



ØSTLANDET på

Menyen

KOMPETANSENETTVERKET FOR SMÅSKALA MATPRODUKSJON REGION ØST • NOFIMA AS

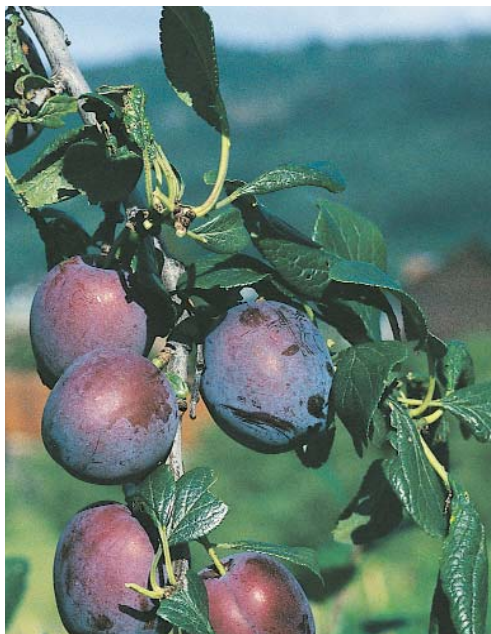


Foto: Frukt.no



Foto: Kim Holthe / Frukt.no

Kompetansenettverket for lokalmatproduksjon er en del av Innovasjon Norge sitt Utviklingsprogram for lokale matspesialiteter fra norsk landbruk - Lokalmatprogrammet finansiert av Landbruks- og Matdepartementet (LMD). Små matbedrifter eller serveringssteder med lokalmatprofil kan her få tilbud om kompetanseheving og rådgivning for å lykkes med verdiskaping i sin bedrift. Matforskningsinstituttet Nofima AS på Ås er kontaktsted for Kope-tansenettverket i Region Øst og favner følgende fylker:

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

Nyhetsbrev, januar 2012

"Østlandet på menyen" har denne gangen gleden av å invitere til Matkursveka 2012 på Dyrsku'n Arrangement i Seljord. I tidsrommet 14. - 17. mars 2012 vil Matkursveka by på kurs og seminar for lokalmatprodusenter, serveringssteder og andre aktører som ønsker å fremme lokal mat. Matkursveka 2012 arrangeres av Dyrsku'n Arrangement AS i samarbeid med Kompetansenettverket i Region Øst, Mat- og Naturinkubatoren i Seljord, Fylkesmannens Landbruksavdeling i Telemark og Telemark Fylkeskommune. Årets Matkursveke vil ha et spesielt fokus på frukt og bær, men det vil også være spennende og lærerike kurs og arrangementer for alle som jobber med lokal mat. Kursoversikten nedenfor vil gi deg nærmere informasjon om aktivitetene under Matkursveka 2012.

Meld deg på

Matkursveka 2012,

14. - 17. mars 2012 på Dyrsku'n Arrangement i Seljord.
Meld deg på ett eller flere av følgende arrangementer.



Dato	Hva	Arrangør
14. og 15. mars	Kurs Kurs i videreforedling av frukt og bær	Nofima AS Se: www.nofima.no/arrangement eller www.dyrskun.no
16. mars	Idéverksted for kokker, kjøkkensjefer og kjøkkenansvarlige - bli med å utvikle nye, spennende og velsmakende retter basert på regionens egne råvarer	Regional Matkultur Se: www.nofima.no/arrangement eller www.dyrskun.no
16. mars	Seminar "Lokalmatproduksjon i Telemarksregionen"	Telemark Fylkeskommune, Fylkesmannens Landbruksavdeling i Telemark og Dyrsku'n Arrangement AS Se: www.dyrskun.no
17. mars	Kurs Praktisk økonomikurs for produsentar og neste generasjon produsentar	Dyrsku'n Arrangement AS Se: www.dyrskun.no

Påmelding, og andre spørsmål om arrangementene under Matkursveka 2012 gjøres ved henvendelse til Dyrsku'n Arrangement AS ved Dag Sveinung Moen på e-post: dag.sveinung.moen@dyrskun.no eller tlf: 92 45 71 94 / 35 06 57 70.

Vi håper på stor oppslutning om Matkursveka 2012 og ønsker velkommen til kunnskapspåfyll!

Med vennlig hilsen

Kompetansenettverket i Region Øst
Dyrsku'n Arrangement AS
Mat- og Naturinkubatoren i Seljord
Telemark Fylkeskommune
Fylkesmannens Landbruksavdeling
i Telemark

INVITASJON TIL KURS:

Videreforedling av frukt og bær



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 kurset 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 og praktiske øvelser. Det kan også være mulig å jobbe med egne produkter og problemstillinger som passer inn under rammene for kurset.

TID OG STED

14. - 15. mars 2012.
Dyrsku'n Arrangement AS
Nordbyggdivegen 60, 3840 Seljord.

MÅL

Gi deltakerne grunnleggende kompetanse om prosessering av frukt og bær.

MÅLGRUPPE FOR KURSET

Mindre matprodusenter av frukt- og bærprodukter.

ARRANGØR

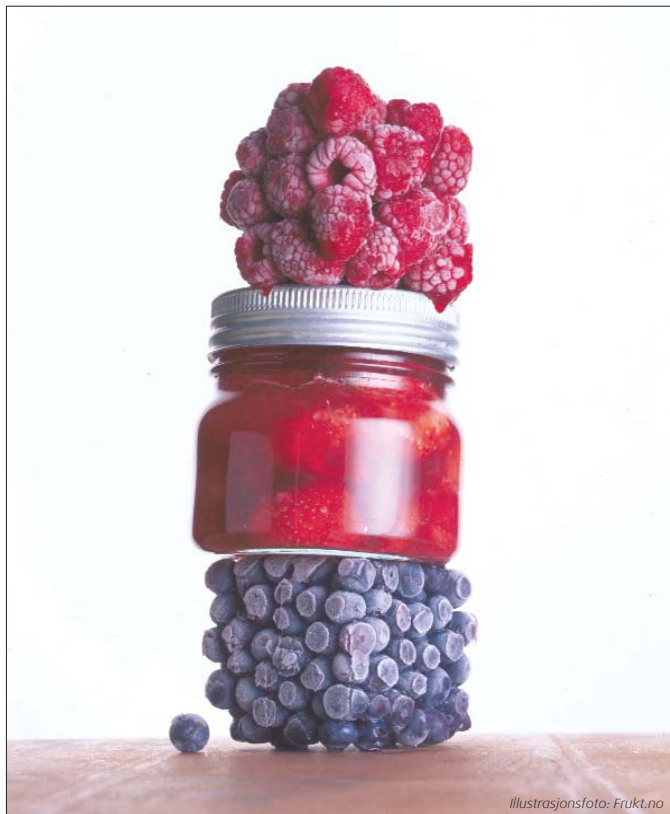
Kurset arrangeres av Dyrsku'n Arrangement AS i samarbeid med Kompetansenettverket for småskala matproduksjon, Region Øst, som er en del av Innovasjon Norges Utviklingsprogram for lokal mat.

KURSINNHold

- Råvarekvalitet
- Saft- og geleproduksjon
- Syltetøyproduksjon
- Bruk av enzymer ved saftproduksjon
- Bruk av pektin som fortykningsmiddel
- Konserveringsmidler
- Søtningsstoffer
- Økologiske produkter
- Utstyr
- Hygiene ved prosessering
- Helsemessige viktige stoffer
- Bevaring av kvalitet og næringsstoffer
- Regelverket

DELTAGERAVGIFT

Pris pr person er kr 1800,-
(inkl. kursmateriell, lunsj og kaffe/te).



Illustrasjonsfoto: Frukt.no

KURSANSVARLIG



Kursleder Berit Karoline Martinsen.
Spørsmål om kurset kan rettes til Berit Karoline Martinsen,
berit.karoline.martinsen@nofima.no
tlf. 64 97 01 00 / 64 97 02 28

PÅMELDING

For å tilby et mest mulig relevant kurs, ber vi om at det ved påmelding gis beskjed om hvilke problemstillinger og produkter deltakerne er interessert i - og gjerne jobber med. Antall deltakere settes til maks 15, og det tas forbehold om at det er mange nok som melder seg på kurset.

Påmelding innen 2. mars 2012
til Dyrsku'n Arrangement AS ved Dag Sveinung Moen
på e-post: dag.sveinung.moen@dyrskun.no eller
tlf: 92 45 71 94 / 35 06 57 70.

IDÈVERKSTED FOR KOKKER, KJØKKENSJEFER OG KJØKKENANSVARLIGE:

- bli med å utvikle nye, spennende og vel-smakende retter basert på regionens egne råvarer!

Til å lede idèverksted på Dyrsku'n har vi invitert Regional Matkultur og årets Bondelagskokk, Kurt Øraas og hans team. I tillegg vil lokalkunnskap om regionens råvarer og viktige tradisjoner ivaretas gjennom prøve-kjøkkenet på Dyrsku'n.

En av målsettingene med dagen er å oppnå erfaringsutveksling mellom kokkene for å oppnå økt fokus og bevissthet på bruk av råvarer fra egen region. Dette fremmer muligheten for økt salg for produsentene og flere fornøyde gjester på spisestedene. Deltakerne skal lage totalt 5 – 10 retter i en meny som er basert på tilgjengelige råvarer fra området. Rettene skal presenteres på en salgsfremmende måte, skriftlig og muntlig.

TID OG STED

Fredag 16. mars 2012, Dyrsku'n Arrangement, Seljord. Vi starter kl 09:30 og holder på til senest kl 16:00.

MÅLGRUPPE FOR KURSET

Kokker, kjøkkensjefer og kjøkkenansvarlige

KURSINNHold

Deltakerne deles inn i 2 – 3 grupper avhengig av antall deltakere. Hver gruppe får sin tilrettelegger. Gruppene jobber videre med:

- Vurderer og velger råvarer
- Utformer meny
- Tester og justerer
- Presentasjon, smaking og erfaringsutveksling i plenum



DELTAGERAVGIFT

Kr 750,- pr. person inkl. kursavgift, et forstykke, mat, kaffe og mineralvann. Husk å ta med kokkejakka di!

KURSANSVARLIG



Spørsmål om kurset kan rettes til kursleder Lill-Ann Gundersen, Regional Matkultur.

E-post: lill-ann.gundersen@norgesvel.no, tlf 911 36 581.

Påmelding innen 2. mars 2012 til Dyrsku'n Arrangement AS ved Dag Sveinung Moen på e-post: dag.sveinung.moen@dyrskun.no eller tlf: 92 45 71 94 / 35 06 57 70.

Praktisk økonomikurs for produsentar

Økonomistyring Seljord AS

Aut. regnskapsførerselskap



TID OG STAD

17. mars 2012, kl. 10.00 - 14.00, Dyrsku'n Arrangement AS, Seljord.

ARRANGØR

Økonomistyring Seljord AS, Seljord Rekneskapskontor i samarbeid med Dyrsku'n Arrangement AS

MÅLGRUPPE FOR KURSET

Lokalmatprodusentar og neste generasjons produsentar

DELTAGERAVGIFT

Pris pr person er kr 750,- (inkl kursmateriell, servering, kaffe/te).

KURSINNHold

- Oppstart av eigen bedrift
- Kva selskapsform skal ein velje?
- Ansatte/lønn
- MVA, grunnleggande og viktige reglar
- Rutiner når drifta er i gang
- Rekneskapsførar eller føre rekneskapet sjølv?

For mer info se: www.dyrskun.no

Påmelding innen 2. mars 2012 til Dyrsku'n Arrangement AS ved Dag Sveinung Moen på e-post: dag.sveinung.moen@dyrskun.no eller tlf: 92 45 71 94 / 35 06 57 70.

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 oppfølgingsprosjekt med en kostnadsramme på inntil 30 000 kroner med en egenandel på 20 %.

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 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: Kari Kolle, tlf. 95 90 10 40.
E-post: kari.kolle@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

Nasjonal koordinator for Kompetansenettverket:

Therese Hagtvedt, Nofima
tlf. 64 97 03 31,
therese.hagtvedt@nofima.no

Matmerk

Gabriella Danmark,
tlf. 952 82 898 eller 24 14 83 00
gabriella.danmark@matmerk.no
www.matmerk.no

Kontaktperson hos Innovasjon Norge:

Arne Folkestad,
arne.folkestad@innovasjon norge.no
www.innovasjon norge.no