

PROGRAM

FM I MATHANTVERK 2023

17.-19.10.2023



VARMT VÄLKOMMEN TILL FM I MATHANTVERK I ROVANIEMI!

FM i Mathantverk arrangeras för första gången i Lapland! Tema för årets tävling är naturligtvis Arktiskt mathantverk.

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. Mathantverk skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet.

Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter. Syftet med de nationella tävlingarna i mathantverk är att bevara och utveckla lokala matkulturer, göra mathantverket känt och stimulera till utveckling.

I enlighet med det arktiska temat har rätten att delta i år utvidgats att gälla mathantverkare i Nordsverige och Nordnorge. I år presenteras i tävlingen också en unik kategori för Arktiskt mathantverk.

Vid sidan av tävlingsevenemanget ordnas stor Höstmarknad på yrkeshögskolans campus. Marknaden samlar mat-, naturprodukts-, och hantverksförsäljare från såväl Lapland som övriga Finland.

Välkommen till en värld av arktiska smaker i Rovaniemi!



HÄLSNINGAR FRÅN FÖRENINGEN MATHANTVERK I FINLAND

Från föreningen Mathantverk i Finland rf:s sida vill jag önska er alla varmt välkomna till årets tävlingsevenemang, som arrangeras i samarbete med Lapplands yrkeshögskola i Rovaniemi. Föreningen äger tävlingen och tävlingsreglerna och ansvarar för att mathantverket hålls inom sin fastställda definition, som du hittar på www.mathantverkarna.fi.

Det lönar sig för varje mathantverksföretagare att delta. Inte enbart segern är värdefull, utan också bedömningen av produkterna, samt hela nätverket och inspirationen som föds under tävlingsprocessen. Seminarieprogrammet och samvaron med kolleger från Norden ger dig nya idéer och energi i ditt arbete. Bli en av oss och anslut dig gärna som medlem, då vet du vad som pågår i kretsarna.

Mathantverk i
Finland rf



Vi ses på tävlingen!

Gunnel Englund

Ordförande
Mathantverk i Finland Rf

PROGRAM

FM i Mathantverk 2023 bjuder på intressant program för alla vänner av god, inhemsk mat!

TISDAG 17.10.

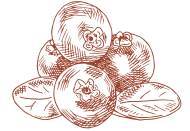
- 10.00–18.00 **Mottagning av tävlingsbidragen**
Yrkeshögskolan i Lappland, Jokiväylä 11
- 19.00–21.00 **Branschträff för företagare**
Arctic Light Hotels glasterrass, Valtakatu 18

ONSDAG 18.10.

- 8.00–18.00 **Bedömning av tävlingsbidragen till FM i Mathantverk 2023**
Jokiväylä 11, C-byggnad, andra våningen
- 8.30–15.00 **Mathantverksseminarium, strömmas och tolkas till svenska**
Jokiväylä 11, B-byggnad, Borealis-sal
- 8.30–9.00 **Morgonkaffe** på restaurang Tekuila
- 9.00–9.10 **Inledningsord**
Yrkeshögskolans rektor Riitta Rissanen
- 9.10–9.40 **Mathantverk i olika delar av Finland, del 1**
Petri Manninen, Timo Kujala & Marika Kamps
- 9.40–10.10 **Certifiering av mathantverk**
Tanja Häyrynen
- 10.10–10.40 **Mathantverk i olika delar av Finland, del 2**
Gunnel Englund, Aki Karvonen & Tuula Kukkola-Räinä
- 10.40–10.50 **Förmiddagens sammanfattning**
- 11.00–12.00 **Lunch** på restaurang Tekuila
- 12.00–14.30 **Livsmedelsförpackning, marknadsföring och branding: föreläsning och workshop**
Riikka Salokannel
- 13.00–14.30 **Kaffe** serveras på restaurang Tekuila samtidigt med workshoppen
- 14.30–14.45 **Sammanfattning av seminariedagen**

10.00–18.00 **Stor Höstmarknad**

Höstmarknaden med mathantverkstema är ett öppet evenemang för allmänheten. Marknaden samlar mat-, naturprodukts-, och hantverksförsäljare från såväl Lappland som övriga Finland! Bekanta dig med marknadens utbud på yrkeshögskolans campus.



Följ och dela i sociala medier
#ArtesaaniruokaSM
#MathantverkFM

Obs.
Små ändringar på programmet är möjliga.

Du kan ställa frågor till seminariedagens talare via Menti.



Gå till adressen www.menti.com, mata in koden som du fått under seminariet, och skriv ner din fråga!

Frågorna tas upp efter varje presentation.

TORSDAG 19.10.

På torsdag åker vi med en gemensam busstransport till Loue och till prisutdelningsfesten. Deltagarna plockas upp från Arctic Light -hotell (Valtakatu 18) i Rovaniemi centrum och vid behov från Hotell Metsähirvas.

EXKURSION TILL MAASEUTUYRITTÄJYYDEN OSAAMISKESKUS I LOUE

- 8.00 **Bussen avgår** från Arctic Light -hotell och stoppar vid behov på Hotell Metsähirvas kl. 8.25
- 9.00–11.00 **Introduktion till verksamhet och boskap i Maaseutuyrittäjyden osaamiskeskus**
Enhetschef Jarmo Saariniemi
- 11.00–12.00 **Närmatlunch**
- 12.00–13.30 **Framtidsutsikter och företagssamarbete i Loue**
Företagare och projektledare Anna-Riikka Lavia och andra företagare
- 13.30–15.00 **Kaffe, mingel och möjlighet att shoppa i Loues planta och närmatbutik Besök till Korpihillas produktion i Tervola**
- 16.00 **Retur till Rovaniemi**

PRISUTDELNINGSFEST

- 18.00–00.00 **Prisutdelningsfest i restaurang Santamus**
Joulumaantie 8

Bussen till prisutdelningsfesten avgår från Hotell Metsähirvas kl. 17.20 och från Arctic Light -hotell kl. 17.45.

Under kvällen tilldelas priser för FM i Mathantverk 2023 och vi firar årets vinnare. Vid sidan om prisutdelningen får vi njuta av en högklassig närmatssupé som består av arktiska råvaror. På programmet är lappländsk jojk och historia, stand-up samt lite överraskningsprogram.

Bussen tillbaka till Rovaniemi avgår vid midnatt.

Kvällens klädkod är mörk kostym. Supén kostar 59 €.

KVÄLLENS UPPTÄDARE

Hannu Friman är en mångsysslare inom teaterbranschen, freelance-skådespelare, manusförfattare, regissör, producent och stand up-komiker. Frimans stand up-föreställningar utmanar publiken att tänka på tolerans och fördomsfrihet ur ett nytt perspektiv. Kan en positiv attityd vara nyckeln till ett lyckligt, jämlikt liv?



Anu Magga är same och husmor på en rengård, företagare och konstnär inom den kreativa sektorn. Nära hennes hjärta ligger också den samiska jojk- och berättartraditionen. Magga basar på Luosto för två restauranger med renkött och andra lokala råvaror på menyn. Maggas jojkföreställning och ordstäv kretsar kring renen.



FM I MATHANTVERK 2023

JURYGRUPPER

Ändringar i jurygrupperna är möjliga.

MEIJERIPRODUKTER

Jurygruppens ordförande:

Markku Liias
ostmästare och verkställande direktör,
Jukolan juusto

Markku har verkat som ostmästare vid tillverkning och utveckling av olika ostar i 35 år och nästan alla ostar som görs i Finland och också på annat håll är bekanta för honom. Markku tror starkt på genuina, rena, inhemska råvaror och hantverk. Jukolan juusto tillverkar på hemgården i Leivonmäki i Mellersta Finland den berömda finländska osten Aito Cheddar enligt traditionella metoder, som hantverk och av morgonmjölk från egen gård.



CHARKUTERIPRODUKTER

Jurygruppens ordförande:

Gero Geick
charkuterist och kock

Gero som avlagt tysk mästerexamen 1989 har arbetat inom livsmedelsbranschen i mångsidiga uppgifter bl.a. som företagare, utbildare och produktutvecklare. Han är intresserad av jakt och fiske och arbetar i forststyrelsen i den tyska delstaten Schleswig-Holstein med vilthantering som sitt ansvarsområde.



FISKPRODUKTER

Jurygruppens ordförande:

Jonas Harald,
företagsrådgivare



Jonas har jobbat med utvecklingen av närmat och matföretagande nästan hela sitt liv, och har fungerat som jurymedlem i både finska, svenska och nordiska mathantverkstävlingar. Idag jobbar han främst med fiskerisektorn men brinner för mathantverk, äkta smakupplevelser och lokal matkultur.

BAGERIPRODUKTER - BRÖD

Jurygruppens ordförande:

Heikki Manner,
erfaren livsmedels-
professionalist



Heikki känner livsmedelsprocesser från fermentering, destillation till separering av blod. Specialitet bagerisurdeger. De närmaste bespisas med halvindustriell artisanframställning.

BÄR- OCH FRUKTPRODUKTER

Jurygruppens ordförande:

Margot Wikström,
mathantverkare,
företagare, utbildare och
projektansvarig



Margot är sakkunnig med över 10 års erfarenhet av att på olika sätt arbeta med mathantverk och utvärdering i många tävlingar inom bär och fruktprodukter. Hon har egen erfarenhet av att tävla såväl i Finland som utrikes.

GRÖNSAKS- OCH SVAMPPRODUKTER

MELLANMÅL OCH MATSOUVENIRER

Jurygruppens ordförande:

Leena Pölkki,
styrelsemedlem i
Finlands köksmästare
rf och medlem i
Mathantverk i Finland rf



Leena har 20 års mångsidig erfarenhet av livsmedelsbranschen såväl inom ramen för mathantverk som i egenskap av restaurangkok och köksmästare. Hon har arbetat som lärare och utbildare samt deltagit i många livsmedelsrelaterade projekt.

DRYCKER

Jurygruppens ordförande:

Tanja Raunio,
mat- och dryckes-
kulturambassadör,
berättare Neiti
Raunio Oy



Tanja jobbar som berättare och innehållsproducent i sitt eget företag Neiti Raunio Oy. Hon är också en frilansjournalist och mat- och dryckeskulturambassadör, utsedd av Visit Turku (Åbo Stad). Tanja har en lång erfarenhet inom restaurangbranschen.

INNOVATIVT MATHANTVERK

Jurygruppens ordförande:

Ulla Liukkonen,
ordförande för Karjalan
Keittiömestarit ry och
Rotisseur Bailli de Karjala



Ulla är en mångfaldigt prisbelönad köksmästare och har under sin karriär också skrivit flera kokböcker. Hon älskar inhemsk mat, mattillverkare och matproducenter. Ulla tror starkt på mathantverkandet.

ARKTISKT MATHANTVERK

Jurygruppens ordförande:

Petri Selander,
ordförande för
Lapin Keittiömestarit ry



Petri har många
års erfarenhet av
företagsamhet inom restaurangbranschen.
För närvarande arbetar han som
köksmästare på Arctic Restaurant i
Rovaniemi.

FÖRPACKNINGSTÄVLING

Jurygruppens ordförande:

Riikka Salokannel,
designer och grafiker



Riikka arbetar som
utvecklingschef för
förpackningar och hon
har ägnat hela sin arbetskarriär åt branding
och ansvarsfull design av förpackningar, som
även ger en uppfattning om produktens
värde. En artisanmatförpackning ska
återspegla produktens smak, värden och
kvalitet.

Publiken väljer årets bästa
mathantverksförpackning genom
omröstning under seminariedag
den 18 oktober.

ANDRA JURYMEDLEMMAR

Markku Ahonen
Seija Ahonen-Siivola
Jason Ball
Mari Hannuksela
Heidi Hannula
Terhi Hook
Jyrki Jumisko
Sissi Kaskela
Emmi-Maria Kemppe
Antti Kokkonen
Leena Komulainen
Petri Koskela
Masse Kumlin
Henna Kyyrä
Mervi Louhivaara
Birgit Malmcrona
Anne Mikkola
Sirpa Mursu
Tero Mäntykangas
Birgitta Partanen
Leena Raappana-Luiro
Piia Rantala-Korhonen
Teemu Sirainen
Päivi Soppela
Kirsi Tanska
Taina Timperi
Kirsi Viljanen

FM I MATHANTVERK 2023 MEDTÄVLAREN

I FM i Mathantverk 2023 har anmälts cirka 100 produkter av följande företag.

Kujalan Herkku Oy, Karlö
Arvolan Luomutila Oy, Oulais
Ikifood, Inari
Sallan Villiporo, Saija
Paahka Oy, Himanka
Viskaalin tila, Rova
Pure Garden Oy, Lehtimäki
Lapin Gourmetkokit, Sattanen
TulenRuoka, Masku
Kala-Lappi Oy, Toivala
Akselin Herkkupaja Oy, Onkamo
Tmi Gunnel Englund, Pellinge
Koskijärven Villitila, Palokki
Tmi Ritva Määttä, Lohiniva
Penttilän tila, Aitoo
Öfvergårds i Tjudö, Tjudö
Kaunismaan tila, Sorsakoski
Friskvård Ab, Hammarland, Åland
Jukkola Food Oy, Lohtaja
Laxtomten, Kimito
Toinen Leipä Leipomo Oy, Fredrikshamn
Utgård, Lumparland
Giellajohka, Kaamanen
Päivi-Angervo, Imatra
Närboden, Kimito
Lapin Maria Oy, St Karins
MettänMaku, Savukoski
Norrlands Kombucha, Haparanda
Kirkkonummen maatilapuoti / Gårdsboden i Kyrkslätt, Kyrkslätt
Mallaskuun Panimo Oy, Lappo
Mejerista Jessika, Vörå
Knaapin Tila, Vemo
Åländska bin, Geta, Åland
CarGott kb, Nagu
Hvits gård, Nagu
Vivas, Ödkarby
Naapurin Herkku Oy, Jämijärvi
Pohjolan Hedelmä Oy, Jännevirta
Yrttiaitta Saarento, Ijo
Järki Särki, Korpilax
Mjöli Bakery, Vasa
Catarina Ekblom, Jakobstad
Vekkilän Museotila, Tammela
Arctic Circle Delight Oy, Ranua
Ranuan Kalajaloste Oy, Ranua, Simojärvi
Vikbo torp, Pargas
Kullas Gård, Björkboda
Rantolan Puoti, Sagu
Nams Bakery, Kauhajoki