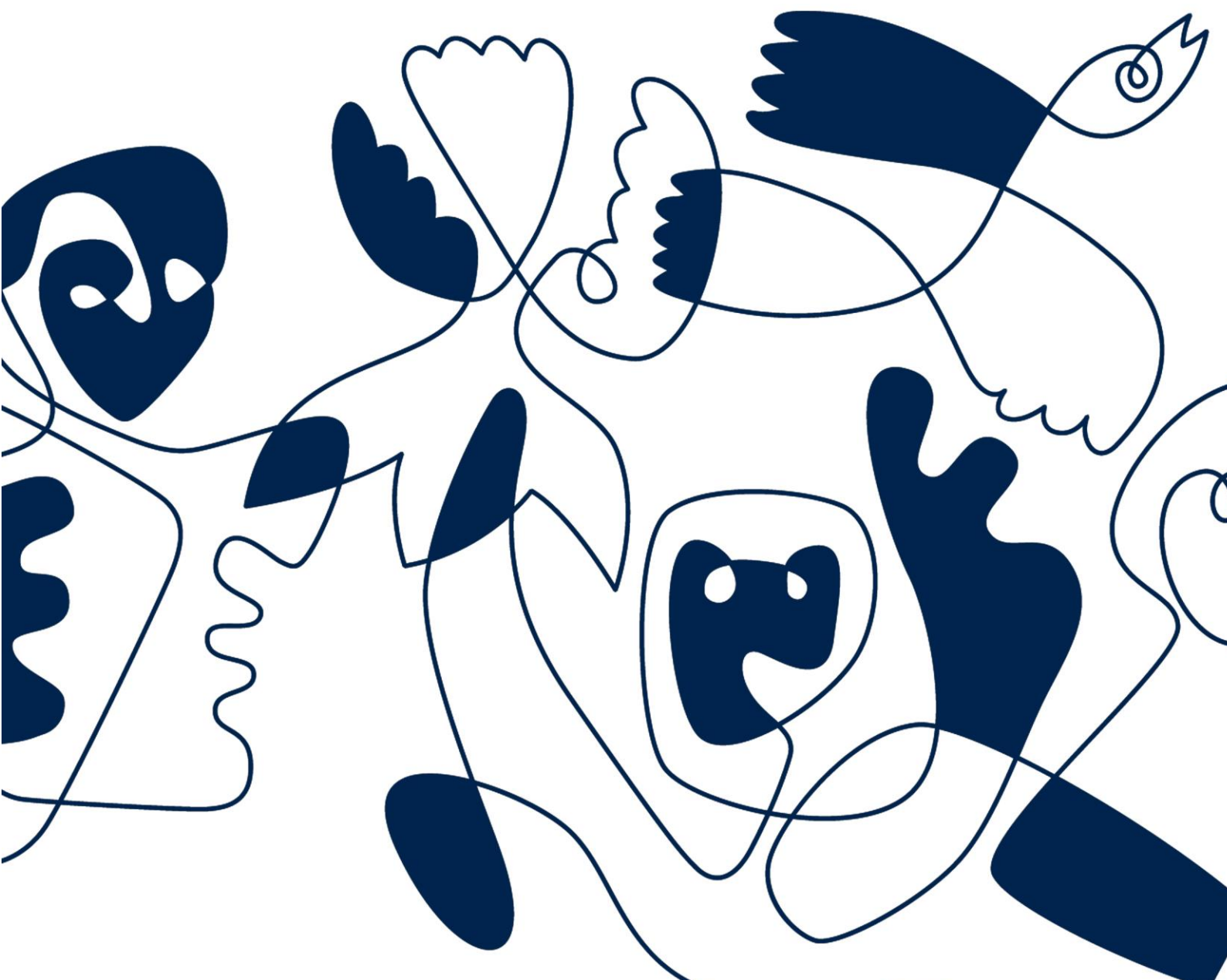


# CIBUM

Program for seminaret Videreforedling av Kjøttprodukter

*Nordland Kultursenter, 6.-7. Oktober 2021*





## Velkommen til seminar!

Nordlands topografi og naturlige geografiske forutsetninger gjør at vi har gode muligheter til å utnytte beiteressursene som er gitt oss for å produsere særlig godt kjøtt. I forbindelse med kartleggingen av regional plan landbruk kom det fram at videreforedlingsgraden på kjøtt var lav, og at det lå et ubeskrevet potensiale for verdiskaping ved å satse på slik produksjon. Det ble derfor tidlig i dette prosjektet gjennomført en studietur for etablerere som var interessert i å skape nye arbeidsplasser og øke inntjeningen på gården. Denne tok mål av seg å vise ulike tilnærminger både på slakteri og videreforedlingsbedrifter. Turen ble svært vellykket, og de som var med ønsket seg en oppfølging. Dette seminaret er et direkte svar på dette.

### Målgruppe:

Vi ønsker spesielt deltagerne på studieturen Slakteri og Videreforedling av kjøtt til Trøndelag velkommen til å melde seg på som en oppfølging av turen. I tillegg ønsker vi andre i Nordland som er i startfasen eller akkurat har rukket å etablere seg med videreforedling på kjøtt velkommen. Her gjelder først til mølla-prinsippet. Det er 16 plasser til disposisjon. Du vil etter påmeldingsfristen få mail om du har fått plass. Ikke bestill billetter av noe slag før du har fått bekreftet plass på seminaret.

### Praktisk info til deltakerne:

- Påmelding innen 15. September, kl.12.00.
- Du må selv komme deg til/fra Bodø for egen regning
- Prosjektet dekker ikke overnatting/frokost
- Prosjektet dekker alle måltider som oppsatt i programmet. Vann/Te/kaffe er inkludert
- Det tas forbehold om endringer i programmet
- Du må i forkant av seminaret beskrive for kokken som skal lede smaksverkstedet hvilke produkter du på dette tidspunktet har tilgjengelig, og så vil hun/han gi deg beskjed om hva og hvor mye du skal ta med av de ulike sortene. Kokken tar direkte kontakt med deg når du er klar.
- Som et resultat av smaksverkstedet blir vi å invitere representanter fra Innovasjon Norge, Nordland fylkeskommune, Nordland bondelag, Nordland Bonde- og Småbrukarlag og Nordnorsk Reiseliv as til gjestebud for å dele måltidet sammen med oss.
- Det tas forbehold med hensyn til gjennomføring av programmet og det til enhver tids gjeldende regler for myndighetenes anbefalinger for ansamlinger av grupper mht smittevern.

### Rekoring Bodø - deltagelse

Vi har snakket med Pål Didriksen, leder av Rekoringen i Bodø og klarert at det er i orden at du melder deg på utleveringen torsdags kveld 7.oktober på Plantasjen i Bodø. Du må selv ta direkte kontakt med ham på telefon: 46 77 45 43. Generelle Rekoringregler for deltagelse gjelder. Merk spesielt at du må ha de nødvendige godkjenningene fra Mattilsynet i orden for denne type salg og at du i all hovedsak ellers selger direkte til forbruker.

### Annet:

Dette er ett av de tre siste tiltakene tilhørende avslutningen på mat- og reiselivsprosjektet Gårdsturisme og Matopplevelser i Nordland. Vi feirer at fire år med prosjektaktiviteter er over, og setter staven i jorda for det videre arbeidet.

Tiltaket er muliggjort gjennom prosjektet Gårdsturisme og Matopplevelser i Nordland. Prosjektet er finansiert av Statsforvalteren og Nordland fylkeskommune.



6.oktober

## Program

- 1100 **Lunsj**  
Spisesalen Nordland Kultursenter
- 1200 **Velkommen og innledning**  
Hanne-Sofie Trager og Ingvill Bang
- 1230 **Orientering om ulike merkeordninger fra Stiftelsen Norsk Mat om hva de innebærer og søknadsprosesser**  
Marit Strand viser oss hva som skal til for å kvalifisere seg til de ulike ordningene som de har
- 1330 **Pause**  
Noe smått å bite i
- 1430 **Inspirasjonsforedrag: Suksessfaktorer for etablering av kjøttforedlingsbedrift.**  
Kristoffer Evang, daglig leder av videreforedlingsbedriften [Ask Gård Foredling AS](#) forteller sin etableringshistorie, hvordan de har bygget merkevaren ASK og hva du bør tenke på når du skal brande dine produkter.
- 1530 **Smaksverksted**  
Vi låner kjøkkenet ved kultursenteret og får kjøkkensjefen ved Nordland Kultursenter til å veilede på nye smakskombinasjoner.
- 1800 **Middag – Gjestebud - Nordlandsmeny**  
Vi spiser det som er blitt laget på smaksverkstedet. Vi inviterer til gjestebud, der våre venner og kollegaer som jobber med mat og reiseliv blir invitert. Tale ved fylkesråden for næring i Nordland.



7.oktober

## Program

0700

[Frokost på hotellet der du bor](#)

Det blir en lang dag – legg godt innpå!

0830

[Standorganisering: Hvordan få bedre salg?](#)

Hvordan Lage en innbydende og salgsfremmende stand til forbruker og hvordan naile salget. V. Dagfinn Pedersen

1000

[Hvordan og hvorfor fortelle din historie?](#) Hva er

historiefortelling, hvilke plattformer bør du være på og hva bør du fortelle? V. Dagfinn Pedersen

1100

[Kjøtt-torg Nordland - minimesse](#)

Vi rigger opp standen på Valhall for å møte grossister og ledere i HOREKA til salgssprat og demonstrasjon av egne produkter. Ta med standutstyr.

1130

[Lunsj](#)

Evaluering med temperaturmåling av samarbeidsforum kjøtt.

1300-1500

[Kjøtt-torg Nordland - minimesse](#)

Dørene åpnes for inviterte gjester i målgruppen over.

1800-2000

[Rekoringen Bodø](#)

På Plantasjen/Mørkved

Forbehold om endringer i programmet.

