

Handlingsplan 2026

Kompetansenettverk lokalmat Øst



Bilde: Kompetansenettverk lokalmat øst satte honning på agendaen i 2025 og det resulterte i «Den Store Honningsdagen». Et samarbeid med ByBi, Hanen og Norges Birøkerlag.

Innholdsfortegnelse

1. Innledning	3
Prosjektledelse	4
1.1 Administrasjonen i Kompetansenettverk lokalmat øst	4
1.2 Organisering av styringsgruppen i region øst	4
1.2.1 Styringsgruppe og samarbeidsgruppe	4
1.2.2 Planlagte møter	6
1.3 Målsetting for 2026	6
2. Hvilket behov har målgruppen?	6
3.1 Behov innen kurs og nettverk	6
3.2 Behov innen besøksordning	8
3.3 Andre kompetansebehov	8
3. Oversikt over tjenestetilbudet	8
4. Samarbeidspartnere	9
5. Handlingsplan og budsjett 2026	10
5.1 Administrasjon	10
5.2 Besøksordning	11
5.3 Kurs	12

1. Innledning

Kompetansenettverk lokalmat er et nasjonalt nettverk, inndelt i fem regioner, som leverer kunnskap om råvarer og foredlingsprosesser, produktutvikling, kvalitet og mattrygghet til lokalmatprodusenter over hele landet. Fra og med 2026 vil Kompetansenettverk lokalmat også kunne tilby kunnskap og veiledning innen markeds tjenester. Dette er aktiviteter som tidligere ble utført av Stiftelsen Norsk Mat. Kompetansenettverk lokalmat får også et økt ansvar for å tilby økologiske kurs og besøksordninger, noe som tidligere ble utført av ØkoMat-prosjektet administrert av Nofima. Dette betyr at Kompetansenettverk lokalmat får en bredere kompetanseprofil og kan tilby både matfaglig og markedsfaglig kompetanse til både konvensjonelle og økologiske lokalmatprodusenter. På denne måten kan vi følge opp lokalmatprodusenter hele veien fra produkt til marked. Vi ser frem til å fylle det nye oppdraget med innhold gjennom vår rikholdige portefølje av kurs, temadager, webinarer og workshops i tillegg til muligheten for en-til-en veiledning gjennom vår besøksordning.



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

Denne handlingsplanen gjelder for Kompetansenettverk lokalmat øst og dekker fylkene Innlandet, Buskerud, Akershus, Oslo, Østfold, Vestfold og Telemark. Handlingsplanen er utviklet i samarbeid med oppdragsgiver Akershus Fylkeskommune og forankret i styringsgruppen og samarbeidsgruppen 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. Kompetansenettverk lokalmat øst samarbeider med de andre fire regionale kompetansenettverkene (vest, nord, midt og sør) for å kunne tilby en kursportefølje (se www.kompetansenettverklokalmat.no) som dekker etterspørselen i målgruppen.

Aktiviteterne i Kompetansenettverk lokalmat utgjør en grunnmur i arbeidet med å bygge kunnskap, trygghet, forståelse og nettverk for lokalmatprodusenter. Dette sikrer gode og smakfulle produkter som igjen er utgangspunktet for et godt salg og god lønnsomhet. Vårt arbeid er en viktig ingrediens i oppskriften for mer lokalmat og drikke¹.

¹ Regjeringen (2025, 16. januar). *Oppskrift for mer lokalmat og lokal drikke*.
<https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/oppskrift-for-mer-lokalmat-og-lokal-drikke/id3083879/>

Prosjektledelse

1.1 Administrasjonen i Kompetansenettverk lokalmat øst

Prosjektleder for Kompetansenettverk lokalmat øst er seniorrådgiver og forsker Stine Alm Hersleth, Nofima, Ås. Rådgiver Cecilia Midtsund Kippe, Nofima, Ås, bidrar administrativt, og har medansvar for oppfølging av kursporteføljen og besøksordninger. Programsekretær er Kristin Wiik, Nofima, Ås. Kompetansenettverk lokalmat øst er forankret i Nofima gjennom divisjonsdirektør for divisjon Mat på Ås, Kristin Hollung.

1.2 Organisering av styringsgruppen i region øst

Kompetansenettverk lokalmat øst har en Styringsgruppe og en Samarbeidsgruppe. De to gruppene har overlappende deltagelse, men ulikt ansvar og møtefrekvens.

- Styringsgruppen sikrer fremdrift i regionen, har ansvar for å sende ut oppdragsbrevet til Nofima om Kompetansenettverk lokalmat øst, vedtar handlingsplan, forankrer arbeidet i sine partnerskap og faglag, og deltar i strategiarbeidet på tvers av kompetansenettverks-regionene.
- Samarbeidsgruppen bidrar mer operativt i henvisningsarbeidet, mobiliseringsarbeidet, gjensidig orientering om behov og utfordringer, samarbeid for økt lokalmat og drikke i vår region, kobling til regionale planer og satsinger innen lokalmat, fellesaktiviteter og innspill til handlingsplanen.

1.2.1 Styringsgruppe og samarbeidsgruppe

Kompetansenettverk lokalmat øst ledes av Akershus Fylkeskommune og rapporterer til Landbruksdirektoratet og videre til Landbruks- og Matdepartementet på oppdraget som står nedfelt i protokollen for Jordbruksforhandlingen.



Bilde: (F.v.) Lene Øverby, Tom Chr. Johannessen, Nils Olav Heggdalsvik, Cecilia Midtsund Kippe, Nofima AS

Styringsgruppen ledes av Øyvind Michelsen og består av:

Styringsgruppe	Tilhørighet	Periode
Øyvind Michelsen (leder)	Fylkeskommunen i Akershus	Januar 2024 – d.d.
Kari Rime Engmark (kontaktperson)	Fylkeskommunen i Akershus	Januar 2024 – d.d.
Anne Skaug Nisi	Fylkeskommunen i Telemark	August 2024 – d.d.
Turid Windjusveen Olsen	Statsforvalteren i Innlandet	Januar 2021 – d.d.
Beret-Mette Haga	Innovasjon Norge Oslo og Viken	November 2022 – d.d.
Hans Solberg	Norges Bondelag Østfold	August 2024 – d.d.
Hans Erik Navestad	Norges Bonde- og Småbrukarlag	Mai 2025 – d.d.

Samarbeidsgruppen ledes av Stine Alm Hersleth og Kari Rime Engmark og består av:

Samarbeidsgruppe	Tilhørighet	Periode
Stine Alm Hersleth (kontaktperson)	Kompetansenettverk lokalmat øst, Nofima	Januar 2009 – d.d.
Kari Rime Engmark (kontaktperson)	Fylkeskommunen i Akershus	Januar 2024 – d.d.
Vegard Urset (vara til styringsgruppe)	Fylkeskommunen i Innlandet	November 2022 – d.d.
Bjørn Horten	Fylkeskommunen i Buskerud	Januar 2024 – d.d.
Karl-Otto Mauland	Fylkeskommunen i Vestfold	Januar 2021 – d.d.
Anne Skaug Nisi	Fylkeskommunen i Telemark	August 2024 – d.d.
Camilla Winterseth	Fylkeskommunen i Østfold	August 2024 – d.d.
Uten representant	Oslo kommune	Januar 2025 – d.d.
Beret-Mette Haga	Innovasjon Norge Oslo og Viken	November 2022 – d.d.
Kari Holm Totland (vara til styringsgruppe)	Innovasjon Norge Vestfold og Telemark	November 2023 – d.d.
Stine Evensen Sørbye	Innovasjon Norge Innlandet	November 2022 – d.d.
Kjersti Grøndahl	Statsforvalteren Oslo og Viken	Januar 2021 – d.d.
Kari Mette Holm (vara til styringsgruppe)	Statsforvalteren i Vestfold og Telemark	Januar 2021 – d.d.
Turid Windjusveen Olsen	Statsforvalteren i Innlandet	Januar 2021 – d.d.
Hans Solberg	Norges Bondelag Østfold	August 2024 – d.d.
Hans Erik Navestad	Norges Bonde- og Småbrukarlag	Mai 2025 – d.d.

1.2.2 Planlagte møter

For 2026 er det planlagt 2-3 digitale møter i styringsgruppen og 3-4 digitale møter i samarbeidsgruppen. Ved behov vil ett eller flere av møtene gjøres fysisk. Møter ut over dette avtales ut fra behov. For 2026 er det også planlagt 1-2 møter i Kompetansenettverk lokalmat nasjonalt sammen med der respektive fylkeskommunene som har et regionalt ansvar.

1.3 Målsetting for 2026

For 2026 er det satt følgende mål:

- utvikle og tilby nye tjenester innen matfaglig og markedsfaglig tematikk til både konvensjonelle og økologiske lokalmatprodusenter
- gjennomføre kurs og besøksordning i tråd med gjeldende handlingsplan med aktiv bruk av digitale tjenester og webinarer for effektiv kunnskapsdeling
- bidra til godt samarbeid og god informasjonsflyt i styringsgruppen og samarbeidsgruppen for region øst
- bidra til godt samarbeid med de regionale kompetansenettverkene om kursaktiviteter og økt synlighet for aktiviteter på Kompetansenettverklokalmat.no, felles Facebook og Instagram
- være en aktiv bidragsyter i «Oppskrift for mer lokalmat og drikke» gjennom god henvisningskompetanse og aktiviteter, som bistår nye og etablerte lokalmatprodusenter, slik at de finner frem til matfaglig og markedsfaglig kompetanse som setter dem i stand til å ta gode valg i videre vekst og utvikling

2. Hvilket behov har målgruppen?

Kompetansenettverk lokalmat øst leverer kurs og kompetanseaktiviteter innen det matfaglige og markedsfaglige området og skreddersyr aktiviteter ut fra lokalmatprodusenters behov. Kompetansenettverk lokalmat sitt tjenestetilbud kompletteres med det forretningsfaglige området som forvaltes av Innovasjon Norge, og deres tjenestetilbud og kunderådgivning gjennom distriktskontorene.

3.1 Behov innen kurs og nettverk

Kompetansenettverk lokalmat øst forholder seg til produsenter innen alle råvarekategorier og vi ser spesielt et behov for kompetansetilbud innen råvaregruppene kjøtt, frukt, bær, grønt, meieri, drikke, baking og servering. Vi erfarer at en kombinasjon av god råvarekunnskap og teknologiforståelse samt tidlig forståelse for lønnsom drift i alle trinn er avgjørende for utvikling av suksessfulle bedrifter.

Økt satsing på produktutvikling og innovasjon innen grønntnæringen og økt tilfang av markedshager, bidrar til en økende etterspørsel etter kurs innen plantebasert mat og drikke. Spesielt har konserveringsteknikker som fermentering, sylting og tørking samt kunnskap om mikrobiologiske farer ved bruk av grønnsaker i produksjon blitt etterspurt. Det er også en

gryende interesse for frukt- og druevin i tillegg til interesse for kompetanseheving innen siderproduksjon. Her blir kunnskap om sensorikk og smak trukket frem som interessant.

Mattrygghet og god forståelse for regelverkskrav og hygiene er områder som vi ser et generelt behov innen. Lokalmatprodusenter og serveringsbedrifter har behov for kunnskap som bidrar til å forstå hvilke krav som stilles til dem samt å få på plass systemer i egen bedrift. Dette er en svært viktig forutsetning for å lykkes med en lokalmatproduksjon, og tematikken inngår derfor i de fleste kursaktivitetene som gjennomføres i tillegg til at vi tilbyr heldagskurs og ulike webinarer for å dekke behovet.

Innen matfaglige områder har Nofima på Ås en unik kompetanse som dekker de fleste råvaregruppene og innehar fagpersoner innen kjøtt, vegetabil, cereal, drikkevarer, emballering, konservering, mikrobiologi, mattrygghet, sensorikk mm. For meierifag og foredling på melk, samarbeider vi med Norsk Gardsost og fagmiljøet ved NMBU på Ås. Økt satsing på økologisk matproduksjon gjør at vi må tilby gode aktiviteter for lokalmatprodusenter med økologiske råvarer og bidra til kunnskapsheving om gjeldende regelverk og spesielle hensyn i en økologisk matproduksjon. Dette vil ivaretas av fagpersoner i Nofima og våre samarbeidspartnere.

Som følge av evalueringsrapporten², som ble gjennomført i 2024, er det beskrevet et stort behov for kompetanseheving og veiledning innen markedstjenester. Her vil tematikk innen: Kunder og salgskanaler, Kalkyler og prisfastsettelse, Markedsføring og kommunikasjon og Distribusjon bli satt i gang for å dekke behovet. Her vil de fem regionene i Kompetansenettverk lokalmat samarbeide tett fra 2026 og ha et hovedfokus på digitale kurs, webinarer og utvikling av e-læringskurs for å nå bredt ut med et tilbud til lokalmatprodusenter over hele landet. I tillegg vil region øst iverksette tiltak ut fra behov i egen region. Innen markedstjenestene vil vi identifisere aktuelle fagmiljøer og samarbeide med ulike aktører ut fra behov.

På et generelt grunnlag ser vi at den digitale kursformen har etablert seg som et godt supplement til de fysiske kursaktivitetene. Vi vil derfor fortsette med en kombinasjon av webinarer, digitale kurs og fysiske kurs (med digitale samlinger der det er egnet). Nettverksbyggingen og erfaringsdelingen som oppstår gjennom de fysiske kursene er fremdeles viktig og bidrar til en effektiv læringskultur der man unngår å gjøre feil ved å lære av og sammen med andre³.

² Oxford Research As (2024). Evaluering av kompetansetjenestene i Utviklingsprogrammet.

³ Hersleth, S. A., Kubberød, E., & Gonera, A. (2023). Informal social learning dynamics and entrepreneurial knowledge acquisition in a micro food learning network. *The International Journal of Entrepreneurship and Innovation*, 24(4), 268-280.

3.2 Behov innen besøksordning

Besøksordning er et godt og etterspurt virkemiddel for å hjelpe den enkelte produsent med spesifikke utfordringer i egen bedrift. Fleksibiliteten i besøksordningen er et viktig hjelpemiddel og bidrar til at hjelpen når raskt ut til produsentene. Ordningen er også godt egnet i tilfeller der utfordringene er for spesialiserte til at det er interesse nok til å gjennomføre åpne kurs. I 2026 viderefører vi tredelingen av besøksordningstilbudet:

- 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 1-2 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. Lokalmat som en del av reiselivskonseptene nasjonalt vil øke behovet for matfaglig hjelp hos gårder med lokalmat enten som opplevelse, service (i form av matkasser etc) eller servering. Her kan nevnes hjelp innen menyutvikling, rutiner på eget produksjonskjøkken, utstyrsbehov, regelverkskrav og mattrygghet, lønnsomhet i servering og bruk av lokale råvarer. Gårdsbutikker har blitt en viktig salgskanal for mange lokalmatprodusenter. Behovet for kunnskap om lønnsom drift av gårdsbutikk vil derfor være et område med økt fokus.

3. Oversikt over tjenestetilbudet

Kompetansenettverk lokalmat 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 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 regionene i kompetansenettverket gir oss god oversikt over kompetansetilbydere 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, webinarer 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. Webinarer, digitale kurs og e-læringskurs supplerer tilbudet og bidrar til økt skreddersøm og tilgjengelighet for lokalmatprodusenter.

4. Samarbeidspartnere

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

- Innovasjon Norge distriktskontorene
- Statsforvalteren
- Fylkeskommunen
- Kompetansenettverk lokalmat i Sør, Vest, Midt og Nord
- Nofima As
- Universitetet for miljø og biovitenskap (NMBU)
- Norsk Gardsost
- Hanen
- Stiftelsen Norsk Mat
- ØkoMat (Landbruksdirektoratet, Nofima, Debio Info, mm)
- Bondens Marked
- REKO Norge
- Norges Bondelag
- Norges Bonde- og Småbrukarlag
- Norges Birøkerlag
- Matnettverk: Fjellnettverket, Guldkorn, m.fl.
- Kompetansemeglere og andre regionale aktører

5. Handlingsplan og budsjett 2026

For 2026 har Kompetansenettverk lokalmat øst disponibelt kr 5.136.000,- i budsjett (inkludert kr 120.000,- overført fra 2025). Disponible midler er fordelt på tre hovedaktiviteter: 1) Administrasjon, markedsføring og drift av regionen, 2) Besøksordning, oppfølgingstiltak, henvisning, 3) Kurs og kompetanseaktiviteter.

Handlingsplan 2026 - aktivitet	Totalt budsjett 2026
Administrasjon og drift av region øst	1 136 000,-
Besøksordning, oppfølgingstiltak, henvisning	1 800 000, -
Kurs og kompetanseaktiviteter inklusiv drift	2 200 000, -
Sum 2026	5 136 000,-

5.1 Administrasjon

Kompetansenettverk lokalmat øst administreres av Nofima på Ås. Kostnader i forbindelse med administrasjon og drift av kompetansenettverket inkluderer timekostnader for prosjektledelsen og administrativ støtte fra Nofima. Kompetansenettverk lokalmat øst administrerer en stor region med mange lokalmatprodusenter fra både fjell, fjord og innlandsområder.

Av administrative oppgaver knyttet til Kompetansenettverk lokalmat øst kan nevnes:

- Utarbeidelse av årlig handlingsplan og årsrapport
- Økonomioppfølging og prosjektledelse av aktiviteter
- Utarbeide avtaler som følge av Personvernforordningen (GDPR) for sikker håndtering av data ved bruk av eksterne fagmiljøer
- Deltagelse på nasjonale samlinger og fellesmøter i kompetansenettverket
- Planlegging og gjennomføring av møter i styringsgruppen og samarbeidsgruppen i Kompetansenettverk lokalmat øst
- Direkteutlegg i forbindelse med møter, reiseutlegg og andre driftsutgifter
- Koordinering og bruk av administrativ støtte i Nofima; kommunikasjon, produksjonshaller, kurslokaler etc.

Av oppgaver knyttet til markedsføring av Kompetansenettverk lokalmat øst kan nevnes:

- Jevnlig utsendelse av nyhetsmail, infomateriell og presentasjoner
- Drift av felles hjemmeside: kompetansenettverklokalmat.no og Nofimas hjemmeside.
- Aktiviteter på sosiale medier; Facebook og Instagram.

5.2 Besøksordning

Kompetansenettverk lokalmat øst har som målsetting å gjennomføre 50-55 besøk i Besøksordningen i 2026. Dette tilsier en økt satsing på en-til-en veiledning hos lokalmatprodusent etter råd fra Stiftelsen Norsk Mat som tidligere hadde ansvaret for markedstjenestene. Total ramme for Besøksordning på kr 1 800 000,- inkluderer arbeid med henvisningskompetanse, besøksordning, administrering av besøksordning, rapportering og evaluering, samt direkteutlegg i forbindelse med reisevirksomhet og gjennomføring av besøksordningen.

Av oppgaver knyttet til henvisningskompetanse kan nevnes:

- Formidling av kontakt mellom produsent og kunnskapsmiljø/kompetansetiltak
- Møter med enkeltbedrifter eller produsentnettverk for behovsavklaring og videre hjelp
- Presentasjon av Kompetansenettverk lokalmat ovenfor målgruppen
- Henvisning til Innovasjon Norge eller andre aktører vedrørende forretningsutvikling, prosjektstøtte eller nettverksaktiviteter.

Av oppgaver knyttet til Besøksordningen kan nevnes:

- Koordinering av Start-besøk og Besøksordning og kobling mellom fagmiljø og produsent
- Gjennomføring av Start-besøk (2-4 timer) der en fagperson fra kompetansenettverket bistår den aktuelle produsent/bedrift med å avdekke behovet for hjelp i egen bedrift
- Gjennomføring av besøksordningen der en matfaglig rådgiver bistår den aktuelle produsent/bedrift inntil to dagsverk (maksimalt 20 arbeidstimer)
- Registrering av rapport og evaluering pr. besøk i Besøksordningen



Bilde: (F.v.) Nofimas baker Nils Olav Heggdalsvik er opptatt av norske kornsorter, deriblant urkorn og økologisk.

5.3 Kurs

Kursporteføljen dekker matfaglig og markedsfaglig tematikk innen både økologisk og konvensjonell matproduksjon. For 2026 prioriterer Kompetansenettverk lokalmat øst følgende aktiviteter:

Råvare - gruppe	Aktivitet	Omfang	Kunnskapsnivå	Samarbeid	Drift (kr)	Gjennomføring (kr)
Kjøtt	Lokal foredling av kjøtt – Nettverkskurs som går over 2-3 samlinger der det veksles mellom teori, praktiske øvelser og besøk med omvisning hos ulike foredlingsbedrifter. Kurset retter seg mot kjøttprodusenter som er i oppstarten av å etablere egen bedrift eller de som trenger påfyll av egen kunnskap eller hos nyansatte. Kurset inneholder en innføring fra A til Å om gode rutiner for arbeid i en kjøttbedrift, regelverk, råvarer, nedskjæring, ulike produksjonsprosesser, utstyr, mattrygghet, emballering, prising, marked og salg.	2 samlinger + 1 digital samling	Ingen forkunnskaper	Samarbeid med bedrifter for bedriftsbesøk	20000	200000
	Etablering av produksjonskjøkken - Hva kreves det for å etablere et produksjonskjøkken på gården som både er godkjent for nedskjæring eller håndtering av råvaren, regelverk, vareflyt, mattrygghet, utstyr og lokaler. Evt. besøk hos produsent med gårdskjøkken	1 dag	Ingen forkunnskaper	Samarbeid med bedrift for bedriftsbesøk	20000	95000
	Videreutvikling av spekemat Etablere en nettverksgruppe med spekematprodusenter som ønsker å jobbe med videreutvikling innen spekematområdet. Nettverksgruppen vil ledes av fagperson på spekemat fra Nofima og samle produsenter i et læringsfellesskap. 6-8 Teams-møter gjennom året.	Digitalt	Litt øvet		20000	100000
	Webinarer innen kjøttområdet (eksempler på tematikk): - Røykemetoder kjøtt/fisk - Hjelpe- og tilsetningsstoffer (Clean Label) - Reseptutvikling og næringsberegning - Pakkemetoder og emballasjeregulering (ikke spesifikt for kjøtt)	Webinar 3-4 stk	Ingen forkunnskaper		40000	100000

Råvare - gruppe	Aktivitet	Omfang	Kunnskapsnivå	Samarbeid	Drift (kr)	Gjennomføring (kr)
Frukt, bær og grønt	Foredling av grønnsaker Fermentering og sylting av grønnsaker. Kurset vil gå inn på teori og praktisk produksjon, fermenteringsteknikker, regelverk og mattrygghet, produktutvikling og merverdi i grøntsektoren.	1-2 dager	Alle	Samarbeid med bedrift	20000	100000
	Syltetøy – et kurs for viderekommende, fokus på konsistens ved bruk av pektin, smaksvurdering	1-2 dager	Litt øvet		10000	90000
	Webinarer innen frukt, bær og grøntområdet (eksempler på tematikk): - Tørking av frukt og grønnsaker - Pasteurisering av saft fra frukt og bær	Webinar 1-2 stk	Alle		20000	50000
Drikke	Innføring i vinproduksjon (alternativt siderproduksjon) – følge opp kurset i pressing av druer fra 2025 (alternativt bygge videre på innføringskurs i sider)	1-2 dager	Alle	Samarbeid med bedrifter for bedriftsbesøk	20000	120000
Korn og baking	Søtbakst og laminerte deiger – i teori og praksis	1-2 dager	Alle		20000	90000
	Surdeigskurs – i teori og praksis	1-2 dager	Litt øvet		20000	100000
	Webinarer innen korn, mel og baking (eksempler på tematikk): - Kalkyler og bakerilogistikk (langtidsheving av deiger)	Webinar	Alle		10000	25000
Melk og meieri	Innføringskurs i melkeforedling – samarbeid og delfinansiering med region sør	1-3 dager	Alle	Kompetansenettverk lokalmat sør og Norsk Gardsost	10000	60000
	Kurs innen melkeforedling og ysting – tema ikke bestemt	1 dag	Alle		10000	60000

Råvare - gruppe	Aktivitet	Omfang	Kunnskapsnivå	Samarbeid	Drift (kr)	Gjennomføring (kr)
Mattrygghet	Mattrygghet og HACCP - generell mattrygghet og kunnskap om regelverk rundt IK-mat og HACCP.	1 dag	Alle		10000	90000
Sensorikk	Smak og produkttegenskaper – flyttet fra 2025	1 dag	Alle		10000	120000
Marked og salg	Innovasjon i små virksomheter – innovasjonsprosessen, faser og verktøy for å avdekke kundens behov og hvordan man kan lykkes bedre med innovative produkter	½ dag 1-2 stk	Alle	Nofima	25000	100000
	Pitch trening – workshop der vi trener på salg og å presentere deg selv og din bedrift i ulike salgssituasjoner	½ dag 1-2 stk	Alle	Medlemsorganisasjon, matnettverk e.l.	25000	100000
	Utvikling og gjennomføring av korte webinarer og/eller e-læringskurs i samarbeid med de andre regionene i Kompetansenettverk lokalmat. Eksempler på tematikk: - Kunder og salgskanaler - Kalkyler og prisfastsetting - Markedsføring og kommunikasjon - Distribusjon	Webinar / E-læringskurs	Alle	Kompetansenettverk lokalmat	70000	100000
	Gårdsbutikksskole – ut fra behov, planlegges i samarbeid med Kompetansenettverk lokalmat nasjonalt og Hanen	2 dager	Alle	Hanen m.fl.	20000	100000
	Sum				400 000	1 800 000
	Totalt budsjett				2 200 000	