



## Kompetansenettverket for lokalmat i nord

*Hovedmålgruppen er primærprodusenter og næringsmiddelbedrifter med mål om å utvikle, foredle og selge kvalitetsprodukter basert på lokale råvarer. Kompetansenettverket skal bistå disse små og mellomstore bedriftene med å få tilgang til den kompetansen de trenger for å utvikle seg videre.*

### Kurs og Besøksordning

I 2014 vil vi gjennomføre en rekke kurs i hele landsdelen. Vi kjører matfaglige kurs, samt at vi i samarbeid med Matmerk kjører ulike markeds kurs. Kursene utvikles årlig på bakgrunn av behov fra næringa i nord.

I tillegg til kurs kan vi også tilby besøksordning. I en besøksordning kan en matbedrift gratis få en kompetanseperson etter eget behov inn i bedriften i inntil to dager. Et slikt besøk har vært en viktig faktor for utviklingen i flere matbedrifter, ta kontakt med Hilde Halland, hilde.halland@bioforsk.no, tlf 920 71 008 om du er interessert i å benytte deg av besøksordningen.

### En del av Innovasjon Norges Program for Lokalmat og Grønt reiseliv

Kompetansenettverket er en del av Innovasjon Norges Program for Lokalmat og Grønt reiseliv, [www.innovasjon Norge.no/lokalmat](http://www.innovasjon Norge.no/lokalmat). Gjennom programmet tilbys mange gode ordninger som kan hjelpe din bedrift videre.

Ta kontakt med rådgiveren i Innovasjon Norge i ditt fylke:

Nordland: Elisabeth Utstøl Pettersen, [elpet@innovasjon Norge.no](mailto:elpet@innovasjon Norge.no), tlf: 95154987

Troms: Mariann Sandnes, [mariann.sandnes@innovasjon Norge.no](mailto:mariann.sandnes@innovasjon Norge.no), tlf: 934 03 493

Finnmark: Rune Olsen, [rune.olsen@innovasjon Norge.no](mailto:rune.olsen@innovasjon Norge.no), tlf: 91 14 26 72

## Kurs for matprodusenter i nord 2014:

**Økonomikurs;** Kalkulering og prisfastsettelse, forutsetninger for lønnsom drift

Alta, 17.-18.mars

Nordreisa, 31. mars- 1. april

Bodø, 5.-6. nov

**Marked:** Store muligheter for deg som vil være liten, Tromsø, 20. mars

-Kjenn ditt marked: praktisk innføring i merkevarebygging, design og emballasje

**HACCP og mattrygghet;** praktisk kurs der du jobber med egen dokumentasjon

Karasjok, 20.-21.mars (spesielt for kjøttforedlingsbedrifter)

Tromsø, 20.- 21.mars

Mo i Rana, 31. mars - 1. april

**Kjøttforedling og produktutvikling:**

Hemnes, høsten 2014

Vardø, høsten 2014

Tromsø, høsten 2014

Tromsø, november 2014 (kaldrøking av kje og geitkjøtt)

**Tang som mat,** Tromsø 29.april

**Bakekurs, surdeig,** Vesterålen våren 2014

**Ystekurs,** nybegynner, Alta, høsten 2014

**Bærforedling,** Tromsø , høsten 2014

**Konservering av grønnsaker, frukt og bær,** Mosjøen høsten 2014

**Annet:** Høst: Skreddersydd kurs innen produktutvikling på rein, Nord-Norge

(ønsker innspill på behov fra næringa, til [hilde.halland@bioforsk.no](mailto:hilde.halland@bioforsk.no))

Les mer på: [www.bioforsk.no/lokalmatinord](http://www.bioforsk.no/lokalmatinord), [www.facebook.com/lokalmatinord](https://www.facebook.com/lokalmatinord),  
eller kontakt [hilde.halland@bioforsk.no](mailto:hilde.halland@bioforsk.no), tlf 92071008