

”Det här är ett av de mest roliga och kreativa jobb man kan ha!” Så säger våra mathantverkare.

Du arbetar med mat och inte med vilken mat som helst. Du har kunskaper och handlag, som gör att du förädlar råvaror till produkter av högsta kvalitet, produkter som har en tydlig geografisk identitet och som smakar fantastiskt gott.

Yrkeshögskolekursen Mathantverk; bagare, bär-, frukt- och grönsaksförädlare, charkuterist och mejerist i Ås är en 1 årig yrkesutbildning som ger dig grunden till att bli mathantverkare. När du är klar, kan du antingen ta jobb i ett mathantverksföretag eller själv starta mejeri, charkuteri, bageri eller egen förädling av bär, frukt eller grönsaker

Att arbeta hantverksmässigt med mat innebär att det är människans hand och människans kunskaper som styr hur produkten blir, inte maskiner eller datorprogram. Maskinerna är istället verktyg i ditt arbete. I många fall har mathantverkarna egna råvaror att utgå från. Den som till exempel har mjölkkor kan göra ost av den egna mjölken. Då styr mathantverkaren kvaliteten på råvarorna genom valet av djur, foder mm. En mjölkbonde, som gör ost av sin mjölk, en köttbonde, som gör egna charkprodukter, kan fler-dubbla det ekonomiska utbytet av råvarorna. Den som inte har egen råvaruproduktion väljer råvaror som producerats på ett bra sätt. För mathantverkaren är det avgörande att satsa på de finaste råvarorna och den mest omsorgsfulla förädlingen. Då behövs inte tillsatser i form av smakförstärkare, förtjockningsmedel eller färgämnen. Man lyfter fram den äkta smaken och kvaliteten.

Statistik sammanställt över vad tidigare studerande på Yh Mathantverk ettårig grundutbildning

Dagens mathantverkare finns oftast på landsbygden, men det är en yrkesgrupp som växer – även i städerna. Inte minst bland städernas bagerier är det många som satsar på att baka hantverksmässigt.

En rad stora matskandaler har gjort dagens konsumenter allt mer medvetna och kräsna. De vill ha mat som smakar bra, håller hög kvalitet och innehåller råvaror som är säkra och som man vet var de kommer ifrån. Det innebär att mathantverkets produkter idag efterfrågas i högre takt än de tillverkas. Behovet av fler mathantverksföretag och fler anställda inom branschen är stort.

Eldrimner Nationellt Centrum för Mathantverk genomförde våren 2013 en kartläggning av mathantverket. 285 företag svarade då att de har behov av att anställa tillsammans närmare 500 personer under de kommande fem åren. Behovet av att anställa var ungefär lika stort i samtliga fyra branscher: mejeri, bageri, charkuteri samt förädling av bär, frukt och grönsaker. Undersökningen visar på tillväxt i flera dimensioner: Omsättningen i mathantverksföretagen ökar stadigt, sysselsättningsgraden likaså och behovet av att anställa.

Mathantverket står idag för tillväxt. Med produkter som är unika när det gäller smak, kvalitet och identitet är det en framtidsbransch helt i linje med människors allt större krav på miljö och hälsa. En avgörande faktor för vilket genomslag mathantverket får, är att det utbildas tillräckligt många inom livsmedelsbranschen och då inte minst inom mathantverket. Målet är att antalet matföretag ska öka med 20 procent.

Eldrimner har ett stort utbud av kurser som vänder sig till både redan verksamma mathantverkare och till nybörjare. Kurserna har främst utformats för en målgrupp med stor praktisk erfarenhet och med ett brinnande intresse för att förädla egna eller bygdens råvaror. Läs mer om dessa utbildningar på [www.eldrimner.se](http://www.eldrimner.se).

Medelåldern i branschen är idag relativt hög och behovet är stort, både av att anställa yngre arbetskraft och av att förbereda generationsskifte i företagen. Utöver yrkesskickliga producenter, efterfrågas personer som kan livsmedelskemi, mikrobiologi, ekonomi, lagstiftning, marknadsföring, logistik och försäljning utifrån branschens villkor. Vår yrkeshögskoleutbildning i mathantverk möter de behoven, stärker och tar tillvara mathantverkets innovativa förmåga.

Eldrimner som är Torsta ABs samarbetspartner och genomförare beträffande Yh-utbildningen, har från och med januari 2014 nya ändamålsenliga, specialinredda förädlingslokaler. Här finns ett mejeri, ett bageri, ett charkuteri och en ateljé för förädling av bär, frukt och grönsaker. I de, för svenska förhållanden helt unika lokalerna, kan flera mindre grupper arbeta samtidigt och under sakkunnig handledning.