

Saken er Biff

Verdiskaping og nye produkter

Oppstart desember 2008 – slutt desember 2009



Foto: Opplysningskontoret for kjøtt og Kjetil J. Merok/Nofima Mat

Nettverksprogrammet for næringsmiddelindustrien inngår som et tiltak under Matprogrammet som forvaltes av Innovasjon Norge. Det skal initieres 7 nettverk årlig og Matforsk AS - Nofima Mat har det operative ansvaret for drift og utvikling av selve programmet.



INNOVASJON
NORGE



ANIMALIA



Nofima
mat

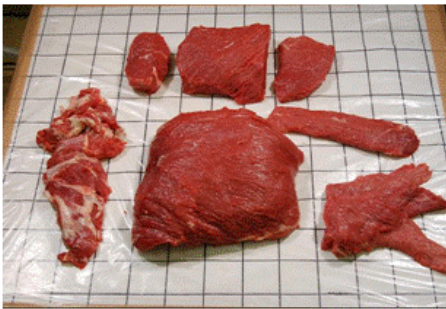


Verdiskaping og nye produkter

Saken er Biff!



Nofima Mat og Animalia inviterer til PU-nettverk for å dele ny kunnskap fra internasjonal forskning med norske små- og mellomstore foredlings, håndverks- og produksjonsbedrifter som arbeider med nedskjæring av kjøtt.



Det vil bl.a. være fokus på:

Nytt skjæremønster

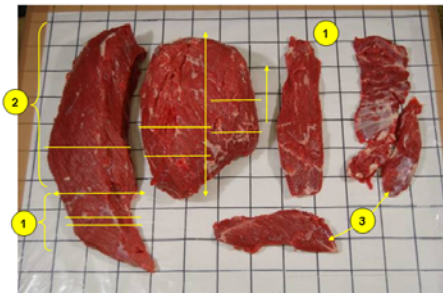
Ny teknologi

Nye produkter

Økt holdbarhet

Mattrygghet

Forbrukerholdninger



Arbeidsformen blir et PU-nettverk/ seminarserie med samlinger hos Nofima Mat, Ås, hos ADIV i Clermont Ferrand, Frankrike, hos IRTA i Girona, Spania, og eventuelt hos en norsk SMB som ønsker å ha en samling lagt til sin bedrift.

Bakgrunn

For å gi økt verdiskaping i kjøttbransjen ble det store europeiske forskningsprosjekt ProSafeBeef startet i 2007. Nofima Mat er en av deltakerne i prosjektet, og det inviteres derfor til et PU-nettverk for å dele relevante resultater fra prosjektet med norske små- og mellomstore kjøttbedrifter. Dette gjøres for at bransjen skal få førstehånds informasjon om det nyeste som skjer innen internasjonal kjøttforskning. Selve EU prosjektet er bygget opp av 5 fagpillarer. Disse er:

1. Utvikling av metodikk for analyse av trygt og sikkert kjøtt
2. Kontroll og intervensjonsstrategier fra "fork to farm"
3. Ernæring og kvalitetsforbedringer
4. Innovasjon av prosesser og produkter fra storfe.
5. Forbrukerbehov for sikkerhet og aksept av nye produkter fra storfe

Det er 32 universiteter, eller forskningsorganisasjoner med i prosjektet, i tillegg til ni små- og mellomstore bedrifter, hvorav **to er norske**. Følgende land deltar; Irland, Frankrike, Spania, Storbritannia, Hellas, Nederland, Norge (ved Nofima Mat), Tyskland, Polen, Danmark, Østerrike, Serbia, Spania, Brasil, New Zealand, Australia og USA.

Ett viktig mål ved ProSafeBeef-prosjektet er at det skal generere kunnskap til de enkelte landenes små- og mellomstore bedrifter. Dette skal i vesentlig grad skje via demonstrasjoner og nettverksarbeide.

Mål med PU-nettverket:

Nettverket skal resultere i kunnskap og informasjon som bidrar til å styrke bedriftenes verdiskaping og konkurransemessige fordeler, gjennom:

- økt kjennskap til nye teknologiske løsninger
- utvikling av nye kjøttprodukter /økt varesortiment / mer å tilby kundene
- erfaringsutveksling med kjøttprodusenter og kjøttforskermiljøer i Frankrike og Spania
- sikre trygg produksjon ved hjelp av nye teknologiske løsninger
- økt kunnskap om det nyeste fra europeisk forbrukerforskning på rødt kjøtt

Det legges stor vekt på at bedriftene i løpet av nettverksperioden bruker kunnskap fra nettverket til å utføre et prosjekt i egen bedrift. Dette kan være alt fra et nytt produkt til økonomiske beregninger fra en prosess.

Målgruppe

Kun 6-8 norske små- og mellomstore foredlings, håndverks- og produksjonsbedrifter, som arbeider med nedskjæring av kjøtt får anledning til å delta i nettverket. Det anbefales at minst to personer fra hver bedrift deltar på samlingene, gjerne en med bakgrunn fra produksjon og en fra kvalitet og marked.

Deltagelse i nettverket vil godkjennes som en egen modul i Diplomuutdanningen i kjøttfag. Link til Diplomuutdanningen: <http://www.umb.no/25448>

Tidspunkt og sted for samlingene

Samling 1: 3. – 5. desember 2008, hos ADIV i Clermont Ferrand, Frankrike

Samling 2: 22. – 23. april 2009, Nofima Mat, Ås

Samling 3: Avtales nærmere med deltagerne. Samlingen blir hos IRTA i Monells, Spania

Samling 4: Avtales nærmere med deltagerne. Samlingen blir enten hos en norsk SMB, eller hos Nofima Mat, Ås.

Dette forutsetter at tilstrekkelig mange bedrifter melder seg på.

Pris

Prisen er **kr 16 000 pluss mva. pr bedrift** (maks 3 deltakere pr bedrift for denne prisen).

Avgiften inkluderer deltagelse på samlingene, lunch, materiell, samt timekostnader for faglig veiledning innenfor nettverkets rammer. En "Bli kjent middag", dekkes også innen nettverkets rammer.

Øvrig kost, losji og egne reiseutgifter dekkes av den enkelte deltager.

Påmelding

Påmeldingsfrist er 10. november 2008. Påmeldingen er bindende!

Påmelding til Nofima Mat, v/ sekretær: Solveig Le Divenah, solveig.le.divenah@matforsk.no, tlf. 64 97 04 81, eller fra vår hjemmeside: www.matforsk.no

Dersom dere ønsker mer informasjon om nettverket, ta kontakt med:

- Nettverksleder Bjørg Narum, bjorg.narum@matforsk.no, tlf: 64 97 01 62
- Pølsemakermester Tom Chr Johannessen, tom.chr.johannessen@matforsk.no, tlf: 64 97 02 74
- Prosjektleder/rådgiver Berit Foss Hille, berit.foss.hille@matforsk.no, tlf: 64 97 01 73

Deltakelse og gjennomføring

Før nettverkets første samling vil de bedriftene som ønsker det få besøk av en fagperson som er tilknyttet prosjektet. Besøket vil være et ledd i en kartlegging av de tanker og planer bedriften har i forhold til deltagelse i nettverket.

Nettverket består av 4 samlinger med faglige innlegg, erfaringsutveksling og øvelser. Arbeidet med utvikling av eget produktkonsept foregår i tiden mellom samlingene med støtte av fagperson. Hver bedrift har tilgang på 2-3 dagers veiledning fra fagperson innen rammene for nettverket.

Foreløpig temaoversikt

Det er viktig å merke seg at temaene i nettverket kan endre seg noe underveis, da nettverket er en interaktiv arbeidsmodell der deltakerne skal ha mulighet til å påvirke innholdet.

1. samling, 3. – 5. desember 2008

Samlingen vil finne sted hos ADIV (French Technical Centre for the Meat Sector), Clermont Ferrand, Frankrike. Dette er hovedsenteret for teknisk utvikling for den franske kjøttindustrien.

Forbedret utnytting av stykningsdelene i storfeslakt

- Nedskjæring av storfekjøtt
- Trene på nytt skjæremønster for å utvikle nye produkter
- Besøk på Kjøttmarked i Paris
- Besøke liten slakterbedrift i Clermont Ferrand for å se hvordan denne utnytter kjøtt i et stort utvalg av produkter

Hos vår samarbeidspartner, ADIV i Frankrike, vil franske kjøttskjærere demonstrere hvordan de skjærer ned skrotter av storfe. De har tradisjon i å skjære ut enkeltmuskler fra både for- og bakkroppen av slaktet. På samlingen vil det, i tillegg til nedskjæring, bli steking og smaking på et stort utvalg av muskler.

I tillegg presenteres:

- Nettverksmodellen og rammene vi forholder oss til

PS: Dersom det er av interesse arrangerer vi en guidet tur til Kjøttmarkedet i Paris tidlig på morgenen den 3. desember, før avreise videre til Clermont Ferrand. Dette gjøres i samarbeide med Innovasjon Norge.

Forslag til tema på 2.samling, 22. og 23. april -09

Samling på Matforsk AS, Nofima Mat, Ås

Hovedtema: Formidle kunnskap fra ProSafeBeef

- Forbrukerholdninger til rødt kjøtt i EU (Presentasjon av resultatene fra dybdeintervjuer om bruk av biffkjøtt) v/ Øydis Ueland, Nofima Mat
- Det legges opp til gruppearbeide der deltakerne går gjennom de samme spørsmålene som i dybdeintervjuene for å kartlegge holdningene fra norsk bransje om samme tema.
- Marinering / er dette produktutvikling for å bedre helsekvaliteten i rødt kjøtt v/ Maria Mielnik, Nofima Mat
- Nye metoder for å påvise møkk/fecis på slakteskrotten v/ Anette Veberg Dahl, Nofima Mat
- Trygg produksjon v/Berit Foss Hille / Even Heir, Nofima Mat
- NIR online: Scanning av kjøtt for å påvise fettprosent v/Jens Petter Wold, Nofima Mat

Deltagerne forteller om hvor langt de har kommet med hjemmeoppgavene (f.eks: nytt produkt).

Forslag til tema på 3.samling

Samling hos IRTA, Monells, Spania. Tidspunkt avklares med deltagerne

Hovedtema: Lengre holdbarhet ved bruk av høytrykk

- Høytrykk-teknologi
- Applikasjoner beregnet for høytrykk, fordeler og ulemper
- Mikrobiologiske aspekter ved kjøtt produkter som har vært gjennom høytrykksprosessering
- IRTA har en av verdens mest moderne forsøkshaller for kjøtt
- Se på tradisjonell bearbeiding av kjøttprodukter i dette området av Spania
- Bransjen oppfordres også til å komme med innspill på temaer

Forslag til tema på 4.samling

Samling i Norge. Tid, sted og nærmere program avtales med deltagerne.

Hovedtema: Etter nærmere avtale og innspill fra bransjen + Formidling de siste resultater fra ProSafeBeef.