



MRmat 2013

KLIPPFISKAKADEMIET
12. - 14. februar

lokal fisk - klippfiskmiddag - kjøtkurs med nedskjæring, partering, farser, pålegg -
bakekurs - lokal mat på menyen - øl og tradisjonsmat - festmiddag på
klippfiskakademiet - menylære og menyutvikling - kalkylar og forhandlingsteknikkar

Velkommen

Til MRmat 2013 - 12.-14. februar

på Klippfiskakademiet

Fylkesmannen arrangerer MRmat 2013 i samarbeid med Matnavet i Midt-Norge, Mære landbruksskole.

Målgruppene for MRmat 2013 er produsentar av matspesialitetar og serveringsbedrifter som ynskjer å ha meir lokalmat på menyen.

Unn deg nokre dagar med fagleg og sosialt påfyll !

Vi vonar at dei praktiske kursa under MRmat kan gje både nyttig kunnskap og inspirasjon til å utvikle produksjonen og bedrifta di vidare.

www.klippfiskakademiet.no

www.maere.no

www.fylkesmannen.no



Program

12.
februar

Klippfiskkveld hos J&J Dybvik, Fiskarstrand

18:00 Inspirasjon og erfaringsutveksling frå produsentar og organisasjonar

20:00 Klippfiskmiddag i samarbeid med J&J Dybvik og Nils Henning Nesje

13.
februar

Parallele kurs frå kl. 10:00 - 17:00

- **Med lokal fisk på menyen – 2 dagar,**
v/ Sande Sjømat og Nesje- Mat med hjerte
- **Kjøttforedling - 2 dagar,**
v/Kenneth Dalen og Mindor Klauset frå Klippfiskakademiet
- **Handverksbakst - surdeig og søtdeig - bakekurs – 2 dagar,**
v/Rune Elnan
- **Lokal mat på menyen,**
v/Kristoffer Hovland, kjøkkensjef på Fossheim Hotell
- **Norsk øl og tradisjonsmat,**
v/Espen Smith

20:00 Felles festmiddag på Klippfiskakademiet

14.
februar

Parallele kurs frå kl. 09:00 - 16:00

- **Med lokal fisk på menyen – 2 dagar,**
- **Kjøttforedling – 2 dagar**
- **Handverksbakst - surdeig og søtdeig - bakekurs – 2 dagar**
- **Menylære og menyutvikling - 1 dag v/Kristoffer Hovland**
- **Kalkylar og forhandlingsteknikkar - 1 dag v/Frode Kristensen, Matmerk**



Prisar

Middag og inspirasjonskveld tysdag 12. feb. kr 350,-
1 kursdag kr 950,- utan middag
1 kursdag med felles middag onsd. 13. kr 1450,-
2 kursdagar, inkl. felles middag onsdag 13. kr 1950,-

Det er gjort avtalar om overnatting hos:

- Rica Parken Hotel (70 13 23 00) og
- Quality Hotel Waterfront (70 11 19 00)

Spør etter MRmat-pris når du bestiller.

Overnatting skal betalast av kvar einskild deltakar.

Påmelding

Elektronisk påmelding via www.maere.no

Spørsmål knytt til påmeldinga kan rettast til
Gunn Bratberg (74170430) (45 48 78 40)
gunn.bratberg@ntfk.no

Andre spørsmål knytt til kurset kan rettast til
kursansvarleg Kirsti Indreeide (+47 92234820)
fmmrkiin@fylkesmannen.no

Praktisk informasjon om kurslokale, transport og
liknande, vert tilsendt etter påmelding.



INSPIRASJONSKVELD HOS J & J DYBVIK, FISKARSTRAND

Vi startar MRmat tysdag kveld med å nyte ein kreativ klippfiskmiddag med

”Småtygg” servert av Nils Nesje i klippfiskfabrikken til Jakob & Johan Dybvik. Vi får omvisning i fabrikklokala og lærer litt om utviklinga av klippfiskproduksjonen.

Det blir presentasjon av kurshaldarane og orientering om aktuelle tema innan lokal mat og reiseliv i Møre og Romsdal.

HANDVERKSBAKST - SURDEIG OG SØTDEIG - BAKEKURS – Begge dagar

PÅ “KONDITORIET”, RICA PARKEN HOTEL

Årets bakekurs vil fokusere på spanande brød til bruk i serveringssamanheng. Kva er vel ein betre start på eit måltid enn godt brød? Rune Elnan vil gå gjennom mange ulike sortar ”spisebrød”, alt frå focaccia til brødsticks. Kva med eit saftig surdeigsbrød eller gresk olivenbrød?

MED LOKAL FISK PÅ MENYEN - Begge dagar

PÅ KLIPPFISKAKADEMIET

”Lokalmatkock” Nils Nesje vil halde dette kurset i samarbeid med Odd Sande, frå Sande Sjømat. Her får de lære å bruke lokal, fersk fisk, frå filetering og tilbereding av lekre rettar, til foredling og velsmakande fiskemat.

NORSK ØL OG TRADISJONSMAT - Etter lunsj dag 1

PÅ KLIPPFISKAKADEMIET

Det er ein kunst å kombinere mat og drikke på rette måten. På dette kurset får de lære om korleis smaken av lokalt handverksøl passar i lag med lokal fingermat og tradisjonsmat.

I tillegg får du vite meir om drikkekultur, ølet si historie, brygget sine råvarer, eigenskapar og bryggeprosessar.

KJØTTFOREDLING – Begge dagar

PÅ KLIPPFISKAKADEMIET

Mindor Klauset vil halde dette kurset i samarbeid med Kenneth Dalen frå Dalen Kjøttvarer.

Her får de prøve dykk på nedskjering av kvar sin lammeskrott, og partering og bruk av dei ulike stykningsdelane. Det vil bli vist gode steike- og kokemetodar, og sous vide. Dag 2 vil de lære meir om vidareforedling til farse, pølser og pålegg.

LOKAL MAT PÅ MENYEN - Før lunsj dag 1

PÅ KLIPPFISKAKADEMIET, KAFÈEN

Korleis lukkast med eit lokalt menykonsept i eit moderne storkjøkken?

Kristoffer Hovland har lang erfaring med å bygge opp lokale menyar på Fossheim Hotell i Lom. På dette kurset får de ta del erfaringane hans, og vere med på å setje saman menyar av dei lokale råvarene som vert brukt på dei praktiske kursa.



MENYLÆRE OG MENYUTVIKLING - Dag 2 PÅ KLIPPFISKAKADEMIET, KAFÈEN

Korleis setje saman menyar som gjev gjesten ei god oppleving og bedrifta god økonomi. Kristoffer Hovland har god trening i den balansekunsten det er å gje gjestene store matopplevingar med menyar som gjev god fortjeneste. Her er det mange triks å hente, både når det gjeld kjøkkenøkonomi, utnytting av råvarer, samansetjing av smakar og presentasjonar av rettane.

KALKYLAR OG FORHANDLINGSTEKNIKKAR - Dag 2 PÅ WATERFRONT, CHOICE HOTEL

Som produsent må du sjølv syte for at dei innkjøps-ansvarlege i butikken eller restauranten har nødvendig informasjon for kunne vurdere deg som leverandør. Kurset gir deg råd og informasjon om beslutningssystema i butikkar, dei krav som vert stilte til deg som produsent, bransjeterminologi samt prisvurderingar og prisdiskusjonar. At eit produkt er nytt og/eller lokalt er ikkje ein tilstrekkelig grunn for at det blir kjøpt. Derfor er det nøye førebuingar, logistikk og profesjonell salsargumentasjon og gjennomføring av salsarbeidet, som er avgjerande for om du får seld det du ynskjer.

Som lokalmat-produsent vil du ofte ha vanskar med å orientere deg om dei løysingar og prisar du blir tilbydd. Eit feilaktig val kan bli kostbart for deg. Kurset lærer deg å sjå logistikken i en samanheng, å analysere tilboda, stille de rette spørsmåla og kvalitetssikre ulike tilbod og løysingar.

Det er viktig å ha nødvendig informasjon og gode metodar for å styre og kontrollere kostnadene og inntekter i bedrifta di. Du må også kunne kalkulere ein rett pris på produkta. Vi kan lære deg ulike kalkylemetodar, korleis du kan bruke pris som konkurransemiddel, kva rabattar som kan brukast og korleis.



Presentasjon av kurshaldarane



Kristoffer Hovland er kjøkkensjef på Fossheim Hotell. Kristoffer er kjent for å vere dyktig, entusiastisk og grundig. Han har stor skaparevne og har omsorg både for medarbeidarar og lærlingar. Kristoffer har arbeidd på Fossheim sidan han kom vandrane vestanfrå for å bli lærling hjå Arne Brimi i 1989.



Rune Elnan kan skilte med brei erfaring frå m.a. Erichsen Konditori, Britannia Hotel, Bare Blåbær, Brød & Cirkus og Tulla Fischer. Nå driv han Bruborg Bakeri i Levanger. Der har dei catering, selskap, konfekt, bestilling-skaker, bryllupskaker, kurs, konseptutvikling, utleiekokk, matstyling, dessertar, baking mm. Rune er også ein ivrig hobbybakar og matfotograf.



Nils-Henning Nesje er faglært kokk og han driv firmaet "Nesje – mat fra hjertet". Nesje er ein av Matkontaktane i Møre og Romsdal og har samarbeidd mykje med Bondens Marked. Han har god kjennskap både til produkt og produsentar i fylket. I januar 2012 skal han vere med på å presentere mat frå Vestlandet på Internationale Grüne Woche i Berlin.



Frode Kristensen er leiar avdelinga for markedstenester i Matmerk. Herifrå vert det formidla kompetanse, anten frå eigne rekker eller frå eksterne partnerar, for å løyse kommersielle problem hos små og mellomstore produsentar av drikke- og matspesialitetar.



Mindor Klauset er dagleg leiar for Klippfiskakademiet, og har vore med å jobba fram akademiet, sidan ideen vart unnfanga under eit seminar om lokal kyst- og matkultur på Den Norske Matfestivalen for nokre år sidan. Mindor er opprinneleg fra Midsund, og mange vil kanskje hugse han frå NRK-radioprogrammet Mat med Mindor for nokre år sidan.



Kenneth Dalen er 4. generasjon i Dalen Kjøtvararar som vart stifta i 1904.

Dei skjer ned og foredlar alle typar kjøtt, og lagar alle slags pølser og kjøtpålegg sjølve.



Eспен Smith, forfattar og kåsør, er aktiv og engasjert i det gode liv. Han har halde ei rekkje kåseri, kurs og foredrag rundt produktet øl og ølbrygging, øl og mat, akevitt, norsk drikkekultur og historie. Espen underviser ved Norsk Sommerlier Utdannelse, med ansvar for fagområdet øl. Han er også konsulent i servicenæring, som prosjektleiar og utviklar.



Sande Sjømat Da er ei lita familiebedrift som vert drive av Kjerstin og Odd Sande.

Dei held til på Sandsøya, har daglig tilgang til fersk fisk frå Sandefisk AS.



FYLKESMANNEN I
MØRE OG ROMSDAL

mære

UTDANNER DE SOM
UTVIKLER DISTRIKTENE

“Matnavet i Midt-Norge”, som held til på Mære Landbruksskole, skal bistå små og mellomstore matprodusentar og serveringsstadar. Vi har fokus på lokal mat og drivrettleiing innan vidareutvikling og verdiskaping.

Vi fokuserer spesielt på kunnskapsformidling innan områda mattryggleik og regelverksstyring, produktutvikling, strategi, driftsleiing, risikokommunikasjon og marknadsarbeid.

Vi arbeider i nær kontakt med produsentane og tilbyr produsenttilpassa gjennomgang i forhold til aktuelle tema.

Matnavet i Midt-Norge
Mære landbruksskole
Prosjektleder Rita Natvig
rita.natvig@ntfk.no
tlf. 74 17 04 30

MRmat

2 0 1 3

12. - 14. februar

KLIPPFISKAKADEMIET