

Utbildning inom **MATHANTVERK** 2017-2018

Arrangör

Kustens Mat är ett finlandssvenskt Mathantverksprojekt i samarbete mellan regionerna Österbotten, Åland och Nyland och projektet pågår under tiden 1.1.2016-31.12.2018. Via samarbetet lägger vi grunden till ett nätverk för Mathantverkare i hela Finland och sammanför erfarenheter och kunskap i hantverksmässig livsmedelsförädling. Projektet ger utbildning i mathantverk med valbar inriktning, som deltagaren kan välja. Projektet utvecklar och stimulerar livsmedelsförädling samt tillväxtpotentialer.

Projektet har beviljats finansiering via Programmet för utvecklande av landsbygden i Fastlandsfinland.

Välkommen till utbildningen som ger dig möjlighet att fördjupa dig i Mathantverk.

Utbildningen startar i augusti 2017 och pågår till december 2018.



kustens mat

MATHANTVERK

YRKESHÖGSKOLAN
NOVIA



ÅLANDS
YRKES
GYMNASIUM
Värdutbildningen



Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin
Européiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling:
Europa investerar i landsbygdsområden



EUROPEISKA UNIONEN
Europeiska socialfonden



Svenska
kulturfonden



Utbildning inom Mathantverk 2017–2018

Mathantverkarna är en ny växande yrkeskår. Inom Mathantverk skapas unika produkter med rik smak, av hög kvalitet och med tydlig identitet. Produkterna tillverkas i huvudsak av lokala råvaror som förädlas hantverksmässigt på den egna gården eller i det egna företaget.

Kursinnehåll

Mathantverksutbildningen består av två helheter, som totalt omfattar 30 studiepoäng, 15 sp livsmedelsförädling och 15 sp företagsamhet. Livsmedelsförädlingen innehåller smaskola, livsmedelslagstiftning, livsmedelskemi, mikrobiologi, planering av livsmedelslokaler och en valbar modul i praktisk livsmedelsförädling (10 dagar). Företagsamheten innefattar studier i företagsekonomi, marknadsföring, försäljning och landsbygdsutveckling.

Målet med studierna är att deltagarna skall få kunskap att driva ett Mathantverksföretag och bland annat utveckla en affärsplan för sitt mathantverksföretag och utveckla minst en ny produkt. Mathantverksutbildningen erbjuder deltagarna värdefulla möjligheter att nätverka och få verktyg för att utveckla sitt företag och produkter under och efter utbildningen.

Utbildningen startar i augusti 2017 och pågår till december 2018.

De allmänna studierna sker under fredagar kl. 15–21 och lördagar kl. 9–15. Varje kursdeltagare kan välja att fördjupa sig i ett av de följande sex områden å 10 närstudiedagar per område:

- Frukt & bär (Nyland)
- Kött (Nyland)
- Fisk (Österbotten)
- Grönsaker, örter & svamp (Österbotten)
- Mjölk (Åland)
- Spannmål och bageri (Åland)

Utbildningarna ordnas enligt följande:

Närstudier ca 5 veckoslut per termin, dvs. totalt ca 15 veckoslut. Studierna är mångsidigt upplagda med föreläsningar, seminarier, egna studier, studieresor och studiebesök. På kurserna har vi erfarna lärare från bl.a. Tyskland, Sverige, och Finland.

Undervisning under teoretiska närstudiedagar sker via video. Regionala mötesrum med videokonferensmöjligheter finns på följande orter: Ekenäs, Mariehamn, Vasa.

Studieresor

Studieresor ordnas till mathantverksmässan Saerimner i Åre, Sverige i oktober 2017 och till Italien i oktober 2018. Ytterligare arrangeras mathantverksdagar i Finland på våren 2017 och 2018, som är öppna för alla intresserade.

Målsättning

Utbildningen riktar sig till Dig som planerar att bli mathantverksföretagare eller som redan idag jobbar med livsmedelsförädling och vill ta ditt mathantverk och ditt företagande till en ny nivå. Utbildningen förutsätter att du har tillgång till dator, ett personligt googlekonto samt grundläggande kunskaper i användningen av text- och kalkylprogram.

Kursavgift

600 euro totalt betalas i tre rater (en per termin).

Anmälning

Bindande anmälning görs senast 15.5.2017 via e-post eller telefon till regionkoordinatorerna.

Tilläggsuppgifter fås av regionkoordinatorerna:

■ NYLAND

Ann-Louise Erlund, 044 799 8406
ann-louise.erlund@novia.fi

■ ÅLAND

Harriet Strandvik, 0457 345 1039
harriet.strandvik@gymnasium.ax

■ ÖSTERBOTTEN

Dynamohouse, 06 224 3620
dynamo@dynamohouse.fi

■ ÖSTERBOTTEN

Jonas Harald, 050 548 3400
jonas@dynamohouse.fi