



Handlingsplan 2020

Kompetansenettverk Lokalmat Øst



Følg oss på Facebook: [Kompetansenettverk Lokalmat Øst](#)

Innholdsfortegnelse

1. Innledning.....	3
Prosjektledelse	4
1.1 Administrasjonen i navet.....	4
1.2 Styringsgruppen i region øst	4
1.2.1 Styringsgruppe.....	4
1.2.2 Arbeidsgruppe	4
2.2.3 Planlagte møter	4
2. Hvilket behov har målgruppen?	5
2.1 Målsetting for 2020	7
3. Samarbeidspartnere	7
4. Handlingsplan og Budsjett 2020.....	8
4.1 Administrasjon.....	8
4.2 Besøksordning	9
4.3 Kurs.....	11
4.4 Studietur	13
4.5 Andre tiltak.....	13

1. Innledning

Vi går inn i et spennende år med ny organisering for Kompetansenettverket for lokalmat. Fra og med 2020 er ikke lenger kompetansenettverket en del av «Utviklingsprogrammet for landbruks- og reindriftsbasert vekst og verdiskaping», ledet og finansiert av Innovasjon Norge Hovedkontoret. Kompetansenettverket for lokalmat er et nasjonalt nettverk fordelt på fem regioner, Nord, Midt, Vest, Sør og Øst. Fra 1.1.2020 skal Kompetansenettverket for lokalmat (Kompetansenettverk) organiseres av fylkeskommunen der Kompetansenettverk øst får sin tilhørighet i Viken. De fem regionale kompetansenettverkene fortsetter sin aktivitet som før, og lager handlingsplan for 2020 med utgangspunkt i tidligere års erfaring og samarbeid med Styringsgruppen i respektive Kompetansenettverk. Nofima AS på Ås har prosjektlederansvaret for Kompetansenettverk Øst. Styringsgruppen for Kompetansenettverk Øst står ansvarlig for handlingsplanen i regionen, og har ansvaret for forankring av planene i sine respektive fylker. Handlingsplanen inneholder Kompetansenettverk Øst sine tiltak rettet mot målgruppen lokalmatprodusenter og små serveringssteder/ reiselivsbedrifter med lokalmatprofil. Handlingsplanen er bygget opp av ulike kompetansetiltak, innen det matfaglige området, tilpasset målgruppen. Det satses på bruk av henvisningskompetanse og besøksordning for å nå målgruppens behov for skreddersydd kompetanse og hjelp på stedet - "der og da". Aktiviteten innen kurs, fagdag og faglige nettverk videreføres og styrkes gjennom tilbudet om breddefaglig kompetanse gjennom Grunnmodul lokal kjøttforedling og Grunnmodul foredling frukt, bær og grønt.

Kompetansenettverket for lokalmat ble etablert i 2002 som en del av Verdiskapingsprogrammet for mat. Nettverket har siden den gang vært operativt med kontinuerlig rådgivning og kompetanseutvikling hos målgruppen i tett samarbeid med virkemiddelapparatet og andre aktører som støtter lokalmatsatsningen. Gjennom evalueringer gjennomført av Innovasjon Norge, har man fått bekreftet viktigheten av både den matfaglige kompetanseoppbyggingen og nettverkets rolle som en viktig medspiller hos både nystartede og mer etablerte lokalmatprodusenter. Å få en profesjonell, faglig støtte, gode råd og sparring på egne utfordringer har vist seg svært verdifullt for lokalmatprodusenter i sin utvikling av egen bedrift.

«Å få profesjonelle med på laget, som viste tro på produktene våre og hadde faglig kunnskap om flere av de sidene ved produksjonen som vi stod litt i stampe med, var bare helt utrolig nyttig for å få produktene ut på markedet. Det ga oss det ekstra boostet vi trengte der og da for å stå på enda hardere på for å få realisert drømmen vår.»

Sitat fra lokalmatprodusent og deltager på kurs og besøksordning i 2019

Handlingsplanen er godkjent av Styringsgruppen for Kompetansenettverk Øst.

Prosjektledelse

1.1 Administrasjonen i navet

Prosjektleder for Kompetansenettverk Øst er Stine Alm Hersleth, Nofima AS, Ås. Programsekretær er Lily S. Rømcke, Nofima, Ås. For å styrke teamet og bidra til større mobilitet og tilgjengelighet bidrar også rådgiver Cecilia Midtsund Kippe, Nofima, Ås, i administrative oppgaver. Kompetansenettverket for lokalmat Region Øst er forankret i Nofima gjennom divisjonsdirektør Camilla Røsjø og forskningssjef Margrethe Hersleth, begge fra Nofima divisjon Mat på Ås.

1.2 Styringsgruppen i region øst

1.2.1 Styringsgruppe

Styringsgruppe for Region Øst har pr. 31.12.2019 følgende medlemmer (det vil bli endringer i 2020):

Navn, styringsgrupperepresentant	Tilhørighet	Periode
Ann-Mari Skinne, leder	IN Oslo Viken	August 2016 – d.d.
Kjersti Grøndahl	FMLA Oslo Viken	August 2016 – d.d.
Ingeborg Knutsdatter Gresaker	IN Oslo Viken	Juli 2011 – d.d.
Turid Windjusveen Olsen	FMLA Innlandet	Juli 2013 – d.d.
Kari-Mette Holm	FMLA Vestfold og Telemark	Juni 2010 – d.d.
Bob Gottschal	FMLA Vestfold og Telemark	Mars 2008 – d.d.
Beret Mette Haga	IN Vestfold og Telemark	Januar 2011 – d.d.
Mari Pandum	IN Innlandet	November 2018 – d.d.
Stine Alm Hersleth	Nofima (sekretær)	Mars 2008 – d.d.

1.2.2 Arbeidsgruppe

Arbeidsgruppen for Region Øst har pr. 31.12.2019 følgende medlemmer (det vil bli endringer i 2020):

Navn, arbeidsgruppedeltager	Tilhørighet	Periode
Ingeborg Knutsdatter Gresaker	IN Oslo Viken	September 2014 – d.d.
Anders Melleby Fremmerlid	IN Oslo Viken	September 2014 – d.d.
Beret Mette Haga	IN Vestfold og Telemark	September 2014 – d.d.
Mari Pandum	IN Innlandet	Mars 2015 – d.d.
Anne Mette Iversen	IN Innlandet	November 2018 – d.d.

2.2.3 Planlagte møter

For 2020 er det ikke satt opp noen møteplan.

2. Hvilket behov har målgruppen?

Kompetansenettverket for lokalmat leverer kurs og kompetanseaktiviteter innen det matfaglige området. Innen markedstilpasning av produkter henvises det til markedstjenestetilbudet hos Matmerk. Innen det forretningsfaglige området henvises det til Innovasjon Norges tjenestetilbud og kundekontakt på distriktskontorene. For mobiliseringsaktiviteter henvises det til andre aktører eller samarbeidet med Norges Bondelag, Norsk Bonde- og Småbrukarlag og Bondens Marked.

Innen det matfaglige området ser Kompetansenettverk Øst et generelt behov for å opprettholde fokuset på kurs innen mattrygghet og HACCP, samt kunnskap om regelverk og krav fra markedskanaler. Målgruppen har behov for kunnskap som bidrar til å forstå hvilke krav som stilles til dem samt å få på plass systemer i egen bedrift. Kompetansenettverk Øst har produsenter innen alle råvarekategorier og vi ser spesielt et behov for kompetansetilbud innen råvaregruppene kjøtt, frukt, bær, grønt, mel, baking og servering. Kompetansenettverk Øst har et kontinuerlig fokus på å tilby skreddersydde kurs ol som dekker behovene innen disse produksjonene. For å bidra til forutsigbarhet for målgruppen, vil vi i 2020 tilby grunnmodul innen kjøttforedling og foredling av frukt, bær og grønt. Behovet er stort for kurs innen kjøttområdet, og siden grøntnæringen har satt et ekstra fokus på produktutvikling og innovasjon i 2020, regner vi med at kursbehovet vil øke innen det vegetabiliske området. Grunnmodulkurs er spesielt nyttig for nystartede virksomheter som ikke har tilstrekkelig kompetanse til å starte egen produksjon, produsenter som ønsker mer forståelse for egne råvarer og prosesser, eller for kursing av nyansatte i etablerte virksomheter. Nofima, Ås, har en unik kompetanse innen de fleste råvaregruppene og innehar fagpersoner innen kjøtt, vegetabil, cereal, drikkevarer, emballering, mikrobiologi, mattrygghet, sensorikk mm. For meierifag og foredling på melk, samarbeider vi med Norsk Gardsost og Kompetansenettverk Vest. Vi har også kontakter i fagmiljøet ved NMBU på Campus Ås.

I tillegg til kurs, er Besøksordning et godt virkemiddel for å hjelpe den enkelte produsent med spesifikke utfordringer i egen bedrift. Besøksordning er også godt egnet i tilfeller der utfordringene er for spesialiserte til at det er interesse nok til å gjennomføre åpne kurs. Serveringssteder med lokalmatprofil eller reiselivsbedrifter med lokalmatprofil er en del av målgruppen. Disse bedriftene ønsker hjelp innen menyutvikling, rutiner på eget produksjonskjøkken, regelverkskrav og mattrygghet, lønnsomhet i servering og bruk av lokale råvarer. Noe av dette dekkes gjennom kurs og besøksordning, men for å dekke opp behovet på en god måte, vil Kompetansenettverk Øst også henvise til Innovasjon Norges kurs i «Lokalmat – Tilby bedre matopplevelse» eller «Vertskapsrollen» -

gjern med lokal gjennomføring i regi av distriktskontorene til Innovasjon Norge eller andre naturlige aktører med lokal forankring.

Region Øst har god erfaring med, og vil fortsatt prioritere følgende verktøy ovenfor målgruppen:

- Henvisningskompetanse
- Besøksordning
- Kurs, fagdag og nettverksvirksomhet tilpasset målgruppen
- Kombinasjoner av kurs og besøksordning

Henvisningskompetanse

Henvisningskompetansen brukes for å formidle kontakt mellom produsent og ulike kunnskapsmiljøer eller kompetansetiltak. Det er mange kompetansetilbydere i omgivelsene rundt vår målgruppe lokalmatprodusenter og serveringssteder med lokalmatprofil. Med henvisningskompetanse kan vi bistå målgruppen, og være en effektiv guide i nettverket av kompetansetilbydere. Kontakt og samarbeid mellom de fem navene i Kompetansenettverket gir oss god oversikt over kompetansetilbydere nasjonalt.

Besøksordningen

Besøksordningen er et effektivt og etterspurt verktøy for å implementere fagkompetanse i målgruppa. God henvisningskompetanse er en forutsetning for kobling av riktig fagkompetanse til den problemstillingen produsentene har. Vår erfaring er at vi oppnår stor effekt og gode tilbakemeldinger når fagpersoner med stor dybdekunnskap innen et eller flere fagfelt bistår den enkelte virksomhet på deres "hjemmebane" i den ordinære, praktiske drift. Besøksordningen er kostnadsfri for den enkelte bedrift/produsent.

Kurs, fagdag og fagnettverk

Vi vil fortsette å tilby kompetanseheving gjennom kurs og fagdager. Vi har også stor tro på å arbeide gjennom faglige nettverk der kursdeltagerne møtes over 2-3 samlinger. Fagnettverk innen råvaregrupper er derfor godt egnet for små matprodusenter der man kombinerer faglig kompetansepåfyll med erfaringsutveksling og veiledning. Grunnmodulkurs vil gi et tilbud om breddekompetanse, fagnettverk og spesialiseringskurs vil dekke behovet for ytterligere skreddersøm.

2.1 Målsetting for 2020

Styringsgruppen i Kompetansenettverk Øst ønsker å bidra til vekst og verdiskaping innen lokalmatproduksjon og jobber etter følgende verdiløfte:

Kunnskap og samarbeid gir den mest vellykkede lokalmaten

Kundeløfte, Styringsgruppen i Kompetansenettverk Lokalmat Øst

Målsettinger for 2020 er å:

- gjennomføre 20 besøk i Besøksordningen
- gjennomføre 1-2 kurs innen mattrygghet og regelverk, 4-5 kurs innen råvarekvalitet og foredling, Grunnmodul lokal kjøttforedling og Grunnmodul lokal foredling frukt og bær
- videreutvikle konseptet «Lokalmatverkstedet» i samarbeid med Viken FK, faglagene og det regionale partnerskapet
- samarbeide med Matmerk om kurs innen markedsfaglig portefølje
- samarbeid med Økologiprogrammet om 3-4 kurs
- gjennom matkontakt og henvisningskompetanse bistå nye og etablerte lokalmatprodusenter slik at de finner frem til matfaglig kompetanse som hjelper dem til å ta gode valg i den videre vekst og utvikling

3. Samarbeidspartnere

Kompetansenettverk Øst samarbeider med mange aktører for å nå bredt ut i hele regionen.

Her kan nevnes:

- Innovasjon Norge Distriktskontorene (DK) – samarbeid om handlingsplan, kurs, besøksordning, mm
- Fylkesmannens landbruksavdeling – samarbeid om handlingsplan, regionale møter med førstelinjetjenesten, mm
- Fylkeskommunen – samarbeid om handlingsplan, organisering av kompetansetilbudet til målgruppen
- Matmerk – samarbeid om markedstjenester, kurs og besøksordning, lokalmat.no
- Kompetansenettverk sør, vest, midt og nord – samarbeid om kompetansetilbud for målgruppen
- Universitetet for miljø og biovitenskap (NMBU) – samarbeid om besøksordning
- Norsk Gardsost – samarbeid om besøksordning og kurs

- Kulinarisk Akademi – samarbeid om besøksordning og kurs
- Økologiprogrammet (Landbruksdirektoratet, Nofima, Debio Info, mm) – samarbeid om økologiprosjekter, besøksordning, kurs mm
- Bondens Marked – samarbeid om fellesaktiviteter rettet mot målgruppen
- Norges Bondelag – mobilisering og fagdag
- Norges Bonde- og Småbrukarlag – mobilisering og fagdag

4. Handlingsplan og Budsjett 2020

Søknadsbeløpet er fordelt på tre aktiviteter:

1. Administrasjon, markedsføring og drift av Region Øst
2. Besøksordning, oppfølgingstiltak, henvisning
3. Kurs og kompetanseaktiviteter

Handlingsplan 2020 - aktivitet	Totalt budsjett 2020
Administrasjon og drift av Region Øst	780 000,-
Besøksordning, oppfølgingstiltak, henvisning	1 150 000,-
Kurs og kompetanseaktiviteter inklusiv drift	1 620 000,-
Sum 2020	3 550 000,-

4.1 Administrasjon

Kompetansenettverket i øst administreres av Nofima på Ås. Prosjektleder er Stine Alm Hersleth. Kostnader i forbindelse med administrasjon og drift av Kompetansenettverk Øst inkluderer timekostnader for prosjektleder. I denne timekostnaden inngår bruk av Nofimas interne ressurser som sekretærtjeneste, økonomi- og regnskapstjeneste, kommunikasjonstjeneste, samt utforming av markedsføringsmateriell og bruk av infrastruktur som kurslokaler og produksjonshaller hos Nofima på Ås. Kompetansenettverk Øst administrerer en stor region med mange lokalmatprodusenter fra både fjell, fjord og innlandsområder. Vi har et stort antall samarbeidsaktører i det regionale partnerskapet, og fra og med 2020 skal regionens 7 fylker reduseres til 3 fylker (Oslo kommer i tillegg). I den nye fylkesstrukturen er Viken pekt på som koordinator og oppdragsgiver for kompetansenettverket i øst med ansvar for koordinering av de andre fylkeskommunene/fylkene både regionalt og nasjonalt.

Av oppgaver knyttet til kompetansenettverket i øst sine administrative og operative oppgaver kan nevnes:

- Utarbeidelse av årlig handlingsplan for region øst (HP)
- Deltagelse på nasjonale samlinger og fellesmøter i kompetansenettverket
- Deltagelse på møter etc. i regionalt partnerskap
- Planlegging og gjennomføring av 2-3 møter i styringsgruppen i Kompetansenettverk Øst
- Planlegging og gjennomføring av telefonmøter med arbeidsgruppe for Kompetansenettverk øst
- Årsrapportering inkl. revisorgodkjenning
- Økonomioppfølging
- Deltagelse i evalueringsarbeid
- Direkteutlegg i forbindelse med utsendelse av nyhetsbrev, reiseutlegg og andre driftsutgifter
- Koordinering og bruk av støttefunksjoner som kommunikasjon, produksjonshaller, kurslokaler etc i Nofima.

Av oppgaver knyttet til markedsføring av Kompetansenettverk Øst kan nevnes:

- Utsendelse av Nyhetsbrevet (pr post og mail), oppdatering av internettside for Kompetansenettverk Øst (Nofima hjemmeside) og infomateriell og presentasjoner.
- Redaksjonelt arbeid med Mathåndverk
- Facebook side for informasjon om kurs, aktiviteter og annen relevant informasjon til lokalmatprodusenter i Kompetansenettverk Øst
- Drift av egen landingsside for Kompetansenettverket, Mathåndverk.no

4.2 Besøksordning

Kompetansenettverk Øst har som målsetting å gjennomføre 20 besøk i Besøksordningen i 2020.

Total ramme for Besøksordning på kr 1 150 000,- inkluderer arbeid innen henvisningskompetanse, besøksordning, administrering av besøksordning, rapportering og evaluering, samt direkteutlegg i forbindelse med gjennomføring av besøksordningen. Av oppgaver knyttet til henvisningskompetanse i Kompetansenettverk Øst kan nevnes:

- Telefonisk henvisning og formidling av kontakt mellom produsent og kunnskapsmiljø/kompetansetiltak
- Møter med enkeltbedrifter eller produsentnettverk med behov for henvisningskompetanse
- Presentasjon av Kompetansenettverk Lokalmat for målgruppen

- Rådgivning og oppfølging av vekstbedrifter, inkubatorbedrifter og produsentsammenslutninger i samarbeid med IN/FMLA/FK
- Henvisning til tjenestetilbudet innen markeds tjenester og besøksordning i regi av Matmerk
- Henvisning til tiltak inn under Økologiprogrammet (Landbruksdirektoratet)
- Veiledning og bistand som gjelder støtte til små utviklingsprosjekter og mentorordning hos IN

Av oppgaver knyttet til Besøksordningen i kompetansenettverk Øst kan nevnes:

- Koordinering av Besøksordning og kobling mellom fagmiljø og behov hos produsent
- Gjennomføring av besøksordningen der en matfaglig rådgiver bistår den aktuelle produsent/bedrift inntil to dagsverk eller inntil 20 arbeidstimer
- Registrering av rapport og evaluering pr besøk i Besøksordningen
- Reiseutlegg og direktekostnader i forbindelse med besøksordningen



Tom Chr. Johannessen og Lene Øverby, Nofimas kjøttfaglige eksperter er travle i arbeidet med å formidle sin fagkunnskap til lokalmatprodusenter gjennom kurs og besøksordninger. Et arbeid som nok har bidratt til at Nofimas pølsemaker, Tom, mottok Matmerks hederspris for å bidra til økt mangfold, kvalitet og verdiskaping i kjøttbransjen og norsk matproduksjon under NM i kjøtt 2019

4.3 Kurs

For 2020 har styringsgruppen i Kompetansenettverk Øst prioritert kurs og kompetanseaktiviteter (endringer i tittel, dato og sted vil forekomme i reelle kursinvitasjoner):

Tiltak (med utkast til datoer)	Omfang	Budsjett (kr)	
		Drift	Gjennomføring
Grunnmodul lokal kjøttforedling 10.-12. februar, 24.-25. mars, 10.-11. juni	Samlingsbasert med 5-7 kursdager, dialog og erfaringsutveksling.	20.000	250.000
Fagnettverk produksjon av spekemat Videregående kurs i produksjon av spekepølser, spekesnack og speking av hele kjøttstykker 2.-3. mars, 9.-10. september	Samlingsbasert med 3-4 kursdager, dialog og erfaringsutveksling.	20.000	150.000
Nedskjæring av slakt og utnyttelse av kjøtttråvarer Nedskjæring av slakt (storfe/vilt og svin) 2.-3. november	To-dagers kurs	20.000	80.000
Nedskjæring og utnyttelse av får (sau og geit) Nedskjæring av slakt, råvarekunnskap, produksjon og produktutvikling 22.-23. september	To-dagers kurs	10.000	80.000
Kurs i pølseproduksjon og farsevarer Utnyttelse av produksjonskjøtt i pølser og farsevarer, produktutvikling i pølsemakeriet. 4.-5. november	To-dagers kurs	10.000	80.000
Grunnmodul lokal foredling av frukt og bær 11.-12 mars, 5.-6. mai, 27.-28. oktober	Samlingsbasert med 5-7 kursdager, dialog og erfaringsutveksling.	20.000	250.000
Sider smak og sensorikk	To-dager		ØKO*
Foredling av grønnsaker Fermentering, sylting, relish og chutney	En-dagers kurs		ØKO*
Foredling av grønnsaker Vegetarprodukter	En-dagers kurs		ØKO*
Syltetøy og gele med mindre sukker Bruk av alternative søtningsstoffer 9. juni	En-dagers kurs	10.000	60.000
Surdeigsbaking og baking i steinovn 17.- 18. mars	To-dagers kurs	10.000	80.000

Tiltak (med utkast til datoer)	Omfang	Budsjett (kr)	
		Drift	Gjennomføring
Nye bruksområder for gamle kornsorter (alternativt knekkebrød og andre brødvarer) 22.-23. september	To-dagers kurs	10.000	60.000
Trygg Mat og HACCP Generell mattrygghet og kunnskap om regelverk rundt IK-mat og HACCP. 3. mars, Lillestrøm	Dagskurs	10.000	50.000
Trygg Mat og HACCP Generell mattrygghet og kunnskap om regelverk rundt IK-mat og HACCP. Høsten 2020	Dagskurs	10.000	50.000
Ostesymposium – minikurs eller workshop 9.-11. mars, Jevnaker	En-dag	20.000	50.000
Smak og sensorikk – hvordan måle kvalitet på norske spesialiteter (samarbeid med Norske Måltid)	En-dag	20.000	50.000
Dagskurs med spesialiserte temaer som f.eks: <ul style="list-style-type: none"> • Revitalisering av innmat • Utstyrsdag i pølsemakeriet • Kjeks og småbakst 	Dagskurs eller workshops med praktisk innhold	40.000	100.000
Matmerk <ul style="list-style-type: none"> • Prisfastsettelse, kalkulering og økonomi • Kurs i EPD • Distribusjon og markedsadgang • Kurs i kjedeforhandling 	Kurs av ulik varighet	Driftes av Matmerk	Matmerk disponerer egne midler
Innovasjon Norge <ul style="list-style-type: none"> • Lokalmat – tilby bedre matopplevelser • Bruk av sosiale medier – markedsføring 	Kurs av ulik varighet	Driftes av IN	IN disponerer egne midler
Sum		230 000	1 390 000
Sum total			1 620 000

* ØKO er en forkortelse for Økologiprogrammet finansiert av Landbruksdirektoratet og er tatt med for å synliggjøre samarbeid mellom Kompetansenettverk Øst og Økologiprogrammet på Nofima Ås.

4.4 Studietur

Kompetansenettverk Øst arrangerer ikke studieturer.

4.5 Andre tiltak

Ingen spesielle kommentarer.