



MR-mat i Kristiansund 14. og 15. februar 2018

Matnavet på Mære og Fylkesmannen i Møre og Romsdal, arrangerer fagdager for lokalmatprodusenter og serveringsbedrifter. Hoppid, Innovasjon Norge, Kristiansund vgs og Angus Gaupset, er viktige samarbeidspartnere i år.



Programmet består av inspirasjonsforedrag, produktvurderinger (bransjevis) og praktiske kurs. Det blir tid til nettverksbygging og knytte relasjoner. God mat og drikke og trivsel rundt bordet, hører alltid med!

Det jobbes fortsatt med detaljene i programmet, men starter onsdag med inspirasjonsforedrag med Stølsvidda, Gullimunn og Romsdalsgårdene, med fokus på samarbeid, merverdier, råvarer og foredling.

- Vi fortsetter med bransjekursene og det blir kurs i kassesalg av kjøtt, info om REKO-ringer og variert praksis i pølsemakeriet.
- Kunnskap om fermentering av grønnsaker, teori og teknikker for å løfte smak og «få fart i sakene».
- Det blir baking med urkorn og fokus på bl.a. glutenstruktur, protein og smak.
- Ystekurs med hovedfokus på seterprodukt og brunost.
- Vi lærer mer om ville vekster, tang og tare – en utrolig grønnsakshage under vann!
- Kurset Bygg Bedrift løfter deg et hakk videre i din satsning!

De praktiske kursene går på Kristiansund vgs, mens kjøttkurset er på Angus Gaupset. Det er ca. 10min. kjøring fra hotellet til disse stedene.

Vi håper MR-mat bidrar til både motivasjon og god fagkunnskap i videre arbeid.

Praktiske opplysninger

Tid: 14. og 15. februar

Oppmøte: Scandic Kristiansund, Storgt. 41

Registrering og kaffe fra kl. 10.00 - Åpning og foredrag kl. 11.00

Kontaktpersoner

Aud Lindset Drågen, Fylkesmannen i Møre og Romsdal.

Mobil: 90865459 | fmmraudr@fylkesmannen.no

Beth Tronstad, Matnavet på Mære.

Mobil: 97594332 | beth.tronstad@ntfk.no

Program og påmelding kommer i desember. www.maere.no/kurs

NB: Alle bestiller selv hotell overnatting og besørger transport. (oppgi MR-mat v/rombestilling).

