



Kompetansenettverket for lokalmat i nord

Hovedmålgruppen er primærprodusenter og næringsmiddelbedrifter med mål om å utvikle, foredle og selge kvalitetsprodukter basert på lokale råvarer. Kompetansenettverket skal bistå disse små og mellomstore bedriftene med å få tilgang til den kompetansen de trenger for å utvikle seg videre.

Kurs og Besøksordning

I 2014 vil vi gjennomføre en rekke kurs i hele landsdelen. Vi kjører matfaglige kurs, samt at vi i samarbeid med Matmerk kjører ulike markeds kurs. Kursene utvikles årlig på bakgrunn av behov fra næringa i nord.

I tillegg til kurs kan vi også tilby besøksordning. I en besøksordning kan en matbedrift gratis få en kompetanseperson etter eget behov inn i bedriften i inntil to dager. Et slikt besøk har vært en viktig faktor for utviklingen i flere matbedrifter, ta kontakt med Hilde Halland, hilde.halland@bioforsk.no, tlf 920 71 008 om du er interessert i å benytte deg av besøksordningen.

En del av Innovasjon Norges Program for Lokalmat og Grønt reiseliv

Kompetansenettverket er en del av Innovasjon Norges Program for Lokalmat og Grønt reiseliv, www.innovasjon Norge.no/lokalmat. Gjennom programmet tilbys mange gode ordninger som kan hjelpe din bedrift videre.

Ta kontakt med rådgiveren i Innovasjon Norge i ditt fylke:

Nordland: Elisabeth Utstøl Pettersen, elpet@innovasjon Norge.no, tlf: 95154987

Troms: Mariann Sandnes, mariann.sandnes@innovasjon Norge.no, tlf: 934 03 493

Finnmark: Rune Olsen, rune.olsen@innovasjon Norge.no, tlf: 91 14 26 72

Kurs for matprodusenter i nord 2014:

Økonomikurs; Kalkulering og prisfastsettelse, forutsetninger for lønnsom drift

Alta, 17.-18.mars

Nordreisa, 31. mars- 1. april

Bodø, 5.-6. nov

Marked: Store muligheter for deg som vil være liten, Tromsø, 20. mars

-Kjenn ditt marked: praktisk innføring i merkevarebygging, design og emballasje

HACCP og mattrygghet; praktisk kurs der du jobber med egen dokumentasjon

Karasjok, 20.-21.mars (spesielt for kjøttforedlingsbedrifter)

Tromsø, 20.- 21.mars

Mo i Rana, 31. mars - 1. april

Kjøttforedling og produktutvikling:

Hemnes, høsten 2014

Vardø, høsten 2014

Tromsø, høsten 2014

Tromsø, november 2014 (kaldrøking av kje og geitkjøtt)

Tang som mat, Tromsø 29.april

Bakekurs, surdeig, Vesterålen våren 2014

Ystekurs, nybegynner, Alta, høsten 2014

Bærforedling, Tromsø , høsten 2014

Konservering av grønnsaker, frukt og bær, Mosjøen høsten 2014

Annet: Høst: Skreddersydd kurs innen produktutvikling på rein, Nord-Norge
(ønsker innspill på behov fra næringa, til hilde.halland@bioforsk.no)

Les mer på: www.bioforsk.no/lokalmatinord, www.facebook.com/lokalmatinord,
eller kontakt hilde.halland@bioforsk.no, tlf 92071008