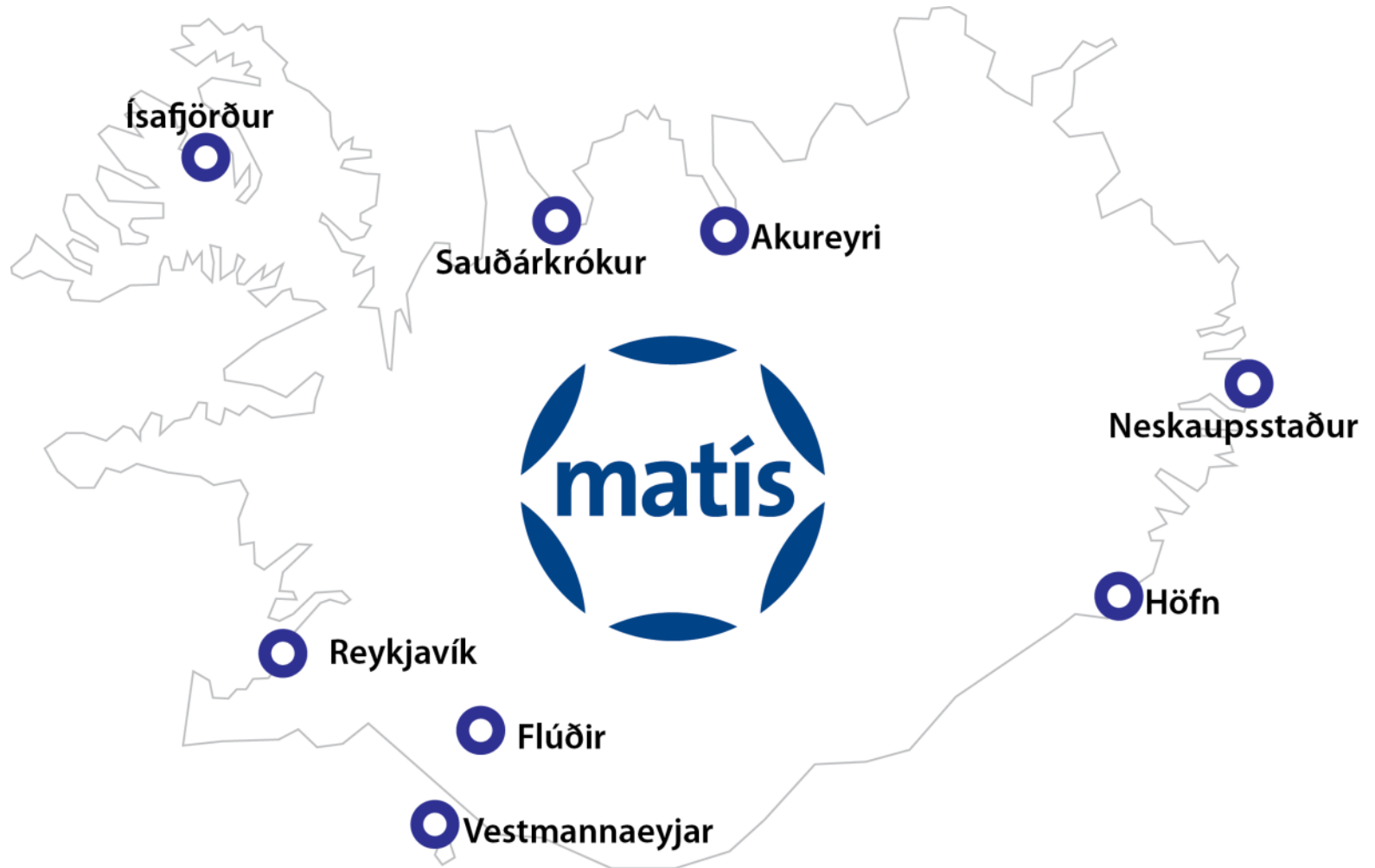




Local food
innovators center

Gunnþórunn Einarsdóttir
Ingunn Jónsdóttir





Matís runs three Food Innovators Centres



What is a Food Innovators Centre?

- Licensed facility to produce diverse food
- The facilities may vary from one competence centre to the other, but what they all have in common is that there is a wide variety of tools and food processing equipment along with other facilities which the food processing demands.
- SME's receive instructions to operate the equipment and have unlimited access to produce their products or carry out product development. This is all done in collaboration with the local health authorities.
- The competence centres are a great first step for entrepreneurs in food development.



Equipment in the Food Centre

Establishments of Matís Food Centers

- **Approved facilities**
 - water supply
 - drainage
 - changing room
 - chilled working conditions
 - Floors and walls
- **Defined procedures for each Food Center**

Basic Equipment at Matís Food Centres

- **Coolers and Freezers**
- **Cooling of the production hall**
- **Tools**
- **Work surfaces**
- **Ovens, pots and pans**
- **Pressure cooker**
- **Packaging equipment**
- **Filling machines**
- **Scales**
- **Labelling equipment**
- **Sausage equipment, grinders, mixers and much more**



Höfn in East of Iceland

Matís establishment a branch at Höfn in 2006 and a food centre has been in operation since 2008.



Special equipment:
Smokehouse, pressure
cooker, moðnunarklefi
and freeze-dryer



Fiskur fyrir ferðalanga

Fish for travellers

leiðbeiningar/instructions



Blækja/
Arctic Char

+



Berksalt/
Birch salt

+



Berkiplanki/
Birch plank



Berkiplanki/
Birch plank

+



Kryddið andafita/
Seasoned duck fat

+



Saltfiskur/
Bacalao



Berkiplanki lagður í bleyti í u.t.b. 30 mín
Lay the birch plank in water for approx. 30 min



Leggið fiskinn með roðið
niður og kryddið



Place the fish, skin down,
on the plank and season



Gellið á plankunna þar til fiskurinn er
fullleiddur (um 10-20 mínútur)



Barbecue the fish on the plank until it
is fully cooked (about 10-20 minutes)

„Sælkerafiskur fyrir ferðalanga“ er samstarfsverkefni Matís, Fylgífiska og Ríki Vatnajökuls. Styrkt af AVS sjóðnum. Markmið verkefnisins var að bæta aðgengi ferðamanna að ferskum fiski. Sérstök áhersla var lögð á að þróa einfaldar en smagaverðar afurðir sem henta til veisluhalds í náttúru Íslands. Verði þér að góðu!

"Gourmet fish for travellers" is a collaboration between Matís, Fylgífiska and Hornafjörður. Sponsored by the AVS fund. The aim of this project was to improve access of fresh fish for tourists. Special emphasis: were on developing simple but interesting products fit for a feast in the Icelandic nature. Enjoy!

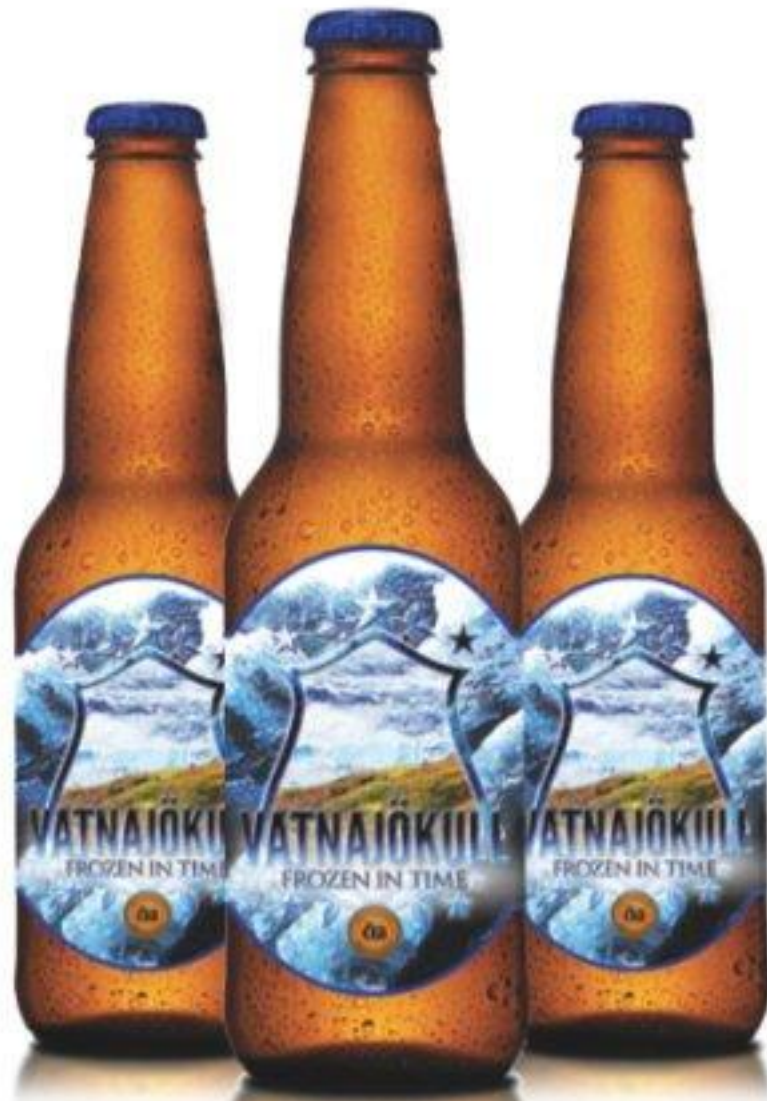


Fish for travellers



HEIMAMARKAÐSBÚÐ
THE LOCAL FOOD STORE





Lobster stock

- Lobster stock
- One of the most active innovative manufacturer in the food center
- Product design started in 2009
- Available in all leading stores in Iceland
- Since 2011 the course has been set on export



Höfn-more examples



Flúðir in South of Iceland

Matis opened a food centre/ local food lab at Flúðir, in the beginning of 2011 in collaboration with HfSu and the nearby communities. The partnership aims to promote greater knowledge of food through education and other areas. Special emphasis is placed on vegetables, grains and product development.

Special equipment: drying simulator and pressure welding device (e. extruder)



B.OKAY is a vitamin drink, that restores the vitamin to the body after a night of drinking.



Reykjavík

Matís also operates a food centre at the company headquarters in Vínlandsleið 12 in Reykjavík.

Special Equipment: freeze-drying, freezing, accurate quantized and more



Livebread



Skyr with blueberries, kelp and honey



Barley/Kelp pasta



Atlantic Rock Crab



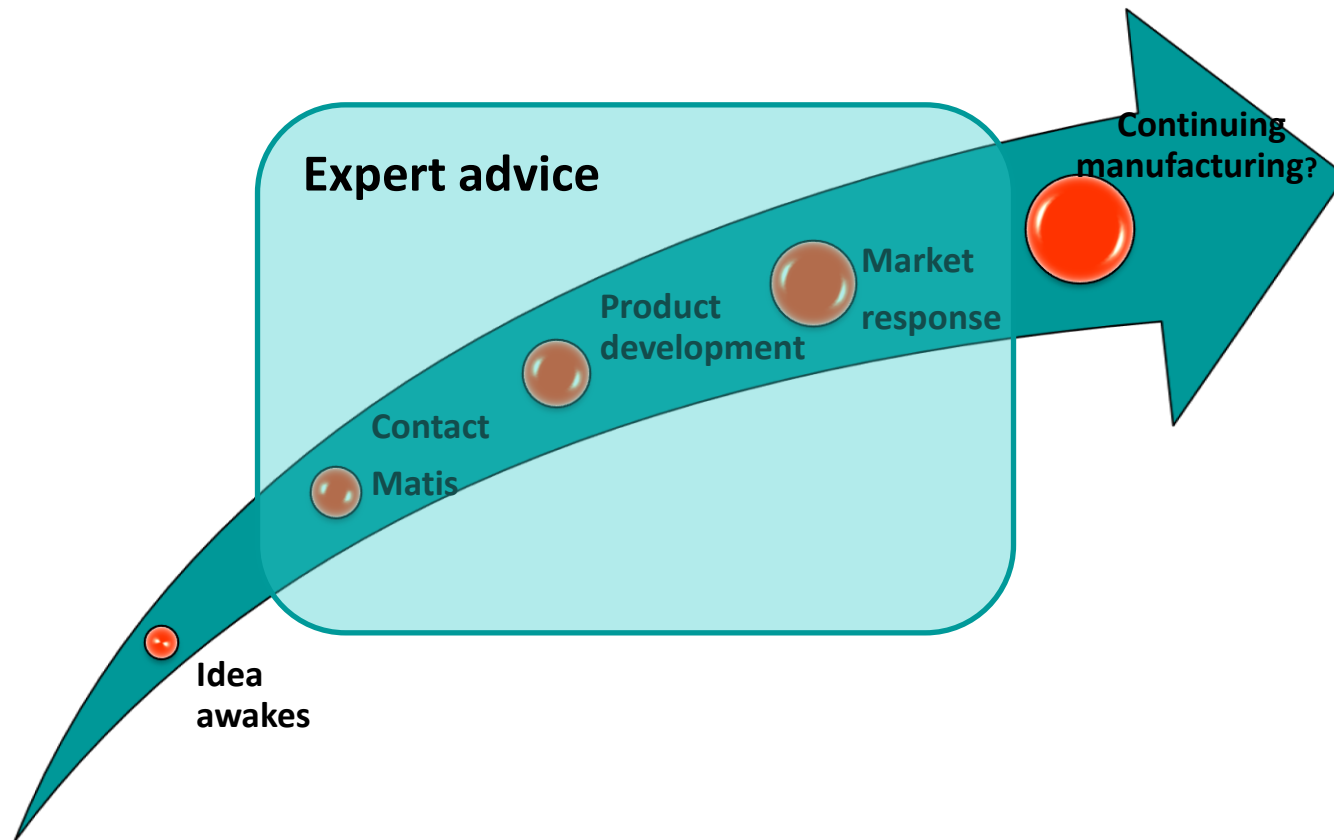
Food Centres and counselling reduces costs and risks

Anyone can sell to friends and family! In the long term, this is not a sustainable business. It is necessary to get the market response, but that costs both money and time.

| Time | <ul style="list-style-type: none">• Experts answer technical questions• One-stop-shop |
|-------|--|
| Money | <ul style="list-style-type: none">• Very low starting cost• Flexible operation with almost no fixed costs• Very low rent |



Consultancy for entrepreneurs/SME's



A wide range of qualified and experienced staff



| | | | | |
|-----------------------|-------------|------------------|----------------------|-----------------------|
| Meat | Fish | Corn | Vegetables | Product design |
| Packaging | Cooling | Sensory analysis | Composition analysis | Market analysis |
| Freezing | Smoking | Pickling | Preserve | Business plan |
| Production management | Food safety | Licensing | Labelling | Distribution channels |
| Tariffs | Exports | Target groups | Cooling chain | Retail |

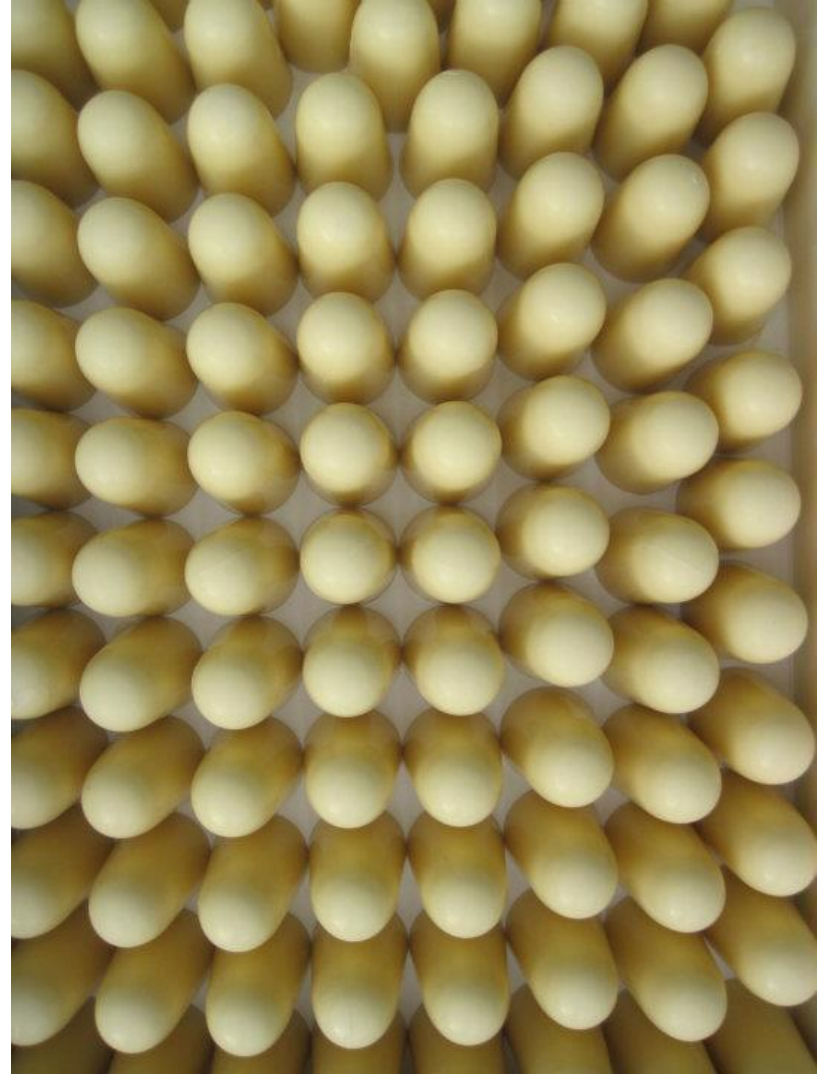
Matís lowers the barrier



The entrepreneur is not afraid to try more than once in his quest to hit the jackpot. Matís reduces the cost of mistakes and allows entrepreneurs to continue and succeed.



The Designers and Farmers Project



Skyr confectionary



Rye bread roll cakes



Rhubarb Caramel



Black pudding cake



Importance of other support systems

- Important to provide breathing space for entrepreneurs and SME's to continue to take risks.
- Funds are absolutely necessary for the Icelandic entrepreneurs so they can have the possibility to continue to develop new products which will increase the production and quality of life.



The future is bright

- Increased marketing on all the possibilities that the food centres can offer
- Further build up of knowledge at Matís and the entrepreneurs/SME's
 - Import of various handcraft/knowledge
- More entrepreneurs, more products, more and diverse jobs.
- Increased quality of life in rural areas and in the whole country.





nynordiskmad

The Nordic Cuisine movement - informal, open and democratic - is widely considered the strongest and most important culinary revolution ever in the Nordic region.

TEMA NORDISKT MATHANTVERK

SM i Mathantverk
Öppet för hela Norden

SÆRIMNER

8-10 oktober
Östersund

Idé- och kunskapsforum om mathantverk
i samarbete med Ny Nordisk Mat

Välkommen till Særimner 2013

Ett fullspäckat och intressant program är vad du som besökare på Særimner 2013 kommer att erbjudas. Mathantverksseminarier blandas med debatter och föreläsningar kring årets tema: Nordiskt mathantverk. Det här är årets viktigaste arrangemang för dig som är mathantverkare eller för dig som vill veta mer om mathantverket. Særimner hålls i centrala Östersund, på Storsjöteatern och Hotel Clarions konferensanläggning. Det innebär bekvämt

boende, nära till utställnings- och seminarierlokaler. Med allt nära blir det lätt att nätverka och utbyta erfarenheter. Förutom alla seminarier och debatter avgörs SM i Mathantverk för 17:e gången, du kan delta i en förpackningstävling och besöka Eldrimners nya lokaler. I butiken säljer du egna eller köper andras produkter. På onsdag kväll blir det galamangel med överraskningar och mat efter recept från årets mathantverksdagar.



Invigning

Efter en totalrenovering av Eldrimners lokaler på Rosta i Ås är det dags för invigning av nya fina produktions- och undervisningslokaler. På torsdag eftermiddag blir det buss-transport till Ås. Mer om invigningen finns i programmet på sidan 6.

Utställning

Här hittar du utställare som visar upp produktionsutrustningar, förpackningar och tillbehör för mathantverk. Information om vilka som ställer ut får du på Særimner. Utställningen pågår onsdag och torsdag.

Galamangel

Onsdagkvällen bjuder på galamangel i mathantverkets tecken. Ulrika Brydning, välkänd kock, står för de mycket goda matkreationerna. Det blir också prisutdelning för SM i Mathantverk samt lite annan underhållning. Se mer på sidan 7.



Café & mat

På Hotel Clarions restaurang serveras lunch dagligen. Lunchen består av varmrätt, tre sallader, bröd och ostar samt kaffe. Maten är givetvis lokalt producerad. Lunchen kostar 100 kronor då du bokar den i samband med anmälan. Vid köp på plats gäller ordinarie pris. Hotel Clarion serverar även sopplunch samt middag och fika. I Storsjöteaterns café kan du köpa hembakt kaffebröd, härliga smörgåsar och lätta maträtter.

Förpackningstävling

Eldrimner anordnar en förpackningstävling under Særimner. Bidragen visas i testerfoajén där experter, allmänhet och du som mathantverkare kan rösta och ge kommentarer på alla deltagande förpackningar. För att delta i tävlingen, se i inbjudan till SM i Mathantverk som kommer separat eller titta på Eldrimners hemsida under Særimner.



Rådgivning

Under torsdag kväll finns möjlighet till individuell rådgivning med Eldrimners experter. Du kan träffa Michel Lepage, Jürgen Körber, Manfred Enoksson, Leif Lynum eller Monika Ahlberg. Boka rådgivning med våra experter i samband med att du anmäler dig.

Særimners Gårdsbutik

Du som mathantverkare kan utnyttja tillfället – årets Særimnerbutik erbjuder sig att sälja ditt mathantverk. Det kommer att finnas produkter från hela Sverige. Lämna dina varor prismetkade och med en följesedel senast torsdag morgon. Eldrimner tar 25 procent av utpriset till omkostnader. Glöm inte extra produkter till avsmakning. För ytterligare information om butiken, kontakta Tina Olsson, telefon 010-225 32 91.



Årets SM i Mathantverk är speciellt då tävlingen även är öppen för mathantverkare från övriga nordiska länder. Tävlingen avgörs under torsdagen, då juryn jobbar för öppen röst i testerfoajén. Under onsdagkvällen galamangel blir det prisutdelning där vinnarna belönas med guldmedaljer. Alla vinnare kommer att presenteras i en utställning som finns i testerfoajén under torsdagen. För att tävla i SM i Mathantverk, se separat inbjudan som skickas till dig som mathantverkare eller gå in på vår hemsida, eldrimner.com. Läs mer på sidan 17.



Anmälan

Från 6 maj kan du anmäla dig via Eldrimners anmälningsblankett på www.eldrimner.com. Senast 13 september måste du vara anmäld. Anmälan efter detta datum medför högre anmälnings-, mat- och boendekostnad. Om du inte har möjlighet att anmäla dig via hemsidan, ring Lisa, 010-225 32 63 så tar hon emot anmälan över telefon. Om du behöver boende bokar du det själv. Hotel Clarion erbjuder ett förmånligt boende i enkel- eller dubbelrum. Du kan också boka luncher på Hotel Clarion. Se sidan 19.

Thank you!

