



# Handlingsplan 2023

## Kompetansenettverk Lokalmat Øst



Bilde: Opplysningskontoret for frukt og grønt - frukt.no.

## Innholdsfortegnelse

1.	Innledning.....	3
2.	Prosjektledelse .....	4
2.1	Administrasjonen i Kompetansenettverk Øst .....	4
2.2	Styringsgruppen i region øst .....	4
2.2.1	Styringsgruppe.....	4
2.2.2	Planlagte møter .....	5
2.3	Verdiløftet for Kompetansenettverk Øst .....	5
2.4	Målsetting for 2023 .....	5
3.	Hvilket behov har målgruppen? .....	6
3.1	Behov innen kurs og nettverk .....	6
3.2	Behov innen besøksordning .....	7
3.3	Andre kompetansebehov .....	7
4.	Oversikt over tjenestetilbudet .....	7
5.	Samarbeidspartnere.....	8
6.	Handlingsplan og budsjett 2023.....	9
6.1	Administrasjon.....	9
6.2	Besøksordning .....	10
6.3	Kurs.....	11

## 1. Innledning

Verden er preget av krig og koronapandemiens ettervirkninger. Behovet for norsk- og lokalprodusert mat har kanskje aldri vært tydeligere. Samtidig er det en utfordrende tid å drive som lokalmatprodusent. Lange leveringstider, prisstigning og økte strømpriser har slått hard ned på mange produsenter. På tross av dette, har salget av lokalmat økt og nådde en total omsetning for 2022 på kr 11,5 milliarder<sup>1</sup>. Kompetansenettverket for Lokalmat evner å tilpasse seg konkurransesituasjonen som omgir lokalmatprodusentene, og kanskje er dette grunnen til at vi, gjennom 20 år, har opplevd stadig tilstrømming av nye produsenter, men også produsenter som kommer tilbake for støtte til videreutvikling.

Matnasjonen Norge<sup>2</sup> peker på spennende muligheter for norsk lokalprodusert mat med reiselivet som en viktig samarbeidspartner. Gjennom vår kursvirksomhet, veiledningstjeneste og faglige nettverk vil vi i Kompetansenettverket for lokalmat øst bidra aktivt til å nå målene som er beskrevet for Matnasjonen Norge; *«I 2030 er mat en kilde til matglede, stolthet, god helse og fellesskap i hele befolkningen, og er et synlig element i turistlandet Norge»*. Kompetansenettverket for lokalmat opprettholder det viktige arbeidet med kompetanseheving og veiledning for at lokalmatprodusenter skal lykkes best mulig i sin virksomhet, og at de kan møte både etablerte og nye markeder med produkter av god kvalitet og særpreg som skaper fortsatt suksess for norske matspesialiteter.

Handlingsplan for 2023 i Kompetansenettverket for lokalmat region øst (Kompetansenettverk Øst) er utviklet i samarbeid med oppdragsgiver: Fylkeskommunen i Viken og styringsgruppen for regionen. Nofima AS på Ås er oppdragstaker og har prosjektlederansvaret. Handlingsplanen inneholder aktiviteter rettet mot målgruppen: lokalmatprodusenter og små serveringssteder/ reiselivsbedrifter med lokalmatprofil, begrenset til foretak med mindre enn 10 årsverk. 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 tilbyr en kombinasjon av teoretisk og praktisk opplæring og bidrar også til å skape gode nettverkskontakter. Kompetansenettverk Øst samarbeider med de andre fire regionale kompetansenettverkene (Vest, Nord, Midt og Sør) for å kunne tilby en kursportefølje (se [www.mathåndverk.no](http://www.mathåndverk.no)) som dekker de største råvaregruppene og de mest aktuelle foredlingsprosessene, etterspurt av vår målgruppe. Våre aktiviteter utgjør en grunnmur i arbeidet med å bygge kunnskap, trygghet og forståelse hos lokalmatprodusenter. Handlingsplanen består av en hovedplan basert på tildelt ramme over Jordbruksforhandlingen for 2023 på kr 3.550.000, -.

---

<sup>1</sup> Stiftelsenorskmat.no (2022), Nordmenn har sansen for lokal mat og drikke, tilgjengelig: <https://stiftelsenorskmat.no/no/aktuelt/nordmenn-har-sansen-for-lokal-mat-og-drikke> (Hentet 5. desember 2022).

<sup>2</sup> Matnasjonen Norge (2020), Matnasjonen Norge, tilgjengelig: <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/matnasjonen-norge/id2834496/> (Hentet 5. desember 2022).

## 2. Prosjektledelse

### 2.1 Administrasjonen i Kompetansenettverk Øst

Prosjektleder for Kompetansenettverk Øst er seniorrådgiver Stine Alm Hersleth, Nofima, Ås. Rådgiver Cecilia Midtsund Kippe, Nofima, Ås, bidrar administrativt, og har medansvar for oppfølging av kursporteføljen og besøksordninger. Programsekretær er Lily S. Rømcke, Nofima, Ås. Kompetansenettverk Øst er forankret i Nofima gjennom divisjonsdirektør Camilla Røsjø og forskningssjef Margrethe Hersleth, begge fra Nofima Div. Mat, Ås.

### 2.2 Styringsgruppen i region øst

#### 2.2.1 Styringsgruppe

Kompetansenettverk øst ledes av Fylkeskommunen i Viken og består av følgende representanter:

Navn, styringsgrupperepresentant	Tilhørighet	Periode
Janne Buhaug, leder (leder)	Fylkeskommunen i Viken	Januar 2020 – d.d.
Camilla Winterseth (kontaktperson)	Fylkeskommunen i Viken	2021 – d.d.
Vegard Urset	Fylkeskommunen i Innlandet	November 2022 – d.d.
Karl-Otto Mauland	Fylkeskommunen i Vestfold-Telemark	Januar 2021 – d.d.
Stephanie Degenhardt (i permisjon) Romy Katherine Ortiz (vikar)	Oslo kommune	Juni 2021 – d.d.
Beret-Mette Haga	Innovasjon Norge Oslo og Viken	November 2022 – d.d.
Ny person oppnevnes	Innovasjon Norge Vestfold-Telemark	
Stine Evensen Sørbye	Innovasjon Norge Innlandet	November 2022 – d.d.
Kjersti Grøndahl	Statsforvalteren Oslo og Viken	Januar 2021 – d.d.
Kari Mette Holm	Statsforvalteren i Vestfold-Telemark	Januar 2021 – d.d.
Turid Windjusveen Olsen	Statsforvalteren i Innlandet	Januar 2021 – d.d.
Håkon Haug Laa	Norges Bondelag	Januar 2021 – d.d.
Jorunn Tinglum	Norges Bonde- og Småbrukarlag	Januar 2021 – d.d.

### 2.2.2 Planlagte møter

For 2023 er det planlagt ett fysisk møte og 2-3 digitale møter. Flere møter settes opp ut fra behov.

### 2.3 Verdiløftet for Kompetansenettverk Øst

**Kunnskap og samarbeid  
gir den mest vellykkede  
lokalmaten**



### 2.4 Målsetting for 2023

I samarbeid med styringsgruppen i region øst settes det noen mål for arbeidet som skal følges opp gjennom handlingsplanen. For 2023 er det satt følgende mål:

- gjennomføre 20-25 besøk i Besøksordningen (derav 5-8 Start-besøk og 17-20 Besøksordninger)
- gjennomføre kurs i tråd med gjeldende handlingsplan
- aktiv bruk av digitale webinarer for mobilisering
- bidra til godt samarbeid og god informasjonsflyt i styringsgruppen for region øst
- samarbeid med de regionale kompetansenettverkene og økt aktivitet på Mathåndverk.no
- samarbeide med Stiftelsen Norsk mat om kurs innen markedsfaglig portefølje og lokalmat.no
- samarbeide med Økologiprogrammet om kurs og produktutviklingsprosjekter
- gjennom god henvisningskompetanse bistå nye og etablerte lokalmatprodusenter slik at de finner frem til matfaglig kompetanse som hjelper dem til å ta gode valg i deres videre vekst og utvikling



Bilder: (F.v.) Cecilia Midtsund Kippe, Fredrik Andresen, Magnhild Seim Grøvlén og Marit Kvalvåg Pettersen, Nofima AS

### 3. Hvilket behov har målgruppen?

Kompetansenettverket for lokalmat leverer kurs og kompetanseaktiviteter innen det matfaglige området. Innen markedstilpasning av produkter henvises det til markedstjenestetilbudet hos Stiftelsen Norsk Mat. Innen det forretningsfaglige området henvises det til Innovasjon Norges tjenestetilbud og kunderådgivning hos distriktskontorene. Nye aktører innen lokalmat har behov for å bli kjent med Kompetansenettverket for Lokalmat. Det gjennomføres derfor webinarer, bruk av hjemmesider i tillegg til fysiske og digitale møtepunkter for å informere om aktivitetstilbudet. For ytterligere mobiliseringsaktiviteter henvises det til arbeid i fylkeskommunene i Viken, Vestfold og Telemark, Innlandet og Oslo kommune og aktuelle samarbeid med Norges Bondelag, Norsk Bonde- og Småbrukarlag, Bondens Marked, Hanen, Fjellnettverket, Guldkorn m.fl.

#### 3.1 Behov innen kurs og nettverk

Innen det matfaglige området ser Kompetansenettverk Øst et generelt behov for å opprettholde kurstilbudet innen mattrygghet og HACCP, samt kunnskap om regelverkskrav og krav fra markedskanalene. 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 forholder seg til produsenter innen alle råvarekategorier og vi ser spesielt et behov for kompetansetilbud innen råvaregruppene kjøtt, frukt, bær, grønt, mel, baking og servering. Vi ser også et økende behov for kompetansetilbud innen melkeforedling og produksjon av drikke. Nofima på 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 Kompetansenettverket for lokalmat i vest. Vi har også kontakter i fagmiljøet ved NMBU på Ås og eksterne rådgivere.

Vegetartrenden og grøntnæringen sin satsing på produktutvikling og innovasjon, bidrar også til en økende etterspørsel etter kurs innen plantebasert mat og drikke. Det har vært en markant økning av antall markedshagedyrkere de siste årene. Vi ser at flere av disse ønsker å foredle grønnsakene sine, for å ha noe å selge gjennom hele året, og ha flere ben å stå på. Vi ser at den digitale kursformen, som ble innført under pandemien, er kommet for å bli. Det er et godt supplement til de mer praktisk rettede fysiske kursene og det er derfor et ønske om å opprettholde og videreutvikle digitale kurs. Fysiske kurs kombineres derfor med digitale samlinger der det egner seg. Særlig vil dette gjelde samlingsbaserte kurs der erfaringsdeling og nettverksbygging er viktig. Digitale samlinger sparer reisekostnader for deltagere, og gjør det enklere å delta på alle samlinger.

Økte strømpriser går hardt utover lokalmatprodusenter, og kanskje aller mest utover bakeriene. Vi ønsker derfor å tilby kompetanse innen kostnadseffektiv baking.

### 3.2 Behov innen besøksordning

Besøksordning er et godt virkemiddel for å hjelpe den enkelte produsent med spesifikke utfordringer i egen bedrift. Flexibiliteten i besøksordningen er et viktig hjelpemiddel og bidrar til at hjelpen kommer raskt ut til produsentene. Ordningen er også godt egnet i tilfeller der utfordringene er spesialiserte til at det er interesse nok til å gjennomføre åpne kurs. I 2023 viderefører vi den nye besøksordningsmodellen, der man:

- 1) starter med en **henvisningstjeneste** gjennomført pr. telefon og e-post, der hovedfokuset er å finne frem til gode matfaglige sparringspartnere,
- 2) vurdere et **start-besøk** med inntil 4 timers varighet med formål om å kartlegge bedriftens kompetansebehov og gi rask hjelp til enklere utfordringer,
- 3) gi en **besøksordning** med inntil 2 dagsverk råd og veiledning der det er behov for matfaglig hjelp.

### 3.3 Andre kompetansebehov

Serveringssteder med lokalmatprofil eller reiselivsbedrifter med lokalmatprofil er en del av målgruppen. Disse bedriftene ønsker hjelp innen menyutvikling, rutiner på eget produksjonskjøkken, utstyrsbehov, regelverkskrav og mattrygghet, lønnsomhet i servering og bruk av lokale råvarer. Noe av dette dekkes gjennom kurs og besøksordning, men for å dekke behovet på en god måte, vil Kompetansenettverk Øst også henvise til Innovasjon Norges kurs i «Lokalmat – Tilby bedre matopplevelse» eller «Vertskapsrollen» - gjerne med lokal gjennomføring i regi av distriktskontorene til Innovasjon Norge eller andre naturlige aktører med lokal forankring.

## 4. Oversikt over tjenestetilbudet

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

- Henvisningskompetanse
- Besøksordning (Start-besøk/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 kompetansetilbudere. Det er mange kompetansetilbudere i omgivelsene rundt vår målgruppe lokalmatprodusenter og serveringssteder med lokalmatprofil. Med henvisningskompetanse kan vi bistå målgruppen, og være en effektiv guide i nettverket av kompetansetilbudere. Kontakt og samarbeid mellom de fem navene i Kompetansenettverket gir oss god oversikt over kompetansetilbudere nasjonalt.

### Besøksordningen

Besøksordningen er et effektivt og etterspurt verktøy for å nå ut med fagkompetanse til målgruppen. God henvisningskompetanse er en forutsetning for kobling av riktig fagkompetanse til den aktuelle problemstilling som 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 eller flere 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. Nye tiltak innen kursvirksomheten vil være uttesting av mer digital kompetanseformidling ved bruk av nettbaserte kurs med faglige presentasjoner, videodemonstrasjoner og interaksjon mellom kursholdere og kursdeltagere i det digitale kursrom.

## 5. Samarbeidspartnere

Kompetansenettverk Øst samarbeider med mange aktører for å nå bredt ut i hele regionen. Her kan nevnes:

- Innovasjon Norge Distriktskontorene (DK) – samarbeid om kompetanseaktiviteter, besøksordning, mm
- Statsforvalteren – samarbeid om kompetanseaktiviteter, besøksordning, møter med førstelinjetjenesten, mm
- Fylkeskommunen – samarbeid om handlingsplan, organisering av kompetanse-tilbudet til målgruppen, rapportering av arbeidet i Kompetansenettverk øst
- Stiftelsen Norsk mat – samarbeid om markedstjenester, kurs og besøksordning, lokalmat.no
- Kompetansenettverket i Sør, Vest, Midt og Nord – samarbeid om kompetansetilbud for målgruppen, felles nettside mathåndverk.no, fagbladet Mathåndverk, samt videreutvikling av tilbudet til målgruppen (aktuelt for 2023 er utvikling av digitale aktiviteter og kurs)
- Universitetet for miljø og biovitenskap (NMBU) – samarbeid om besøksordning og kurs
- Norsk Gardsost – samarbeid om besøksordning og kurs
- Hanen – samarbeid om kurs, fagdager mm
- Økologiprogrammet (Landbruksdirektoratet, Nofima, Debio Info, mm) – samarbeid om økologiprojekter, besøksordning, kurs mm
- Bondens Marked – samarbeid om fellesaktiviteter rettet mot målgruppen, mobilisering
- Norges Bondelag – samarbeid om handlingsplan, mobilisering



- Norges Bonde- og Småbrukarlag – samarbeid om handlingsplan, mobilisering
- Fjellnettverket – samarbeid om fellesaktiviteter rettet mot målgruppen, mobilisering
- Guldkorn – samarbeid om fellesaktiviteter rettet mot målgruppen, mobilisering

## 6. Handlingsplan og budsjett 2023

Søknadsbeløpet er fordelt på tre aktiviteter: 1) Administrasjon, markedsføring og drift av Region Øst, 2) Besøksordning, oppfølgingstiltak, henvisning, 3) Kurs og kompetanseaktiviteter

Handlingsplan 2023 - aktivitet	Totalt budsjett 2023
Administrasjon og drift av Region Øst	800 000,-
Besøksordning, oppfølgingstiltak, henvisning	1 450 000, -
Kurs og kompetanseaktiviteter inklusiv drift	1 300 000, -
Sum 2023	3 550 000,-

### 6.1 Administrasjon

Kompetansenettverk Øst administreres av Nofima på Ås. Kostnader i forbindelse med administrasjon og drift av Kompetansenettverk Øst inkluderer timekostnader for prosjektledelsen og administrativ støtte fra Nofima. I 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, i tillegg til et stort antall samarbeidsaktører. Av oppgaver knyttet til Kompetansenettverk Øst sine administrative og oppgaver kan nevnes:

- Utarbeidelse av årlig handlingsplan
- Økonomioppfølging og prosjektledelse av aktiviteter
- Årsrapportering
- Overholde Personvernforordningen (GDPR) for sikker håndtering av data ved bruk av eksterne fagmiljøer
- Deltagelse på nasjonale samlinger og fellesmøter i kompetansenettverket
- Deltagelse på møter etc. i regionalt partnerskap
- Planlegging og gjennomføring av møter i styringsgruppen i Kompetansenettverk Øst
- Direkteutlegg i forbindelse med møter, reiseutlegg, Mathåndverk, og andre driftsutgifter
- Koordinering og bruk av administrativ støtte i Nofima; kommunikasjon, produksjonshaller, kurslokaler etc.

Av oppgaver knyttet til markedsføring av Kompetansenettverk Øst kan nevnes:

- Utsendelse av nyhetsmail, oppdatering av internettside for Kompetansenettverk Øst (Nofima hjemmeside), infomateriell og presentasjoner
- Redaksjonelt arbeid med Mathåndverk
- Facebook; egen side med informasjon om kurs, aktiviteter og annen relevant informasjon til lokalmatprodusenter i Kompetansenettverk Øst
- Drift av felles landingside for Kompetansenettverket: Mathåndverk.no

## 6.2 Besøksordning

Kompetansenettverk Øst har som målsetting å gjennomføre 20-25 besøk i Besøksordningen i 2023. Total ramme for Besøksordning på kr 1 450 000,- inkluderer arbeid innen henvisningskompetanse, start-besøk og besøksordning, administrering av besøksordning, rapportering og evaluering, samt direkteutlegg i forbindelse med reisevirksomhet og gjennomføring av besøksordningen. Av oppgaver knyttet til henvisningskompetanse i Kompetansenettverk Øst kan nevnes:

- Telefonisk formidling av kontakt mellom produsent og kunnskapsmiljø/ kompetansetiltak
- Møter med enkeltbedrifter eller produsentnettverk med behov for henvisningskompetanse
- Presentasjoner av Kompetansenettverket for lokalmat ovenfor målgruppen
- Henvisning til tjenestetilbudet innen markedstjenester og besøksordning i regi av Stiftelsen Norsk mat
- Henvisning til tiltak inn under Økologiprogrammet (Landbruksdirektoratet)
- Veiledning og bistand som gjelder støtte til små utviklingsprosjekter og mentorordning hos Innovasjon Norge.

Av oppgaver knyttet til Besøksordningen i Kompetansenettverk Øst kan nevnes:

- Koordinering av Start-besøk og Besøksordning og kobling mellom fagmiljø og behov hos produsent
- Gjennomføring av Start-besøk der en fagperson fra Kompetansenettverk Øst bistår den aktuelle produsent/bedrift med å finne ut omfang og behov for hjelp i egen bedrift.
- 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

### 6.3 Kurs

For 2023 har Kompetansenettverk Øst prioritert følgende kurs og kompetanseaktiviteter:

Råvare - gruppe	Aktivitet	Omfang	Budsjett Drift (kr)	Budsjett Gjennomføring (kr)
<b>Kjøtt</b>	<b>Webinarserie kjøttforedling</b> – næringsberegning (generelt for alle råvaregrupper), reseptoppbygging, nedskjæring og kjøttkvalitet	4 nettkurs à 2-3 timer	20.000	120.000
	<b>Grunnmodul kjøtt</b> – breddefaglig innføring i kjøtt og kjøttforedling, krav og regelverk, smak, kvalitet, studiebesøk hos produsenter, erfaringsutveksling	Samlinger med 5 kursdager, hvorav 1 digital	25.000	250.000
	<b>Pølsekurs</b> - utnyttelse av produksjonskjøtt i pølser og farsevarer, produktutvikling i pølsemakeriet	2 dager	20.000	80.000
	<b>Spekematkurs</b> - produksjon av spekepølser, spekesnacks og speking av hele kjøttstykker	2 dager	20.000	90.000
<b>Frukt, bær og grønt</b>	<b>Foredling av grønnsaker</b> - kurs i fermentering, sylting, relish, chutney og andre plantebaserte produkter	2 dager + 1 digital samling	20.000	110.000
	<b>Frukt- og bærkurs I</b> – pressing av frukt/bær og produksjon jus og saft, smak og kvalitet	2 dager + 1 digital samling	20.000	90.000
	<b>Frukt- og bærkurs II</b> - produksjon av syltetøy og gelé, smak og kvalitet	2 dager + 1 digital samling	20.000	90.000
<b>Baking</b>	<b>Fremtidens bakst</b> - baking med grønnsaker, mel med lavere bakekvalitet	2 dager	20.000	80.000
	<b>Bakerens verktøykasse</b> – resept- og prosessoptimalisering	Nettkurs, ca. 3 timer	5.000	30.000
	<b>Surdeigskurs</b> - grunnleggende kurs i baking med surdeig	2 dager	20.000	80.000
<b>Trygg mat og regelverk</b>	<b>Mattrygghet og HACCP digitalt</b> - generell mattrygghet og kunnskap om regelverk rundt IK-mat og HACCP.	Nettkurs, ca. 3 timer	5.000	30.000
	<b>Mattrygghet og HACCP</b> -generell mattrygghet og kunnskap om regelverk rundt IK-mat og HACCP.	1 dag	5.000	50.000
	<b>Sum</b>		<b>200.000</b>	<b>1.100.000</b>
	<b>Totalt budsjett</b>			<b>1.300.000</b>



Tom Chr. Johannessen, én av Nofimas kjøttfaglige eksperter er travel i arbeidet med å formidle sin fagkunnskap til lokalmatprodusenter gjennom kurs og besøksordninger.