



Foto: Mari Svenningsen, matprat.no



Foto: Mari Svenningsen, matprat.no



Foto: Cecilie K. Fragaat Ødegård, matprat.no

Kompetansenettverket for lokalmat er en del av Utviklingsprogrammet for landbruks- og reindriftsbasert vekst og utvikling, se: www.innovasjon Norge.no/lokalmat.

Lokalmatprodusenter, små matbedrifter eller serveringssteder med lokalmatprofil (<10 årsverk) kan få tilbud om kompetanseheving og rådgivning i sin bedrift. Nofima As på Ås er kontaktsted for **Kompetansenettverk Lokalmat Øst**. Region Øst favner følgende fylker:

**Hedmark
Oslo
Vestfold
Østfold**

**Oppland
Akershus
Buskerud
Telemark**

Nyhetsbrev 2019

Kompetansenettverket for lokalmat ønsker å bidra til fortsatt vekst innen lokalmatsatsingen. Vi tilbyr skreddersydde kurs, matfaglig rådgivning eller hjelp til å finne frem blant kompetansetilbydere og ulike støtteordninger.

Målgruppen for Kompetansenettverket er små matbedrifter med inntil 10 ansatte. Det kan være primærprodusenter eller næringsmiddelbedrifter med mål om å utvikle, foredle og selge kvalitetsprodukter basert på lokale råvarer eller reiselivsbedrifter som har utviklingsprosjekter i samarbeid med lokalmatprodusenter. I tillegg til det matfaglige tilbudet hos kompetansenettverkene kan man få hjelp til å løse markedsutfordringer gjennom Matmerk sitt tilbud innen markeds tjenester, se: www.matmerk.no.

Kompetansenettverk Lokalmat Øst på Nofima, informerer om kurs og kompetanseaktiviteter gjennom vårt Nyhetsbrev og Nyhetsmail.

Se: www.nofima.no/aktiviteter, for oppdatert kursinformasjon eller følg oss på Facebook: Kompetansenettverk Lokalmat Øst

Kommende aktiviteter i Øst 2019

Kursnavn	Dato	Sted	Info/påmelding
Grunnmodul lokal kjøttforedling	Vår 2019	Østlandet	Kurset har venteliste
Kurs i spekematproduksjon	1. samling 5.-6. mars 2019 2. samling: 22.-23. august 2019 (Valgfri studietur til utlandet, juni 2019)	Ås	Kurset har venteliste
Innføringskurs i siderproduksjon	7.- 9. mars 2019	Ulvik	Kurset har venteliste
Grunnmodul videreforedling av frukt og bær	1. samling: 19.-20. mars 2019 2. samling: mai 2019 3. samling: september 2019	Ås/Hurum	www.nofima.no/aktiviteter
Mattrygghet og HACCP	21. mars 2019	Ås	www.nofima.no/aktiviteter
Sett pris på produktene dine – økonomi og kalkulering	18.-19. april 2019	Haugesund	www.matmerk.no
Grunnmodul lokal bakst	1. samling 10.-12. september 2019 2. samling: oktober 2019 3. samling: november 2019	Ås	www.nofima.no/aktiviteter
Lokalmatverksted – inspirasjon, møteplass og kurs	Høst 2019	Østlandet	www.nofima.no/aktiviteter
Nedskjæring av slakt – utnyttelse av kjøttrevarer	4.-5. november 2019	Ås	www.nofima.no/aktiviteter
Lær å lage pølser og farseprodukter	6.-7. november 2019	Ås	www.nofima.no/aktiviteter

Oppdatert kurskalender finnes på: www.nofima.no/aktiviteter eller følg oss på Facebook: Kompetansenettverk Lokalmat Øst

Besøksordningen

Har du en konkret utfordring du trenger hjelp til å løse eller behov for faglige råd kan kanskje en Besøksordning være noe for deg. Besøksordningen tilbyr gratis bistand (inntil 2 dager inkludert for- og etterarbeid) slik at du sammen med en aktuell fagperson kan få hjelp til dine utfordringer i den enkelte bedrift. Ta kontakt på tlf: 64 97 03 20 eller send en e-post til stine.alm.hersleth@nofima.no dersom du lurer på om dette kan være noe for deg!

Med hilsen Stine Alm Hersleth
Prosjektleder for Kompetansenettverk Lokalmat Øst

Lokalmat er den nye rocken

Rundt 50 personer deltok på Lokalmatverkstedet på Ås, som ble arrangert for første gang i høst. Over to dager fikk deltakerne både inspirasjon samt muligheten til å lære noe nytt gjennom ulike kurs. – Lokalmat er den nye rocken, mener festivalsjef Julie Forchhammer i Vinjerock.

– Dette er et nytt arrangement vi prøver oss på i Kompetansenettverket for lokalmat Øst. Vi har tradisjonelt hatt mange råvarespesifikke kurs som går over flere dager. Nå prøver vi oss på et verksted hvor lokalmatprodusenter kan komme og få en smakebit på mange forskjellige temaer. Vi har ulike foredrag og kurs i bakeriet, pøsemakeriet, frukt -og grønshallen og i salg og markedsføring, sier arrangør og prosjektleder for kompetansenettverket i øst, Stine Alm Hersleth i Nofima.

Kjenn dine kunder

Deltakerne fikk blant annet inspirerende foredrag med seniorforsker Einar Risvik i Nofima, som også er hoveddommer i Det norske måltid. Han fortalte om det vanskelige arbeidet med å kåre vinnere i årets konkurranse og kom med nyttige råd til lokalmatprodusentene.

– For å lykkes som lokalmatprodusent må du kjenne kundene dine godt. Du må vite at du treffer de rette menneskene for kundene kjøper ikke bare maten, de kjøper hele innpakkingen med historien og rammene rundt. Dette er en ganske krevende og utfordrende oppgave, og det kan bety at du kanskje må gå inn i et samarbeid med andre for å lykkes, sier Risvik.

Hans Brimi fortalte om tradisjon og nyskaping ved Brimi Sæter. Det ble en åpen og ærlig historie med mange nyttige tips om hva som har bidratt til deres utvikling og suksess. Deltakerne fikk også en nyttig innføring i smak og sensorikk, som blant annet inkluderte en test av egne smaksløker.

Lokalmatverkstedet ble arrangert av Kompetansenettverk Lokalmat Øst i samarbeid med Bondens marked, Norges Bondelag og Norsk Bonde- og Småbrukarlag.



Vis frem mangfoldet

Vinjerock er en populær musikkfestival som satser mye på lokalmat, og festivalsjef Julie Forchhammer kom med flere gode råd i sitt foredrag.

– Jeg liker å si at lokalmat er den nye rocken. Nå er lokalmat akkurat sånn som musikkbransjen var før i tiden. Man reiste rundt, lette etter plater i butikkene og ville finne artister man selv likte. Med Spotify er musikken mye mer tilgjengelig. Der har lokalmaten en helt unik posisjon. Folk kan gå på Bondens marked, i butikkene, reise ut på gårdene, finne sine favorittbønder, finne ut hvor maten kommer fra, hvem som har laget den og få egne favoritter. Det er mange likhetstrekk mellom lokalmat og rock, sier Forchhammer.



Lokalmat er den nye rocken, mener festivalsjef Julie Forchhammer i Vinjerock

Har du noen gode tips til lokalmatprodusenter?

– Da jeg begynte i musikkbransjen på 1990-tallet var den ganske gubbete og homogen. De siste tjue årene har den utvidet seg. Nå er det mange flere kvinner som jobber der og som er artister, og det er mange artister med opphav fra andre land. Musikkbransjen er veldig masse forskjellige ting. Lokalmat-Norge kan tenke på samme måte: Hvordan viser vi frem mangfoldet? Hvordan lage en indisk butter chicken med lokalprodusert smør? Hvordan lage en god porsjon ramen med kjøtt fra glade griser fra nabogården?

Bredt kurstilbud

Fire forskjellige kurs stod på programmet på lokalmatverkstedet. Både kurs i brød og bakst til servering, pølsemakerens beste tips om verdiskaping i pølser og kjøttvarer, smakfulle tilbehør av frukt og grønt, og hvordan lykkes med salget med Bondens marked.

– Vi lærer om salg og markedsføring. Det er greit nok at man skal ha et godt produkt, men så må man også klare å fortelle kundene sine om produktet og få dem til å kjøpe produktet. Akkurat nå har de fått en oppgave om å lage korte, enkle setninger de kan bruke til inngangssamtaler med kunder. Det er noe mange småskalaprodusenter synes er litt vanskelig i starten, sier Randi Ledaal Gjertsen, daglig leder ved Bondens marked.

Tilbakemeldinger fra deltakere

– Det har vært veldig bra. Jeg har lært masse, selv om jeg er kokk av utdanning. Dette er ting jeg ikke kunne fra før, sier Mona Britt Borgersen fra frukt- og grøntkurset.

– I dag har vi bakt surgdeigsbrød, brioche og focaccia. Jeg har fått inspirasjon til å begynne med noe nytt. Det blir ikke bare surdeigsbrød på bakeriet hos oss, sier Nina Eide som gikk på bakekurset.



Brødbaking og pressing av epler var noen av aktivitetene under Lokalmatverkstedet.



..... KOMPETANSENETTVERK · LOKALMAT



Foto: matprat.no

Her finner du de fem kompetansenettverksregionene:

NORD: NIBIO

Finnmark, Troms og Nordland
Kontakt: Åse Vøllestad, tlf. 928 44 602
aase.vollestad@nibio.no
www.bioforsk.no/matnett

MIDT: Mære Landbruksskole
Trøndelagsfylkene og Møre og Romsdal
Kontakt: Rita Natvig, tlf. 994 10 987
ritna@trondelagfylke.no
www.maere.no

VEST: Sogn Jord og Hagebruksskule
Hordaland og Sogn og Fjordane
Kontakt: Aud Slettehaug, tlf. 473 75 739
aud.slettehaug@sfi.no
www.kompetansenavet.no

ØST: Nofima
Hedmark, Oppland, Oslo og Akershus,
Østfold, Vestfold, Buskerud og Telemark
Kontakt: Stine Alm Hersleth, tlf. 64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no
www.nofima.no

SØR: Nofima
Aust-Agder, Vest-Agder og Rogaland
Kontakt: Aase Vorre Skuland, tlf. 518 44 600
aase.vorre.skuland@nofima.no
www.nofima.no



Dette er Kompetansenettverket

ER DU LOKALMATPRODUSENT OG HAR UTFORDRINGER I PRODUKSJONEN
ELLER TRENGER DU PÅFYLL AV KUNNSKAP OG INSPIRASJON?

DE MATFAGLIGE KOMPETANSENETTVERKENE KAN HJELPE!

Fem kompetansenettverk, et i hver region, gir deg matfaglig kunnskap gjennom blant annet kurs og besøksordning. Vi kan også bidra med å vise vei til andre kompetansemiljøer og mulige offentlige virkemidler basert på ditt behov. Tilbudet i de ulike regionene bestemmes ut i fra behov og en årlig handlingsplan. Hvilket fylke du bor i avgjør hvilken region i Kompetansenettverket du tilhører. Tilbudene er imidlertid tilgjengelig for alle uavhengig av hvor du holder til.

Hvem kan få hjelp?

- Lokalmatprodusenter med inntil 10 ansatte som har mål om å utvikle, foredle og selge kvalitetsprodukter basert på lokale råvarer
- Spisesteder med lokalmatsatsing

Våre **kurs** arrangeres gjennom hele året. Kursoversikt finner du på www.nofima.no/aktiviteter eller på www.lokalmat.no/no/kommende-kurs

Vi kan knytte din bedrift til en fagperson som kan gi deg matfaglig veiledning tilpasset de konkrete utfordringene bedriften din står overfor. Fagpersonen velges ut i fra ditt behov slik at den som besøker bedriften har god kjennskap til, og erfaring med store og små utfordringer som du måtte stå ovenfor. En **besøksordning** er gratis og utgjør inntil 20 timer. Endelig antall timer bestemmes ut i fra en vurdering av bedriftens utfordringer. Timer utover maks grensen dekkes av bedriften selv.

I tillegg til det matfaglige tilbudet hos Kompetansenettverket tilbyr også Matmerk kompetanse innen markeds tjenester for samme målgruppe. Kontakt Matmerk på:

lokalmat@matmerk.no
tlf. 24 14 83 00
www.matmerk.no

Kompetansenettverk Lokalmat er en del av Utviklingsprogrammet for landbruks- og reindriftsbasert vekst og utvikling. Kontaktperson hos Innovasjon Norge er:

Nasjonal koordinator, Nadja Hartikkula
nahar@innovasjon norge.no
www.innovasjon norge.no

NORD: NIBIO
Åse Vøllestad
92 84 46 02
aase.vollestad@nibio.no

MIDT: Mære
Landbruksskole
Rita Natvig
99 41 09 87
ritna@trondelagfylke.no

VEST: Sogn Jord-
og Hagebruksskule
Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfi.no

SØR: Nofima
Aase Vorre Skuland
45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST: Nofima
Stine Alm Hersleth
64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no



Foto: Nofima

Kurs:

Mattrygghet og HACCP

DATO: 21. mars 2019

TID: 09.00 – 16.00

STED: Nofima AS, Osloveien 1, 1430 ÅS

MÅLGRUPPE: Lokalmatprodusenter og serveringssteder med lokalmat på menyen (mindre enn 10 ansatte)

PRIS: 950,- inkl. lunsj og kursmateriell

PÅMELDING: klikk her for [påmelding](#) www.nofima.no/aktiviteter eller kontakt Lily S. Rømmcke, Nofima innen fredag 8. mars 2019.

Bindende påmelding. Max 15 kursdeltagere. Det tas forbehold om tilstrekkelig påmelding.

KONTAKTPERSON FOR KURSET:



Administrativ koordinatør

Lily S. Rømmcke tlf 64 97 02 47 eller lily.romcke@nofima.no



Faglig ansvarlig og kursleder

Seniorrådgiver og forsker Gro H. Kleiberg
Tlf 450 15 283 eller gro.h.kleiberg@nofima.no

For alle som håndterer mat profesjonelt er det helt avgjørende at maten ikke påfører sykdom til de som spiser den.



Kunnskap om risiko ved egen produksjon sammen med god tilrettelegging av hygiene er nødvendig for å sikre at maten er trygg. Kurset gir innsikt i mattrygghet med mikrobiologi og hygiene, samt HACCP metoden. Samtidig får deltagerne nyttig dialog og erfaringsutveksling med andre mindre aktører. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) er en metode for å sikre maten, basert på at man på en systematisk måte vurderer risiko for å forebygge at noe går galt.

Mål for kurset:

Målet med kurset er at deltagerne skal få kunnskap om mattrygghet, som gjør dem i stand til å vurdere risiko i egen virksomhet. Kurset består av teori og noen enkle øvelser. Med kunnskaper fra kurset kan man arbeide videre med tilrettelegging av hygiene og HACCP i sin bedrift.

Les mer på:

www.nofima.no/aktiviteter eller kurskalender på www.innovasjon norge.no/lokalmat

Kurset holdes i regi av kompetansenettverk for lokalmat, Øst, som er en del av Innovasjon Norges satsning på lokalmat og grønt reiseliv



Foto/cc: frukt.no

Invitasjon til kurs:

Grunnmodul VIDEREFØREDLING AV FRUKT OG BÆR

Grunnmodulen består av 6 kursdager fordelt på 3 samlinger (2 kursdager per samling). Kurset er en kombinasjon av teori, praksis og bedriftsbesøk.

DATO:

Samling 1: 19.-20. mars 2019, Nofima Ås

Samling 2: 21.-22. mai 2019, Nofima Ås

Samling 3: 17.-18. sept. 2019, Nofima Ås/Hurum

TID: 09.00 - 17.00 (dag 1), 08.30 -15.45 (dag 2)

STED: Nofima AS, Osloveien 1, 1430 Ås

PÅMELDING: [Klikk her for påmelding](#), eller www.nofima.no/aktiviteter. Ved behov for hjelp, kontakt Lily S. Rømcke, lily.romcke@nofima.no tlf 64 97 02 47. Bindende påmelding innen 8. mars 2019.

PRIS: Kr 6000,- pr. person – hvis 2 personer fra samme bedrift blir prisen kr 10000,-. Inkl. lunsj og kursmateriell alle dagene.

KONTAKTPERSON FOR KURSET:



Administrativ koordinatør

Lily S. Rømcke, tlf. 64 97 02 47

lily.romcke@nofima.no



Faglig ansvarlig og kursleder

Cecilia Midtsund Kippe, tlf. 64 97 01 24 / 466 93 242

cecilia.kippe@nofima.no



Frukt og bær er gode kilder for mange stoffer som virker positivt på helsen vår, og det er viktig at de produktene vi lager er både velsmakende og produsert på best mulig måte.

I løpet av kursdagene vil det bli lagt vekt på riktig behandling fra råvare til ferdig produkt gjennom bl.a. valg av utstyr, varmebehandling, tilsetnings- og hjelpestoffer, emballering og lagring. Kurset vil omfatte både teori, praktiske øvelser og bedriftsbesøk. I tillegg gis informasjon rundt regelverk, merking av mat og mattrygghet. For å tilby et mest mulig relevant kurs, ber vi om at det ved påmelding gis informasjon om hvilke problemstillinger og produkter deltagerne er interesserte i, slik at dette om mulig kan bli belyst i løpet av kurset.

MÅLET MED KURSET

Gi deltakerne grunnleggende kompetanse om prosessering av frukt og bær og hvordan man kan oppnå stabile, gode produkter. Det vil bli lagt vekt på kvalitet, måling av kvalitet og sensorisk opplevelse. Hvordan øke verdi gjennom fagkunnskap, kvalitetssikring og kundeopplevelse.

MÅLGRUPPE

Lokalmatprodusenter (<10 årsverk) innen prosessering av norske frukt- og bærprodukter.

Læremidler: Faglige presentasjoner deles ut under samlingene.

Grunnmodul i videreføredling av frukt og bær holdes i regi av Kompetansenettverk Lokalmat Øst, og er en del av Innovasjon Norges satsning på lokalmat og grønt

Samling 1:

- Råvarekvalitet
- pH og °Brix-målinger
- Produksjonsutstyr
- Prosessering
- Fortykningsmiddel
- Praktisk øvelse – produksjon av saus og geleer
- Beregning av næringsdeklarasjon
- Produksjonshygiene og mattrygghet
- Enkel sensorisk vurdering
- Hjemmeoppgave

Samling 2:

- Helsemessig viktige stoffer i frukt og bær, og hvordan unngå tap av næringsstoffer og kvalitet under prosessering
- Tørking av frukt og bær
- Praktisk øvelse – produksjon av drikke med ulike forbehandlinger
- Videreforedling og salg – hvilke krav stilles? (v/Mattilsynet)
- Søtning – sukker og andre søtningsstoffer
- Konserveringsmidler og regelverk vi må forholde oss til
- Hjemmeoppgave

Samling 3:

- Praktisk øvelse – (åpen)
- Bedriftsbesøk
- Salg og marked
- Forretningsplan og kunde verdi
- Livet som lokalmat gründer

Vi tar forbehold om endringer i programmet. Innhold og øvelser tilpasses kursdeltakernes ønsker så langt det lar seg gjennomføre.

PRAKTISKE TIPS

For de som trenger overnatting i forbindelse med samling 1 anbefaler vi Thon Hotel på Ski, tlf: 64 85 35 00, direkte booking via hjemmeside: www.thonhotels.no eller Reenskaug Hotell i Drøbak, tlf: 64 98 92 00, booking via hjemmeside: www.reenskaug.no



Foto/cc: frukt.no

VEL MØTT TIL FAGLIG PÅFYLL OG NETTVERKSBYGGING!