

Gadden

Medlemstidning för Sveriges biodlingsföretagare Nummer 5 2022

Tid för After Skörd
och medlemsträff
11:e nov i Hallsberg

APIMONDIA

Rapport från
världskongressen
i biodling



Sötma tycker om sötma

Nu lyfter vi
svensk honung
på honungskollen.se



Biodlingsföretagarna



Svensk honung.

Med 55 säsonger bakom oss, av honungs-förädling, fortsätter vi att värna om det svenska landskapet och vår inhemska honungsproduktion. Detta har gett oss en stor bransch-erfarenhet och en värdefull kunskapsbas för vårt fortsatta arbete.

Vi tar alltid vårt ansvar för svensk honung och önskar få fortsätta vara er trygga och kompetenta uppköpare.

Vår BRC-certifierade anläggning tar hand om din honung och förädlar den till en färdig kvalitetsprodukt.



Magnus Palmgren
Verksamhetsansvarig Svenska Biprodukter

070-54103 22
magnus.palmgren@svenskabiprodukter.se

— Svenska —
Biprodukter

— Svensk —
Honungsförädling

Staffetpinnen för ledaren i detta nummer går vidare till Kjell Andersson i styrelsen.



I detta nummer hälsar BF välkommen till medlemsträff i november, det handlar om honungsmarknaden i Sverige och Europa, företagande som biodlare samt så introduceras honungskollen.se

Att vara biodlare är roligt och i takt med att biodlingen expanderar blir tonvikten på ekonomi, logistik och marknad minst lika viktigt som att odla bin.

Mitt namn är Kjell Andersson, jag började med bin i början av åttiotalet och driver företaget Lovö Honung AB tillsammans med min fru. Som en del av verksamheten vill vi bevaka hur det går för mig och andra biodlare med inriktning på att kunna försörja sig på bina och då var det praktiskt att var en del av biodlingsföretagarna. När jag blev tillfrågad om att få delta i styrelsen för biodlingsföretagarna såg jag det som en förlängning i att bevaka och ta del av utvecklingsmöjligheter för oss med ambitioner att driva lönsamma biodlingsföretag.

Branschen står för en hel del utmaningar, en hel del av dom är lättidentifierade andra kryper på i takt med att omvärlden ger oss nya förutsättningar. Några sådana utmaningar är dom ökade drifts-kostnaderna, räntor, el och bränslepriser som ingen undgått. Andra utmaningar är, som hördes från alla deltagande världsdelars presidenter på Apimondia i Istanbul, främst fuskhonung, gifter i odlingslandskapen och monokultur i landskapet. Fuskhonungen belastar försäljningen av vår honung, och är en konstlad produkt där man stulit namnet honung. Våra livsmedelskedjor verkar inte dra sig för att sälja den på samma hyllplatser som där riktig honung finns, det är ju skamligt. I Sverige bedriver Honungsringen ett fantastiskt arbete med att och utbilda berörda parter om riskerna med denna skit.

Det känns bra att få representera så många medlemmar i frågeställningarna, eller borde vi kanske istället känna det som om vi är anslutna med våra företag i BF, det låter ju fint. Hur som helst går arbetet ut på att delta i olika intressanta sammanhang för att prata om oss och vad vi står för. Mitt första uppdrag var att delta i symposium kallad "mat" på Riddarholmen i Stockholm då världsförändringarna om tillgång på mat diskuterades och Ukraina-krisen påtalades om otroliga mängder mat som exporteras från detta jordbruk.

Nästa gång fick jag åka till Borgeby fältdagar tillsammans med några duktiga kollegor och svenskafrön för att prata pollineringsmöjligheter med våra bin och vilka fördelar det kan ge odlarna.

Ytterligare ett uppdrag var att delta till Apimondia och bevaka Skandinaviska ansökan om att få ordna ett Apimondia 2025 i Köpenhamn samt supä i allt som kan föras vidare till oss BF:are.

Arbete i styrelsen fortsätter med olika projekt och marknadsföringsåtgärder som ska gynna oss med ambition i branschen och vill nå framgångar.

Bästa hälsningar
Kjell Andersson
Styrelseledamot,
Biodlingsföretagarna

Varmt välkommen till
Gadden nr 5. 2022

04 NOTISER

06 STYRELSEN INFORMERAR

Om honungsmarknaden, After Skörd i novemver, nya medlemmar, debatt-artikel och valberedningen

10 UTBLICK – om den Europeiska honungsmarknaden

11 ÅRSMÖTE 2023 – motionera mera

12 BIODLARKONGRESS APIMONDIA – rapport från Istanbul

14 INFOPROJEKTET – nu lyfter vi svensk honung på honungskollen.se

20 SVENSKA BIN & TERRA MADRE NORDIC Honungsbar med över 90 sorters honung Prisutdelning Sveriges Bästa Honungsbutik

22 DEBATT – Alternativa analysmetoder

24 BIHÄLSA – Rapport från EurBee i Belgrad

26 TILLBAKABLICK 1988 – rationell biodling, och honungspriser

30 MEDLEMSFÖRMÅNER

31 GADDEN INFORMATION, KONTAKTUPPGIFTER

Gadden utges av Biodlingsföretagarna och utkommer sex gånger per år. Se utgivningsplan på sidan 31. Tips på innehåll kan mailas till kommunikator@biodlingsforetagarna.se

Kommunikatör

Sanna Ohlander
kommunikator@biodlingsforetagarna.se

Ansvarig utgivare

Ingmar Germundsson, vice ordförande
ingmar.germundsson@biodlingsforetagarna.se

Redaktör & Art director

Marie Backman

Tryck

Danagårds Litho, Ödeshög

Tidningen är Svanenmärkt.
Utförligare information på sidan 31.

 **Biodlingsföretagarna**



Lär dig mer om Sveriges självförsörjningsgrad

Under september publicerade Jordbruksverket sin rapport för "Svensk marknadsandel" som visar hur stor del av den totala förbrukningen som producerats i Sverige 2021 och är ett av flera mått på den svenska produktionens konkurrenskraft.

Källa: Jordbruksverket, Från Sverige.

På senare år har intresset för Sveriges självförsörjningsgrad ökat. Här nedan kan du se hur stor del av den totala förbrukningen som produceras i Sverige och vilka matvaror vi importerar mest av. Du kan bidra till att säkra Sveriges försörjningsförmåga genom att välja svenska råvaror och livsmedel. Titta efter märket Från Sverige, Kött från Sverige och Mjolk från Sverige när du handlar.

Hur stor andel av livsmedlen som säljs på marknaden är producerade i Sverige?

Svensk marknadsandel visar hur stor del av den totala förbrukningen som produceras i Sverige och är ett av flera mått på den svenska produktionens konkurrenskraft. De andelar som vi redovisar visar utveckling över tid.



- Under 2021 minskade den svenska marknadsandelen för nötkött och matfägel medan den fortsatte att öka för griskött.
- Den svenska marknadsandelen för ägg minskade från 97,5 % till 88,6 % mellan 2020 och 2021.
- Räknat i mjölkekvivalenter ökade den svenska marknadsandelen från 70 % till 73 % mellan 2020 och 2021.
- Fortsatt hög marknadsandel för spannmål, andelen har under en längre tid varit mer än 100%.
- Marknadsandelen för socker har varit förhållandevis stabil kring 100 % för de senare åren.



- Stigande marknadsandel för matpotatis kan noteras under de senaste tio åren, detta beror dock på att konsumtionen minskat mer än vad produktionen har gjort.
- Den svenska andelen av frukt och grönsaker varierar mycket mellan olika produkter och över året.
- Morötter har en fortsatt hög svensk marknadsandel på omkring 90%.

Kommentar från red: Det saknas information om honung vilket skulle vara intressant för vår branschorganisation. Frågan har ställts till pressansvarig hos både Jordbruksverket och Från Sverige.

Rapsen går mot rekordnivåer 2023 – iallafall om man ser till försäljningen av utsäde

Källa: Jordbruksaktuellt och SFO **Foto:** Hans Jonsson, Cumulus Information

Enligt Albin Gunnarsson från Svensk Raps har det sålts tillräckligt mycket utsäde för att fylla 125 000 hektar med raps, vilket är en ökning med 5 000 hektar jämfört med förra året. Runt hälften av utsädet är sålt till Skåne.

– Tittar vi tillbaka två-tre år så är det en ökning av rapsarealen med över 25 procent, säger Albin Gunnarsson till P4 Malmöhus.

Att rapsodlingen kommer öka beror på att odlingen blivit mer lönsam eftersom det blivit svårare att importera pga kriget i Ukraina.

– Den huvudsakliga importen har kommit från Ukraina, och en hel del från Ryssland, säger Albin.

Torka i östra Skåne lyfts dock som en faktor som kan göra att man får sänka prognosen något, men man har ändå siktet inställt på rekordskörd.

– Det kan bli en lite minskning men det är ändå på en rekordnivå som det kommer att blomma gult, säger Albin Gunnarsson.



Drottningens bin har fått dödsbudet

I höstas rapporterade media om dödsfallet av Storbritanniens drottning Elizabeth och vissa tidningar pulicerade artiklar om en gammal folklöre tradition.

Att berätta för bina "Telling the Bees" är en tradition i många europeiska länder. Bina skulle få höra om viktiga händelser i deras husbondes familjeliv såsom dödsfall, födslar, äktenskap och resor i hushållet. Om seden utelämnades eller glömdes bort och bina inte "sattes i sorg" trodde man att en straffavgift skulle betalas, såsom att bina lämnar sin kupa, stoppar produktionen av honung eller dör. (Källa: en.wikipedia.org/wiki/Telling_the_bees)



Den framlidna brittiska drottningens biskötare John Chapple har informerat kungahusets bin att deras tidigare chef drottning Elizabeth II har gått bort och att kung Charles är deras chef nu, rapporterar tidningen Daily Mail.

Informationen gavs till kuporna, som finns vid Buckingham Palace och Clarence House, enligt en minst hundraårig tradition som grundar sig på föreställningar om bins vilja att producera honung för någon annan än sin nuvarande chef.

– Man knackar på varje bikupa och säger: Er ägarinna är död, men fly inte. Er nya ägare kommer att vara god mot er, berättar John Chapple, som varit drottningens biskötare i 15 år.

De totalt sju bikuporna har också smyckats i sorgedräkt med anledning av drottning Elizabeths bortgång.

– Det är tradition när någon dör att man går till bikuporna, ber en bön och sätter på ett sorgeband. Jag har smyckat kuporna med ett svart band med en rosett, säger John Chapple, till tidningen.

(Källa: TT GP publicerat 11 sep, 2022)



Övre bilden till vänster: Målning av Hans Thoma, Der Bienenfreund.

Foton från Daily Mail: John Chappel i bild med fru.



Amerikansk yngelröta

Text: Björn Gustavsson, Jordbruksverket

Antalet utbrott av amerikansk yngelröta har ökat kraftigt under senommaren efter en förhållandevis lugn inledning.

Fram till mitten av september har Jordbruksverket preliminärt mottagit närmare 60 smittförklaringar och säsongen är ännu inte över. Förra året kom det totalt in 57 fall. I år har läget försämrats för Skåne län med flera nya utbrott medan läget blivit betydligt bättre för Halland. Nya län som Gävleborg och Blekinge har inkommit med smittförklaringar.

Europeisk yngelröta har hittills givit upphov till fem utbrott i år.

App används i jakt på den asiatiska bälgetingen

Ett bo av den asiatiska bälgetingen upptäcktes i Rayleigh, Essex, UK tidigare i höstas. Det stora boet kommer nu att analyseras av statliga forskare för att se om de kan avgöra var bälgetingarna kom ifrån och om drottningar för nästa säsong redan har släppts. Ytterligare fällor har satts ut i Rayleigh för att se om det finns fler bon. Biodlare i området uppmanas att hålla ett öga på sina bikupor för eventuella hökande bälgetingar och man använder en app för att rapportera upptäckter – Asian Hornet Watch-appen.

(Källa: Nyheter från The British Beekeeper Association, publicerat Söndag 2 oktober, 2022)



VILL DU HJÄLPA TILL med annonsförsäljning till gadden?

Staffan Tegebäck har skött försäljningen i många år men nu behöver han och Gadden hjälp! Är du intresserad så hör av dig till: marie.backman@biodlingsforetagarna.se

Vill vi, kan vi, ska vi? Honungsmarknaden nu och i framtiden

Många av våra medlemmar, framför allt de lite större yrkesodlarna upplever marknaden som ostabil. Sänkta prisnivåer och osäkerhet kring avsättningsmöjligheterna bidrar till detta.

Även uppköparna brottas med hård konkurrens där importerad honung utgör en avsevärd andel och där kontrollen av ursprung och äkthet är minimal. Exporten är väldigt låg jämför med många andra länder.

Text: Tomas Lilja, kassör i BF:s styrelsen

I juli arrangerade Biodlingsföretagarna en digital branschdiskussion där både yrkesbiodlare och flera av de största uppköparna deltog. Vi upplevde ett jättestort intresse och arrangemanget fick också en uppföljning i augusti.



I Gadden nr.5, 2020 redovisades en förstudie om export av svensk honung där Mats Olofsson var projektledare. Projektet var en del av NPB-programmet. Här finns mycket information att hämta om export.

Analysen av vår marknad visar hur den är fragmenterad – d.v.s. vi är många små aktörer där ingen har en dominerande ställning. Detta gäller både bland biodlare och i uppköpar- och förädlingsledet. Ingen aktör idag har mer än någon eller några enstaka procent av marknaden. Även om varje enskild företagare kan vara väl fungerande och framgångsrik innebär det en rad nackdelar för den svenska honungsmarknadens i sin helhet.

Kraften att utveckla och vårda ”svensk honung” som varumärke blir lidande. Ingen är heller tillräckligt stark för att utveckla exporten på allvar. Samma gäller att utgöra en kraftfull partner för de stora livsmedelskedjorna. Många små företag har naturligtvis också begränsade möjligheter att hålla lager och att ha en tillräckligt stark likviditet för att utjämna varierande skördar och förändringar på marknaden.

Finns det möjlighet att bygga en stabilare och starkare marknad i framtiden för våra svenska biprodukter?

Ja, det är väl 10 000 kronors frågan. Erfarenheter från andra branscher visar att om någon eller några större organisationer får en marknadsledande ställning (t.ex. 15–20%)

skapar nya möjligheter och marknaden blir mer förutsägbar och stabil. Det har också visat sig vara gynnsamt för marknaden i stort. När kraftfulla initiativ kan tas av en större aktör skapas möjligheter för tillväxt, i vårt fall både inom landet men också för att kunna utgöra en spelare på den internationella marknaden.

Frågan är ju då vem eller vilka skulle kunna axla en sådan roll som större spelare? Kanske kan någon utländsk aktör se en möjlighet eller finns det intresse bland oss själva att gå samman i till exempel en ekonomisk förening? Förebilder finns ju i andra branscher inom skogsindustrin där t.ex. Södra Skogsägarna ger dess medlemmar ökad kraft genom att gå samverkan och ta ett större ansvar för sina produkter i förädlingskedjan.

Biodlarföretagarna har här en roll att fylla och tar gärna diskussionen vidare om intresse finns? Kontakta styrelsen om du vill medverka i diskussionen under hösten.

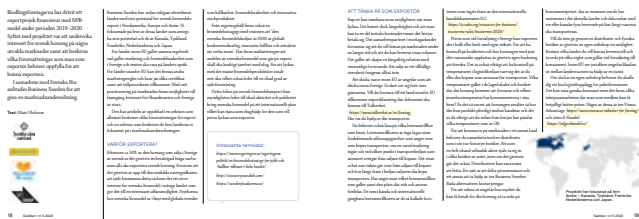
Övrigt styrelsearbete och information

- Biodlingsföretagarna kommer att representeras i Quimper, Frankrike 20–23 oktober vid biodlarkonferensen BeeCome.
- Jordbruksverket efterlyser information om antal bigårdar hos våra medlemmar. Nyhetsbrev med formulär skickas till dig som medlem under oktober.

- Medlemsvärning pågår till slutet av året. Vid tecknande av medlemskap nu så gäller det hela 2023 samt inkluderas årets Gadden 5 och 6. Tipsa gärna kollegor som ej ännu är medlemmar i BF.

- Valberedningen arbetar för fullt inför nästa år. Se vidare på sidan 11.

- BF har publicerat debattartikel som kritiserar dagligvarukedjornas svala intresse för att lyfta svensk kvalitethonung, se sidan 8.



Tid för After Skörd

Fredag 11:e nov i Hallsberg

Det var länge sen vi kunde ses i föreningen och umgås på konferens men nu är det dags. Biodlingsföretagarna bjuder in till After Skörd fredag 11:e november i Hallsberg på Hotell Stinsen.

Välkommen till en medlemsträff med utbyte tillsammans, rundabordssamtal om biodling och annat kul kollegor emellan.

PROGRAM ca 14.00–18.30

NÄR Fredag 11:e november 2022

PLATS Stinsen i Hallsberg

MIDDAG kl.19.00 i puben

Vi samlas för fika kl.14.00–15.00

BRANSCHDISKUSSION – uppföljning om export av Thomas Dahl

INFOPROJEKTET – presentation av Honungskollen.se av Marie Backman, Sanna Ohlander

ÖPPNA DISKUSSIONER – framtid för Biodlingsföretagarna, konferens 2023

Antal platser är begränsat så vänta inte med att anmäla dig. Du anmäler dig till maten och kvällsträffen. Boendet bokar du själv.

PRIS 500:- After Skörd träff inklusive eftermiddagsfika och pubmiddag (exkl dryck)

ANMÄLAN skicka din anmälan senast 28:e oktober ange namn, antal till Helena ordforande@biodlingsforetagarna.se

BETALNING sker i förskott via swish, betalningsanvisning kommer med bekräftelsen på bokningen, kvitto skickas digitalt.

BOENDE – önskar du hotellövernattning i Hallsberg kan du direkt kontakta Hotell Stinsen tel.0582-457 50 eller via mail info@hotellstinsen.com och ange att det är "After skörd-träff med Biodlingsföretagarna".

På lördagen arrangera SBRs lokalavdelning en distriktsträff om varroaresistens som kan vara intressant att delta i, se info på BF's hemsida.

Nya medlemmar hälsas välkomna i föreningen

Vi ställde frågor till några nya medlemmar:

- 1) Var finns du och din biodling?
- 2) Din favoritsyssla inom biodlingen?
- 3) Produkter/tjänster ditt företag erbjuder?
- 4) Varför du har gått med i BF?



Joakim Saxin, Sorverud Biodling AB
joakim@sorverud.se

Jag och biodlingen finns i Ed i Norra Dalsland. Det är hallon- och ljungland. Favoritsyssla är allting i maj. Jag säljer honung men har inte hittat de försäljningsställen som jag vill ha. I år vet jag inte riktigt vad jag ska göra av all honung. I vinter börjar jag och en annan biodlare med kommersiell vaxrensning och nästa sommar ska jag börja med drottningodling i lite större skala (några hundra och jag ansvarar bara för att driva upp cellerna). Jag hoppas på att få ett kommersiellt och tekniskt perspektiv. Jag är ingenjör och vill gärna ha ett ingående varför.



Rebecca Grönlund, Bee with Beccy
rebeccagronlund@hotmail.com

Jag befinner mig i västra Sverige precis på gränsen mellan Halland och Skåne.

Det absolut roligaste med biodlingen tycker jag är genomgången av samhällena. Trots att jag tänker att jag ska vara rationell och snabb så fastnar jag väldigt lätt i fascination över denna superorganism. Jag säljer honung, både raps, sommarhonung och honung i vaxkaka. Längre fram kommer jag erbjuda utbildningar och bisafaris för företag och privatpersoner. Jag leasar också ut bikupor till företag och informerar om nyttan med bin i olika sammanhang. Jag är medlem i biodlingsföretagarna för jag tror på samarbete och att tillsammans lyfta och dra nytta av varandra.

Se fler medlemmar på sid.19

Lyft fram den lokala honungen i butiken

Svenska Bin och Biodlingsföretagarna framförde i en debattartikel kritik mot dagligvarukedjornas svala intresse för att medverka till att svensk kvalitetshonung inte blir utkonkurrerad av importerad billig honung. Artikeln publicerades i Friköpsenskap i augusti 2022.



Text: Anna Lind Lewin, kommunikationsansvarig Svenska Bin och Sanna Ohlander, kommunikatör Biodlingsföretagarna

Bristen på inhemsk honung i våra butiker är en allvarlig fråga eftersom den också bidrar till honungsbinas pollinering av viktiga grödor. I dagsläget riskerar vår biodlingsnäring att bli utkonkurrerad av importerad billig honung. Svenska Bin och Biodlingsföretagarna arbetar för att lokal honung ska få den status den förtjänar. Sveriges handlare kan bidra till att svensk kvalitetshonung når ut till alla konsument.

Intresset från de större dagligvarukedjorna har hittills varit svalt, med undantag för initiativ från enskilda butiksägare. Få inköpare skryter idag om sin fina honungshylla, eller sitt breda sortiment av lokal honung. Vi önskar att det hade varit så.

I många länder använder man honungen för att med stolthet beskriva sin flora, säsonger och regioner. Här i landet har traditionen länge varit att producera en generisk "rikshonung" blandad av olika honungsskördar. Det har skapat en bild av att vår honung inte har så stor smaksbredd som honung från andra länder. I själva verket finns en stor variation – allt från vårens primörhonung med smak av säl, maskros och hallon till högsommarhonung med rallarros och klöver samt höstens djupare smak av ljung.

Att honungen i många livsmedelsbutiker är en bortglömd råvara blir ett problem då hela 74 procent av konsumenterna köper sin honung just där. I butikerna finns idag ingen upplysning om varför den lokala honungen är mer värd än den billiga importerade utan specifikt ursprung. I många fall står det enbart att honungen kommer från ett land inom eller utanför EU, det vill säga hela världen.

På vissa håll i världen bearbetas och spås honung ut med avancerad teknik, fullhonung som är svår att avslöja. Det rör sig om stora kvantiteter eftersom honung är en av världens mest förfälskade råvaror.

Vi menar att svenska myndigheterna inte agerar tillräckligt hårt för att stoppa inflödet

av förfälskningar. Den osunda konkurrensen av billig import drabbar svensk biodling, och på lång sikt hotar det hela näringen. Bara 50 procent av den honung vi konsumerar är inhemsk.

Är all importerad honung dålig? Inte alls. Det finns många länder med mycket välutvecklad honungskultur som Sverige kan ha som förebilder. Men den honung som produceras i exempelvis Frankrike och Slovenien bidrar bara till pollineringen av det som växer där. Också i Sverige behöver vi pollinering för våra odlade grödor och vår vilda natur. Svenska bönder behöver svenska biodlare.

Den som köper sin honung från en lokal biodlare kan känna sig trygg med produkten, att den håller kvalitet och bidrar till det lokala näringslivet. Vi uppmanar alla Sveriges handlare att lyfta den lokala honungen och se till att konsumenterna får tillgång till kvalitetshonung med säkert ursprung. Tillsammans kan vi öka mångfalden och bredda smaken av svensk honung samtidigt som vi bidrar till att säkra svensk livsmedelsförsörjning.

Att var lokal lojal handlare och konsument lönar sig längden.

Fri Köpsenskap är dagligvaruhandels oberoende B2B-tidning som bevakat branschen sedan 1943. Den utkommer med 32 utgåvor per år och har på nätet cirka 15000 unika användare i veckan.

Valberedningen behöver din hjälp!

Valberedningen startar nu upp sonderingar av kandidater till val på nästa årsmöte. Då några i styrelsen avböjt omval söker vi dig som vill bidra själv eller har tips om någon annan som vore lämplig i föreningsarbetet.

För en väl fungerande förening behövs en bredd av medlemmar som är engagerade. Att vara en del av Biodlingsföretagarnas styrelse ger dig stor möjlighet att påverka och ett värdefullt kontaktnät inom branschen.

Välkommen att kontakta BF:s valberedning!

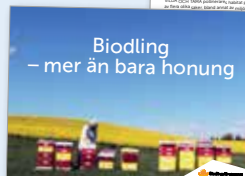
Thomas Dahl
th.dahl@icloud.com

Wilhelm Ydrestål
wilhelmydrestal@hotmail.com

Staffan Tegebäck
staffan@tegeback.se

Pollinerings värde

Enligt FN:s miljöprogram (UNEP) är pollinering en av de viktigaste ekosystemtjänsterna som stödjer människans liv. Pollinering är en viktig del i produktionen av mat och fiber. I Sverige är det uppskattningsvis 100 miljarder kronor som beror av pollinering.



Biodling – mer än bara honung



Biodlarbranschen

Biodlarbranschen är en viktig del i den svenska livsmedelsförsörjningen. Den består av alla som odlar och producerar honung. I Sverige finns det cirka 1000 biodlare som producerar totalt cirka 1000 ton honung per år. Biodling är en viktig del i den svenska miljön och bidrar till att bevara den biologiska mångfalden.

Har du sett BF:s informationsbroschyr om biodlaryrket? Den berättar om vad som kan skördas förutom honung, om hur viktig pollineringen är och lyfter värdet av produkterna från bikupan. Ett tips är att ge bort broschyren om du håller kurser eller har andelsbiodlare som är intresserade av att lära mer om biodling. Broschyren beställs via formuläret på hemsidan: www.biodlingsforetagarna.se/butik.html



Har du frågor om hur du ska hålla bina friska och minska vinterförlusterna?

Nu kan du boka kostnadsfri tid för rådgivning om bishälsa!

Rådgivningen är personlig och du bokar den via **bihälsorådgivare.se**. Du kan välja vilken rådgivare du vill oavsett vilken del av landet du bor i. Målet med tjänsten är att öka biodlarnas förutsättningar att hålla friska och starka bisamhällen.

Nätverket av rådgivare inom bishälsa har byggts i samverkan.



Frågor om projektet?
Kontakta: lotta.fabricius@slu.se

Rapport från EPBA om Europeiska honungsmarknaden

I slutet av sommaren kom en PDF från EPBA som visar utfall för honungsmarknaden under förra året i EU. Det är en intressant läsning att studera graferna som berättar om

- att EU är självförsörjande på honung upp till 60%
- att honungsproduktionen blivit dyrare
- att EU är näst största importören i världen av honung
- att det är billigare att importera honung än att producera i det egna landet
- att en stor del honung är manipulerad och falsk, det finns ännu inte ett standardförfarande inom EU att göra tester för att upptäcka fuskhonung
- att stöd för lantbruket till biodling främst går till utrustning och innovationer medans en mindre del går till marknadsundersökning och analyser av honungen

Text: Marie Backman



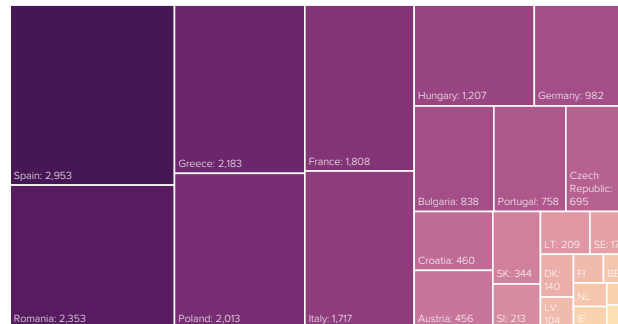
EPBA kommer att vara på plats under BeeCome kongressen i Quimper, 20–23 oktober i Frankrike.

www.professional-beekeepers.eu/

THE EU IS 60 PERCENT SELF-SUFFICIENT IN HONEY

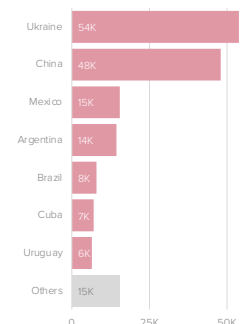
Spain has more beehives than any other European country, but a lot of the honey sold in the EU comes from elsewhere. Ukraine and China are the most common sources.

Beehives in EU countries 2021
In thousands



SOURCE: Member countries' National Apiculture Programmes (MS NAPs) 2020-2022, Eurostat Comext via European Commission Expert Group 2022 report
This DataPoint presentation was researched and produced by POLITICO data analysts in accordance with the highest journalistic standards.

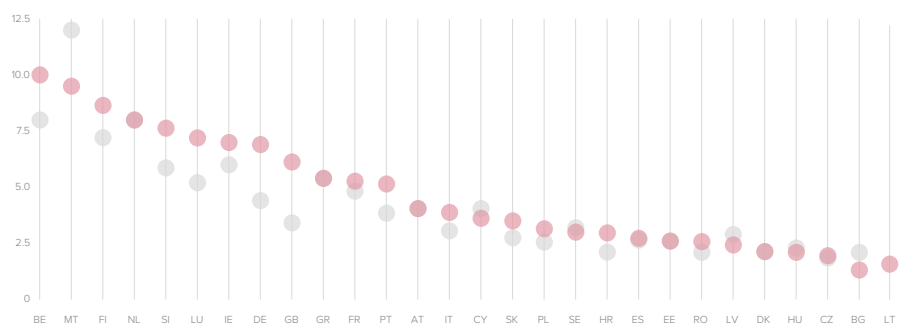
Origin of EU imports of honey in 2021
In tons



HONEY PRODUCTION IS BECOMING MORE EXPENSIVE

The production price of honey has increased in recent years across the EU, without a proportional change in the average retail price. Production costs are lowest in Lithuania, Bulgaria and the Czech Republic.

Average production cost of honey
In euros per kilogram in 2015-2016 and in 2016-2018

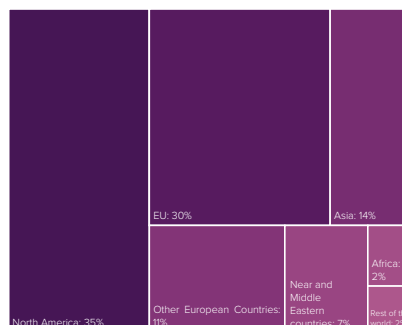


SOURCE: MS NAPs 2017-2019, MS NAPs 2020-2022
This DataPoint presentation was researched and produced by POLITICO data analysts in accordance with the highest journalistic standards.

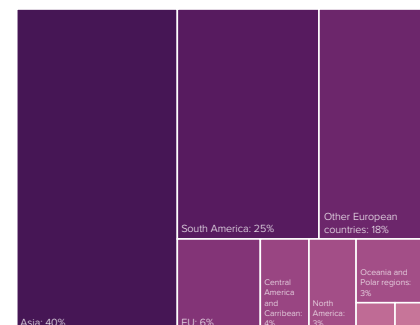
THE EU IS THE WORLD'S SECOND-BIGGEST HONEY IMPORTER

In 2020, the bloc imported 30 percent and exported 6 percent of all internationally traded honey.

Share of worldwide imports in 2020
In percentage of total tons imported



Share of worldwide exports in 2020
In percentage of total tons exported

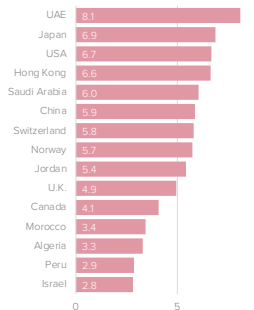


SOURCE: U.N. Comtrade via European Commission Expert Group 2022 report
This DataPoint presentation was researched and produced by POLITICO data analysts in accordance with the highest journalistic standards.

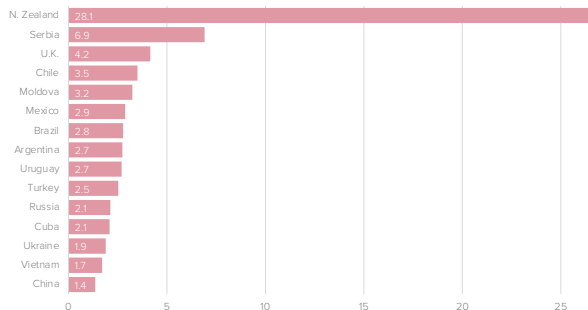
THE COST OF TRADING HONEY

Importing non-EU honey is often cheaper than producing it in most member countries. Last year, the cheapest honey came from China, Ukraine and Vietnam.

Average unit value for exported ...
In euros per kilogram, by destination country



... and imported honey to the EU in 2021
In euros per kilogram, by origin country

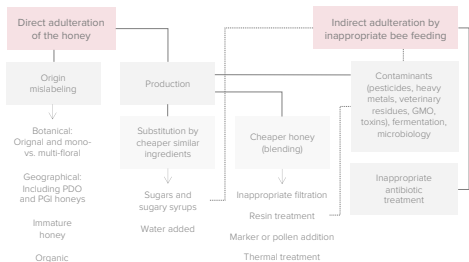


SOURCE: Eurostat Comext via European Commission Expert Group 2022 report
This DataPoint presentation was researched and produced by POLITICO data analysts in accordance with the highest journalistic standards.

LOTS OF HONEY MAY NOT JUST BE HONEY

A 2016 cross-European survey found a high proportion of tested honey (14.2 percent) was potentially adulterated in some form. The industry and regulators have not yet formed a consensus on what testing is needed to solve this problem.

Means of adulterating honey
By type of adulteration



Results of the study by the EU's Joint Research Centre
In 2016; samples collected by EU countries, Norway and Switzerland

Type	Samples	Suspicious	Percentage
Honeydew	58	21	36.2
Mixture	30	4	13.3
Unknown	242	32	13.2
Blossom	563	70	12.4

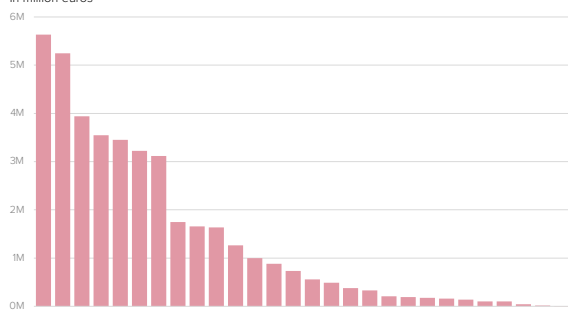
Labeling	Samples	Suspicious	Percentage
Single non-EU country	55	11	20.0
Blend of EU honeys	96	19	19.8
Single EU member country	275	53	19.3
Blend of non-EU honeys	30	3	10.0
Blend of EU and non-EU honeys	426	40	9.4
Unknown	1	1	9.1
Total	893	127	14.2

The initial sample of honey tests was collected by member countries and subject to Tier 1 (characteristics and pollen profiles), Tier 2 (sugar analysis) and Tier 3 (elemental analysis-isotope ratio mass spectrometry – EA-IRMS) and a combination of EA-IRMS and liquid chromatography coupled to isotope ratio mass spectrometry (EA/LC-IRMS) if that was available in the member country. Where Tier 3 tests were not available, samples were sent to the JRC for testing. The veracity of the origin labels on the honey was not in most cases subject to interrogation.
SOURCE: Diagram: Walker, Cowen, Gray et al. (2022) attributed to Ankilam 1998, Soares et al., 2017, European Commission 2018, Ayton et al., 2019, Se et al., 2019 and Chin & Sowndhararajan, 2020; 2016 study: European Commission Joint Research Centre
This DataPoint presentation was researched and produced by POLITICO data analysts in accordance with the highest journalistic standards.

THE HONEY INDUSTRY'S PRIORITIES

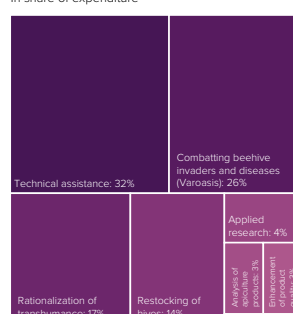
EU agriculture funding for honey generally goes toward technical advancement and hive protection. Market monitoring and testing gets a smaller slice of financing (though this is rising).

EU funding allocated to member countries*
In million euros



*The EU's contribution to apiculture programs corresponds to 50 percent of the expenditure borne by the member countries. Funding is based on the number of beehives in each country.
SOURCE: Member countries' NAPs 2020-2022
This DataPoint presentation was researched and produced by POLITICO data analysts in accordance with the highest journalistic standards.

Budget planned by member countries per measure
In share of expenditure



”Motionera mera”

Nu har du ytterligare en chans att påverka föreningens arbete genom att lämna in en motion.

Påminnelse att lämna motioner inför årsmötet. Enligt föreningens stadgar skall motioner från medlemmar vara styrelsen tillhanda senast 60 dagar före årsmötet.

Då årsmötet kommer att hållas preliminärt i februari 2023 betyder det att motioner från medlemmar skall vara styrelsen tillhanda senast i mitten av december 2022. Inlämnade motioner publiceras i Gadden nr.1/23 innan årsmötet. Motioner kan mejlas till sekreterare Lina Norrsell:

lina.norrsell@bidlingsforetagarna.se

Vad är en motion i en förening?

En motion till årsstämman ska vara en fråga som berör föreningen och alla dess medlemmar och som inte kan beslutas på ett styrelsemöte. Motionen ska innehålla ett konkret förslag för stämman att ta ställning till.

Hur skriver man en motion till en förening?

Här följer tips hur du skriver en motion:

1. Skriv en rubrik som kortfattat beskriver vad ärendet handlar om.
2. Skriv vad ärendet handlar om.
3. Avsluta motionen med att själv föreslå ett beslut som du tycker att årsstämman ska ta.
4. Skriv under dokumentet med ditt namn.
5. Skicka eller lämna personligen din motion till din styrelse.

Källa om motioner: www.forening.se



Bild från studion vid det digitala årsmötet i februari 2022. Nästa år hoppas vi kunna arrangera och kalla till ett fysiskt årsmöte. Foto: Torbjörn Lagerwall



47:e Apimondia i Istanbul

Världskongressen i biodling blev äntligen av efter några års uppehåll pga pandemin. Apimondia var planerad att genomföras i Ryssland men ändrades tidigare i år och flyttades till Turkiet. Biodlingsföretagarna representerades av Kjell Andersson och Mikael Sundström från styrelsen som här berättar om resan.

Text och foto: Kjell Andersson och Mikael Sundström

Vi ankom till Istanbul, staden med 20 miljoner invånare dagen innan kongressen öppnades. Vi anslöt till ett möte med Danska biodlarna som ansökt om att få arrangera Apimondia 2025 för Skandinavien i Köpenhamn. Det var inte klart då vem som skulle vinna striden om Apimondia, det stod mellan Ungern och Skandinavien. Till slut vann Skandinavien som kommer få arrangera Apimondia tillsammans med medlemsorganisationerna i Sverige, Norge och Danmark som tillsammans ska sätta upp ett 49th Apimondia 2025 i Köpenhamn.

Efter Corona-pandemin blev det en förskjutning i ordningen. Apimondia arrangeras normalt vartannat år i någon del av världen. Förskjutningen gör att vi får ett Apimondia redan nästa år och då är det Buenos Aires i Chile som står för värdskapet.

Kongressen var flyttad från Ufa i Ryssland till Turkiet på grund av rådande omständigheter med kriget mellan Ryssland och Ukraina. Den var mycket välorganiserad och intressant trots det korta varslat. Mässan representerades av utställare från nästan alla världens hörn förutom Kina och Ryssland som vägrats inresetillstånd till Turkiet.

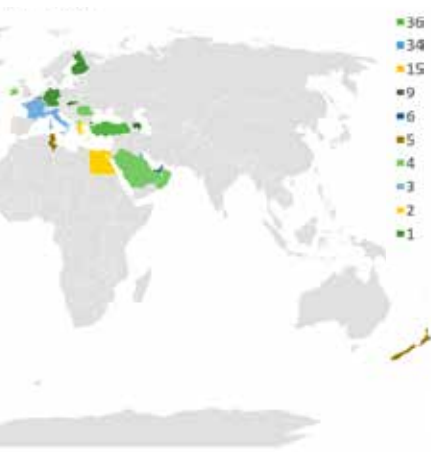
Några innovationer fanns att beskåda som inte visats tidigare b.l.a. en finsk flow-hive kupa i polystyren som går att köpa för runt 3000 kronor. Vidare fanns scanningsutrustningar för att mäta binas aktivitet där en kamera "scanner" monteras vid flustret. Det är alltid intressant att vandra runt bland redskapsfabrikörer och diskutera möjliga lösningar på effektivisering av honungsproduktion – fast visst är mycket är sig likt.

Kongressen består av flera föreläsningssal, vi besökte några av dem varav ett handlade om API-terapi där flera forskare från olika länder pratade om sina testresultat som talar

till fördel för att honung blandat med propolis skulle sänka blodsockret hos diabetiker.

I ett rum samlades presidenterna från alla världsdelar (förutom Ryssland och Kina) för att presentera sina värsta hot mot biodlingen i den del av världen som respektive representerade, det visade sig att problematiken var slående lik, var man en kom ifrån. Miljöhot, fuskhonung, monokultur samt driftkostnader. Presidenten från Nya Zeeland ansåg med all rätt att fuskarna stulit namnet honung för en annan produkt som inte har med honung att göra.

Sista dagen anordnades teknikresor. Vår resa gick till ett laboratorium, Bee & You där produkter innehållande honung, propolis, drottninggelé sammansattes i olika former så som sprayer, tabletter och i burkar. Det fanns flera ton propolis i deras lager, så även drottninggelé och honung. Produkterna säljs över hela världen med stor framgång. Turkiet har importförbud på produkter från bikupan, deras regering tycker att inhemska biodlarna ska klara landets behov. Bee & You har kontrakterat 5 000 biodlare över landet som försörjer labbet med råvaror. Propolisgaller rensas på labbet och analyseras med vad bina smalat hårtser ifrån för växt. Samarbetet mellan biodlarna och Bee & You är knutet till material och utbildning.



HONUNGSTÄVLING

156 sorters honung skickades in till Apimondias tävling. Honungen kom från 44 olika deltagare från 21 länder.

De länder som tävlade var:

Europa: Belgien, Finland, Frankrike, Tyskland, Grekland, Irland, Italien, Makedonien, Rumänien, Slovakien och Turkiet.

Asia: Azerbajjan, Kuwait, Oman, Saudi Arabien, Förenade Arabemiraten

America: Brasil, USA

Africa: Egypt, Tunisia

Oceanien: New Zealand

TÄVLINGSKLASSER

Tävlingsbidragen bedöms av en jury med experter på honung från följande länder: Portugal, Italien, Grekland, Rumänien, Danmark, Sverige och Belgien.

Svenska jurygruppen bestod av fem domare och Viktoria Bassani, Bidrottnings var gruppleddare.

Klasserna är indelade i tre huvudgrupper – "raw", kristalliserad (processed) och ursprungskälla (botanical origin). Till årets tävling anmälades bidragen till 10 olika klasser, numret i början på raderna är antalet bidrag i respektive klass.

Raw

- 34–Class 1. Multifloral honey, forest honey or honeydew from different botanical origins
- 42–Class 2. Monofloral liquid honey or specific honeydew
- 14–Class 3. Crystallized multifloral honey or honeydew from different botanical origins
- 12–Class 4. Naturally crystallized monofloral honey or specific honeydew
- 12–Class 5. Pieces of cut-comb honey displayed in cut-comb containers

Processed

- 08–Class 6. Multifloral liquid honey, forest honey or honeydew from different origins
- 14–Class 7. Monofloral liquid honey or specific honeydew
- 05–Class 8. Soft crystallized multifloral honey or honeydew from different origins
- 04–Class 9. Soft crystallized monofloral honey or specific honeydew
- 11–Class 10. Honey with added products

Botanical origin

72 Multifloral

64 Multifloral coming from 29 different botanical origins:

- 15 Jujube
- 9 Citrus
- 3 Chestnut, robinia, pine
- 2 Manuka, Tilia, sunflower, fir, tawari, thyme, *Conocarpus lancifolius*, frankincense, *Acacia tortilis*
- 1 *Acacia hamulosa*, Assa-Peixe, heather, cedar, oak, fireweed, gum arabic, blackseed, wild olive, *Rhamnaceae*, samar, tupelo, *vitacea*

4 Monofloral with no declared botanical origin.

Apimondia 2023 Chile och Skandinavien 2025

Sugen på att åka till Sydamerika nästa år? Då är det hög tid att börja planera resan redan nu. Biodlingsföretagarna arrangerar ingen resa men planerar att skicka representant från styrelsen genom att ansöka om NPB-stöd.

Apimondia arrangeras 2025 av Sveriges Biodlares Riksförbund, Norges Birøkterlag och Danmarks Biavlerforening (som har vunnit värdskapet för kongressen).

Apimondia Scandinavia kommer att äga rum på Bella Center i Köpenhamn under september 2025. Kongressområdet kommer att fyllas med upp till 10 000 deltagande biodlare, forskare och andra med intresse för biodling.

APIMONDIA
SCANDINAVIA 2025
SWEDEN | DENMARK | NORWAY





LP:s Biodling AB

Av Biodlare För Biodlare

VI HAR ALLT TILL DIN BIODLING!

• SERVICE • KVALITET •

• KUNSKAP • OMTANKE •

0533-631 11

SHOP@LPSBIODLING.SE



@lpsbiodling



LP's Biodling

BUTIKENS ÖPPETTIDER:

MÅN-TORS: 9-15.30

FRE: 9-13.30

FRUKOSTSTÄNGT: 10-10:30

LUNCHSTÄNGT

MÅN-TORS: 13-13:30

TELEFONTIDER:

MÅN-FRE: 8-14.30

FRUKOSTSTÄNGT: 10-10:30

LUNCHSTÄNGT: 13-13:30

Tack för denna säsong!

Vi på LP:s vill upplysa om att kolla över ert behov av material inför kommande säsong redan nu för att vara på den säkra sidan när det kommer till det materiella!



Kolla även in våra nya produkter!











WWW.LPSBIODLING.SE

Nu lyfter vi den svenska – hänger du

Text: Sanna Ohlander
Foto: Torbjörn Lagerwall



Efter månader av hårt arbete kan vi nu med glädje berätta att portalen HONUNGSKOLLEN.SE lanseras i samband med utgivningen av detta nummer av Gadden! En plattform som ska gynna synligheten och försäljningen av svensk honung i butik samt upplysa konsumenten om vikten av att köpa Svensk honung!

Efterfrågan från biodlare har genom åren varit att Svensk honung ska synliggöras till konsumenter för att kunna öka efterfrågan av honung och minska försäljningen av förfalskad honung. För att kunna göra detta behöver kunskapen om honung och andra biprodukter lyftas och spridas.

Enligt de attitydundersökningar som gjordes under 2021 (se Gadden nr 3) visade det sig att 74% av konsumenterna köper sin honung i livsmedelsbutik. Av dessa önskar större andelen att det finns mer information om honung i butik då valet är svårt när man väl står där och ska välja. 68% önskade att det fanns en ursprungsmärkning på burkarna.



honungen med?



Den nationella informationskampanjen har fått beviljat stöd i ett projekt genom Nationella Programmet för Biodlingssektorn, Jordbruksverket. Biodlingsföretagarna är ägare av projektet. En referensgrupp bestående av experter från branschen finns med som stöd under projektet.

Projektansvariga från Biodlingsföretagarna är Sanna Ohlander och Marie Backman.

Följande deltagare ingår i referensgruppen:

- Sveriges Biodlares Riksförbund
- LRF mat&dryck
- Svenska Bin
- Högländets Honung
- Svensk Honungsförädling

→ för dig som vill ha bra koll på honung

Inköparna å sin sida visade sig ha låg kunskap om honung, enbart 8% ansåg att de hade någon kunskap. 43% tar in honung baserad på centralstyrda beslut och 60% av honungen är EU-honung och icke EU-honung. Av inköparna/personalen önskade över 40% att det fanns informationsmaterial till kunderna i butik och skulle gärna sätta upp material i butikshyllan.

Utiifrån detta tog projektgruppen fram ett underlag för hur vi ska lyfta den svenska honungen. Det första som sattes var vilka målgrupper som var aktuella. Det slutgiltiga beslutet landade i följande målgrupper:

- Information riktat till konsument i butik.
- Information riktat till konsument via informationsportal/biodlare/övriga intressenter
- Inköpare/butikspersonal med utbildning och information.
- Information till biodlare hur man marknadsför sig i och till butik

Ovanstående stämmer också överens med vad biodlare har efterfrågat i form av en informationskampanj för att kunna öka försäljningen bland annat i detaljhandeln. Projektet är långsiktigt och pågår under tre år.

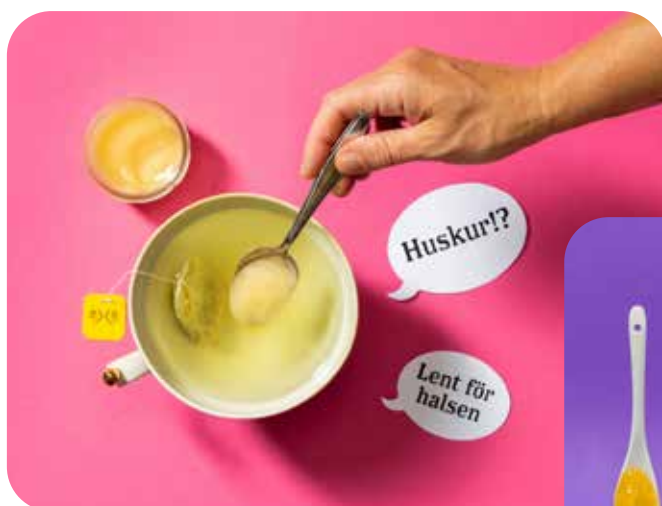


Syftet med kampanjen är att **ÖKA KUNSKAPEN OM HONUNG** hos konsument samt hos butikspersonal och inköpare.

Under det första året har fokus legat på att ta fram ett grundmaterial som kommer finnas tillgängligt på HONUNGSKOLLEN.SE. Under 2023 är huvudfokus att få ut materialet i butik samt till biodlare och konsument.

Målet är att konsumenten ska kunna ta del av informationen via en plattform (honungskollen.se samt @honungskollen.se) och i butik. Detta för att konsumenten ska kunna göra ett mer kunskapsbaserat val vid köp. Då 74% (enligt tidigare undersökningar) av konsumenterna köper sin honung i livsmedelsbutik är det ett av huvudfokuserna för projektet och kampanjen.

Butikspersonal samt inköpsansvarig ska kunna ta del av ett utbildningsmaterial för att öka sin kunskap om honung. Genom detta ökar deras möjlighet att hjälpa konsumenten i deras val. Den kunskapen ökar också möjligheten för biodlaren att nå ut med sina produkter och synas i butikshyllan.



När du som konsument köper honung bidrar du till den biologiska mångfalden och stöttar biodlingen och lantbruket på platsen.





Honungsprovning med vänner?

Testa honungens smakkompisar och laga mat tillsammans. Hämta infoblad om honungsprovningen på >>> honungskollen.se

Därför startar vi plattformen HONUNGSKOLLEN.SE där alla, som är intresserade och nyfikna, på ett enkelt sätt ska kunna ta reda på vad honung är, hur man gör ett bra val i butiken och hur man kan använda honung i vardagen.

Materialet till konsumenten består av ett flertal olika delar som alla finns tillgängliga i steg ett på honungskollen.se. I steg två kommer så mycket av materialet som möjligt att finnas tryckt och spridas i butik och via biodlare. Utöver det kommer det även att göras en kampanj i sociala medier.

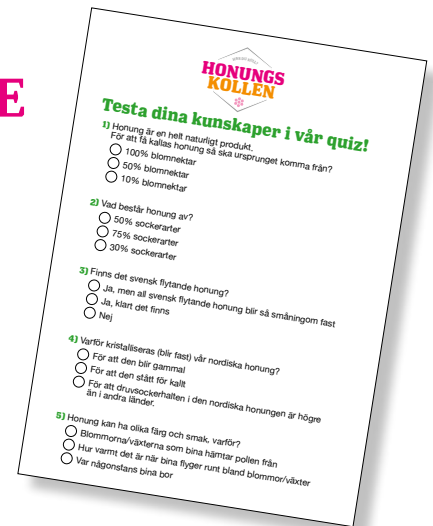


Material för konsument, butikspersonal och inköpsansvariga på **HONUNGSKOLLEN.SE**

Utöver material riktat till konsument har vi tagit fram ett material till både butik och biodlare för att gynna försäljningen och synligheten.

Flera enheter finns tillgänglig för konsument men är även det material som kommer att tryckas upp och vara synligt i butik under 2023:

- Informationstexter
- Utbildningsfilm om vad honung är
- Quiz
- Honungsprovning
- Informationsbroschyr
- Inspirationsbroschyr



Testa dina kunskaper i honung, gör **QUIZEN** på honungskollen.se





HÄR DU KOLL?
**HONUNGS
KOLLEN**

Tips om att hålla en honungsprovning
hemma med gäster



PLANERA provningen!
HUR ska honungen
presenteras?
Vilka **SMÄKKOMPISAR** ska
honungen få som sällskap?

Berätta om vad honung är – det finns material
att ladda hem från honungskollen.se. Använd
brochuren från honungskollen.se och varför
inte visa den korta filmen om honung? Vi
rekommenderar att prova max 4 olika sorters
honung vid ett tillfälle men fler gånger så säkert att
testa.

Köp hem gurka och äpple som kan ätas mellan
provning av de olika sorterna. De hjälper till att
neutralisera smaken i munnen. Köp hem olika
smakkompisar till honungen för att uppleva
grundsmakerna och skillnaderna hur smaken
utvecklas. Se listan till höger.

Honungens smakhjul och formulär till provning
en finns på följande adress:



**HONUNGS
KOLLEN**

Testa och smaka
HONUNGS PROVNING

Smakkompisar

Duka upp en buffé med smakkompisar som
passar bra ihop med honungsprovningen. Testa
vilken som passar bäst med de olika varianterna
man får av grundsmakerna tillsammans med ho-
nungen. Ni får garantierat en smakupplevelse och
kanske nya insikter om honung vad honung är.

- **Sötma** – ost, chark, saltgurka, grönmogelost
- **Sötma** – rödgrödd, päron, hallon, mjölk, grön ärtor, morötter, saltgurka, betor, cheddar
- **Syra** – citron, tomat, o tomatspur, svarta vinbär, yoghurt, äpple, lingon, get- och fläsk, vinäger
- **Beaka** – endive, choklad, brysselkål, radicchio/savoykål, rågbröd, timjan, persilja
- **Umami** – lagrad ost, soja, svamp, valdörter, toki, anis
- **Fett** – kycklinglår, entrecôte, gräddor, nötter, smör, olja, avokado
- **Netta** – chili, ingefära, rucola, radis, stark korv, senap, sambal oelek

QUIZ

Har du koll på honung? Testa kunskaperna hos dig själv och gästerna. Fyll i att skriva ut från honungskollen.se



Bo & Susanne Herou: Häradsdomaregården HB
haradsdomaregarden@gmail.com

På Österlen driver jag och min hustru
Häradsdomaregården HB med bland annat biodling
och annan grön småskalig verksamhet.

Vår favoritsysselsättning inom biodlingen är att
sitta i fruktträdgården när fruktträden blommar
och dricka kaffe.

Vi hyr ut bisamhallen till pollinering, vanlig
honungsproduktion och -försäljning, öppen
biodling och föreläsningar, bland annat för skolor.
Vi har sysslat med biodling sedan 1982, en tid
då miljöhänsyn var sällsynt. Vi är nyblivna
medlemmar för vi ser ett behov av att biodlare blir
mer aktiva som lobbyister mot företag och politiker.

Jan Ots, Järlåsa i Uppland

Jag är uppvuxen med biodling i Norrbotten. Efter
ett långt uppehåll startade jag om för några år
sedan och har min biodling i Järlåsa i Uppland.

I år studerar jag vid kursen "Yrkesbiodling och dess
biprodukter" vid Fristads Folkhögskola. för att
förvärva formella kunskaper för att systematiskt
sköta och rationellt hantera en biodling med syfte
att utveckla ett hållbart biodlingsföretag.

Än så länge säljer mitt företag endast honung men
jag hoppas kunna lansera några nya produkter
nästa säsong.

Vårundersökningen är favoritsysslan – när naturen
vaknar till liv efter vintern och bina avklarar
rensningsflygningen och kommer igång med samla
pollen.

Jag blev medlem för att jag anser att BF:s arbete
med informations- och påverkansarbete är
särskilt viktigt givet den turbulens som finns i
vår omvärld med ökade energi- och råvarupriser
och fragmenterad honungsmarknad. Det
behövs en stark organisation som företrädare
biodlingsföretagarnas intressen. Och jag hoppas
att delta i BF:s konferenser.



**HONUNGS
KOLLEN**
Honungens smakhjul



Leta och försök identifiera honungens smaker i hjulet. Du kan äta gurka eller äpple mellan
provning av de olika sorterna för att neutralisera smaken i munnen. Prova sen honungen
till olika smakkompisar och se vad den passar tillsammans med. Upplev skillnaderna hur
smaken utvecklas och ändras beroende på om du får söta, beska, söta, fett eller syrliga
smaker tillsammans med honungen.

**HONUNGS
KOLLEN**

Honungsprovning

Prova inte för många olika sorter samtidigt. Välj ca fyra olika sorters honung med olika
konditioner, färg och ursprung. Eller det kan vara en utmaning att till exempel prova en
liknande honungssort och att jämföra dem sinsemellan och upptäcka skillnaderna.

HONUNGENS FÄRG

	Nästan vit	Gulvit	Ljusgul	Halmfärgad	Gulbrun	Brun	Rödbrun
1	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
2	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
3	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
4	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

HONUNGENS DOFT

	Blygsam	Tydlig	Intensiv
1	☐	☐	☐
2	☐	☐	☐
3	☐	☐	☐
4	☐	☐	☐

HONUNGENS AROMER / SMAKER

Hö / Nötter / Kryddig / Mint / Citrus / Blommig / Fruktig / Bränd / Kola / Gräs / Örter /
Parfym / Torkad frukt / Stickig (ärvänd smakhjul för att beskriva smaker)

	1	2	3	4
	☐	☐	☐	☐

HONUNGENS SMAKSTYRKA

	Mild	Smakrik	Extra smakrik
1	☐	☐	☐
2	☐	☐	☐
3	☐	☐	☐
4	☐	☐	☐

Smakkompisar

**Vad har man
egentligen
honung till?**

När vi färdigt runt så är större an-
delen av svaren att man använder
honung i en varm kopp te, på filen,
gröten eller yoghurt och i dress-
ingar och marinader. Men det finns
så många fler råvaror och maträtter
där smaken framhävs när man an-
vänder honung.

Honung ingår i grundsmakerna
sötma och den i sin tur är känd för
att balansera bland annat fetta,
beska, söta och syrliga smaker framhäva
umami. Vilket i sig innebär att när
man tillätter söta till andra smaker
händer något med smaken och
upplevelsen av råvaran.

Om du normalt sett använder
socker som sötnings i din matlag-
ning, testa att använda honung
istället. Men minsk mängden till ca
hälften och upp till två tredjedelar.
Då honung är sötare än socker.



Sälta

Vad händer när du gör en marinad
eller glasser med honung och
pendlar skaldjur eller sidfläsk med?

Har du tänkt på att
sälta kan framhäva och
förstärka både söta
och umami?

Har du en salt råvara och du
adderar honung i receptet kommer
både det en fin samordning balans i
rätten. Genom att använda honung
istället för socker kan du minska
på mängden söta men ändå få
ut mycket smak. Du kan dessutom
experimentera genom att testa olika
sorters honung.

TIPS:

Har du saltat maten
för mycket? Ta i en liten klick
honung för att dämpa saltan.
Stek strimlad bacon, ringla över
honung, salta och peppa.
Servera med ärtor och pasta!
Enklaste tillagget gör du med
saltgurka, honung och smetana.
Bara att lägga upp och servera!



Honungsbar med 90 sorter slog rekord

Under mathantverksfestivalen Terra Madre Nordic slog Svenska Bin och Biodlingsföretagarna rekord med en honungsbar dit mer än 90 olika honungar samlats in. Ett helt unikt utbud och utan konkurrens det största urvalet honung samlat på samma ställe i Sverige.

Text & foto: Anna Lind Lewin, Svenska Bin



Sanna Ohlander och Marie Backman från BF ansvarade för planering och genomförande av Terra Madre Nordic tillsammans med Anna Lind Lewin. På plats i tältet fanns flera medlemmar från BF som hjälpte till att hålla i provsmakning från honungsbaren, försäljning och berättade om honung för besökarna.

Från vänster i bild: Chatarina Berglund från Säljans Bigårdar, Monique Widingsjö från Morkarla Bigårdar, Lina Norrsell från Linas och Binas, Linda Klintefjord från Klintefjordens Skafferier och Marie Backman från Marias Bihantverk. Förutom dessa personer var även Viktoria Bassani på plats och förberedde tillsammans med Linda Klintefjord honungsprovningarna.

De välfyllda hyllorna i Honungsbaren blev en riktig magnet för besökarna, och samlade också många av de biodlare som var på plats till samtal om smak och konsistens. Syftet med att Honungsbaren var att visa på vilken smakvariation och mångfald som finns och hur honungen bär på smaken av en plats.

– Var bina flyger och hämtar mat, vilket väder det är och hur växterna blommar påverkar vilken skörd det blir. Det kan till och med vara skillnad på de olika ramarna i en och samma kupa, berättar Viktoria Bassani, biodlare och utbildad sommelier.

Svenska Bin och Biodlingsföretagarna höll smakprovningar ledda av biodlaren Linda Klintefjord, som just nu utbildar sig till honungssommelier i Bologna.

– Här har vi mött nyfikna besökare från hela världen. Vi fick väldigt många positiva reaktioner på mångfalden och en italiensk grupp menade att värsvenska honung skiljer sig väldigt mycket från den sydeuropeiska. För dem blir det väldigt exotiskt med smakerna som kommer ur den svenska floran.

Till provningspaletten valdes så tydliga sorter som möjligt – raps, hallon, lind, maskros, ljung och bovete, samt en bit kakhonung.

– Många har en bild av att svensk honung smakar likadant, och om det finns skillnader så baserar man den på färgen. Men raps och lind har ju samma färg och smakar ändå olika.

Linda menar också att konsistensen tillför en dimension.

– Det påverkar smakupplevelsen om honungen är flytande, fast och smidig eller kristalliserad och sockrig.

Matjournalisten Dan Saladino, som dokumenterat världens mest hotade mat och matprodukter, deltog i en provning.

– Mångfalden blir tydlig när man ställer de olika honungarna mot varandra så här, det väcker min nyfikenhet.

Honungsbaren är en gemensam satsning från Svenska Bin och Biodlingsföretagarna. Honungarna i baren kom från Sverige, Åland, Norge, Finland och Danmark.

Helgen 2–3 september delades också utmärkelsen Sveriges Bästa Honungsbutiker ut till 6 pionjärer inom handeln.



Ost och honungsprovning i Eldrimners Smakverkstad, en provning som leddes av Martin Ragnar. Biljetterna såldes slut på nolltid och responsen var mycket positiv. Deltagarna gick sen till Svenska Bins och BF:s tält för att botanisera vidare om honung.



De är Sveriges Bästa Honungsbutiker!

Med utmärkelsen Sveriges Bästa Honungsbutik vill Svenska Bin och Biodlingsföretagarna sätta fokus på frågan om honungskvalitet och ursprung och inspirera butikerna att lyfta fram den lokala honungen.



Bland vinnarna fanns Honungsriket.se, Paul Taylor Lanthandel i Sundbyberg, Sjöfallets Honung & Musteri i Grytgöl, Rot Butik & Kök på Södermalm i Stockholm, Petersborgs gårdsbutik på Österlen och Gustaf & Linnea på Gotland.

– Undersökningar som Biodlingsföretagarna gjort visar ett stort glapp mellan butikernas kunskap och kundernas ökande intresse för svensk och lokal honung. Vi ser att honung är en outnyttjad resurs. Butikerna kan koppla honungens smaker till regionens unika flora och har också möjlighet att ta ställning för ökad hållbarhet genom att stötta honungsbinas pollinering av lokala grödor, säger Anna Lind Lewin, kommunikationsansvarig på Svenska Bin. Därför är vi glada att kunna lyfta årets pionjärer och föregångare. Diplomen delades ut av Christina Möller och Stefan Eriksson under matfestivalen Terra Madre Nordic på Djurgården 2–3 september. Gustaf & Linnea och Paul Taylor lanthandel kunde inte vara på plats, utan mottar pris vid senare tillfälle.





Törebody Vax

**INLÄMNING AV RAMAR OCH VAX
1 OKTOBER - 31 MARS**

Vaxet ursmält, ramen desinficerad.
Vi har även föreningspris på vaxhantering.

**Hos oss kan du välja cellstorlekar
4,9 5,1 och 5,3 mm och drönarvax**

Ange cellstorlek vid beställning!
Saknas uppgift levereras 5,1 mm.

Vi rengör varje parti för sig. Märk med namn, adress, tel nr och kolliantal. Ska vi kassera några ramar efter rensningen?
Skriv "eldas" på kollit. **Max 20kg/kolli!**

Särbehandling. Många biodlare vill ej ha Apistan eller thymolrester (t.ex. från Apiguard) i sitt vax. Därför särbehandlar vi ditt vax om du skriver ett intyg med namn, adress och tel nr och märker dina kollin med "SÄRBEHANDLAS".

**Våra återförsäljare och depåer hittar du på
www.biredskapsfabriken.se**

**Vi rengör och valsar ditt vax
och desinficerar dina ramar.
Det har vi gjort sedan 1940-talet.
Vi är godkända hos
Jordbruksverket och KRAV.**

Jordbruksverket
Regnr SE468013



KRAV-godkänt
renseri

**BIVAX KÖPES!
DAGSPRIS**

**Tänk på att ta
vara på vaxet!**

VAXKAKOR
Egen
tillverkning

Öppettider: Mån-Fre 09.00-16.00
Lunchstängt: 12.30-13.30
Stängda dagar se
www.biredskapsfabriken.se

MS Biredskapsfabriken AB
Törebody
info@biredskapsfabriken.se
Sedan 1941
www.biredskapsfabriken.se

Allt för biodlaren
Stor som liten

Alternativa analysmetoder

I debattartikeln i förra numret av Gadden beskrevs de befintliga äkthetsanalysernas obefintliga förmåga att avslöja fuskhonungen eller dess förmåga att bevisa äkthet. Jag hade tänkt svara på den genom att följa ett logiskt resonemang underbyggt av fakta i den här debattartikeln. Tyvärr så har inte tiden räckt till att få officiella svar som faktaunderlag.

Debattartikel: Fabian Lindhe, yrkesbiodlare

Jag tar istället möjligheten att ställa frågorna genom den här insändaren och även direkt till livsmedelsgrossister med hopp om att få svar och med förhoppning, en förklarande artikel. Frågorna som jag vill ha svar på är.

- 1) Hur stor är en normal batch av butikshonung?** Dvs hur många burkar och/med äkthets certifikat?
- 2) Skulle Honungsringen kunna få tillgång till era äkthetsanalyser och göra egna analyser på samma honung?**
Det analysresultaten kan då jämföras för att klargöra hur representativt ett prov på 50 g analys honung kan vara i relation till en batch på 20 000 kg?
- 3) Varför blandar ni honung från upp till fyra olika länder i era burkar?**
Honung på världsmarknaden säljs i batcher om 20 ton, det måste vara en kostnad att blanda och hålla reda på spårbarheten som borde likna en telefonkatalog i tjockleken om man blandar 4 batcher om 20 ton.
- 4) Ni säljer honung från Kina, skulle ni via er spårbarhet kunna sätta oss i kontakt med några av de kinesiska biodlare som producerar honungen?**

Fråga 1 och 2 fick jag inspiration till i våras då jag fick en exportförfrågan på min honung. Företaget efterfrågade en analys som bekräftade att det var äkta honung.

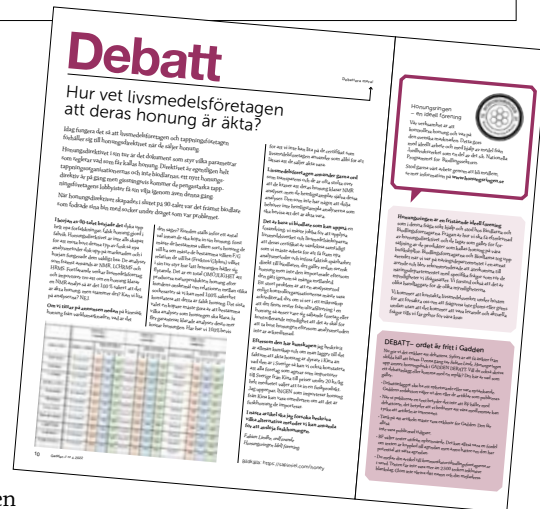
Det tar oftast ganska lång tid att göra en analys. Jag erbjöd dem istället att få med analysen på min honung som gjordes på förra årets skörd, då Honungsringen jämförde analysresultaten mot importerad honung. Företaget var helt nöjd med analysen, trots

att den inte hade någonting att göra med den faktiska honungen de ev skulle köpa. Årets honung var ju inte ens skördad då men redan fanns det en analys som sa att den var äkta!

Men om vi pausar, tar ett djupt andetag och funderar på vad det egentligen är vi säljer. En unik naturprodukt som varierar – från bigård till bigård, slungning till slungning och garanterat från år till år. Vi säljer inte en statisk produkt som lätt låter sig garanteras via mätvärden. Den variationen hittar vi dock inte i butikernas aldrig sinande tillgång till "honung" som alltid är likadan.

Vi hittar en massa saker när vi tittar på importerad honung i mikroskop som inte finns i den svenska, t ex så är det vanligt att hitta enorma volymer av bakterieskal. Var kommer de ifrån? I honungsdirektivet finns det ingenting som säger att det inte får finnas bakterieskal i honungen, så det är inte ett skäl för utslagning. Ibland hittar vi pollen som garanterat är tillsatt i honungen. Det syns på fördelningen i honungen samt att pollenkornen är mycket mindre indränkta än om de varit med i hela processen. Vid andra tillfällen upptäcker vi att det finns det väldigt lite pollen och honungen runt pollenkornen är kliniskt ren. Det tyder på ultrafiltrering med iblandning av ca 30 % honung som inte är ultrafiltrerad. Man kan via NMR också hitta sockerarten Mannose i "honung". Vissa säljare skryter med att deras honung är "Mannose safe". Problemet är bara att Mannose är en industriell sockerart och kan absolut inte samlas in av bin.

Det har tillsats en utredning efter krav från EU om hur Sveriges arbete mot livsmedelsfusk



kan göras bättre. Utredningen ska vara klar 2023. Jättebra att den genomförs, vi kommer pusha för att bli hörda. Jag hoppas att vi kan komma bort från idén att, om "honungen" följer ett antal mätvärden så är den äkta, när man i en annons samtidigt ser att det direkt måste vara fråga om förfalskning. Är det t ex möjligt att en batch på 200 ton har exakt samma färg eller att alla 200 ton skulle ha samma vattenhalt och HMF-värde?

Nej, för att få det resultatet skulle man behöva ett kärl som rymmer hela batchen och röra om under hela tapp-processen. Genom att använda sig av logik och sannolikhet, kan man direkt slå ut mycket "honung" som falsk, oavsett analyser och mätvärden. Jag skulle till och med vilja påstå att all honung som är homogeniserad inte längre ska betraktas som naturprodukten honung, den borde gå under benämningen industriehonung.

DEBATT– ordet är fritt i Gadden

Fabian Linde, yrkesbiodlare fortsätter med ämnet honungsfusk i GADDEN DEBATT. Vill du också skriva ett debattinlägg eller komma med en replik? Det här är vad som gäller:

- Debattinlägget ska ha ett nyhetsvärde eller vara nytänkande. Gaddens redaktion väljer ut den eller de artiklar som publiceras.
- När vi publicerar en text betyder det inte att BF håller med debattören, det betyder att vi bedömer att våra medlemmar kan tycka att artikeln är intressant.
- Tänk på att artikeln måste vara exklusiv för Gadden. Den får alltså inte vara publicerad tidigare.
- BF väljer texter utifrån nyhetsvärde. Det kan alltså vara en fördel om texten är kopplad till agendan men ännu bättre om den har potential att sätta agendan.
- Du mejlar din artikel till kommunikator@biodlingsforetagarna.se i word. Texten får inte vara mer än 2.500 tecken inklusive blankslag. Glöm inte skriva ditt namn och din mejladress.

Elitdrottningar & Bruksdrottningar



av Buckfast

Österlenhonung
Buckfast -H.A.L
www.osterlenhonung.se

Följ oss på Facebook
Östelenbuckfast

Har du koll på dina bin?



FRISTADS FOLKHÖGSKOLA

**HITTA DIN
FRAMTID.**

Utbilda dig till

YRKESBIODLARE

Ansökan öppen 26 sept till 23 okt

Kursen förbereder dig för att självständigt kunna bedriva yrkesmässig biodling - som anställd eller egenföretagare. Kursen går på halvfart/distans med 1 träff på skolan per månad. Kurstid: v 9 - 47.

Mer information och ansökan hittar du på:

www.fristads.fhsk.se/yrkesbiodlare




Mjödhamnen

Expedition
LOKALT MJÖD

www.mjodhamnen.se



**Bee Nutrition Science
DULCOFRUCT
SKANDINAVIA**

**Specialanpassat foder till
avläggare och drottningodling!**

Både till avläggare och drottningodling är ett tillskott av flytande foder tillsammans med protein av stor betydelse. Vi föreslår **ApiTotal** eller **ApiNectar Plus** i kombination med **Super Protein Pattie**.

12,5% PROTEIN

**Du hittar alla våra produkter på
www.dulcofructskandinavia.se**

Allt bifoder och tillskott som dina bin behöver samlat på en plats!

Dulcofruct Skandinavia, Förslövsvägen 131, 266 98 Hjärnarp
dulcofructskandinavia@gmail.com • 070 2061994

EurBee kongress i Belgrad



Foto samtliga bilder Björn Gustavsson.
Bild 1. Invigning av EurBee 9 i Belgrad med uppträdande av folkloristik

Efter flera års uppehåll, på grund av Covid-19, var så dags för en ny EurBee-kongress som denna gång gick av stapeln i Belgrad den 20–22 september.

Behovet för en återsamling inom biforskningen var uppenbart stor då konferensen samlade över 300 deltagare. Kongressen arrangerades av universitetet i Belgrad på uppdrag av "The European Association for Bee Research" (EurBee).

Man kan konstatera att kongressen spände över ett stort område med föredrag om bisjukdomar, genetik, immunitet, ekologi och biodiversitet, pollinering och biflora samt många andra specialområden. Inte mindre än 146 föredrag och 150 posterbidrag presenterades under de tre dagarna. Det fanns tre salar med parallella seminarier. På kvällarna underhölls vid med utflykter och trevliga middagar.

Föredragen var ofta mycket vetenskapliga så det krävdes koncentration för att hänga med i resonemanget. Eventet samlade toppforskare från Europa men även till viss del från hela världen. EurBee är en plattform för europeisk forskning inom apidologi (läran om honungsbin). Presentationerna handlade inte bara om honungsbin utan även humlor och solitärbin.

Förvildade svärmar – Dagen innan kongressen erbjöds COLOSS-medlemmar en rundvandring i Belgrad för att titta på förvildade honungsbin (bild 2a och 2b). Det var tyvärr kylig väderlek och regnet hängde i luften under vandringen så bina var inte speciellt aktiva. Vandringen tog hela fyra timmar och vi fick se många hål i fasader och träd där honungsbin levde förhållandevis bra.

Dessa förvildade samhällen (totalt 54

identifierade) ingår i en studie där man jämför DNA:t mot hållna bin och det presenterades resultat under konferensen som visade att de vilda svärmarna utgjordes av större genetisk diversitet jämfört med hållna honungsbin (Davidovic, S. et al.).

Det fanns en mängd intressanta föredrag och postrar under de tre dagarna och det skulle fylla många sidor i tidningen att berätta om dem alla. Därför har jag valt att hämta några axplock specifikt om bisjukdomar från kongressen som kan intressera biodlare i Sverige.




**Jordbruks
verket**

Björn Gustavsson
bihälsokonsulent

• Tel: 073-856 43 12
bjorn.gustavsson@jordbruksverket.se



Bild 2a:
Rundvandring i
centrala Belgrad. Vild
svärm som slagit sig ner i ett pagodträd i en park.

Bild 2b: Det är vanligt att honungsbin hittar boplatser i fasader på gamla byggnader. Bilden togs vid en rundvandring i centrala Belgrad.

Täckvaxet för honung är av annat slag
och förlänger hållbarheten
– ingen koldioxid eller andra molekyler
kan tränga igenom

Hur får puppan syre under vaxlocket?

Bivax är ett tätt material som bina använder för att lagra honung och skydda yngel under utveckling. Kubasek, J. et al. från Tjeckien ställde sig frågan hur en puppa med yngel kan andas genom ett ogenomträngligt vaxlock. Forskarteamet mätte gasförändringen (CO₂) i puppan och fann att det existerade ett gasutbyte i täckvax hos yngel medan täckvaxet i honungsramar fullständigt hindrade gasutbyte. Sammanfattningsvis kom man fram till att täckvaxet är konstruerat med mikroporer för att möjliggöra ynglets respiration. Täckvaxet för honung är av annat slag och släpper inte igenom koldioxid och andra molekyler i syfte att förlänga honungens hållbarhet.

Vilda biarter har virus – Deformed wing virus (DWV), som sprids med varroakvalstret, orsakar globalt stor skada och hög vinterdödlighet hos honungsbin. I Polen (Gajda, A. et al.) har man under några år kikat på hur vanligt viruset (DWV) är hos honungsbin jämfört med vilda biarter i naturen (humlor och solitärbin). Resultaten visar att andelen infekterade vilda biarter var högre jämfört med hållna honungsbin (biodling). Däremot hade honungsbiet på individnivå en högre intensitet av DWV än de vilda biarterna. Man tittade även på miljön för hållna honungsbin som var



Bild 3a och 3b. Bilder på olika sorters flytande honung från "Nas med" (vår honung) fabrik som ägs av det serbiska biodlarförbundet.



klart mer infekterade i urban miljö än hållna honungsbin i jordbrukslandskapet. Forskarteamet menar att det är slående att så många vilda biarter bär på viruset, och det antas dessutom att det sker en spridning från honungsbin till vilda bin genom att många växter besöks av båda grupperna.

Lägre parasittryck i förvildade svärmar – I en tysk studie har trycket av parasiter (22 olika mikroparasiter undersöktes) med hjälp av qPCR i förvildade honungsbin jämförts med bin hållna i kupor (biodling). Parasittrycket var lägst i nybildade vilda svärmar, intermediärt i övervintrade förvildade svärmar och avläggare. Störst mängd parasiter återfanns bland övervintrade bin och svärmar i hållna kupor. Forskarna menar, tack vare studien, att förvildade honungsbin i sig knappast påtagligt bidrar till spridning av bisjukdomar, men mer forskning krävs för att underbygga teorin (Kohl, P et al.).

Temperatur vid behandling av varroa

– Några italienska forskare har undersökt effekten av oxalsyra-dropp hos honungsbin vid olika temperaturer under två år (Garrido, C. et al.). Man tillförde 4,2 procentig oxalsyra i 60-procentig sockerlösning (totalt 46 samhällen ingick i studien). Vinterbehandling gjordes vid så låga utomhustemperaturer som -9°C och sommarbehandling gjordes, efter att drottningen har burats in i 25 dagar, vid en temperatur på hela 40°C. Effekten av oxalysrabehandlingen var mycket god i hela temperaturspannet; andelen döda varroakvalster uppgick i vardera av behandlingarna till minst 95 procent.

Nya medel mot varroa – Nya medel för att kontrollera varroa genomgår studier för effekt på kvalster och rester i vax och honung. Litiumcitrat är ett salt som kan bli användbart i framtiden som alternativ till organiska syror och andra läkemedel. En forskargrupp i Serbien har testat olika koncentrationer både genom dropp och genom tillsats i binas föda (Stanimirovic, Z. et al.). Preliminära resultat

visar mycket god effekt på varroakvalstret, till och med signifikant bättre än vid jämförelse med Amitraz och oxalsyra. Honungen i yngelrummet uppvisade dock signifikant förhöjda halter av litium i honungen.

En tysk forskargrupp, Rein C. et al., har undersökt effekten av litiumklorid på varroa och fann mycket hög dödlighet för kvalstren, men öppna biyngel löper dock stor risk att dö under behandlingen varför detta medel främst bör användas i yngelfria samhällen.

Oxalsyrearemsor – Sommarbehandling av varroa med cellulosaaremsor impregnerade med oxalsyra och glycerin är en relativt ny metod som är mycket omdiskuterad på grund av varierad effekt och relativt höga restsustanser i honungen. En tjeckisk forskargrupp har genomfört ett mindre experiment med cellulosaaremsor av oxalsyra + glycering mot droppmetoden av oxalsyra under sommaren. De fann att remsorna hade låg effekt mot varroakvalstret jämfört med oxalsyradroppning. Man mätte även den antimikrobiella aktiviteten i hemolymfan och konstaterade emellertid en högre aktivitet i de samhällen som behandlades med remsor.

De flesta av de ovannämnda resultaten i studierna är preliminära och ännu inte granskade för publicering i vetenskapliga tidskrifter. Därmed bör man vara försiktig att dra för stora slutsatser av det som framförts i denna artikel,

Om två år är det dags för en ny EurBee-kongress. Efter omröstning i EurBee-kommittén beslutade man förlägga nästa kongress i Tallinn i Estland hösten 2024.

Källa: Abstract Book. EurBee 9, 9th European Congress of Apidology, 20-22 September 2022, Belgrade, Serbia.



Foto på lyftkran och utrustning
vid pollineringsuppdrag lånat av
Håkan Albrektsson, Österlenhonung.

Tillbakablick på rationell biodling och honungspriser 1988

Denna debattartikel publicerades 1988 och finns på USB-stickan du får som medlem. Den är fortfarande aktuell i sitt ämne – hur du beräknar kostnader och arbetstid i ditt företag för en rationell och effektiv biodling samt prisättning på bulkhonung.

Vet du hur lång tid det tar att montera, tråda och vaxa 1000 ramar? Eller antal besök du behöver i bigårdarna en säsong och hur lång tid varje arbetsmoment tar? Hur lång är din körsträcka mellan bigårdarna och hur mycket bränslekostnader blir det nästa år? Viktiga parametrar att veta för att kunna göra din biskötsel plan och planera ekonomin för nästa år.

Artikeln är också högaktuell då branschen kämpar med lönsamhet med sjunkade prissättning på bulkhonung och honung på burk. Beräkningarna baseras på priser från 1988 – bulkpris för honung 18 kronor/kilot och arbetstid beräknas med 77 kronor per timme. Vad blir det omräknat till dagens priser?

Det finns information på SBCs hemsida om konsumentprisindex och hur man kan räkna om priserna från 1988 till vad de skulle motsvara idag.

Text: Marie Backman

TIMLÖN I BIODLING

För att kunna utveckla vår näring behöver vi lära oss mer om våra arbetsmetoder. Det är ganska svårt att få grepp och börja reda ut ett sådant problemkomplex. Vår börjar man?

Vissligen har vi försökt att få SLU in på dessa spår men deras verklighet ligger fjärran från vår så det är nog inte mycket att hoppas på.

Under sommaren har jag noterat arbetstiderna för en del moment i biodlingen. Noteringarna har blivit mycket ungefärliga, men ger ändå en förvånansvärt god information om man bara vill använda den.

Genom att inte mäta deltidar med allt arbete det skulle innebära utan bara titta på dagsresultaten så har jag fått genomsnittstider. Av noteringarna framgår klart tider/dagar och vilka bigårdar jag tog. Idén är inte att bräcka varandra med korta tider för att visa att "så här snabb är jag". Och inte heller att påvisa hur enormt mycket tid en yrkesbiodling måste ta. Nej det gäller mer att lägga pussel med de olika arbetsmomenten för att få fram en helhetsbild. Hur lång tid tar sommarens bigårdsarbeten respektive hemarbetet.

Vid en sådan här genomgång måste man räkna bort tiden för eget arbete på investeringar, exvis nya geniala maskiner eller en ny lagerlokal osv.

Om vi börjar vårt räknande från den avslutade invintringen året innan så gör jag normalt en kontroll av alla bigårdar varannan månad för att återställa efter eventuella nedblåsta träd, omkullblåsta kupor eller nyfikna skidåkare. Det tar totalt ca 5 minuter per samhälle, innefattande två resor dec/jan och feb/mars samt uttryckning när folk ringer och talar om att något hänt.

Nästa vända handlar om foderkontroll och kontroll att det finns riktig yngelsättning i kupan. Med lite rök så går dom undan tillräckligt utan att lyfta någon ram. Nu sker sammanslagning av felaktiga och svaga samhällen i varje bigård. Totalt tar detta ca 4 minuter.

Sedan kommer något som tar tid, märkning av alla omärkta drottningar från föregående år. Dom gamla är väl inget problem att finna men dom omärkta tar lite tid. Samtidigt görs en sjukdomskontroll i yngelutrymmet. Det tar totalt ca 12 minuter.

Sedan handlar det om att skifta lådor och sätta på 3:dje lådan samt kontrollera att dom har rensat botten. Inklusiv lastning av bilen och resorna så tar detta 6 minuter.

DEBATT

Svärmskontroll samt påsättning av nya lådor innebär för mig besök var 10:e dag från 25/5 till 15/7 och det blir för detta moment 4 besök, vardera 6 min vilket totalt blir 24 minuter.

En besöksrunda inom denna tid kommer just när det är dags att göra avläggare. Denna runda tar 10 minuter per samhälle och då får ungefär vart tredje samhälle ge en avläggare.

En besöksrunda inom samma period brukar ge utdelning i honungsskörd. Eftersom jag plockskattar så tar det tid, samtidigt görs givetvis en svärmskontroll. Totalt går det åt 18 minuter per samhälle och det känns. I tiden är urlastningen inräknad men inte någon slugningstid.

2:a skörden, omkring 20/7 innebär också en nedbantning till 3 lådor, jag kör med lågnormal. Den tog i år ca 9 minuter per samhälle.

Nu närmar vi oss upploppet, höstrevision, yngelkontroll, drottningbyte och placering av allt yngel i bottenlådan, brukar ta sina modiga 12 minuter per samhälle.

Sista punkten är fodringen, 1:a och 2:a hinken samt hämtning av returhinkarna tar ca 12 minuter. Och så är säsongen över.

Summerar vi nu så finner vi detta:

Vinterkontroll	5 minuter
Foderkontroll o äggläggning	4
Drottningmärkning	12
Skifta lådor + tredje lådan (botten) ..	6
Svärmskontroll + nya lådor 4 x 6 =	24
Svärmskontroll + avläggare	10
1:a skörd + svärmskontroll	18
2:a skörd + ner till 3 lådor	9
Höstrevision, yngel plac. m m	12
Fodring 1:a och 2:a + retur	12

Totalt ca ca ca 112 minuter

Räknar vi med två timmar per samhälle för bigårdsarbete per år så tror jag att det stämmer för de senaste åren. Det har då handlat om 210...230 samhällen och en totalskörd på 13 till 15 ton. Med dessa siffror som grund kommer jag att försöka få bort en del onödiga resor eftersom resorna här står för ca 25% av totaltiden.

En jämförelse mot andra driftsmetoder kan göras med dessa siffror som grund. Vi har testat mot ett par andra och fått intressanta resultat. Försök att jämföra med din egen arbetsmetod ! !

Fortsätter vi genomgången av de olika arbetena som förekommer i vårt biodlande så har jag här försökt att uppskatta tiden även för hemarbetena.

Underhåll av bigårdsmaterial det vill säga kupor, ramar m m byte av vax samt lagring av materialet som förvaras hemma, totalt ca 10 minuter per samhälle.

Nästa stora punkt är underhåll och diskning av maskinparken, det blir ungefär lika lång tid, cirka 10 minuter. För mig innebär det alltså 10 minuter gånger 220 samhällen totalt ungefär en arbetsvecka.

Sedan kommer den verkligt svåra punkten slungning, där har jag räknat med att slunga fyra lådor per samhälle. skörden har legat runt tre fulla lådor men det blir alltid en massa halvfulla ramar att slunga även om man försöker lämna alla ramar med småskvättar. Dessutom vill man ju ibland hålla isär sorterna. Tiden blir 24 minuter per samhälle.

Honungshantering, vaxrensning, klarning, silning, kylning, ympning, rörning, upptappning i 30 kg hinkar och sedan kylning. Totalt tar detta cirka 16 minuter per samhälle vid den här mängden honung per samhälle.

Sist kommer så foderberedningen samt upptappning i foderhinkar och diskning efteråt, totalt ca 4 minuter per samhälle.

Summerar vi hemarbetet så finner vi:

Underhåll bigårdsmaterial	10 minuter
Underhåll o diskning maskiner	10
Slungning 4 lådor/samhälle	24
Honungshantering	16
Foderberedning upptappning o disk	4

Totalt ca ca ca 64 minuter

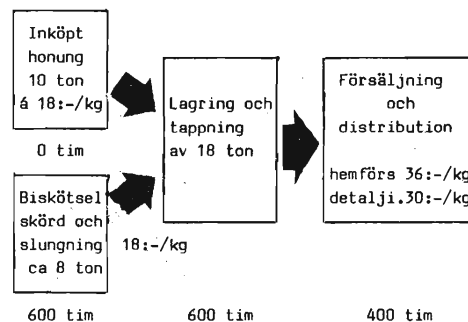
Detta pekar på att det kan vara lagom att räkna med en timme per samhälle för hemarbetet. Att sköta bina ute i bigårdarna inklusive innejobbet fram till det honungen är upptappad i 30 kg hinkar handlar tydligen om ca 600 timmar. Den honung vi då får fram kan vi alltid sälja under vintern och få ut 18:- per kilo (plus moms).

Arbetstidsmätningarna för tappning och försäljning är redovisade i figuren i nästa spalt. Notera gärna att vi räknar arbetstiden på goda skördar och ekonomin på en väsentligt lägre skörd.

Törs du fortsätta läsningen?
Nu börjar vi räkna pengar.

Biodlingsföretag 200 samhällen 1988

I skissen nedan har jag satt in priser och arbetstider efter samtal med andra yrkesodlare samt mätningar under 1988. Observera att kalkylen för ekonomin måste baseras på en väsentligt lägre medelskörd för att få en rimlig säkerhet. (Alla priser utan moms).



Täckningsbidrag

Räknat per samhälle för den egna honungen.

<u>Intäkter:</u> Honung 35 kg (10% hemförs)	+1070:-
Vax + avläggare + drottningar + pollinering	0:-

Särkostnader: socker 20 kg å 5:- minus

bidrag 40:- + vinterförluster	-75:-
Vax + drottningar	0:-
Emballage	-100:-
Förbr.mtrl underhåll försäkr.	-60:-
Transporter tot 1500 mil å 11:-	-82:-
Kupor 4800:- avskr 15 år realränta 7%	-80:-
	670:-

Totalt täckningsbidrag:

Egen skörd 670:- x 200 =	+134.000:-
Inköp förs.pris 30:- - inköp 18:- -	
- emball. 4:- = 8:- x 10 ton =	+80.000:-
	214.000:-

Samkostnader: (div. + kapitalkostn.)

Värme el vatten	-10.000:-
Kontorskostnader	-10.000:-
Maskiner 100' 15 år realränta 7%	-13.600:-
Lokal 100' 20 år realränta 4,2%	-9.200:-
Honung 200' 6 mån 13 %	-14.000:-
	157.200:-

Genomräkningen är ungefärlig och baserad på realränta vilket innebär att inflationens inverkan delvis kompenseras för att få fram den verkliga lönsamheten. Många biodlingar startas med gles-

*Vi finns här
för Dig*



BeeFuture AB
www.beefutureab.se

**Vaxrenseri
& Valsning**

**Köper & säljer
Bivax**



Svenskt Bifoder

bygdstöd vilket tillsammans med befintliga lokaler och eget arbete förbättrar resultatet.

OBS likviditetsanalys måste dock göras för att se till att det alltid finns pengar i kassan.

Kalkylen på föregående sida för ett biodlingsföretag med 200 samhällen skall ses som ett exempel på hur det kan se ut i ett sådant företag.

Genom den valda uppdelningen av biodlingsföretaget i fyra block med några specificerade arbetsvolym och prisnivåer kan vi även försöka titta på timpenge.

Lönefrågan är väsentlig i de flesta arbeten, för att vi inte skall spåra ur föreslår jag att vi räknar med normal lantarbetarlön ca 50:- / tim. Det blir med full arbetstid runt 100.000:- per år.

Till denna timkostnad skall vi lägga en semesterersättning på ca 12% samt ovanpå detta arbetsgi-varavgifter på ca 37%, kostnaden blir då ca 77:- per timme. (Rörelseidkaren betalar egenavgifter med 25% uppifrån vilket är samma kostnad som ovan.

Kalkyl honungsinköp

Försäljning 10 ton á 30:-/kg 300.000:-

Inköp	10 ton á 18:-	-180.000:-
Emballage ca 4:-/kg x 10.000		- 40.000:-
Kapitalkostnad för honungen		- 14.000:-
		66.000:-

Arbetstid för lagring, tappning, försäljning och distribution blir då lika med:

$$\frac{600 \text{ tim} + 400 \text{ tim}}{18 \text{ ton}} \times 10 \text{ ton} = \text{ca } 550 \text{ tim}$$

Om vi tar ut en lön enligt ovan så avgår där ca 42.000:-. Kvar blir 24.000:- som bidrag till att täcka gemensamma kostnader i företaget, ex.vis el, vatten, lokaler, fordon m.m.

Kalkyl försäljning egen honung

Med en likadan kalkyl som ovan ger tappning och försäljning av den egna honungen arbete med full lön i 450 timmar. Dessutom ett bidrag till företagets samkostnader med ca 19.000:-.

Vi gör även ett försök att räkna på det här med biskötsel. Vi tar då med både inne- och ute-arbete alltså totalt 3 timmar per samhälle. Vi använder de summor vi tagit fram på föregående sida.

Kalkyl biskötsel

Intäkter: honung 18:-/kg x 8 ton = 144.000:-

Kostnader: socker 75:- x 200 =	15.000:-
förbr.mtrl, underh, försäkr. 12.000:-	
transporter, 1000 mil á 11:-	11.000:-
kupor 16.000:-	
maskiner á 100.000:- 15 år 7% = 14.000:-	
	76.000:-

Arbetstiden får inte vara längre än 600 timmar och med kostnaden 77:- per timme blir det 46.000:-. Vi får då ca 30.000:- kvar för att täcka gemensamma kostnader som tidigare el, vatten, kontor, m.m.

Genomgående gäller att man måste lära sig att arbeta snabbt och effektivt. Dessutom gäller det att låta bli onödiga arbeten, varje extra besök i bigårdarna tar ca 6 minuter per samhälle vilket blir 3 förlorade arbetsdagar. Kostnaden per dag är 600:- tillsammans ca 2000:- för ett enda extra besök i alla samhällen.

Dessa tre delar av vår biodling ger således full lön under 1600 timmar samt ca 73.000 för till att täcka övriga kostnader i företaget. Det borde räcka för de kostnader som kan vara bortglömda. Men det fattas ett par hundra timmar till fullt årsarbete och det kan ju vara bra att ta något tillfälligt under en eller ett par månader.

Vi ser att det är helt avgörande att man verkligen tar betalt för honungen antingen man säljer den till uppköpare/tappare eller till detaljister. Kan du inte ta betalt av detaljisterna så låt bli att sälja burkad honung. Sälj den då hellre i 30 kg hinkar och skaffa dig något annat vinterjobb eller samarbeta med någon som är bra på att sälja.

Eftersom förutsättningarna varierar avsevärt mellan olika biodlingar skall dessa kalkyler mest ses som en anvisning för hur man kan räkna på sina olika verksamheter.

På det här sättet kan vi också räkna lite på olika jobb inom dom större "blocken" i figuren.

Slungning

Ta som exempel slungningen, Detta är en tjänst som man mycket väl kan göra åt varandra så att inte alla behöver skaffa maskiner för 50.000:- bara för de 80 arbetstimmarna i slungrummet (vid 200 samh.). Tänk dig att grannen kommer med sina lådor och att du tar slungningen åt er båda för en hygglig timpeng eller tvärt om.

Visserligen har vi bisjukdomsbestämmelser som ofta har uppfattats som ett hinder, men diskar man avtäckningsmaskin och slunga mellan de olika körningarna så är smittorisken borta. Sedan har vi invändningen om tillståndsbevis för flyttningen av begagnat material. Enklart tacklar du den genom att se till att ni blir sk "godkända biodlare" sedan kan ni flytta allt material fritt mellan era olika driftställen. Eller så kanske det handlar om flyttning inom samma församling och det är ju fritt.

Den i kalkylen angivna tiden för fyra lådor är min egen arbetstid 24 minuter, vilket inte alla klarar av, så låt oss räkna på ca 40 minuter eller 10 minuter per låda, som blir en minut per ram vilket med samma timkostnad blir ca 1:30 per ram, lägger du sedan på för diskning, maskinhyra, m.m. till låt oss säga 2:50 per ram. Hemska tanke, det blir bara omkring 1:50 per kg honung om det är 3/4 fyllda ramar.

Beroende på avtäckningsmetod så kan det bli upp till 15 kg vax per ton honung, räkna med 10 kg á 35:- det borde motsvara minst 50 öre per full ram.

Uträkningen pekar på att det blir god ekonomi i att åta sig slungning för 2:- per ram om man behåller vaxet. Honungen levereras då från klareringstank exempelvis i 300 kg fat avsedda för livsmedelshandtering. Du kan också ta hand om eller leja bort finsilning, ympning, rörning och tappning på 30 kg hinkar. Det är bara att räkna vidare på de olika deltiderna.

Vad skulle du säga om att leja bort slungningen för det här priset. Inte dumt alls eller hur? Det ger tid över för fler samhällen eller riktig fritid.

Andra aktuella arbeten är att:

- Sköta någon annans bin hela sommaren.
- Tappa honung på burk.
- Sälja burkad honung åt andra.
- Smälta ur o tvätta ramar lokalt.

L-E Björkhem

Här är ett urval av våra tjänster. Vill du veta mer, beställa eller begära offert? Besök vår hemsida, ring eller mejla!

Bisamhällen

Övervintrade bisamhällen som är färdigutvecklade och redo inför bisäsongen.

Avläggare

Vi erbjuder flera olika ramformat samt färdiga foderkoncept.

Paketbin

Smart lösning med många gynnsamma fördelar. Skötselplanering medföljer.



Bidrottningar – Buckfast

Vi erbjuder drottningar som medför en snabb vårutveckling, är fromma, svärmtroga, har bra rensningsförmåga och är mycket högavkastande.

Vi levererar från vecka 23 t.o.m. 34.



Monica Larsson
Professionell drottningodlare

www.honungsgarden.com • 0702 061994 • monica@honungsgarden.com

Det lönar sig att vara medlem

Årsavgiften för medlemskapet är 1,581 kr inklusive moms. Genom att utnyttja våra förmånliga rabatter kan du enkelt tjäna in hela eller delar av denna kostnad. Här nedan ser du flera av våra förmånliga erbjudanden till dig som medlem!

→ Så här blir du medlem i Biodlingsföretagarna

Medlemsavgiften 2022 utgörs av två delar, varav 50 SEK är momsfri medlemsavgift och 1,225 SEK exkl. moms är serviceavgift.

Medlemsserviceavgiften är totalt 1,581 SEK inkl. moms och insättes på: Bankgiro: 5276-8587

Vänligen ange namn, adress och "Medlemskap"

Alternativt fyller du i formuläret på hemsidan.



Från Sverige

Märkningen "Från Sverige" är en ursprungsmärkning som garanterar att produkten är odlad, född och uppfödd, förädlad, förpackad och kontrollerad i Sverige. Registreringsavgift 500 kr exklusive moms. www.fransverige.se



Thomas Apiculture

Som medlem i Biodlingsföretagarna har du rabatt hos den franska redskapshandlaren Thomas Apiculture. Specifik prislista på maskinutrustning för medlemmar i Biodlingsföretagarna.

www.thomas-apiculture.com



EAN-koder

Som medlem får du 10 unika EAN-koder. Du betalar 300 kr + moms i registreringsavgift per 10 koder. Årsavgiften betalar BF.



Svenskt Sigill

Märkningen "Svenskt Sigill" visar att produkten kommer från en odlare eller djuruppfödare som är certifierad enligt IP-standardens Sigillnivå. Certifieringen innebär att de har uppfyllt extra produktionsmervärden inom områdena livsmedelssäkerhet, djuromsorg och minskad miljöpåverkan. Årsavgiften finns i tre nivåer beroende på biodlingens storlek; 800, 1 400 eller 2 550 kr + moms. Som medlem i Biodlingsföretagarna får du 40 % rabatt på årsavgiften. www.sigill.se



Agrolkortet

Agrolkortet – ett kort för allt – eller bara för drivmedel. Med Agrolkortet från Lantmännen Finans kan du tanka på de flesta "bensinstationer" och få rabatt mellan 20–60 öre/liter beroende på vilket drivmedel och företag du tankar på. Det är ett Mastercardkort som gäller på 40 miljoner köpställen. När du betalar med Agrolkortet ingår också ett förstärkt försäkringsskydd för hemmet, resor och bilen. Du är t. ex. skyddad mot borttappad nyckel och feltankat bränsle. www.agrolkortet.se



Dina Försäkringar

Teckna försäkring för din gård och du får biodlingsförsäkringen på köpet första året. Din gård är både boende och gårdsbyggnader och du får rabatt motsvarande premien av max 50 bikupor (rabatten är max ca 2 000 kr och du kan försäkra fler än 50 bikupor). I försäkringen ingår även skydd mot amerikansk yngelröta. www.dina.se



LANTBRUKARNAS
RIKSFÖRBUND

LRF Samköp

Genom LRF har du flera fina rabatter via Agrolkortet och LRF Samköp.



Ahlsell

Rabatt på hela det omfattande sortimentet inom industriförnödenheter som VVS, el, bygg, verktyg, maskiner, kyl, personlig skyddsutrustning och arbetskläder.



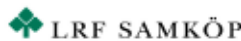
AJ Produkter

Inredning för kontor, lager och verkstad med allt du behöver för en väl fungerande arbetsplats. Du får 22 % rabatt på hela sortimentet och 60 dagars betalningsvillkor.



Beijer Byggmateriel

Rabatterade nettopriser på mer än 3 000 högfrekventa artiklar, och 10 % rabatt på övriga produkter.



Bondens El

LRF Samköps eget elavtal har ett av marknadens lägsta elpriser. Rörligt avtal med en månads uppsägning, inga dolda avgifter.

GRANNGÅRDEN

ETABL 1880

Granngården

12 % på det breda utbudet för djurägare, trädgårdsfixare och lantbrukare – allt för det Jordnära livet!



IKEA

Unikt avtalspris på hela sortimentet hos IKEA, även IKEA FAMILY erbjudanden, rea och kampanjer.



SJ

Du får rabatt på alla avgångar genom LRF Samköps avtal.

STAPLES Advantage

Staples

Rabatterade nettopriser på kontorsmaterial och städmaterial, mjukpapper, glödlampor, batterier, köksutrustning, emballage, toner och allt annat du kan behöva på kontoret.



Swedol / Grolls / Nima

Du får 15 % rabatt på hela sortimentet av fordonstillbehör, maskiner, hydraulik, elartiklar, lyft & last, verktyg och arbetskläder.

Hotell

Rabatt på boende och konferens hos Best Western, First Hotels, Elite Hotels, Nordic Choice Hotels och Scandic.

Bilar

Rabatt på Alfa Romeo, Audi, BMW, Citroën, DS, Fiat, Ford, Hyundai, Isuzu, Jeep, Kia, Lexus, Mercedes, Mini, Mitsubishi, Nissan, Opel, Peugeot, Renault, Seat, Skoda, Subaru, Toyota, Volkswagen och Volvo.

Alla rabatter och aktuell information hittar du på www.lrf.samkop.se

→ Har du frågor om medlemskap eller medlemsförmånerna kontakta Staffan Tegebäck staffan@tegeback.se

www.biodlingsforetagarna.se/bli_medlem.html

Gadden

Gadden utges av Biodlingsföretagarna och utkommer sex gånger per år. Samtliga publiceras på vår hemsida digitalt. Biodlingsföretagarnas medlemmar erhåller Gadden som en medlemsförmån.

Kommunikatör

Sanna Ohlander
kommunikator@biodlingsforetagarna.se

Ansvarig utgivare

Helena Ring Johansson
ordforande@biodlingsforetagarna.se

Redaktionellt material

kommunikator@biodlingsforetagarna.se

Redaktör & Art director

Marie Backman
marie.backman@biodlingsforetagarna.se

Var med och skriv i Gadden

Gadden ska spegla verksamheten hos våra medlemmar. Honorar är ca 500 SEK exkl moms per publicerad sida eller enligt överenskommit.

Biodlingsföretagarna förbehåller sig rätten till publicerat material om ej annat överenskommit.

Annonsprislista Gadden

Storlek	Gadden	Helår (6 nr)
Helsida (215 x 280 + 3 mm)	4 200:-	22 000:-
Baksida (215 x 265 + 3 mm)	4 500:-	24 000:-
1/2 liggande (187 x 123 mm)	3 000:-	15 400:-
1/2 stående (91 x 251 mm)	3 000:-	15 400:-
1/4 liggande (187 x 60 mm)	1 800:-	8 500:-
1/4 stående (91 x 123 mm)	1 800:-	8 500:-
1/8 liggande (91 x 60 mm)	1 000:-	5 000:-
Radannonser (max 100 tecken)	500:-	

För att boka annons kontakta

Tomas Lilja
Tel: 070 963 33 75
tomas-lilja@biodlingsforetagarna.se

BIODLINGSFÖRETAGARNA
c/o Gjutåsen Naturprodukter
Box 59
36303 Lammhult

Medlemmar annonserar gratis med radannonser under köp/sälj på www.biodlingsforetagarna.se/forum

Skicka e-post till:
kommunikator@biodlingsforetagarna.se

Välkommen med din annons!

Datum Gadden 2022

Nummer	Material	Utgivningsdag
Gadden nr 6	22-11-18	22-12-07
Gadden nr 1-6 2023 ca 20:e varje udda månad (jan, mar, maj, jul, sept och nov).		

Viktigt när du skickar material

- Annonser skickas som tryckoptimerad pdf
- Radannonser (max 100 tecken) och kortare nyheter utan bilder skickas till kommunikator@biodlingsforetagarna.se

- Kontakta gärna oss om din idé innan du börjar skriva. Artiklar skickas i Word (.doc). Ange tydligt vad som är rubrik, mellanrubriker och brödtext. Numrera bildtexter och tillhörande bilder. För insänt ej beställt material ansvarar ej.

- Bilder skickas i originalfil som .jpg, i 300 dpi upplösning. Numrera och döpa bilderna med artikelns /avsändarens namn.

- Använd gärna Dropbox, OneDrive, Spreed, WeTransfer eller liknande tjänst om bildfiler på totalt över 10 Mb skickas. Packa filerna i en mapp med artikelns namn om du skickar flera filer.



Foto

Torbjörn Lagerwall

Tryck

Danagårds Litho, Ödeshög, 2022
ISSN: 1100-6951

Artiklar och framförda åsikter representerar inte nödvändigtvis föreningens officiella ståndpunkt.

För icke signerat material och bilder svarar redaktören. Gadden får gärna citeras om källan anges.

Copyright ©Biodlingsföretagarna

Biodlingsföretagarna är en ideell branschförening vars syfte är att utveckla svensk yrkesbiodling. Vi utbildar, påverkar myndigheter, ordnar konferenser och studieresor. Välkommen att bli medlem. Hos oss kan din biodling utvecklas.



Biodlingsföretagarna

Ordförande

Helena Ring Johansson
ordforande@biodlingsforetagarna.se

Vice ordförande

Ingmar Germundsson, ingmar.germundsson@biodlingsforetagarna.se

Kassör

Tomas Lilja
tomas.lilja@biodlingsforetagarna.se

Sekreterare

Lina Norrsell
lina.norrsell@biodlingsforetagarna.se

Ledamot

Marie Backman
marie.backman@biodlingsforetagarna.se

Mikael Sundström
mikael.sundstrom@biodlingsforetagarna.se

Kjell Andersson
kjell.andersson@biodlingsforetagarna.se

Suppleant

Emmy Sundström
emmy.sundstrom@biodlingsforetagarna.se

Monique Widingsjö
monique.widingsjo@biodlingsforetagarna.se

Rådgivning

Utrustning, byggplaner m.m. görs på forumet.
radgivning@biodlingsforetagarna.se

Rådgivning yrkesbiodling

Björn Jacobsson
0706 669 369

Bihälsa

Björn Gustavsson
bjorn.gustavsson@jordbruksverket.se

Honung

Alf Andersson
blaklintens.bigardar@telia.com

Studieresor

Thomas Dahl
tth.dahl@icloud.com

Staffan Tegebäck
staffan@tegebäck.se

Revisor

Monica Larsson
monica@honungsgarden.com

Håkan Nilsson
hakan@godhonung.se

Revisorsuppleant

Håkan Albrektsson
info@osterlenhonung.se

Valberedningen

Thomas Dahl sammankallande
th.dahl@icloud.com

Wilhelm Ydrestahl
wilhelmydrestahl@hotmail.com

Staffan Tegebäck
staffan@tegebäck.se



"Landets" bästa kort

Med Agrolkortet får du en mängd bondeförnuftiga förmåner. Bland annat tankar du upp till 60 öre billigare hos Circle K/Truckdiesel, OKQ8, Preem, Tanka och vissa Såifa stationer. Agrolkortet är framtaget av Lantmännen Finans för alla som verkar inom de gröna näringarna*.

Läs mer och ansök på agrolkortet.se/bf



*Företag som har jord, skog, trädgård eller landsbygdsens miljö som grundläggande resurser.



Joel Svenssons Vaxfabrik

www.joelvax.se | 0431-430055 | info@joelvax.se

Klippanvägen 905 | 266 94 Munka-Ljungby

RAMKOKARE



PRIS EXKL. MOMS



QR-kod - skanna mig
med din telefon för
att se en video!



Ramkokare, i rostfritt stål, är utrustad med en 6kW / 400 V elpatron. Rymmer ca 150 L vatten. Perforerad bricka för att inte ramarna ska komma i kontakt med elpatronen.

SPECIFIKATION

- » Storlek: Ytter Ø515 x H 800 mm
- » 1 st 1/2" utlopp
- » Handtag och lock
- » Strömförsörjning 400V
- » Effekt: 6 kW
- » Perforerad bricka ca 200 mm upp höjt från botten.

Tillvägagångssätt:

1. Fyll behållaren med vatten och sätt igång elpatronen
2. När vattnet kokar hissa ner ramarna och lägg en tyngd på dom, så att dom inte flyter upp igen.
3. Låt ramarna koka
4. En del av smutsen som lossnar från ramarna kommer att flyta upp till ytan, försök att fånga upp detta innan du tar upp ramarna från vattnet.
5. Låt ramarna sedan svalna och torka.

PRIS

170E Ramkokare, 150 L - 400 V

5 760 kr

DUBBELMANTLAD KLARNINGSTANK

Klarningstank för honung, som även kan smälta ditt bivax. Två utlopp, ett längst ner för total tömning och ett lite högre upp för tömning av ren honung/vax.

- » Dubbelmantel som kan fyllas med vatten
- » Handtag
- » Honung / vax utlopp 2 st 1 1/4"
- » Vatten 1/2"
- » Termostat 0-75°C
- » Effekt 2 kW / 230V

QR-kod - skanna mig
med din telefon för
att se en video!



Art. Nr.	Produktnamn	Rymmer	Höjd	Diameter	Kw	Termostat	Pris
142RD-100	Klarningstank, dubbelmantlad, 100 kg	100 kg / 70 l	862 mm	550 mm	2 kW / 230V	0 - 75°C	10 000 kr
142RD-200	Klarningstank, dubbelmantlad, 200 kg	200 kg / 140 l	887 mm	760 mm	2 kW / 230V	0 - 75°C	12 160 kr
142RD-200	Klarningstank, dubbelmantlad, 200 kg	200 kg / 140 l	887 mm	760 mm	2 kW / 230V	0 - 75°C	12 160 kr