



Illustrasjonsfoto: CreativCollection

Nyhetsbrev, august 2014

Hei og velkommen til nok en høst full av nyttige og inspirerende aktiviteter og kompetansetilbud!

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

Lokalmatprogrammet er en del av Utviklingsprogrammet for lokalmat og grønt reiseliv, og det er nå laget en felles hjemmeside for alle de fem kompetansenavnene, se: www.innovasjon Norge.no/lokalmat.

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 kompetansenavnene kan man få hjelp til å løse markedsutfordringer gjennom Matmerk sitt tilbud innen markedstjenester, se: www.matmerk.no/matmerk/Markedstjenester-matmerk.

«Østlandet på Menyen» er informasjonsskrivet fra navet i øst på Nofima, Ås. Vi informerer også på vår hjemmeside: www.nofima.no/arrangement eller www.nofima.no/naering

Planlagte aktiviteter 2014

Tittel	Tid	Sted	Ansvarlig
Økologisk bakekurs – Baking med økologisk mel og de gamle kornsortene	26. sept	Ås	Økologiprogrammet, Nofima
Mattrygghet og HACCP – kurs for lokalmatprodusenter	7. okt	Ås	Kompetansenettverket i region øst, Nofima
Spekematproduksjon - kurs for viderekommende	8. og 9. okt	Ås	Kompetansenettverket i region øst, Nofima
Fagdag - Nye merkeregler for mat	9. okt	Ås	Kompetansenettverket i region øst, Nofima
Økonomikurs – Kalkulering og prisfastsettelse, forutsetninger for lønnsom drift	27. og 28. okt	Kongsberg	Matmerk og Teknologisk Institutt
Matkursveka 2014 på Dyrsku'n inneholder følgende temaer: - Ølbrygging - Kjøkken med norske spesialiteter og sesongens norske råvarer (kokkekurs) - Baking i steinovn - Røyking av kjøtt og fisk	27. - 30. okt	Seljord	Dyrskun Arrangement AS i samarbeid med Kompetansenettverket i region øst, Nofima



Illustrasjonsfoto: Kjell J. Merok/Nofima

Kompetansenettverket for lokalmatproduksjon er en del av Innovasjon Norges program Lokalmat og grønt reiseliv. Små matbedrifter eller serveringssteder med lokal matprofil kan få tilbud om kompetanseheving og rådgivning for å lykkes med verdiskaping i sin bedrift. Nofima Ås, er kontaktsted for Kompetansenettverket i Region Øst. Region Øst favner følgende fylker:

- Hedmark
- Oppland
- Oslo
- Akershus
- Østfold
- Vestfold
- Buskerud
- Telemark

Husk

- SM Mathandtverk, Öppna svenska mästerskapen för nordiska mathandtvarkare, Växjö, 4. – 6. september 2014. www.eldrimner.com
- Dyrsku'n i Seljord, Norges største landbruksmesse med Norsk Matglede/Mat kvartalet, Seljord, 12. – 14. september 2014. www.dyrsku.no
- Matstreif i Oslo, Norges største matfestival, Rådhusplassen i Oslo, 12. – 13. september 2014. www.innovasjon Norge.no/matstreif/
- Norsk Mat 2014, fagdag og fagkonferanse i Oslo, 30. oktober 2014 www.matmerk.no
- Det Norske Måltid, kåring av Norges beste matprodukter, Årets Måltid i Stavanger, november 2014. www.ipaxmat.no
- Ny nordisk mat, workshop på Island, 12. – 14. november 2014. www.mis.is

Med hilsen Stine Alm Hersleth
Prosjektleder for Region Øst

Dette er Kompetansenettverket

Små matbedrifter med inntil 10 ansatte kan få tilbud om hjelp for å lykkes med videreutvikling og verdiskaping. Norge er delt inn i fem Kompetansenav som utarbeider tilbud om kurs, seminarer, nettverk, studieturer, hospitering og besøksordning som er tilpasset bedriftenes behov. I tillegg til disse fem regionale Kompetansenavene, tilbyr også Matmerk kompetanse innen markedstjenester for samme målgruppe.

Hvilket fylke du bor i avgjør hvilket Kompetansenav du tilhører og som det er mest naturlig å ta kontakt med. Tilbudene er imidlertid tilgjengelig for alle uavhengig av hvor du holder til.

Besøksordningen

Gjennom Besøksordningen kan du få tilbud om et gratis besøk av en aktuell rådgiver inn i din egen virksomhet. Det kan være en person fra et matfaglig miljø eller annet basert på det behovet du måtte ha. I løpet av besøket kan det utføres noe konkret arbeid i tillegg til rådgivning og en enkel analyse for å kartlegge dagens situasjon, potensialet og behov. Rådgiveren skal også kunne vise vei til andre kompetansemiljøer og mulige offentlige virkemidler basert på ditt behov.

Vi har mange gode eksempler på små matprodusenter som har fått verdifull bistand innenfor områder som:

- Produkt- og prosessutvikling
- Testproduksjon
- HACCP, holdbarhet og hygiene
- Regelverkskrav og kundekrav
- Markedsføring og merkevarebygging
- Design
- Distribusjon og priskalkulasjon
- Bedriftsutvikling og strategier

Enkelte virksomheter kan også få tilbud om videre prosjektfinansiering gjennom Innovasjon Norge.

Kompetansenettverket er en del av Innovasjon Norges Utviklingsprogram for lokale matspesialiteter fra norsk landbruk. Dette er en politisk satsing for å stimulere til lønnsomhet ved mangfold av landbruksprodukter med høy kvalitet og en merverdi i markedet.

Foto: Kent Andree Svensson / Nofima



De fem Kompetansenavene

Bioforsk Nord Holt

Navet i Nord-Norge (Finnmark, Troms og Nordland)
Postboks 2284, 9269 Tromsø
Kontakt: Hilde Halland, tlf. 92 07 10 08
hilde.halland@bioforsk.no
www.bioforsk.no/matnett

Mære Landbruksskole

Navet i Midt-Norge (Trøndelagsfylkene og Møre og Romsdal)
7710 Sparbu
Kontakt: Rita Backer Natvig, tlf. 99 41 09 87
E-post: rita.natvig@ntfk.no
www.maere.no

Sogn Jord og Hagebruksskule

Navet i Vest-Norge (Hordaland og Sogn og Fjordane)
5745 Aurland
Kontakt: Aud Slettehaug,
tlf. 47 37 57 39
aud.slettehaug@sfj.no
www.kompetansenavet.no

Nofima

Navet i Øst-Norge (Hedmark, Oppland, Oslo og Akershus, Østfold, Vestfold, Buskerud og Telemark)
Nofima, Postboks 210, Osloveien 1, 1431 Ås
Kontakt: Stine Alm Hersleth, tlf. 64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no
www.nofima.no

Nofima

Navet i Sør-Norge (Aust-Agder, Vest-Agder og Rogaland)
Nofima, Postboks 8034, 4068 Stavanger
Kontakt: Aase Vorre Skuland tlf. 51 84 46 00
aase.vorre.skuland@nofima.no
www.nofima.no

Matmerk

Jan Sverre Nordstad,
tlf. 906 00 560 eller 24 14 83 15
jan.sverre.nordstad@matmerk.no
www.matmerk.no

Nasjonal koordinator for Kompetansenettverket og kontaktperson hos Innovasjon Norge:

Silje Marie Lesjø,
silje.marie.lesjo@innovasjon Norge.no
www.innovasjon Norge.no



ØSTLANDET
på

Menyen

KOMPETANSENETTVERKET FOR LOKAL MATPRODUKSJON REGION ØST • NOFIMA AS

Invitasjon til kurs

Spekematproduksjon – kurs for viderekommende

Produksjon – fermentering – råvareutvelgelse – smak - produktevaluering

Spekematkonseptet er stadig økende blant etablerte og nyetablerte lokalmatprodusenter. Kurset vil ha fokus på grunnleggende produksjon av spekemat, samtidig som vi vil gå mer i dybden og inkludere temaer som fermentering, smak, råvarekjennskap og produktevaluering. Det vil bli produksjon av ulike spekepølser av diverse råvarer, samt produksjon på ulike maskiner som det er viktig at lokalmatprodusenter får testet ut før eventuelt innkjøp i egen bedrift.

MÅLGRUPPE

Lokalmatprodusenter som produserer spekemat eller tenker å starte opp med en slik produksjon. Siden kurset vil gå mer i dybden på spekematproduksjon, er det en fordel at deltagerne har noe erfaring med produksjon av spekemat. Det er likevel ikke noen forutsetning.

TID OG STED

8. og 9. oktober 2014 på Nofima, Osloveien 1, Ås.

MÅL

- Kvalitetssikre produksjonen av spekemat for å møte dagens krav til kvalitet og pris
- Innsikt i nye merkeregler
- Få erfaring med diverse utstyr til spekematproduksjon

KURSINNHold

- Optimale råvarer til spekemat
- Hjelp- og tilsetningsstoffer
- Metodikk ved spekepølseproduksjon og produksjon av hel spekemat
- Røyking
- Salt og saltmetoder for optimalt nivå i spekemat
- Reseptoppbygning
- Sensoriske metoder, noe vi kan bruke?
- Mattrygghet
- Hva gjør man for å unngå mugg?

- Pakking, optimale pakkemetoder for spekematprodukter
- Målinger på spekemat, vannaktivitet, ph og farge
- Produktevaluering

Mye av tiden kommer til å foregå i Nofima sitt pilotanlegg - ta med egnet arbeidstøy om mulig.

KURSANSVARLIG

Pølsemakermester Tom Chr. Johannessen, Nofima, tlf: 901 58 783

e-post: tom.chr.johannessen@nofima.no

DELTAGERAVGIFT

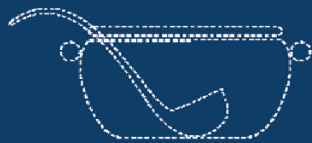
Pris per person kr 3000,- (inkl lunsj/kaffe/te og kursmateriell)

Bindende påmelding.

PÅMELDINGSFRIST

26. september 2014

www.nofima.no/arrangement eller til Lily Rømcke, Nofima, tlf.: 64 97 01 47, lily.romcke@nofima.no



ØSTLANDET
på

Menyen

KOMPETANSENETTVERKET FOR LOKAL MATPRODUKSJON REGION ØST • NOFIMA AS

Invitasjon til kurs

Mattrygghet og HACCP

For alle som håndterer mat profesjonelt er det helt avgjørende at maten ikke påfører sykdom til dem som spiser den. Kunnskap om risiko ved egen produksjon sammen med god tilrettelegging av hygiene ved produksjon er nødvendig for å sikre maten. Ved bruk av metoden Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) kan man på en systematisk måte vurdere risiko og forebygge at noe går galt. Hygieneregelverk setter krav om HACCP til alle som produserer mat, med unntak av rene primærprodusenter. Kurset gir innsikt i hvordan man kan vurdere risiko og få HACCP på plass i eget system, samtidig som man får nyttig dialog og erfaringsutveksling med andre mindre aktører.

MÅLGRUPPE

Kurset tilrettelegges for mindre matprodusenter med < 10 ansatte.

TID OG STED

7. oktober 2014 kl. 09.30 til 16.00, Nofima, Osloveien 1, 1430 Ås

ARRANGEMENT

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

KURSINNHold

Målet med kurset er at deltagerne skal få kunnskap som gjør dem i stand til å vurdere risiko og benytte HACCP som metode i egen virksomhet.

Kurset består av noe teori og en del enkle øvelser. Med kunnskapen deltagerne får i kurset, er det mulighet for å starte arbeidet med HACCP i egen bedrift, som du i etterkant av kurset skal kunne ferdigstille. Det er en fordel om IK-Mat er på plass, men det er ikke et krav.

DELTAGERAVGIFT

Pris pr person: kr. 950,- (inkl. kursmateriell, kaffe/te og lunsj)

Bindende påmelding.

Kurset krever minst 8 deltakere for at det kan gjennomføres og det kan maksimalt være 12 deltagere.

KURSANSVARLIG

Seniorrådgiver Therese Hagtvedt, Nofima AS

Spørsmål om kurset kan rettes til:

Therese Hagtvedt, therese.hagtvedt@nofima.no, tlf 64 97 03 31 / 950 85 774

PÅMELDINGSFRIST

26. september 2014

www.nofima.no/arrangement eller til Lily Rømcke, Nofima, tlf.: 64 97 01 47, lily.romcke@nofima.no



ØSTLANDET på

Menyen

KOMPETANSENETTVERKET FOR LOKAL MATPRODUKSJON REGION ØST • NOFIMA AS

Fagdag

Nye merkeregler for mat

-fagdag med tema Matinformasjonsforordningen

Kompetansenettverket i region øst inviterer lokalmatprodusenter, serveringssteder med lokalmat, bransjeorganisasjoner og alle støttespillere i det offentlige virkemiddelapparatet til fagdag med viktig informasjon om den nye forordningen.

Det nye regelverket gjelder fra 13. desember 2014, og vi arrangerer denne fagdagen for å gi småskalaprodusenter et godt innblikk i hva de nye merkereglene innebærer. Det er omfattende og til dels detaljerte krav. Mattilsynet kommer for å gi en generell gjennomgang av de obligatoriske og frivillige kravene. Praktiske erfaringer vil bli presentert, og det blir anledning til å stille spørsmål. Andre regelverk som kan gjelde for din produksjon vil bli belyst

Det jobbes med en ny versjon av et program for næringsberegning, og dette vil bli gjennomgått av en av de som har vært med på å lage programmet.

Benytt denne anledningen til å få en bedre forståelse for hvordan du skal merke dine produkter etter de kravene som kommer

TID OG STED

9. oktober 2014 kl 12.00 – 17.00, hos Nofima, Ås

PROGRAM

Starter med registrering og lunsj kl 12.00

13.00 Oppstart

- Velkommen v/Åshild Longva, Kompetansenettverket Øst/Nofima
- Hva vi må vite om de nye reglene for merking? v/Anne-Pia Lødemel, Mattilsynet
- Næringsberegning v Ida Synnøve Gini, Nofima
- Erfaringer fra en produsent v /BeTo Helsebakeri as
- Annet regelverk som er viktig og nyttig å vite om for småskalaprodusenter v/Aud Slettehaug w
- Oppsummering og videre muligheter gjennom Kompetansenettverket for lokalmat

17.00 Slutt



FAGANSVARLIG

Åshild Longva, Seniorprosjektleder, Nofima Ås, telefon 64 97 01 10, e-post: ashild.longva@nofima.no

PRIS

Pris pr person kr 400,- (inkl. lunsj, kaffe/te)

Kurset er gratis for deltagere på «Spekematproduksjon - videregående» som avsluttes før lunsj

PÅMELDING

innen 26. september 2014 til Lily Rømcke, telefon 64 97 02 47, e-post: lily.romcke@nofima.no