följande:

- Personer som vill lära sig hantverksmässig livsmedelsförädling från grunden – nybörjare
- Etablerade företagare som arbetar med småskalig livsmedelsförädling och vill specialisera sig eller fördjupa sina kunskaper inom hantverksmässig livsmedelsförädling eller vill pröva på en ny bransch
- Personer som har ett lantbruksföretag och vill satsa på en ny inriktning inom företaget

Av de studerande som ville delta i utbildningen var kravet att man har ett Google konto eftersom allt material och program för närstudietillfällena fanns tillgängliga på Google Drive och att man vid behov kunde delta i utbildningstillfällena virtuellt. Många deltagare hade egen laptop, Ipad eller telefon med sig under föreläsningarna.

## 5 Utbildningens syfte

Mathantverk är ett nytt begrepp i Finland och första utbildningen ordnades under 2013 i samarbete med olika organisationer och resurscentret Eldrimner, Sverige. Redan då följdes anvisningarna för vad mathantverk är. Innan dess var begreppet okänt trots att man i Sverige ordnat kursverksamhet med mathantverk som tema sedan 1990-talet och begreppet lanserades så småningom. Idag finns en definition för Mathantverk enligt resurscentret Eldrimner och den är följande:

*Mathantverk skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet. Dessa tillverkas av i huvudsak lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och ofta på den egna gården. Kännetecknet för Mathantverk är att människans hand och kunnande är med i hela produktionskedjan. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung. Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.*

Via utbildningen fanns en vilja att förtydliga begreppet Mathantverk och introducera mathantverksprodukter i Finland. Utbildning och kursverksamhet ordnades för personer som vill fördjupa sina kunskaper i vad mathantverk är och vad hantverksmässig livsmedelsförädling innebär, i enlighet med den definition som Resurscentret Eldrimner har sammanställt.

## 6 Utbildningens struktur

Utbildningen omfattade totalt 30 studiepoäng och utbildningen har delats in i två block á 15 sp per block. I utbildningen motsvarar 1 sp=27 h arbete vilket omfattade både närstudier och eget arbete. Studiepoängen visade omfattningen på utbildningen och de olika kurserna jämfört med kursers omfattning inom yrkeshögskolan. Utbildningen var inte en specialiseringsutbildning inom yrkeshögskolan. Utbildningen klassificerades som en frivillig yrkesinriktad vuxenutbildning. Blocken presenteras nedan.

Blocken var:

- Mathantverk och hantverksmässig livsmedelsförädling enligt de olika branscherna 15 sp
- Landsbygdsföretagande 15 sp

Blocken och kurserna enligt den struktur som sammanställts för utbildning inom Mathantverk vilken presenteras nedan och utbildningarna inom Mathantverk har genomförts enligt den här versionen.

## 7 Utbildningsarrangemang

Utbildningarna förverkligades i ett regionalt samarbete och undervisningen genomfördes virtuellt. I den här utbildningen användes programmet WebEx för föreläsningarna under närstudietillfällena. Under de regionala timmarna användes i Nyland oftast Skype för Business. Föreläsarna kunde välja orten var de önskade föreläsa.

Dessa arrangemang krävde att man har ett fungerande program som lämpar sig för virtuell undervisning. För att studerande skulle kunna följa med undervisningen och utföra eget arbete användes en gemensam digital plattform - Google Drive där uppgifter och presentationer från föreläsningar funnits tillgängliga samt andra anvisningar. Som ett gemensamt digitalt socialt rum har man använt Google+. Även egna lokala grupper på Facebook har varit viktiga för nätverksbildningen och för ett snabbt informationsutbyte. Under de praktiska studierna har även egna grupper inom inriktningarna skapats och man har använt sig av både Messenger och Whatsapp.



### 7.1 Närstudier



Närstudierna har genomförts virtuellt i de medverkande regionerna i svensk Finland. Närstudietillfällen, totalt 30 dagar/deltagare, tillfällena har ordnats fredag-lördag enligt följande:

- Fredagar inleddes tillfället kl. 15 och pågick till 20.15 inkluderande föreläsning, pauser och en längre matpaus.
- På lördag inleddes tillfället kl. 9.00 och dagen avslutades 16.00 och inkluderade föreläsning, pauser, en längre matpaus samt lördagen avslutas med en regional timme kl. 15-16 . Under den regionala timmen kunde t.ex. deltagarna smaka på varandras testprodukter och ge feedback och aktuella frågor diskuterades. Den regionala timmen är central för att ta de första stegen till att forma ett nätverk av mathantverksföretagare.

De flesta deltagare samlades i regionala grupper och ett antal deltagare satt hemma och deltog på distans i utbildningstillfällena och även i den regionala timmen. Denna lösning har bidragit till att ett antal studerande kunnat vara med trots ett långt avstånd till den ort där den regionala "kärngruppen" samlades.

## 7.2 Kurskoordinator

Kurskoordinator bör ha goda kunskaper om och erfarenhet från livsmedelssektorn. Kurskoordinatorn skötte planeringen av kursernas innehåll och engagerade sakkunniga föreläsare. Kurskoordinatorn introducerade föreläsaren i uppgiften och betonade att målgruppen är mathantverkare/blivande mathantverkare och att definitionen för mathantverk bör vara förhållningssättet till innehållet i föreläsningen. Kurskoordinatorn såg till att alla får adekvat information och att föreläsningmaterial fanns tillgängligt i tid innan föreläsningen. Kurskoordinatorn såg också till att WiFi fanns tillgängligt under närstudietillfällena i regionerna. Kurskoordinatorn var på plats under föreläsningen och introducerade föreläsningen för deltagarna.

Under närstudietillfällena höll kurskoordinatorerna i de olika regionerna kontakt med varandra under dagen via en chattfunktion (här användes Google/Hangouts). Det var viktigt att koordinatorerna nådde varandra ifall hörbarheten var svag, bilden av någon anledning var otydlig eller att det fanns ett behov av en kort bensträckare.

## 8 Utbildningens mål

Utbildningens mål var att mathantverkaren förstår vad begreppet mathantverk innebär och att mathantverkaren får fick grundläggande kunskaper i hantverksmässig livsmedelsförädling inom sin valda bransch och kan tillämpa kunskaperna i sin egen produktutvecklingsprocess. Målen indelades enligt följande

- Förstå vad mathantverk innebär enligt definitionen (Eldrimner) och hur produkten skiljer sig från massproducerade industriprodukter.
- Inhämta grundläggande kunskaper i hantverksmässig livsmedelsförädling och hur produktutvecklingsprocessen går till inom respektive bransch. Deltagarna fick relevant kunskap om metoderna för hantverksmässig livsmedelsförädling av råvaran inom de olika branscherna för.

- Kunde skapa sig en bild av hur mathantverksfältet ser ut i Finland, norden och Europa. Förstå de lokala, regionala, nationella, nordiska och europeiska omständigheterna kring hantverksmässig livsmedelsförädling och företagande inom Mathantverk.
- Deltagarna fick grundläggande kunskaper i landsbygdsföretagande med Mathantverket som utgångspunkt. Deltagarna fick utbildning i hur man kan marknadsföra och sälja sin produkt och förstå vilka utmaningar man står inför som mathantverksföretagare. Mathantverkare fick insikt i hur ett starkt företagarnätverk är en viktig resurs för mathantverksföretagandet i Finland både som ett kunskapsmässigt, marknadsföringsmässigt och socialt nätverk.

## 9

## Utbildningens innehåll

HANTVERKSMÄSSIG LIVSMEDELSFÖRÄDLING		
Kurs	Innehåll	Eget arbete/Uppgift
Mathantverk 4 sp	<p>Introduktion till Mathantverk</p> <p>Smak skola och introduktion till smakfysiologi och sensorik</p> <p>Introduktion till individuell studie-plan coaching 3 gånger/kurshelhet (ett coaching tillfälle/uppdatering i början av varje termin.</p> <p>Förädlingsverksamhet som avses inom Mathantverk samt inom den valda inriktningen</p> <p>Mathantverksamheten i Finland och i de nordiska länderna och Europa</p>	<p>Individuell studieplan</p> <p>Fördjupning i Mathantverk och arbetet presenteras i den regionala gruppen</p>
Livsmedelshantering 2 sp	<p>Livsmedelslagstiftningen och den egna verksamheten</p> <p>Grunderna inom hygien</p> <p>Grunderna i livsmedelskemi och mikrobiologi i allmänhet utgående från den egna branschen – anpassa kunskaperna i den egna produktutvecklingen</p>	Egenkontroll plan
Arbetsmiljö och ergonomi 1 sp	<p>Byggnader för förädling och deras funktion i allmänhet och speciellt för den egna verksamheten</p> <p>Den tekniska utrustningen i arbetsutrymmen. Utrustningen behandlas även under de hantverksmässiga kurserna.</p> <p>Vad är en ergonomisk arbetsmiljö?</p>	Närvaro
Hantverksmässig livsmedelsförädling 8 sp	<p>Livsmedlens egenskaper och metoder för förädling av kött, fisk, mjölk, spannmål, frukt &amp; bär samt grönsaker. Under kursen behandlas råvaran/livsmedlet som förädlas och dess speciella egenskaper, kvalitetskrav, metoderna i hantverksmässig livsmedelsförädling branschvis enligt kriterierna för mathantverk (Eldrimner). Råvaror som används i undervisningen skall vara av samma kvalitet som förväntas av råvaror som förädlas till mathantverksprodukter.</p> <p>Den egna produktutvecklingsprocessen under kursens gång. Dokumentation av produktutvecklingsprocessen som ett hjälpmedel för det fortsatta arbetet.</p>	<p>Utveckla en egen produkt</p> <p>T.ex. inom köttkursen så hölls kontakten mellan deltagarna virtuellt för att följa med hur produkterna (hemläxa) utvecklades. Processerna följdes med hjälp av bildmaterial som deltagarna kunde sända till läraren.</p>
Examination – det sista kurstillfället	<p>Den produkt som deltagaren utvecklat under kurstiden presenteras för smakdomare som bedömer produkten och ger en utvärdering både muntligt och skriftligt.</p>	<p>Pitcha produkten.</p> <p>Presentation av den egna verksamheten</p>
LANDSBYGDSFÖRETAGANDE 15 SP		

Kurs	Innehåll	Eget arbete/Uppgift
Ekonomi 5 sp	Grunderna i företagande bl.a. affärsutveckling, entreprenörskap, m.m.	Affärsplan eller plan för BMC (Business Model canvas) & Värdeerbjudande
Marknadsföring & Kommunikation 5 sp	Marknadsföring, kommunikation och skapandet av nätverk av kundrelationer Marknadsanalys (omvärldsanalys) och sammanställa en meningsfull strategi för marknadsföring, kommunikation och värdskap. Marknadskanaler, aktiv kommunikation och ett gott värdskap för den egna verksamheten Kunden och kundgrupper Förpackningar & design, m.m.	Jobbar med den egna förpackningen och etiketter. För kommunikationen jobbar med den egna hemsidan och SOME m.m.
Försäljning & produktpresentation 5 sp	Presentation av den egna produkten på ett mångsidigt sätt för att öka försäljningen Öva att anpassa produktpresentationen till rätt kundgrupp	Presentera sin produkt och sitt företag under examinationstillfället
Landsbygdsutveckling 3 sp	Landsbygdsutveckling är ett omfattande ämnesområde., Utgångspunkten för uppgiften är att mathantverkaren har en bild av vilka möjligheter hen har som livsmedelsföretagare/ Mathantverkare att bland annat få ekonomiskt stöd och rådgivning (substansrådgivning) för att utveckla den egna verksamheten. Att skapa sig en bild av vad landsbygdsutveckling är kan göras på olika sätt och i den här kursen får deltagarna göra ett konkret arbete - <b>en plan/ t.ex. ansökan om stöd för en investering i det egna företaget eller utveckla en åtgärd inom den egna verksamheten.</b>	Uppgiften introduceras i början av utbildningen och görs som ett slutarbete som är en sammanfattning av kurserna under utbildningstiden. Som källor används material på Internet, myndigheters och Leadergrupper websidor samt intervjuer med rådgivare, mathantverkare och andra företagare. Planen görs klar så långt att den kan fungera som underlag i en diskussion med t.ex. en rådgivare. Planen presenteras som ett kursarbete.

## 9.1 Mathantverk och hantverksmässig livsmedelsförädling enligt de olika branscherna

De branschmässiga kurserna i hantverksmässig livsmedelsförädling som ingått i utbildningen har ordnats i samtliga deltagande regioner enligt följande

- Kött (Nyland) under båda utbildningarna
- Mjök (Åland) under båda utbildningarna
- Spannmål (Österbotten 2016-2017 & Åland 2017-2018)
- Bär & frukt (Åboland 2016-2017 & Nyland 2017-2018)
- Grönsaker & svamp (Åboland 2016-2017 & Österbotten 2017-2018)

- Fisk (fanns i planen men arrangerades ej pga för få deltagare)

I utbildningen var branschkurserna 10 dagar/deltagare. Alla som deltog i en kurs samlades på den ort där kursen ordnades. Undervisningen ordnades mellan 9 - ca 17 med en paus för lunch vid lämplig tidpunkt.

Den regionala koordinatören skötte de praktiska arrangemangen på respektive orter och ledde olika diskussioner, ordnade företagsbesök m.m. Kurserna i hantverksmässig livsmedelsförädling, branschvis, har ordnats i de olika regionerna enligt följande:

Viktigt att tänka på gällande planeringen av kurserna i hantverksmässig livsmedelsförädling som koordinatörerna utgick ifrån:

- Kunniga lärare i branschen som följer definitionen för mathantverk
- Ändamålsenliga tillverkningsutrymmen och utrustning enligt branschens normer och möjlighet till att hålla föreläsningar (videoprojektor).
- Tillräckliga övriga resurser för att genomföra kurserna både lokalt och regionalt
- Lättillgängliga platser – enkel logistik
- Ordna kvällsprogram som företagsbesök, om möjligt, ifall kursen pågår under fler dagar.
- Uppföljning virtuellt vid behov för produktutvecklingen av den egna produkten

Att tänka på

- Viktigt var att Introducera föreläsare/lärare innan föreläsningarna och beskriva deltagarnas kursuppgifter.
- Som kursmaterial användes delvis material som Eldrimner tagit fram. Observera att man i Sverige följer livsmedelslagstiftningen i Sverige. Vissa skillnader finns mellan livsmedelslagstiftningen i Sverige och Finland.
- Allt undervisningsmaterial samlades in på förhand så att studerande hade materialet till hands under föreläsningarna.

## 9.2 Landsbyggsföretagande

Inom Landsbyggsföretagande (15 sp) beskrevs kursuppgifterna enligt följande:

- Affärsplan enligt den modell som företagsrådgivningsorganisationer använder (valbart för studerande att välja denna modell). Exempel på en modell som kan användas: <https://www.perustayritys.fi/yrityksen-perustaminen/liiketoimintasuunnitelma/>
- Plan enligt BMC-Business Model Canvas och The Value Proposition Canvas – fokuserar på värde erbjudande. Modellen anses passa för landsbyggsföretag (valbart för studerande att välja denna modell).
- En utvecklingsplan för den egna verksamheten, t.ex. för det egna företagandet, kommunikationsplan, marknadsföringsplan, utveckla en åtgärd i samarbete med andra företag, skapa en hemsida + SOME, hjälp med bildmaterial i och med att bildens betydelse ökar, m.m. Studerande har haft möjlighet att få en två timmars valbar konsultation inom ramen för landsbyggsutvecklingsarbetet av en sakkunnig.

Business Model Canvas och The Value Proposition Canvas - Plan enligt BMC-Business Model Canvas – fokuserar på värde erbjudande. Verktygen lämpar sig för små företag som är i startgrupparna (valbart för deltagarna att välja denna modell) (<https://www.onnistuyrittajana.fi>).

Man kan beskriva modellen som det första steget inom företagande innan man tar nästa steg och t.ex. gör en affärsplan eller en förändring i sin verksamhet.

Business Model Canvas är ett verktyg som underlättar för företagaren att hålla reda på helheten i företagsverksamhet. Verktøget innehåller 9 nyckelfunktioner (ses som 9 lådor i verktøget) som underlättar för företagaren att man inte missar något viktigt i verksamheten. Verktøget hjälper dig att komma igång med företagsverksamheten men också senare, till exempel när man vill göra en förändring. Rekommenderas att verktøget används kontinuerligt. De nio lådorna eller nyckelfunktionerna fyller man i och man kan använda sig av post-it lappar, länkar till central information, fylla i för hand, bilder eller video.

Value Proposition Canvas är ett verktyg för strategisk förvaltning och mall för hur man inleder utvecklingen av nya eller redan existerande företag samt hur man designar tjänster och produkter. VPC är ett visuellt redskap som man fyller i och verktøget hjälper till att beskriva företagets eller produktens värde erbjudande, infrastruktur, kunder och finanserna. Företagaren kan med hjälp av verktøget försäkra sig om att en produkt eller tjänst designas så att den har ett värde för kunden och fyller kundens behov. En produkt eller tjänst kan ha ett eller fler värde erbjudanden. Redskapet är ett ramverk för att försäkra sig om att produkten eller tjänsten passar på marknaden.

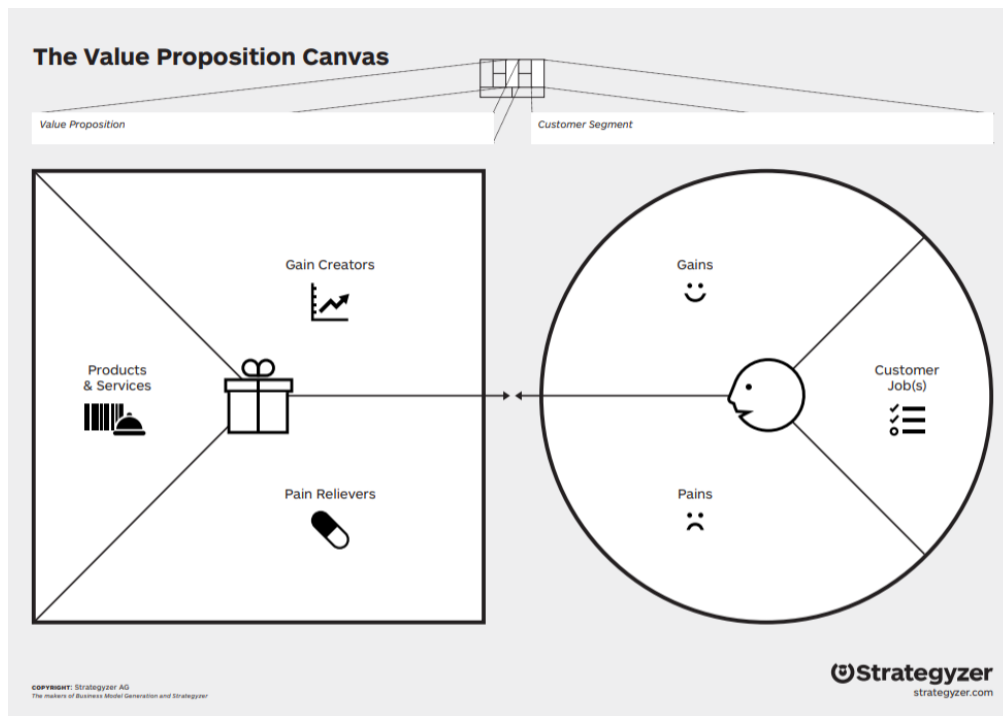
**The Business Model Canvas**

Designed for: \_\_\_\_\_ Designed by: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_ Version: \_\_\_\_\_

Key Partners	Key Activities	Value Propositions	Customer Relationships	Customer Segments
	Key Resources		Channels	
Cost Structure		Revenue Streams		

© 2016 Strategyzer AG. This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/> or send a letter to Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California, 94105, USA.

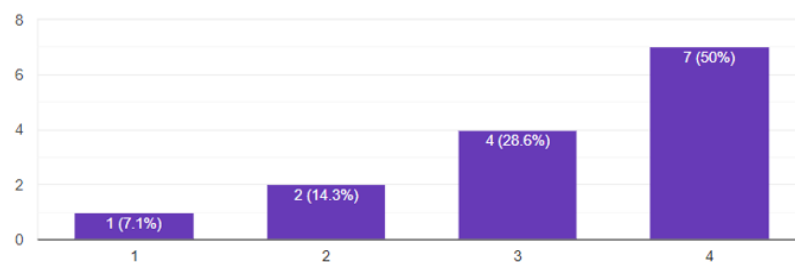
**Strategyzer**  
strategyzer.com



### 9.3 Utvärdering av Utbildning inom Mathantverk

En utvärdering över utbildningarna har gjorts och deltagarna i båda utbildningarna har överlag varit nöjda med innehållet.

På frågan om utbildningen motsvarade förväntningarna svarade 14 personer av de som deltog i utbildning II följande



Svaret kunde ges så att 1 minst motsvarade förväntningarna och att siffran 4 helt motsvarade förväntningarna för utbildningen inom mathantverk.

Man kan sammanfatta deltagarnas åsikter från båda utbildningarna att man lärt sig mycket om Mathantverk. Många hade en otydlig bild av vad Mathantverk är men under utbildningen hade insikten både breddats och fördjupats. De hantverksmässiga kurserna var de kurser som uppskattades mest samtidigt som man nog bekräftade att kurserna inom företagandet varit nyttiga. Önskemålet för fortsatt verksamhet är att man satsar på de hantverksmässiga livsmedelsförädlingskurserna.

Utbildningen var överlag bra och förslag för fortsättningen var bl.a. att färre föreläsare och bättre koordinering av innehållet, eftersom man ansåg att upprepningar förekom. Överlag positiv feedback.

Presenterar nedan några exempel på vad deltagarna ansåg om utbildningen

"Eftersom kursen varit för en väldigt bred skara mathantverkare, både sådana som inget företag ännu har, och för såna som redan hållit på ett bra tag, det blir ibland tårta på tårta, upprepning är aldrig helt fel, men ibland känns timmarna som långsamma för ämnet kan man redan grunderna i, och skulle hellre önska se en fördjupning, än grunderna. Svårt för en stor bred skara olika företagare, men, kanske nåt att hålla i tankarna i framtiden."

"Dom flesta föreläsare var riktigt bra, vissa mindre lyckade => valprocessen är bra att sätta mycket tid på. Tillräckligt med tid, att kurskollegorna hinner prata "strunt" med varandra. Mycket inspirerande, även då vi går över profileringsarna. I HELHETEN VAR DET SÅ BRA UPPGYGT ATT SVÅRT MED FÖRBÄTTRINGS FÖRSLAG! Mycket proffsig !! o jag har hunnit med åren sitta på en o annan kortare och längre kurs."

"Fortsätta på den linjen som varit, har bara gott att säga om hela kursen."

Det som inspirerat deltagarna mest och som många svarat var deltagarna själva och diskussionerna i de regionala grupperna. Föreläsare har varit en inspirationskälla såsom också studieresor som arrangerats.

## 10 Föreläsare

Till branschkurserna inom hantverksmässig livsmedelsförädling av kött, mjölk, spannmål, frukt och bär samt grönsaker och svamp hade lärare valts med hjälp av sakkunniga via resurscentret Eldrimner. Lärarna skall ha goda insikter i vad hantverksmässig livsmedelsförädling är enligt definitionen för mathantverk och bör helst själva vara mathantverkare.

Lärare som anlitas har kommit från Sverige, Tyskland och från Finland. Lärare från Finland som anlitas som lärare har gått på Eldrimners kurser i Sverige. De anlitate lärarna bör vara erkänt sakkunniga inom sina specialområden.

Föreläsare under närstudietillfällen i olika kurser har kommit från Danmark, Sverige och Finland.

## 11 Intyg över deltagande i utbildning inom Mathantverk

Alla som deltagit i utbildning inom mathantverk fick ett intyg över deltagandet. En modell av intyget presenteras nedan.

# INTYG

NN

## Har deltagit i UTBILDNING INOM MATHANTVERK

1.8.2017 – 15.12.2018.2017

Intyg sid 1-2  
Kursplan sid 3-4

www.novia.fi

Studeringe har deltagit i följande kurser:

Mathantverk	4 sp
Livsmedelshandtering	2 sp
Arbetsmiljö och ergonomi	1 sp
Företags ekonomi	5 sp
Marknadsföring och kommunikation	5 sp
Försäljning och produktpresentation	2 sp
Landsbygdsutveckling	3 sp

Studeringe har under studietiden gjort följande arbeten:

Egen kontrollplan  
Fördjupning i mathantverk  
Affärsmodell/Affärsplan  
Produktpresentation

(De uppgifter som lämnats in och godkänts nämns)

Studeringe deltagit i valbar inriktning 8 sp (20 dagar)

Deltagit i valbar kurs i förädling av XXXX

Har under kursstiden utvecklat en egen produkt; XXXX

Ekenäs den xxx, 2018

Ekonstapel

www.novia.fi

KURSELHET INOM MATHANTVERK	Studie poäng	Mål för kurserna	Individuell utvärdering
<b>LEVSMEDELSFÖRÄDLING (15 sp)</b>			
MATHANTVERK, Smak skola & Coaching och uppgörande av individuell s-plan	2	Introduktion i vad som avses med Mathantverk. Smak skola och introduktion till smakfysiologi	Obligatoriskt deltagande
MATHANTVERK	2	Fördjupa sig i näringsområden Livsmedelsförädling inom Mathantverk i Finland och i de nordiska länderna	Den egna inriktningen i fokus - beskrivning + eget material Presentation
Livsmedelshandtering	2	Livsmedelslagen & HACCP Livsmedelskemi, mikrobiologi & hygien	Egenkontroll plan - ny eller uppdaterad
Byggnader Arbetsmiljö & ergonomi	1	Förstå hur byggnader för förädling bör fungera i allmänhet och speciellt för den egna inriktningen Förstå betydelsen av en ergonomisk arbetsmiljö	Genomgång av egna utrymmen och utvecklingsplan/för egna utr.
Valbara moduler / Livsmedelsförädling	8	Tillägna sig grundläggande kunskaper om förädling av kött, fisk, mjölk, spannmål, frukt & bär samt grönsaker Utveckla egna produkter under utbildningens gång.	Utveckla en egen produkt till försäljning
<b>15</b>			
<b>FÖRETAGSAMHET (15 sp)</b>			
Ekonomi: Att visa till företagare	5	Inhämta kunskaper om företagande och tillämpa kurslagen i den egna verksamheten	Affärsplan / ny eller uppdatering Utvecklingsplan
Marknadsföring & kommunikation Verktyg	5	Förstå marknadsföringens, kommunikationens och verktygens betydelse. Kan analysera marknaden och definiera en meningsfull strategi för verksamheten	Att kunna presentera den egna produkten och områden företagare. Företagets marknadsförings- och kommunikationsplan
Försäljning & produktpresentation	5	Förstå betydelsen av att presentera sin produkt på ett mångsidigt sätt för att öka försäljningen	Deltagande i marknader
Landsbygdsutveckling	3	Har näst om stadformer för landsbygdsföretagare - för att utveckla den egna verksamheten	Eget arbete - projektplan eller investeringsplan
<b>15</b>			

www.novia.fi

  
**kustens mat**  
MATHANTVERK



www.novia.fi



## 12 Schema för studierna

Ett separat schema har gjorts för 15 närstudietillfällen = 30 dagar. Nedan länk till ett schema för utbildning II som visar datum och orter för undervisningstillfällen i både hantverksmässig livsmedelsförädling och närstudietillfällen. Schemat fick studerande i ett tidigt skede. Ett exempel på hur schemat för utbildning II presenteras nedan:

### Schema för utbildningen i Mathantverk 2017-2018

Närstudietillfällen hålls på distans. Det ordnas fem närstudietillfällen per termin, totalt alltså 15 tillfällen. Regionala mötesrum finns i Ekenäs, Mariehamn och Vasa (se kontaktuppgifter nedan). De praktiska studierna omfattar totalt 10 dagar per förädlingsområde och kräver närvaro på plats.

#### Hösten 2017

---

Vecka	Datum	Typ av studier	Program	Region
v. 33	18-19.8.2017	Närstudietillfälle 1	Introduktion, coaching	
v. 34	25-26.8.2017	Närstudietillfälle 2	Företagsamhet, landsbygdsutveckling	
v. 35	1-2.9.2017	Närstudietillfälle 3	Företagsamhet, landsbygdsutveckling	
v. 36	7-9.9.2017	Praktiska studier	Grönsaker, örter & svamp	Österbotten
v. 36	6-9.9.2017	Praktiska studier	Frukt & bär	Nyland
v. 42	20-21.10.2017	Närstudietillfälle 4	Företagsamhet	
v. 43	23-26.10.2017	Studieresa	SM i Mathantverk, Åre	Sverige
v. 45	8-12.11.2017	Praktiska studier	Mjölk	Åland
v. 45	8-12.11.2017	Praktiska studier	Kött	Nyland
v. 46	17-18.11.2017	Närstudietillfälle 5	Företagsamhet	

#### Våren 2018

---

v. 2	12-13.1.2018	Närstudietillfälle 6	Coaching, smaskola, livsmedelshantering	
v. 4	26-27.1.2018	Närstudietillfälle 7	Företagsamhet, landsbygdsutveckling	
v. 6	9-10.2.2018	Närstudietillfälle 8	Livsmedelshantering	
v. 7	14-18.2.2018	Praktiska studier	Kött	Nyland
v. 10	7-11.3.2018	Praktiska studier	Spannmål & bageri	Åland
v. 10	9-11.3.2018	Praktiska studier	Fisk	Österbotten
v. 15	13-14.4.2018	Närstudietillfälle 9	Livsmedelshantering	
v. 16	20-21.4.2018	Närstudietillfälle 10	Företagsamhet	
v. 17	25-29.4.2018	Praktiska studier	Mjölk	Åland
v. 21	27-29.5.2018	Mathantverksdagar		Åland
v. 23	7-9.6.2018	Praktiska studier	Frukt & bär	Nyland

#### Hösten 2018

---

v. 34	24-25.8.2018	Närstudietillfälle 11	Livsmedelshantering	
v. 35	31.8-1.9.2018	Närstudietillfälle 12	Coaching, smaskola, företagsamhet	
v. 36	9-13.9.2018	Praktiska studier	Spannmål & bageri	Åland
v. 37	27-30.9.2018	Praktiska studier	Grönsaker & örter,	Österbotten
v. 39	27.9-29.9.2018	Praktiska studier	Frukt & bär	Nyland
v. 41	12-13.10.2018	Närstudietillfälle 13	Livsmedelshantering	
v. 42-43	19.23.10.2018	Studieresa	Italien	
v. 43	26-28.10	Praktiska studier	Grönsaker, örter & svamp	Österbotten
v. 45	9-10.11.2018	Närstudietillfälle 14	Företagsamhet	
v. 46	16-17.11.2018	Närstudietillfälle 15	Slutpresentation	
v. 47	23-24.11.2018	Mathantverksdagar		Nyland, Fiskars

### 13 Kostnader för Utbildning inom Mathantverk

Nedan en presentation av kostnaderna/region för de två utbildningar som genomförts 2016-2018.

Utbildning	Nyland	Österbotten	Åland	Åboland	TOTALT
	67 285	62 299	81 654	29 900	241 138

### 14 Sammanfattning

Att introducera ett nytt företagande framför allt på landsbygden och arrangera utbildningar inom Mathantverk eller hantverksmässig livsmedelsförädling betydde också nya utmaningar. De internationella, regionala och lokala nätverk som funnits som stöd under resans gång har varit en förutsättning för att arrangera utbildningen med ett mångsidigt innehåll. Resurscentret Eldrimner har hjälpt till med att man inom utbildningen, framförallt inom kurserna för hantverksmässig livsmedelsförädling, kunnat anlita sakkunniga lärare. Det är en förutsättning att dessa lärare följer definitionen för vad Mathantverk är och att man behärskar metoderna. Den gemensamma synen som man förstärker tillsammans med deltagarna är basen för det fortsatta arbetet.

Mathantverket är en smakrik värld och de nya produkter som Mathantverkarna tagit fram har konsumenterna intresserat sig för och handlat. För tillfället är efterfrågan större än utbudet så fler utbildningar skall förhoppningsvis arrangeras för att utbilda fler Mathantverkare så att nya produkter ser dagens ljus.

Mathantverket i Finland har alla möjligheter att stärka sin position i framtiden på marknaden med god marknadsföring, bra försäljningsteknik och med välvalda försäljningskanaler. Mathantverksprodukterna betecknas som innovativa, inga tillsatämnen används i tillverkningen, råvarorna är av hög kvalitet och förädlas på livsmedlets egna villkor samt att produkten är spårbar. Alla dessa argument väger tungt för konsumenterna och är viktiga när hen gör sina köpbeslut. Mathantverkarna har goda försäljningsargument för sina produkter och har goda historier att berätta utgående från att varje produkt har sin egen historia.

YRKESHÖGSKOLAN  
**NOVIA**

Yrkeshögskolan Novia har ca 3500 studerande och personalstyrkan uppgår till ca 390 personer. Novia är den största svenskspråkiga yrkeshögskolan i Finland som har examensinriktad ungdoms- och vuxenutbildning, utbildning som leder till högre yrkeshögskoleexamen samt fortbildning och specialiseringsutbildning. Novia har utbildningsverksamhet i Vaså, Jakobstad, Raseborg och Åbo.

Yrkeshögskolan Novia är en internationell yrkeshögskola, via samarbetsavtal utomlands och internationalisering på hemmaplan. Novias styrka ligger i närvaron och nätverket i hela Svenskfinland.

Novia representerar med sitt breda utbildningsutbud de flesta samhällssektorer. Det är få organisationer som kan uppvisa en sådan kompetensmässig och geografisk täckning. Högklassiga och moderna utbildningsprogram ger studerande en bra plattform för sina framtida yrkeskarriärer.

Yrkeshögskolan Novia  
Wolffskavägen 33, 65100 Vaså, Finland  
Tfn +358 (0)6 328 5000 (växel),  
[www.novia.fi](http://www.novia.fi)

Ansökningsbyrå  
PB 6, 65201 Vaså, Finland  
Tfn +358 (0)6 328 5555  
[ansokningsbyran@novia.fi](mailto:ansokningsbyran@novia.fi)

Yrkeshögskolan Novia upprätthåller en publikations- och produktionsserie för att sprida information och kunskap om verksamheten såväl regionalt, nationellt som internationellt.

Publikations- och produktionsserien är indelad i fem kategorier:

R - Rapporter • P - Produktioner • A - Artiklar • L - Läromedel • S - Studerandes arbete

Läs våra senaste publikationer på [www.novia.fi/FoU/publikation-och-produktion](http://www.novia.fi/FoU/publikation-och-produktion)

**ISBN 978-952-7048-61-0**

**ISSN 1799-4179**