

MatSmia 2015

11.-12. mars i Haugesund



Foto: Elin Engesvoll

11. mars 2015

09:30 Oppmøte

10:00 Velkomst

10:15 "Rørosmat—saman om matglede"

Kristin Bendixvold, Rørosmat

11:00 Kunden i fokus gir etterspørsel og verdiskapning!

Steinar Sørli, Åmot Operagard

11:45 Pause

12:15 Smak og kreativitet

Hanne Frosta, Hanne på Høyden

13:00 Lunsj og mingling. Ungdomsverksemdene stiller ut produkta sine

14:30 Kursta startar

1. Frå urbrød til moderne flatbrød med mange artige smakar, med kjevle og takke, Bodil Nordjore
2. Kreativt og smakfullt garnityr, Hanne Frosta
3. Praktisk kurs i spekematproduksjon, Jarle Lundal
4. Syltetøy og gelear—kva må til for å få det passe stivt? Berit Martinsen
5. "Hjelp, turistbussen kjem", Gastronomisk Institutt og iPax Mat
6. Betre logistikk gir konkurransefortrinn og auka lønsemd, Frode Kristensen

17:30 Kursslutt

19:00 Avreise frå Rica Hotel Maritim til Hagland gard, Haugesund

19:30 Middag

*Inspirasjon
Nettverksbygging
Kompetanseheving*



Foto: Elin Engesvoll



Foto: Elin Engesvoll

12. mars 2015

09:00 Kursta held fram til kl 1500.



Foto: Brød og korn



Foto: Rørosmat



Foto: Elin Engesvoll

Foredrag

Rørsmat -saman om matglede

Kristin Bendixvold, dagleg leiar i Rørsmat

Rørros-regionen har skapt eit moderne mateventyr. Det har dei fått til fordi, dei er mange som står saman, dei brenn for å skape verdiar ut av dei ressursane dei rår over, dei blir inspirerte av kvarandre, og dei kan by på god mat med smak av fjell, vidde, skog og sjø.

Selskapet Rørsmat SA og merket "Rørros - mat fra Rørstraktene" skal vere Noregs tydelegaste merkevare innan lokalmat, og bidra til auka verdiskaping for medlemmane. Rørsmat SA skal vere eit lønsamt og fagleg sterkt produsentnettverk og stimulere til lokal matproduksjon.



Foto: Rørsmat
Kristin Bendixvold

Kunden i fokus - gir etterspørsel og verdiskaping!

Steinar Sørli, Åmot Operagard

Gardsmiljøet med sveitsarvilla, låve, snikkarverkstad, smie og eldhus er i dag ramma rundt verksemda Åmot Operagard i Sogn og Fjordane, som blei starta opp av Steinar Sørli og Yngve Brakstad i 2004. Åmot Operagard er kåra til ei av dei mest nyskapande reiselivs- og kulturverksemdene i Noreg.

Vakker vestlandsnatur pregar kulissa til denne unike gardssena, kor lokale, nasjonale og internasjonale kunstnarar står for kulturopplevingar i særklasse. Utsøkt sunnfjordmat laga av lokale råvarer og overnatting i det restaurerte våningshuset anno 1890, gir operagardbesøket ein ekstra dimensjon. Tildelinga av kvalitetsmerka Olavsrosa i 2010 frå Norsk Kulturarv og De Historiske i 2014 frå De Historiske Hotel & Spisestader syner kor verdifulle opplevingar Åmot Operagard har å by på. Steinar Sørli vil formidle sine erfaringar frå møte med sine kundar og kva dei etterspør av lokale matopplevingar.



Foto: Dagrun Reiakvam
Steinar Sørli

Smak og kreativitet

Hanne Frosta, lokalmatentusiast

Hanne Frosta er kokk og lokalmatentusiast, og kjent som eigar og drivar av restauranten Hanne På Høyden i Bergen. Drivkrafta til Hanne er å spre lokal matglede og vere ein spyspiss i dette arbeidet. Ho har jobba som kokk sidan 1993 og har fått fleire prisar for arbeidet sitt: Årets kjøkkensjef i 2005, Årets Bondekokk i 2006, Økopris Hordaland i 2009, Ingrid Espelids Matkulturpris i 2010 og Årets smak av kysten bedrift i 2014.



Foto: Thor Brødreskifte
Hanne Frosta



Foto: Elin Engelsvoll



Foto: Elin Engelsvoll



Foto: Elin Engelsvoll

Kursinformasjon

Frå urbrød til moderne flatbrød med mange artige smakar, med kjevle og takke

Bodil Nordjore

Her tek sjølvaste Bodil Nordjore oss med på eit praktisk kurs i baking av flatbrød, urbrødet i ulike variasjonar, krotakake, knekkebrød med meir! Baketradisjonane har endra seg både i kva slags mjøl ein brukar og korleis ein tek omsyn til etterspurnad etter glutenfri og laktosefri bakst.

Bodil Nordjore vann nyleg Hedersprisen under Det Norske Måltid mellom anna for sitt arbeid med å samle og spre kunnskap om lefsebaking. Ho er lektor ved Høgskulen i Telemark og fagansvarleg for tradisjonsmatstudiet på Rauland, og er kjend frå NRK-programma Kvelden før kvelden, Nitimen og Matlyst. Bodil har tidlegare gjeve ut bøker om blant anna fjellmat, pølser og julemat.

Kreativt og smakfullt garnityr

Hanne Frosta

Måltidet er ei oppleving av visuelle og sanslege inntrykk. Spanande garnityr kan verkeleg heve eit måltid. Kva er det i garnityret som gjere det så spesielt? På kurset vil du lære om ulike teknikkar og komposisjonar av ulike råvarer for å oppnå genuine og kraftfulle smakar. Til dømes bruk av urter og andre råvarer for å erstatte salt og sukker. Fermentering av grønnsaker vil vere ein del av kurset.

Les om Hanne under foredrag.

Praktisk kurs i spekematproduksjon

Jarle Lundal

Dette kurset set fokus på kjøtråvarene, tilsettingsstoff, produksjonsmetodikk, reseputvikling og trygg mat. Kurset legg vekt på praktisk produksjon i kombinasjon med teori og aktuelle diskusjonar. I kurset vil ein bruke råvarer frå ulike dyreslag basert på deltakarane sine behov.

Jarle Lundal er leiar av Brødrene Lundal AS, som er ei nisjeverksemd som satsar på ein variert produksjon av kjøtvarer, pålegg og spekemat for storhusholding, restaurant og daglegvare. Verksemda blei etablert i 1975 på Frakkagjerd i Tysvær. Lundalsbrødrene har levert kvalitetsmat i seks generasjonar. Spesialitetar er spekepølse, viltpølse, pinnekjøtt, fenalår og Suldalsskinke.

Syltetøy og gelear—kva må til for å få det passe stivt?

Berit K. B. Martinsen

Praktisk og teoretisk gjennomgang av korleis kvaliteten til det ferdige produktet blir påverka av ulike kokeprosessar, råvarekvalitet og hjelpestoff.

Berit Karoline Martinsen, frukt- og bæreksperten hos Nofima, lærer oss knepa for å kunne ta vare på dei naturlege og gode smakane i frukt og bær. Til dagleg har Berit ansvar for proseshallen for vegetabil ved Nofima på Ås. I tillegg held ho ein del kurs og har mange prosjekt for lokalmat-produentar og andre verksemdar. Eit av hennar arbeidsområde er mellom anna prosessering. Korleis få optimalt utbytte og best mogleg ivaretaking av positive innhaldsstoff og korleis desse blir påverka av både prosessering og lagring.

Hjelp—turistbussen kjem!

Gastronomisk Institutt og iPax Mat

Ofte blir serveringsstadar overrumpla av uventa bestillingar. Det kan vere ein beskjed som er avglymt, eller rett og slett ein buss/reiseselskap som ikkje har bestilt, eller har fått uventa endring i reiseruta.

Kva må vere forberedt til gjestane kjem, og kva kan gjerast ut av eige råvareutvalet og/eller det som kan skaffast på kort varsel i nærleiken utan å gå på akkord med kalkylar og innteningskrav?

Kursleiarane demonstrerer, foreslår og gir døme på kva som er mogleg, teoretisk og praktisk. Deltakarane blir sjølv sagt med på det praktiske og saman utarbeidar vi gode løysingar som smakar godt, viser sesong/årstid og gir ein god økonomi. Deltakaren vil vere tilsette og eigarar av mindre serveringsstadar med/utan kokkefagleg kompetanse.

Kursleiarar er erfarne og dyktige kokkar ved Gastronomisk Institutt i Stavanger.

Betre logistikk gir konkurransefortrinn og auka lønsemd

Frode Kristensen

Kurset er for dei som produserer, sel og vil bli tryggare i sine avgjerd med omsyn til logistikk.

Deltakarane får tips til korleis dei kan (re)forhandle sine distribusjonsavtalar. Klargjering av at logistikk er meir enn distribusjon. Kurset er praktisk orientert og svært relevant for logistikk i alle kanalar: Gardsbutikk, messer, marknader, spesialbutikker, storkjøkken, daglegvare – og kombinasjonar av desse. Nyten er og stor for produsentar som ønskjer å vekse i marknaden.

Frode Kristensen jobbar i Matmerk med ansvar for området marknadstenester. Dette inneberer ansvar for kurs, foredrag og kompetanseprogram for ulike produsentar og produsentmiljø. Frode jobbar og med potensielle merkebrukarar og innsal av merkeordningane.



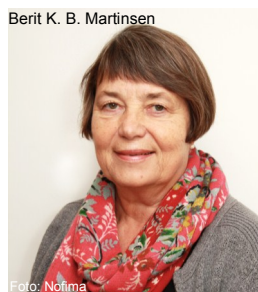
Foto: Brød og korn



Foto: Thor Brødraskifte



Foto: Brødrene Lundal



Berit K. B. Martinsen

Foto: Nofima



Gastronomisk Institutt

Foto: iPax Mat



Foto: Matmerk



Foto: Brødrene Lunde



Foto: Elin Engelsvoll

Informasjon

Velkommen til spennende og lærerike dagar på MatSmia 2015. Arrangementet blir gjennomført på Karmsund vgs., Salhusveien 68, 5529 Haugesund

Pris for inspirasjonssamling og kurs inklusiv lunsj er kr 1900.

Pris for inspirasjonssamling og lunsj kr 1000.

Middag på Hagland gard 11. mars kl 1930 kr 500.

Bindande påmelding innan 1. mars til www.deltager.no/matsmia_2015

Før opp namn, verksemd, fakturaadresse, epost, telefon, eventuelt middag, allergi eller andre spesielle behov.

Avmelding etter 28. febr medfører at heile påmeldingsavgifta må betalast. Avlysing av delkurs skjer seinast seks dagar før arrangementet. Vi sender ut stadfesting med nødvendig informasjon ei veke før arrangementet. Vi tek atterhald om endringar i programmet.

For meir informasjon:

Aase Vorre Skuland tlf 450 15 282 aase.vorre.skuland@nofima.no
Eli Munkeby Serigstad tlf 414 18 510 eli.serigstad@fylkesmannen.no

Det er gjort avtale om overnatting hos:

Rica Maritim Hotel, 52863000. Overnatting med frukost kr 1275. Ved påmelding vil de få oppgitt bestillingskode til hotellet.

Det finns andre alternativ til overnatting til dømes Clarion Amanda, Clarion Banken og Strandgaten Gjestegiveri. Sjekk gjerne www.visithaugesund.no.

Overnatting skal betalast av kvar enkelt deltakar.

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

Arrangørar:

Fylkesmannen i Rogaland, Kompetansenettverk for lokalmat Sør og Vest, Bygdeutvikling Haugalandet, Karmsund vgs og Innovasjon Norge.



Foto: Elin Engelsvoll



Foto: Annabell Pfluger