KOMPETANSENETTVERK · LOKALMAT

FAGDAGER LOKALMAT
FOR PRODUSENTER OG SERVERINGSSTEDER
KRISTIANSUND

Fra Mat på Mære. Foto: Steinar Johansen

MRmat

14. - 15. februar 2018

MRmat 14.-15. februar 2018
Fagdager lokalmat i Kristiansund

Onsdag 14. februar

10.00 - 11.00	**Ankomst og registrering på Scandic Kristiansund.**
11.00 - 11.15	**Velkommen til MRmat 2018** v/Fylkesmannen i Møre og Romsdal og Matnavet på Mære.Aud Lindset Drågen og Beth Tronstad.
11.15 - 13.00	**Inspirasjonsforedrag med Gullimunn, Stølsvidda, Romsdalsgårdene og Bolette Bele.** Vi har tro på at personer med engasjement, pågangsmot og begeistring er med på å gjøre en forskjell der vi bor! Vi ønsker at denne kvartetten sprer både inspirasjon og motivasjon til deltakerne og at de forteller om idéer som tar form, justeres og utvikles. Virksomheter som de har skapt og som i dag betyr mye for både dem selv, lokalsamfunnet og for de som er på besøk. Hva har nettverk og samarbeid betydd? Og hvilke merverdier ligger i opplevelsene knyttet til produktene?
11.15 - 11.35	Torunn Hernes Bjerkem, Gullimunn
11.15 - 11.35	Knut Ødegård, Stølsvidda
10 minutter	**Benstrekk**
12.05 - 12.25	Guttorm Furmyr, Woldstad Gard og Romsdalsgardene
12.25 - 12.45	Bolette Bele, Nibio
13.00 - 14.15	Lunsjbuffé på Scandic
14.30	Forflytning til Kristiansund videregående skole og Gaupset
15.00 - 18.00	KURSENE STARTER **Kassesalg av eget kjøtt,** kursansvarlig Knut Ødegård, Stølsvidda **Fermentering av grønnsaker**, kursansvarlig Line Hofstad, Smak Kreativ Catering. **Baking med urkorn**, kursansvarlig Torunn Hernes Bjerkem og Cecilie Røli, Gullimunn. **Ystekurs** med fokus på seterprodukter og tradisjonsprodukt, kursansvarlig Stein Brubæk, Brubekken Gardsmeieri. **Bygg bedrift** i regi av Hoppid. Kursansvalig Erlend Bang Abelsen, Lean Business. **Hvordan bli god på nett** i regi av Innovasjon Norge. Kursansvarlig Linda Løvfall og Hallstein Sjøvik er kursledere. **Nedskjæring og produksjon av kjøttprodukter** på Gaupset torsdag, kursansvarlig Børge Løvik.
19.45	**Festmiddag på Smia Fiskerestaurant,** Fosnagaten 30B. På vei dit går vi en kort tur innom Mætt & Eteri og Landhandleri.40.

Torsdag 15.februar

09.00- 16.00	**Kursene fortsetter på Kristiansund vgs og kjøttforedlingskurset på Gaupset.**

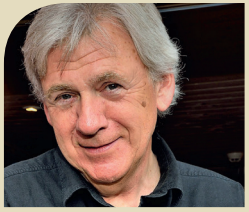
www.designtrykk.no
Miljømerket trykksak 241 781

Inspirasjonsforedradag onsdag 14. februar
på Scandic Kristiansund kl. 11.00 -13.00

Torunn Hernes Bjerkem, Gullimunn
er koordinator i Nettverket for lokalt mel og gamle kornsorter i Trøndelag og en av drivkreftene bak etableringen av Gullimunn AS.
Hun bor på Kulturgården Bjerkem i Henning i Nord-Trøndelag og har i en årrekke dyrket gamle kornsorter og benyttet dette til mel, bakst og servering.

Foto: Cathrine Dokken

Knut Ødegård, Stølsvidda
driver sammen med kona Ragnhild, Stølsvidda, som er en familiebedrift med utgangspunkt i et fjellgardsbruk mellom Strandefjorden og Stølsvidda i Valdres. Knut er oppvokst på gården, mens Ragnhild har sine røtter i Hedmark.
De overtok Øygarden i 2005. Siden den gang har de jamt og trutt arbeidet med å bygge opp gården til et levebrød. Foredling av Stølslam og Fjellgris er kjerneprodukter; dyr som har gått på fjellbeite på Breisetstølen, som er en del av Stølsvidda. De mener at jordbruk og husdyrbruk i fjellområdene er framtidsretta, og at det er viktig å produsere mat på norske ressurser.



Guttorm Furmyr, Woldstad Gard og Romsdalsgardene
Romsdalsgardene er et nettverk som driver gårdsturisme i Romsdalsområdet, omringet av vakker natur. Vi tilbyr servering, overnatting og opplevelser. Gardene ligger som perler på en snor, alle med sine unike kvaliteter.
Gudrun Enga Woldstad og Guttorm Furmyr, driver Wolstad Gard som er en av gardene i nettverket. Guttorm er alt-mulig-mann, praktisk anlagt med stort behov for å hamre og spikre. Han har virkelig fått utløp for denne trangen under restaurering og istandsetting av gårdens 11 bygninger. Han er dessuten en kløpper på hjortegryte og karamellpudding.

Bolette Bele, Nibio
Bolette Bele jobber som forsker ved NIBIO, Norsk institutt for bioøkonomi i Stjørdal. I sitt foredrag vil hun sette fokus på beiting i artsrike kulturmarker, og hvordan dette kan bidra til merverdi og terroir-effekter i lokal mat.
- Vår rolle er i første rekke å undersøke sammenhenger mellom naturgitte forhold, tradisjonell økologisk kunnskap og produkter sier Bolette Bele. Hun vil videre i sitt foredrag snakke om jord, klima, beite og hvordan ulike driftsmåter påvirker smak og kvalitet på melk- og kjøttprodukt. Denne typen dokumentasjon kan gi økt kunnskap og merverdi til de lokale matproduktene våre og utgjør en ressurs i forhold til merkevarebygging.

Kassesalg av egne kjøttvarer

– direkteomsetning uten mellomledd

Knut Ødegård

Onsdag 14. feb kl 15.00 – 18.00 Angus Gaupset
Målgruppe: Passer både for nystartede og etablerte bedrifter.

På rekordtid har antallet som bestiller matkasser, økt voldsomt. Hva gjør lokalmatprodusenten for å ta en del av dette markedet? Omsetningsformene for lokalmat er mange; direkteomsetning med kassesalg er èn av dem. Med suksessoppskrift fra Finland skal lokalmatprodusenter sikre seg en større kundekrets lokalt, med en ny og enkel distribusjonskanal; REKO-ringer. Distribusjonsformen tilrettelegger for at kunder som ønsker å kjøpe lokalprodusert mat kan gjøre det på enkel og effektiv måte.

Kassesalg er et spennende marked – men skaper også litt hodebry! Kom og lær mer om hvordan Stølsvidda i Valdres løser sitt kassesalg!

Formålet med kurset er å få mer kunnskap om hvordan denne omsetningsformen kan markedsføres og utføres i praksis, slik at produktkvalitet og forbrukerens forventninger ivaretas. Vi ser på løsninger og håndtering av kassene ved direktesalg, i tillegg til lønnsomheten ved omsetningsformen.

Spørsmålene er mange. Hvordan bygger man seg opp i markedet og hvordan kan «Grisebufaring» bidra til økt salg? Hva med betalingsstrømmer, ordre-håndtering, tilpassing av lager og oppfølging av kunden. Det er mye praktisk arbeid som må sikres før kassen leveres til forbruker.

Kurset passer for deg som produserer og omsetter lokale kjøttprodukt, enten du får leieprodusert eller du foredler og pakker selv. Vurderer du å starte eller er du i gang? Uansett – på dette kurset får du økt innblikk i omsetningsformen

Torsdag 15. feb. kl 09.00-16.00 fortsetter vi i pølsemakeriet på Gaupset med nedskjæring og produksjon. Fokus på råvarer, og fremgangsmåter.

Kreativt kokkeverksted med ville vekster, tang og tare

Nils-Henning Nesje og Ane Willma

Onsdag 14. feb kl 15.00 – 18.00 og torsdag kl 09.00 – 16.00 Kristiansund videregående skole
Målgruppe: Passer både for nystartede og etablerte serveringssteder.

På kurset får du en kreativ og praktisk tilnærming til hvordan du kan bruke mer av det som kan høstes rett fra naturen. Vi skal smake, sette sammen og utfordre oss selv. Vi kan vente oss mange knep og teknikker. Med oss på kjøkkenet blir også Øyvind Grøvdal med sine produkter fra Umare. Grøvdal er kjent som en dyktig fagperson med et stort engasjement i matmiljøet på Smøla.

Ane mener det er viktig å formidle de aspektene man må tenke på når man skal ut å sanke; forvekslings-fare, mulig ugunstige stoffer i enkelte planter, hensynsfull sanking (rødlista og svartelista) og regler i norsk lov rundt innhøsting av enkelte råvarer. «Verktøy»: både noe praktisk utstyr og tips og forslag til litteratur og andre ressurser vil også bli formidlet på kurset.

Vi ser på alle de positive sidene ved å bruke ville norske urter og andre ville ingredienser, for det er så mange! Høyt næringsinnhold, gunstige stoffer med helseeffekt og spennende originale smaker, særpreg og terroir.

Her blir det mye kunnskap, så vel teori som praktiske øvelser. Trender og tradisjoner, kreative knep og teknikker som er smart å kunne i en hektisk serveringssituasjon. Du får også tips om hvordan du setter til passende tilbehør, og topper måltidet med ville vekster!

Nils-Henning Nesje

er Norges bondelagskokk 2017/18, Årets klippfiskambassadør 2017 og laget i 2015 det som ble kåret til Norges beste lokalmatmeny. Han er født og oppvokst i fjæresteinene i Herøy kommune og har i en årrekke brukt ville vekster på menyen gjennom sitt firma Mat med hjerte og kokkegruppen Chefs dinner Norge.

Ane Wilmann

er vokst opp på gård og nært naturen. Barndommen ble tilbrakt i graset, ved elva og i skogen, og skogsyre, engsyre og vassarve gikk ned på høykant mens seljekvister ble til fløyter og fiskestenger. Hun har bachelor i kommunikasjon, master i tverrfaglige kulturstudier og et fireårig PhD- løp i tverrfaglige kulturstudier. Gjennom sitt eget firma, Vill Mat, sanker hun mye i sesongen. Ane er også en mye benyttet kursholder. Som påtroppende gårdsbestyrer på Fosen folkehøgskole får hun mulighet til å jobbe med enda flere aspekter ved matproduksjon.

Ystekurs – stølsprodukter og tradisjonsprodukter
– Stein Brubæk

Onsdag 14. feb kl 15.00 – 18.00 og Torsdag kl 09.00 – 16.00 Kristiansund videregående skole
Målgruppe: passer både for deg som vil starte eget ysteri og for deg som ønsker å produsere stølsprodukter og tradisjonsprodukter.

Mye av kunnskapen de gamle budeiene satt på er borte. Det kan være krevende å se muligheter og skaffe seg kunnskaper om hvordan man kan yste og kinne under enkle forhold og likevel kunne bli godkjent av Mattilsynet.

Kurset vil fokusere på hvordan man kan foredle melk under enkle vilkår. Vi vil vise hvordan man separerer melk, syrner rømme, kinner smør og koker brunost. Vi koker mjølsgraut og mølske og yster skjørost og ferskost. Melk som råvare er et viktig tema sammen med faremomenter og barrierer i tillegg til regelverket.

På kurset får du oversikt over hvilket utsyr som er nødvendig og tilgjengelig. Her får du mulighet for økt kunnskap og styrket interessen for handverksmessig ysting.

Stein Brubæk
fra Angvika har bygd opp egen seterdrift fra grunnen. Han har lang erfaring som yster og har også undervist i faget Matkultur på Høgskolen i Volda i mange år. På gården har han eget meieri og all melk, kjøtt og grønnsaker som gården produserer omsettes direkte til kunder gjennom butikk og torgsalg.

Bakekurs - Framtidas brød med fortidas korn

– Torunn Hernes Bjerkem og Cecilie Røli

Onsdag 14. feb kl 15.00 – 18.00 og Torsdag kl 09.00 – 16.00 Kristiansund videregående skole
Målgruppe: kurset passer for deg som vil starte eget bakeri eller benytte baksten i egen serveringsvirksomhet.

Grunnkurset «Framtidas brød med fortidas korn» går over to dager og gir deg både teoretisk og praktisk kunnskap om baking med lokalt mel og gamle kornsorter. Vi baker med spelt, landhvete, emmer og svedjerug. Det blir bakst både med surdeig og gjær. Du får med deg både gode oppskrifter og fersk bakst fra kurset. Det er tilbud om deltakelse i bakenettverk etter endt kurs.

Kurset har en teoretisk del, som gir deg grunnlag for å forstå forskjellene mellom gamle og moderne sorter, og variasjonene man må forholde seg til når en baker med lokalt mel. Det har også en praktisk del som gir deg egne erfaringer under veiledning og erfaringer med forskjellige baketeknikker tilpasset de ulike sortene.

Cecilie Røli og Torunn Hernes Bjerkem
er Gullimunns bakekursinstruktører, som til daglig holder til på gårdene Bjerkem og Rølia i Henning i Steinkjer. De er begge økobønder og dyrker gamle kornsorter. De har fordypet seg i sortenes bakekvaliteter og deres helsegevinster. Cecilie er sykepleier med videreutdanning i økonomi og ledelse. Hun har 20 års erfaring fra helsevesenet, derav 12 av dem i gastroenterologien. Hun er opptatt av sammenhengen mellom ernæring og helse.
Torunn er koordinator i Nettverket for lokalt mel og gamle kornsorter i Trøndelag og en av drivkreftene bak etableringen av Gullimunn AS.

Kurs i Fermentering
– Line Hofstad

Onsdag 14. feb kl 15.00 – 18.00 og Torsdag kl 09.00 – 16.00
Kristiansund videregående skole

Kurset er et innføringskurs i ulike foredlingsteknikker av grønnsaker som hodekål, rødkål. tomat, løk, sopp, rødbeter og eple. Det blir innføring i melkesyregjæring og innlegging i eddik og olje.
De senere årene har melkesyregjøring blitt tatt mer og mer fram. Med økt fokus på helse, er dette en metode som gir grønnsakene et høyere næringsinnhold og gjør næringen lettere tilgjengelig for kroppen. Bonus er at grønnsakene blir til langtidsholdbare produkt som kan brukes hele året og spennende smaker som tilbehør til mange ulike middagsretter.

I fermenteringsprosessene er vi helt avhengig av bakteriene. Det er med hjelp av de gode bakteriene at man skaper smakfulle og næringsrike produkter. De hjelper med å bryte ned karbohydrater, fett og proteiner. Gjennom disse prosessene skapes unike smaker, spesielle konsistenser og annet som er karakteristisk for fermentering og mathåndverk. Bakteriene er med og beskytter oss mot uønskede bakterier. I kampen mellom gode og onde bakterier er tid, temperatur og surhetsgrad viktige redskap som gjør at de positive bakeriene tar overhånd. Ofte tenker vi på bakteriene som noe negativt som vi må verne oss mot. Men de fleste bakterier er positive og noe vi ikke kan klare oss uten.

Line Hofstad er kursholder.
Line driver Smak Catering AS. Interessen er stor for å ta vare på det naturen gir oss. Sylting og nedlegging av f.eks sopp, grønnsaker og frukt er noe av det hun vektlegger i aktuelle årstider og og nyter godt av i store deler av året. Smak Catering sylter mye og fermenteringsprosessen benyttes for å lage spennende smaker.

Hvordan lykkes på nett?

I regi av Innovasjon Norge.
Kursledere er Linda Løvfall og
Hallstein Søvik, eSenteret.

Onsdag 14. feb kl 15.00 – 18.00 og Torsdag kl 09.00 – 16.00 Kristiansund videregående skole

Det er lett å komme seg på nett, men det er opp til deg selv hvor godt synlig du er i jungelen av konkurrenter! På kurset får du gode tips om hva du kan gjøre for å oppnå suksess på nettet og i sosiale medier.

I dag bruker vi mer tid på sosiale medier enn på e-post. Dette får følger for hvordan vi markedsfører oss på nett, og det er ikke lenger bare vår egen nettside vi må passe på i vår online tilstedeværelse. For det snakkes om ditt produkt på nett uavhengig av om du er der selv eller ikke. Mange reiselivs-bedrifter har skjønt betydningen av dette og satser hardt og godt på markedsføring på nett. Samtidig kan det være krevende å holde seg oppdatert på raske endringer og nye teknologiske muligheter.

Kurset har som mål å gi deltakerne de praktiske kunnskapene som trengs for å presentere riktig innhold, bli funnet av potensielle kunder og skape effektiv dialog med dem. Du blir i bedre stand til å utnytte de mulighetene som nettet gir til markedsføring, salg og relasjonsbygging med kunde. Kurset har en praktisk vinkling med utstrakt bruk av konkrete eksempler, både fra deltakernes egne nettsatsinger og fra reiselivet for øvrig. Bedrifter som deltar på kurset får innsikt i de viktigste suksessfaktorene for å lykkes med markedsføring på Internett.

Målgruppe: passer spesielt for reiselivsbedrifter, men også for lokalmatprodusenter som ønsker å styrke omdømme og synlighet på nettet. **Ta med egen PC og strømkabel!**

Bygg Bedrift!

– Erlend Bang Abelsen

Tirs 14.feb kl 14.30-18.30 og ons 15.feb kl 09.00-16.00 Thon Hotel

hoppid.no

Målgruppe: Passer for deg som vil leve av prosjektet ditt.
Enten du er helt i oppstartfasen eller du har drevet en stund, og vil bli mer lønnsom.

Hvordan skaper du en levedyktig bedrift? Målet er at du lærer hvordan du kan finne et marked for produktene dine og hvordan du jobber i hverdagen for å skape en solid og lønnsom bedrift.
Du får arbeide med å utvikle forretningsidèen din og lærer om hvordan du kan involvere kundene i arbeide med å forbedre produktene dine. Du får også arbeide med hvordan du kan styre mål og oppgaver i prosjektet ditt.

Du vil lære deg å bruke nettbasert verktøy som lar deg styre økonomien din. Dette hjelper deg å fokusere på løpende forbedring i gjennomføringen av prosjektet. Du vil også utarbeide en enkel oversikt over prosjektet ditt som kan brukes som grunnlag for presentasjoner og kommunikasjon med samarbeidspartnere og støttespillere; eksempelvis hoppid.no.

Erlend Bang Abelsen er selv gründer og har lang erfaring med å utvikle lønnsomme virksomheter. Han er medforfatter av bøkene «Vekstbedriften og Lean Business Planning». Han har utviklet metoder for forretningsutvikling og entreprenørskap for små og mellomstore bedrifter. Han gjennomfører workshops og kurs for mange hundre bedrifter blant annet som ansvarlig for en rekke Hoppid sine bedriftskurs. presentasjoner og kommunikasjon med samarbeidspartnere og støttespillere, eksempelvis hoppid.no.

Adresser:

1: Angus Gaupset
Industriveien 116

2: Kristiansun vgs
St.hanshaugen 2

3: Scandic Kristiansund
Storgata 41

4: Smia Fiskerestaurant
Fosnagata 30B

Praktiske arenaer

ANGUS GAUPSET

Den 18. januar 1900 annonserte Mikael Gaupset oppstart av Kolonial og Husholdningshandel som holdt til i Agent Pedersens Gaard i Storgaten i Kristiansund. Noen år senere, i 1923, registrerte han forretningen M. Gaupset Kjøtt og Pølseforretning AS. På den tiden var det 11 kjøttforretninger i Kristiansund og var fram til 1976 på familiens hender. I dag er det kun Gaupset som er igjen.

Dagens eier er den fjerde eieren av bedriften som har samlet utsalg og produksjon i moderne lokaler i Industriveien på Løkkemyra. Bedriften har 14 ansatte som driver etter samme prinsipper for godt håndverk som de gjorde i «gamle» dager, med resepter som har gått i arv fra pølsemaker til pølsemaker. Vi har utvidet og modernisert produksjonen i tråd med utviklingen som har vært i bransjen.

I dag framstår Angus Gaupset som en moderne håndtverksbedrift med hjerte for gode råvarer, god service og god kvalitet på alle produkter.

KRISTIANSUND VGS

Kristiansund videregående skole og Fagskolen i Kristiansund har mer enn 60 tilbud innen videregående opplæring. Det er rundt 1000 elever og studenter, rundt 230 ansatte, og nærmere 1000 personer gjennomfører årlig kurs i regi av Ressurssenteret i Kristiansund. Med det store omfanget av tilbud på forskjellige områder, er de blant skolene i landet med det bredeste fagtilbudet.

I Kristiansundsregionen har det de siste årene blitt stor aktivitet innen ulike næringer, både store og små virksomheter. Utvikling av bedriftene skjer raskt og det er stadig behov for kompetanse. Skolen gjør viktig arbeid og hjelper til med å utdanne personell til arbeids- og næringsliv, og gi et grunnlag for videre utdanning.

www.designtrykk.no
Miljømerket trykksak 241 781

TRYKT I NORGE
NO-224

PÅMELDING OG KOSTNAD
Påmelding på www.maere.no under kurs
Påmeldingsfrist torsdag 1.februar 2018
Matnavet på Mære ved Mære landbruksskole
tlf. 74 17 54 00 / 975 94 332

PRIS ved påmelding innen 20. januar
Kr 1900 pr deltaker for foredrag og kurs i to dager med servering.
Etter 20. januar belastes kr 2400.

Avmelding etter 7. februar medfører full fakturering av deltakeravgiften.

FESTMIDDAG på Smia Fiskerestaurant onsdag kveld kl. 19.45
kr 480 pr person. Drikke kommer i tillegg.
Gåavstand fra Scandic Kristiansund. På tur til Smia, går vi innom en kjapp tur for å se Mathallen Mætt & Eteri og Landhandleri.

REISE OG OVERNATTING
Deltakerne er selv ansvarlig for å bestille og betale reise og overnatting. Ved bestilling av hotellrom på Scandic Kristiansund, oppgis MRmat 2018. Tlf. Scandic Kristiansund: 71 57 12 00.

Enkeltrom med frokost	kr 995,-
Dobbelrom med frokost	kr 1215,-

ANNET:
deltakere på kurset Hvordan lykkes på nett, tar med egen PC.

KONTAKTPERSONER:
Aud Lindset Drågen, Fylkesmannen i Møre og Romsdal.
Mobil: 908 65 459 | fmmraudr@fylkesmannen.no
Beth Tronstad, Matnavet på Mære.
Mobil: 975 94 332 | bjotro@trondelagfylke.no

Elisabeth Tronstad
Mob. 97 59 43 32
bjotro@trondelagfylke.no

Tove Hatling Jystad
Mob. 41 41 34 41
tovjy@trondelagfylke.no

Gunn Bratberg
Mob. 45 48 78 40
gunbra@trondelagfylke.no

Rita Natvig
Mob. 99 41 09 87
ritna@trondelagfylke.no

FYLKESMANNEN I MØRE OG ROMSDAL

hoppid.no®

Fylkesmannens landbruksavdeling
Møre og Romsdal
Aud Lindset Drågen
Mob. 90 86 54 59
fmmraudr@fylkesmannen.no

Møre og Romsdal fylkeskommune

Innovasjon Norge