



ØSTLANDET på

Menyen

KOMPETANSENETTVERKET FOR SMÅSKALA MATPRODUKSJON REGION ØST • NOFIMA AS



Foto: Synnove Dreyer / MatPrat

Nyhetsbrev, desember 2011

Vi nærmer oss julehøytiden med stormskritt. En av de travleste salgspriodene i året, og høysesong for norsk spesialitetsmat. Midt i all julestria er det gledelig med nyheter som viser at nordmenn vil ha norske matspesialiteter og lokal mat. Under arrangementet Fagdag Norsk Mat den 25. oktober i år, ble det lagt frem tall fra Nielsen som viser at salget av norske matspesialiteter har økt med 13 % fra september 2010 til september 2011. Norske matspesialiteter og lokalmat har dermed vært en vekstvinner hos dagligvarekjedene.

Årets siste "Østlandet på menyen" inneholder flere kompetansetiltak for nyåret. I tillegg presenterer vi Dyrsku'n Arrangement AS i Seljord - et kompetansesenter vi har samarbeidet med i flere år for å nå ut til hele regionen med gode kompetansetiltak. Vi byr også på en smakebit av reiseskildringen fra Frankrike, der norske osteprodusenter, gjennom nettverket "Liten og vidsynt", hentet hjem inspirasjon og ny kunnskap fra franske ysterier.

Meld deg på

Brødbaking - ulike prosesser

Ås, 24.- 25. januar 2012. Kurset arrangeres i samarbeid med Nofima. Påmelding innen 10. januar på e-post: lily.romcke@nofima.no eller tlf: 64 97 02 47. Se vedlagt invitasjon.

Økt utbytte av slakteskrotten - nytt nedskjæringsmønster for storfe og storvilt

Ås, 24. januar 2012. Kurset arrangeres i samarbeid med Nofima og EU-prosjektet ProSafeBeef. Påmelding innen 12. januar på e-post: lily.romcke@nofima.no eller tlf: 64 97 02 47. Se vedlagt invitasjon.

Hva skjer

Det Norske Måltid

Stavanger, 11. desember 2011. Følg med på den spennende finalen i tv-serien Det Norske Måltid som vises på TV2 søndag 11. desember. For mer informasjon om konkurransen og de ulike vinnerne, se www.detnorskemaltid.no.

Grüne Woche 2012

Berlin, 20.- 29. januar 2012. Mat- og reiselivsbedrifter fra Oslofjordregionen inkludert nedre del av Buskerud, deltar på messen og skal representere Norge som en av tre utvalgte regioner.

Tilbudet av kurs, seminarer og nettverk gjennom Kompetansenettverket er skreddersydd for målgruppen og tilpasses i henhold til en årlig handlingsplan. Vi samarbeider gjerne med produsenter, produsentnettverk og andre aktører i ditt lokale miljø, for å nå bredt ut med vårt tilbud. Meld gjerne fra om behov for kompetanseheving og ønsker, så skal vi forsøke å tilrettelegge for et godt tilbud!

Husk muligheten for Besøksordning der du kan få råd om nettopp dine utfordringer og behov!

For nærmere informasjon om tilbudet fra Kompetansenettverket kan det være lurt å følge med på hjemmesiden www.nofima.no/mat/arrangement eller ta kontakt med stine.alm.hersleth@nofima.no, tlf 64 97 03 20.

Kompetansenettverket i Region Øst ønsker dere alle en riktig fredfull og god julehøytid og et godt nytt år!

Med hilsen
Stine Alm Hersleth
Prosjektleder for Region Øst



Foto: Mari Svenningsen / MatPrat

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

Fransk ostepasjon til norske bygder

Ved å ta et steg tilbake og satse på det tradisjonelle – i ny kappe, har lokale franske osteprodusenter lyktes med å øke både kvaliteten, prisene og markedsandelene for ostene sine.

Tekst og foto: Wenche Aale Hægermark, Nofima

Franskmennenes lidenskap for ost er en god inspirasjonskilde også for lokale norske produsenter. En reise til fjellområdene i Sør-Frankrike skaper grobunn for nye tanker. På reisen har deltakerne i nettverket Liten og vidsynt besøkt og utvekslet erfaringer med sine franske kolleger. Lærdommen de tar med seg hjem til Norge er viktig for å utvikle egen kompetanse – både ysteteknisk og markedsmessig.

Roquefort, Laguiole, Cantal og Salers er alle oster med høy status. Å få høre produsentenes tanker og se hvordan de lager sine oster åpner øyene for at ting kan gjøres annerledes også her til lands. Et av områdene der vi har mye å lære av franskmennene er innenfor beskyttede betegnelser.



Deltakere i nettverket *Liten og vidsynt* på besøk i en modningsgrotte for Laguioleosten. Her inne i grotten modnes ostene i opptil 36 måneder.

Særpreg gir stor merverdi

Beskyttede betegnelser er et viktig salgsgargument for en rekke franske produsenter.

– Selv om det sjelden finnes eksakte tall på verdien av opprinnelsesmerkene, har vi et kontrollsystem som gjør at ingen kan jukse, og beskyttelsen gir store immaterielle verdier, sier Marie-Elisabeth Verdaguer, generalsekretær i Confédération Générale de Roquefort.

Osteprodusentene i Roquefort er blant dem som har kommet lengst med å beskytte sin merkevarer.

Også André Valadier, grunnlegger av ostekooperativet Laguiole og tidligere president i UPRA Aubrac, mener A.O.C.-beskyttelsen gir store muligheter for verdiskaping, men understreker at disse mulighetene ikke nødvendigvis fører til at alle produsenter klarer å få ut merverdien.

– Det produseres 220 000 tonn ost med A.O.C.-beskyttelser og kun halvparten av disse produsentene har klart å opprettholde et høyere prisnivå. Det viser seg upasteuriserte oster laget på melk av beste kvalitet har klart seg bra prismessig, forteller Valadier.

Kompetanseoverføring og erfaringsutveksling

Osteprodusentene i nettverket "Liten og vidsynt" er enige om at systematisk erfaringsutveksling og kompetanseoverføring er de viktigste fordelene både med besøket i Frankrike og med nettverksdeltakelsen forøvrig.

Det er verdt å merke seg franskmennenes stolthet og bevissthet til alle ledd av osteproduksjonen – til føret, dyra, produksjonsprosessen, lagringen og de ferdige ostene.

Jarle Rueslåtten på Rueslåtten gård er en av dem som vet å verdsette de tradisjonelle norske kurasene. På gården i Hol kommune produserer han økologisk melk fra blant annet Vestlandfæ og Telemarksfæ. Det er melka fra disse kyrene han skal bruke når han nå starter opp med å produsere både trøgst (en lokal variant av pultost) og halvfast ost.

På Bryn Gardsmeieri i Trysil lager Astrid og Per Bryn mange produkter av geitemelk fra egne geiter. De lager blant annet brun geitost og en hvitmuggost som har fått navnet Villroa. Hos både Bryn og Rueslåtten er de opptatt av melkekvaliteten, og bevisste på betydningen av fôr og rase. De deler sine erfaringer, og har begge fått god hjelp av ekspertkompetanse gjennom nettverket.

Dette er et utdrag, les hele reportasjen på www.nofima.no

Fakta om nettverkene

Nettverkene "Liten og vidsynt" er for småskala osteprodusenter. De har reist til land som er kjent for ostene sine; Frankrike, Sveits og Portugal og de har hatt fire samlinger totalt. I løpet av nettverksperioden har alle deltakerne gjennomført et prosjekt i egen virksomhet, som de legger frem for gruppa på siste samling. Nettverket administreres av Nofima og er en del av Innovasjon Norges Nettverksprogram for næringsmiddelindustrien.

Kompetansenettverket for småskala matproduksjon samarbeider med Dyrsku'n Arrangement AS om kompetanseheving for lokalmatprodusenter. Omlag to ganger i året holder kompetansenettverket kurs for lokalmatprodusenter i Dyrsku'n sine lokaler i Seljord. I 2012 vil vi også samarbeide om Matkursveka som arrangeres i mars. For å øke kjennskapen til Dyrsku'n får de presentere seg her.

Dyrskuplassen

- ein stad for lokalmatens fremje



"Kunne kan vere to ting; det me veit og det at me veit kvar me kan lære det me ikkje veit!" Samuel Johnson (1709-1784).



Norsk matglede under Dyrsku'n. Bilde fra Matkvartalet under Dyrsku'n 2011 med sal og servering av kortreist mat. Foto: Dag Sveinung Moen

Dyrsku'n Arrangement AS har gjennom fleire år opparbeidd seg ein kunnskapsbase innan lokalmatfeltet. Dette tok me eit steg vidare med å opprette ei avdeling kalla Dyrsku'n mat og kompetansesenter. Innunder denne avdelinga høyrer Storstogo Servering, Kurs/kompetanse og Mat- og naturinkubatoren til.

Storstogo servering

Storstogo servering kan tilby ein rekke ulike tenester retta mot lokalmatprodusentar; produksjonskjøkken, viltmottak, gardsmatutsal og serveringslokale.

Produksjonskjøkkenet er eit moderne og godt utstyrt kjøkken der ein kan leige seg inn til ein rimeleg pris.

Viltmottaket kan leigast for å flå, henge og partere vilt og godkjente slakteskrottar. Det er òg god plass til møyrring. Slakterrommet inneheld naudsynt utstyr for nedskjering, pakking og vakuumering.

Gardsmatutsalet er ein god marknadsarena for produkter som kjem inn under lokalmatspekteret.

Serveringslokalet vert nytta til å fremje lokalmatprodukta under ulike tilstellingar og arrangement. Under Dyrsku'n 2011 hadde me mellom anna fokus på ein lokal leverandør av and og gås. Under dette arrangementet hadde me 70.000 besøkande!

Kurs og kompetanse

"Kunne er næring for sjela" sa Platon (427-347 f.Kr) og det er noko me ynskjer å etterleva i denne avdelinga.

I samarbeid med ulike kompetansmiljø, deriblant Kompetansenettverket i Region Øst, arrangerar me ein rekke ulike kurs som skal vere tilpassa deg som brukar. Dette gjer me mellom anna ved å spørje deg kva du treng meir kunne om. Produsentane vert med dette oppmoda om å kome med innspel på kurs og konferansar som kunne vere nyttige for dykk.

Me vil også vere ein møtestad for utveksling av tankar og idear dykk produsentar i mellom.

Mat- og Naturinkubatoren i Seljord

Dyrsku'n Arrangement AS driv inkubasjon overfor vekstbedrifter innan mat- og naturbasert næring. Seljordinkubatoren har Oslofjordområdet som arbeidsfelt – med hovudfokus på Buskerud, Telemark og Agder.

Inkubatorleiar Øystein Løvlie har tidlegare erfaring frå gründerarbeid, har tatt Tradisjonsmatstudiet ved HiT i Raurland – og er levande opptatt av matnyttig og verdifull næringsverksemd i regionen.

Velkomen til oss for trivelege og nyttige kurs og samtaler.

Helsing

Dag Sveinung Moen

Avdelingsleiar kurs og kompetansesenter

Dyrsku'n Arrangement AS

www.dyrskun.no

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 AS

Navet i Øst-Norge (Hedmark, Oppland, Oslo og Akershus, Østfold, Vestfold, Buskerud og Telemark)
Osloveien 1, 1430 Ås
Kontakt: Stine Alm Hersleth, tlf. 64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no
www.nofima.no

Nofima AS

Navet i Sør-Norge (Aust-Agder, Vest-Agder og Rogaland)
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 AS
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



INVITASJON TIL KURS:

Brødbaking - ulike prosesser

To dagers praktisk kurs i brødbaking med ulike prosesser. Teori vil danne grunnlag for større forståelse av bakeprosessen og hva som er mulig å få til med ulike metoder. I den praktiske gjennomgangen vil vi bake med natthev, samt ulike melkombinasjoner. Produksjonen vil foregå med alminnelig bakeriutstyr og steikingen i tralleovn og hertovn med steinhert.

TID OG STED

24. og 25. januar 2012 kl 10 – 16 (kaffe fra kl 09.30)
på Nofima, Osloveien 1, på Ås

MÅL

Gi deltakerne grunnleggende kunnskap om ulike bakeprosesser.

MÅLGRUPPE

Lokale produsenter som har brød på sortimentet.

KURSINNHOOLD

- Teori om ulike metoder
- Forberedelser natthev
- Presentasjon av bakverk som skal bakes
- Baking

Baking vil foregå gruppevis. Grupper dannes etter interesse og behov. Mulighet for å prøve ut egne resepter innenfor kursets tidsramme. Deltagere tar med eget arbeidstøy.

PRAKTISK INFORMASJON

For å tilby et mest mulig relevant kurs, ber vi om at egne oppskrifter meldes inn i forkant, slik at nødvendige forberedelser er mulig. Antall deltakere settes til maks 15, og det tas forbehold om at det er mange nok som melder seg på kurset.



Surdeigsbrød bakt med oppskrifter fra tidligere kursdeltagere.
Foto: Kjell J. Merok /Nofima

DELTAGERAVGIFT

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

KURSANSVARLIG

Nofima AS v/ Baker og konditor
Kent A. Svensson,
e-post: kent.andre.svensson@nofima.no,
Tlf: 92 84 58 07



PÅMELDING

Påmelding innen 10. januar 2012 til Lily Rømcke,
e-post: lily.romcke@nofima.no
eller tlf: 64 97 02 47



ØSTLANDET
på

Menyen

KOMPETANSENETTVERKET FOR SMÅSKALA MATPRODUKSJON REGION ØST - NOFIMA AS

INVITASJON TIL 1 DAGS KURS:

Økt utbytte av slakteskrotten

- nytt nedskjæringsmønster for storfe og storvilt

Kurset har fokus på hvordan du kan øke slakteutbyttet ved å ta ut flere møre stykningsdeler fra forpart.

Ved å skjære på en ny måte får du tilgang på biffer som: høyryggfilet, bogbiff og flat iron filet.

Tom Chr Johannessen fra Nofima AS viser nytt norsk nedskjæringsmønster.

Christophe Chenille fra ADIV i Frankrike viser fransk nedskjæringsmønster og hvordan det er mulig å utnytte slakteskrotten optimalt.

Dette er en unik mulighet for mindre kjøttprodusenter til å få utvidet kunnskap om hvordan en kan øke utbyttet på nedskjæring av storfe og storvilt.

TID OG STED

Tirsdag 24. januar 2012 kl. 09:30 – 15:30
på Nofima, Osloveien 1, på Ås

MÅL

Målet med kurset er at deltakerne skal kunne lære å skjære ut flere møre muskler fra forpart.

MÅLGRUPPE

Mindre kjøttprodusenter som driver med nedskjæring, eller er interesserte i nedskjæring av storfe eller storvilt.

KURSINNHOOLD

Kurset vil i hovedsak bestå av praktisk nedskjæring av kjøtt. I tillegg vil Rune Rødbotten fra Nofima AS holde et foredrag om nye møre biffstykningsdeler, og vise eksempler på at nytt skjæremønster gir økonomiske fordeler.

DELTAGERAVGIFT

Pris pr person: kr 750,-
Inkl. kursmateriell, kaffe/te og lunsj.
Maks 15 deltakere.
Bindende påmelding.



Tom Chr. Johannessen demonstrerer nedskjæring av storfe.
Foto: Kjell J. Merok /Nofima

KURSANSVARLIG

Kursleder er Bjørg Narum, Nofima AS.
Spørsmål om kurset rettes til Bjørg Narum,
e-post: bjorg.narum@nofima.no
Tlf. 64 97 01 62 / 482 45 710



Kurset arrangeres av Nofima AS i samarbeid med EU-prosjektet ProSafeBeef og Kompetansenettverket for småskala matproduksjon, Region Øst, som er en del av Innovasjon Norges Utviklingsprogram for lokal mat.

PÅMELDING

Påmelding innen 12. januar 2012 til Lily Rømcke,
e-post: lily.romcke@nofima.no eller tlf: 64 97 02 47