



Invitasjon til kursdager:

Økologisk mat i storhusholdning

- En inspirasjonsdag med kokk
- En dag med praktisk hjelp til å komme i gang med økologisk mat



Foto: Sveinung Grimsby / Nofima

Bakgrunn:

Nofima har prosjektmidler fra SLF for å drive veiledning og kunnskapsoverføring om økologisk mat til offentlige og private storhusholdninger. Dette er et ledd i arbeidet med å nå målsettingen om 15 % økologisk mat innen 2020.

Vi inviterer til en inspirasjonsdag med kokk på 5 steder i Norge og en mer teoretisk dag på 3 av de samme stedene. Det er mulig å melde seg på begge dager for de som ønsker det, og på det stedet som passer best for den enkelte.

Målgruppe:

Kjøkkenansvarlig og ansatte i offentlige og private storhusholdninger.

Mål for dagen:

Gi inspirasjon, praktisk råd og veiledning for hvordan en kan jobbe praktisk og uten store økte kostnader mot økt andel økologisk mat.

Kostnader for deltagerne:

Ingen deltakeravgift, andre kostnader dekkes av hver enkelt.

Noen Fylkesmennsembeter vil kunne gi støtte til reiseutgifter. Ta kontakt med økoansvarlig i ditt fylke og forhør deg om dette.

Oversikt over samlingene:

Ålesund:

Klippfiskakademiet AS, Tueneset, Skarbøvik, Ålesund

Inspirasjonsdag med kokk 23. august 2013 Påmeldingsfrist 12. august 2013

Elverum:

Høgskolen i Hedmark, Terningen Arena, Elverum

Inspirasjonsdag med kokk 17. september 2013 Påmeldingsfrist: 3. september 2013

Praktisk arbeid i kjøkkenet 18. september 2013 Påmeldingsfrist: 3. september 2013

Kristiansand:

Gladkjøkkenet, Hotel Norge, Dronningens gt 5, Kristiansand

Praktisk arbeid i kjøkkenet 8. oktober 2013 Påmeldingsfrist: 24. september 2013

Inspirasjonsdag med kokk 9. oktober 2013 Påmeldingsfrist: 24. september 2013

Bodø:

Lyst På AS, Torghallen, Bodø

Inspirasjonsdag med kokk 22. oktober 2013 Påmeldingsfrist: 8. oktober 2013

Trondheim:

Opplæringskontoret for Hotell og Restaurantfag i Trøndelag, Vestre Rosten 73b, Heimdal

Inspirasjonsdag med kokk 23. oktober 2013 Påmeldingsfrist: 9. oktober 2013

Praktisk arbeid i kjøkkenet 24. oktober 2013 Påmeldingsfrist: 9. oktober 2013

Påmelding:

Inspirasjonsdag med kokk har begrenset antall deltagere. Kjøkkenpersonale har første prioritet. Du kan melde deg på det stedet som passer best for deg.

Kontakter for mer informasjon:

Faglig ansvar: Åshild Longva, e-post: ashild.longva@nofima.no

Praktiske opplysninger: Lily Rømcke, e-post: lily.romcke@nofima.no

På nettet:

<http://www.nofima.no/arrangement>

Inspirasjonsdag med kokken Øyvind Hjelle



Øyvind Hjelle vil rette fokus mot hvordan du kan øke omsetningen av god, økologisk mat med stor matglede uten å sprengre budsjettene. Hvordan sette sammen en økologisk meny, tips og gode råd samt praktisk arbeid. Dagen består av en teoretisk del med demonstrasjon, deretter lager vi alle mat, som vi spiser sammen som en buffet til slutt.

Det vil bli laget mat innenfor alle kategorier; påsmurt, supper, salater, gryter, fiskeretter og desserter. Fokus på tilgjengelige norske og lokale matvarer som kan brukes hele året.

Oppstart kl 10.00 slutt kl 15.00.

Øyvind har 15 års lang erfaring som restaurantkokk i Oslo. Etter 7 år på Gastronomisk Institutt og Kulinarisk Akademi har han opparbeidet god kunnskap om hva markedet har å by på og mulighetene som finnes i de forskjellige kjøkkene rundt om i Norge.

Øyvind skriver også ukentlig om mat for NTB media, var med på TV3's "Vis meg ditt kjøleskap" og er for tiden med som kokk på "Ettermiddagen" og "Sommertid" på TV2.

Praktisk tilrettelegging i kjøkkenet



Hvordan man kan komme i gang eller finne mer inspirasjon til å fortsette med økologisk mat. Praktiske konkrete råd og hjelp til å få opp en handlingsplan og organisere jobben hjemme på hvert enkelt kjøkken. Hvordan kan vi få til god kommunikasjon over disk til store og små kunder. Eksempler på hvordan innkjøpene/kontraktene kan settes opp for å få de varene dere vil ha og ikke.

Dagen vil bestå av forelesninger, dialog og gruppearbeid. Vi vil legge til rette for at deltakerne kan utveksle erfaringer.

Tema:

- Lage handlingsplan for økt økologisk andel
- Nyttige verktøy, maler, skjemaer, tips og råd
- Økonomi
- Tilpasning av meny til pris og tilgjengelighet
- Kommunikasjon med gjester/brukere de serverer – hva, hvor og hvordan
- Innkjøp, offentlige innkjøpsreglement

Start kl 09.30 slutt kl 15.30.