



Kompetansenettverket for lokalmat

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

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

Besøksordning

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. Matmerk tilbyr også besøksordning der en får hjelp til å komme videre med salgs- og markedsarbeidet i bedriften.

Kontakt

Ta kontakt med Hilde Halland, hilde.halland@bioforsk.no, tlf 920 71 008, om du er interessert i å benytte deg av besøksordningen eller ønsker å melde inn kursbehov (for kurs i 2015 må behovene meldes inn før 1.oktober).

Les mer på www.bioforsk.no/lokalmatinord eller www.facebook.com/lokalmatinord

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

Kompetansenettverket er en del av Innovasjon Norges Program for Lokalmat og Grønt reiseliv samt Reinprogrammet. 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, e-post: Elisabeth.Utstol.Pettersen@innovasjon norge.no, tlf: 95 15 49 87

Troms: Mariann Sandens, e-post: mariann.sandnes@innovasjon norge.no, tlf: 934 03 493

Finnmark: Rune Olsen, e-post: rune.olsen@innovasjon norge.no, tlf: 91 14 26 72

Les mer på: www.innovasjon norge.no/lokalmat. Her finnes også informasjon om alle kurs fra de fem kompetansenettverkene i Norge.



Kurs fra Kompetansenettverket høsten 2014

Kursnavn	Beskrivelse	Sted	Dato	Meld deg på til:
Videreforedling av kjøtt «A pig in a day»	Kurslærer er Steven Lamb fra River Cottage i England. På kurset lærer en å utnytte et helt slakt fra partering til foredlede produkter som pølser m.m.	Hattfjelldal	3.-4. sep	Per.Torrissen@Nfk.no
Økonomikurs - Hva skal produktet koste?	Matmerk har utviklet dette økonomikurset spesielt rettet mot matprodusenter. På kurset ser en på kalkulering og prisfastsetting og forutsetninger for lønnsom drift	Varangerbotn	10.-11. sep	sinikka.sihvo@nesseby.kommune.no
Spekepølskurs	Fra Vestlandet kommer en svært etterspurt læremester i produksjon av spekepølse. Magnhild Dyrdal er kjent for å bruke gamle konserveringsmetoder med melkesyregjæring av kjøttet. På kurset vil deltakerne lære om prosessen med naturlig gjæring av kjøttet, både i teori og i praksis.	Tromsø	1.-2. okt	livgretej@gmail.com
Surdeigsbaking	Kurslærer er André Løvaas fra Nofima. På kurset får deltakerne en innføring i kornets kjemi og en forståelse av deigoppbygningen og bakeprosessen. Dette vil igjen legge grunnlaget for hvordan man lager, baker med og oppbevarer en surdeig. Kurset setter det teoretiske sammen med det praktiske og at man lærer mens man baker.	Sortland	6.-7. okt	ragnhild.renna@lr.no
Ysting, nybegynner	Kurslærer er Ragnhild Nordbø fra Norsk gardsost. På dette kurset lærer du praktisk produksjon av fetaost, ferskost og yoghurt. Det blir teori omkring produksjonsteknologi, melkekvalitet, melkesyrebakterier og kulturer som påvirker og skaper unike oster, samt krav fra Mattilsynet i forbindelse med lokal osteproduksjon.	Alta	15.-16. okt	polarurt@gmail.com
Bærforedling	Kurslærer Berit Karoline Martinsen fra Nofima har lang erfaring med prosessering av bær. På kurset vil en gjennom teori og praksis lære om riktig behandling av bæra fra råvare til ferdig produkt.	Tromsø	21.-22. okt	hilde.halland@bioforsk.no
Spekematkurs	Kurslærer Bength Hanssen har lang erfaring som matprodusent og som lærer innen kjøttfag. På kurset vil en gjennom teori og praksis gå igjennom nedskjæring og produksjon av ulike typer spekepølser og annen spekemat.	Vardø	24.-26. okt	leif.haughom@ffk.no
Økonomikurs - Hva skal produktet koste?	Matmerk har utviklet dette økonomikurset spesielt rettet mot matprodusenter. På kurset ser en på kalkulering og prisfastsetting og forutsetninger for lønnsom drift	Bodø	5.-6. nov	salten@lr.no
Konservering og videreforedling av grønnsaker, frukt og bær	Kurslærer Catrin Heikefelt er bransjeansvarlig for bær, frukt og grønnsaksforedling ved Eldrimner i Sverige. Kurset ser på råvarebehandling og hvordan vi bruker sukker, eddik og salt i produksjonen. Vi går igjennom viktigheten av ph, pasteurisering og melkesyrebakterier, samt praktisk produktutvikling.	Mosjøen	6.-7. nov	per.torrissen@nfk.no
Kaldrøyking av kjøtt	Kurslærer er ekteparet Laila Spik og Arild Skaltje. Laila Spik er kjent for sine kurs og bøker om blant annet samisk mat og Arild Skaltje har lang erfaring med egen kjøttforedlingsbedrift i Sverige. Kurset vil fokusere på ulike metoder for kaldrøyking og bearbeiding av kjøtt av ulike dyreslag.	Kåfjord	11.-12. nov	hanne.storteig@tromsfylke.no
Nyskapende mat av biprodukter av rein	Kursleder er Greta Huuva, samisk matambassadør i Sverige. På kurset utnytter en blod, lever, nyre, klover m.m. i ulike matprodukter.	Kautokeino	18.-19. nov	igk@samisk.vgs.no

Les mer om de enkelte kursene her: www.bioforsk.no/lokalmatinord

