

Nyhetsbrev, januar 2017

Kompetansenettverket for lokalmat ønsker å bidra til fortsatt vekst innen lokalmatsatsingen. Vi tilbyr skreddersydde kurs, matfaglig rådgivning eller hjelp til å finne frem blant kompetansetilbydere og ulike støtteordninger.

Målgruppen for Kompetansenettverket er små matbedrifter med inntil 10 ansatte. Det kan være primærprodusenter eller næringsmiddelbedrifter med mål om å utvikle, foredle og selge kvalitetsprodukter basert på lokale råvarer eller reiselivsbedrifter som har utviklingsprosjekter i samarbeid med lokalmatprodusenter. I tillegg til det matfaglige tilbudet hos kompetansenettverkene kan man få hjelp til å løse markedsutfordringer gjennom Matmerk sitt tilbud innen markedstjenester, se: www.matmerk.no. Kompetansenettverket er organisert under Innovasjon Norge og en samlet oversikt over tilbudet finnes på: www.innovasjon Norge.no/lokalmat.

Kompetansenettverk Lokalmat Øst på Nofima, informerer om kurs og kompetanseaktiviteter gjennom vårt Nyhetsbrev og Nyhetsmail. Se også: www.nofima.no/aktiviteter, for oppdatert kursinformasjon.

Kommende aktiviteter i Øst 2017

Kursnavn	Dato	Sted	Info/påmelding
Markedsforståelse og forhandlinger – for grøntprodusenter	8. – 9. mars	Tønsberg	fmvekmh@fylkesmannen.no
Lær mer om foredling av frukt og bær – fagnettverk med to samlinger	14. – 15. mars (samling I) 30. eller 31. mai (samling II)	Ås	www.nofima.no/aktiviteter
Mattrygghet og HACCP	16. mars	Ås	www.nofima.no/aktiviteter
Spekematproduksjon fra A til Å – fagnettverk med to samlinger	29. – 30. mars (samling I) 1. eller 2. november (samling II)	Ås	www.nofima.no/aktiviteter
Fermentering av grønnsaker – forleng sesongen av norske grønnsaker	Vår 2017	Oslo	www.nofima.no/aktiviteter
Fra korn til smakfull bakst – fagnettverk med to samlinger	13. – 14. juni (samling I) 17. oktober (samling II)	Ås	www.nofima.no/aktiviteter
Økt utbytte av slakteskroten – nedskjæring, mörning og emballering av kjøtt	18. – 19. september	Ås	www.nofima.no/aktiviteter
Lær å lage pølser og farseprodukter – optimal utnyttelse av produksjonskjøtt	20. – 21. september	Ås	www.nofima.no/aktiviteter
Nøkkelen til dagligvare – hvordan registrere varer i EPD-databasen	28. september	Østlandet	kay.nilsen@matmerk.no
Kurs i surdeigsbaking – utgangspunkt i økologiske råvarer	10. – 11. oktober	Ås	www.nofima.no/aktiviteter
Veien til suksess – god logistikk for lokalmatprodusenter	16. – 17. oktober	Jevnaker	kay.nilsen@matmerk.no

Besøksordningen

Har du en konkret utfordring du trenger hjelp til å løse, eller behov for faglige råd, kan kanskje en Besøksordning være noe for deg. Besøksordningen tilbyr gratis bistand (inntil 2 dager inkludert for og etterarbeid) slik at du sammen med en aktuell fagperson kan få hjelp til dine utfordringer i den enkelte bedrift. Ta kontakt på tlf: 64 97 03 20 eller send en e-post til stine.alm.hersleth@nofima.no dersom du lurer på om dette kan være noe for deg!

Med hilsen Stine Alm Hersleth
Prosjektleder for Kompetansenettverk Lokalmat Øst



Foto: Anne Lise Norheim, Matprat.no



Foto: Frukt.no

Kompetansenettverket for lokalmat er en del av Utviklingsprogrammet for landbruks- og reindriftsbasert vekst og utvikling, for mer info se: www.innovasjon Norge.no

Lokalmatprodusenter, små matbedrifter eller serveringssteder med lokalmatprofil kan få tilbud om kompetanseheving og rådgivning i sin bedrift. Nofima As på Ås er kontaktsted for **Kompetansenettverk Lokalmat i region Øst**. Region Øst favner følgende fylker:

Hedmark	Oppland
Oslo	Akershus
Østfold	Vestfold
Buskerud	Telemark

Lokalmatprodusenter vil lære om fermentering

Tradisjonelt har fermentering av grønnsaker blitt benyttet for å bevare og utnytte råvarer gjennom hele året. Nå skyller en fermenteringsbølge over landet, og mange lokalmatprodusenter er interessert i å ta i bruk teknikken. Noen av disse deltok på Kompetansenettverk Lokalmat Øst sitt fermenteringskurs hos Nofima.

..... REPORTASJE Tekst og foto: Wenche Hægermark REPORTASJE

På kurset lærte deltagerene om muligheter og utfordringer ved å fermentere grønnsaker for kommersielt salg og om helseeffektene ved fermenterte produkter.

Hva skjer egentlig under fermenteringsprosessen?

Nofimas seniorforsker Lars Axelsson jobber daglig med melkesyrebakterier og fermentering, både for å sikre trygg og sunn mat, og for å undersøke hvordan fermentering kan brukes til å utnytte restråstoff.

Han ga deltakerne en solid innføring i hva som egentlig skjer under en fermenteringsprosess. Hodekål er en god råvare å starte med. Når kålen kuttes blir plantecellene ødelagt, og næringsstoffene blir frigjort. Ved å tilsette litt salt trekkes vann og næringsstoffer ut, og kålen blir liggende i sin egen lake.

Mikroorganismer vil starte å bryte ned næringsstoffer som sukker, stivelse og protein. Målsettingen her er å legge ting til rette for en spesifikk gruppe mikroorganismer, nemlig melkesyrebakterier, som omdanner sukker til syre, særlig melkesyre.

Dette gjøres ved å tilsette riktig mengde salt, holde oksygen borte og bruke riktig temperatur. Noe oksygen er

tilstede i begynnelsen, men hvis ikke «ny» oksygen kommer til via luft så blir det stadig mindre oksygen tilgjengelig. Dette fordi både mikroorganismer og plantestoffer bruker oksygen. Etterhvert synker pH-verdien grunnet syreproduksjon og melkesyrebakteriene vil dominere prosessen.

For å ha kontroll på fermenteringen er det viktigste å holde oksygen borte, og å passe på temperaturen. Å vurdere utseende, lukt og smak er til stor grad basert på erfaringer og hva man selv foretrekker. Mugg, fargeforandringer og slimlag er tegn på at noe har gått galt, sannsynligvis skyldes det at uønsket oksygen har kommet til.

Videreforedling på Skjærgaarden

Kristin Stenersen fra Skjærgaarden Gartneri i Åsgårdstrand var blant deltakerne på kurset. De nyter stor anerkjennelse for sin løk og sine urter. Skjærsgaardsløken har mottatt spesialitetsmerket og i 2016 ble Skjærgaarden kåret til Årets matskattleverandør av Meny.

- For meg var det ekstra interessant å lære hvordan selve fermenteringsprosessen skjer. Vi har startet opp med videreforedling, og ser at fermentering kan være et alternativ, sier Kristin Stenersen.

Skjærgaarden deltok nylig på Grüne Woche i Berlin, der viste de frem sitt nye produkt Syltet skjærgaardsløk.

- Bare positive tilbakemeldinger på syltet Skjærgaardsløk i Berlin og godt salg! rapporterte mannen Bjørge Madsen.

Helseeffekter ved fermenterte grønnsaker

Det finnes dokumenterte, positive effekter ved fermentering av grønnsaker. Det dreier seg først og fremst om at innholdet av vitaminer, bioaktive stoffer (for eksempel antioksidanter) og tilgjengelige mineraler kan øke sammenlignet med den ferske råvaren.

Melkesyrebakterier kan ha positive helseeffekter i tillegg til at de påvirker både smak, konsistens og holdbarhet.



Flere av produktene så mer ut som dekorasjoner enn som spiselige matprodukter etter endt produksjon.



De fem kompetansenettverks-regionene er:

NORD: NIBIO

Finnmark, Troms og Nordland
Kontakt: Hilde Halland, tlf. 92 07 10 08
hilde.halland@nibio.no
www.bioforsk.no/matnett

MIDT: Mære Landbruksskole
Trøndelagsfylkene og Møre og Romsdal
Kontakt: Rita Natvig, tlf. 99 41 09 87
rita.natvig@ntfk.no
www.maere.no

VEST: Sogn Jord og Hagebruksskule
Hordaland og Sogn og Fjordane
Kontakt: Aud Slettehaug, tlf. 47 37 57 39
aud.slettehaug@sfj.no
www.kompetansenavet.no

ØST: Nofima
Hedmark, Oppland, Oslo og Akershus,
Østfold, Vestfold, Buskerud og Telemark
Kontakt: Stine Alm Hersleth, tlf. 64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no
www.nofima.no

SØR: Nofima
Aust-Agder, Vest-Agder og Rogaland
Kontakt: Aase Vorre Skuland, tlf. 51 84 46 00
aase.vorre.skuland@nofima.no
www.nofima.no



NORD: NIBIO
Hilde Halland
92 07 10 08
hilde.halland@nibio.no

MIDT: Mære Landbruksskole
Rita Natvig
99 41 09 87
rita.natvig@ntfk.no

VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule
Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfj.no

SØR: Nofima
Aase Vorre Skuland
45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST: Nofima
Stine Alm Hersleth
64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no

Dette er Kompetansenettverket

ER DU LOKALMATPRODUSENT OG HAR UTFORDRINGER I PRODUKSJONEN ELLER TRENGER DU PÅFYLL AV KUNNSKAP OG INSPIRASJON?

DE MATFAGLIGE KOMPETANSENETTVERKENE KAN HJELPE!

Fem kompetansenettverk, et i hver region, gir deg matfaglig kunnskap gjennom blant annet kurs og besøksordning. Vi kan også bidra med å vise vei til andre kompetansemiljøer og mulige offentlige virkemidler basert på ditt behov. Tilbudet i de ulike regionene bestemmes ut i fra behov og en årlig handlingsplan. Hvilket fylke du bor i avgjør hvilken region i Kompetansenettverket du tilhører. Tilbudene er imidlertid tilgjengelig for alle uavhengig av hvor du holder til.

Hvem kan få hjelp?

- Lokalmatprodusenter med inntil 10 ansatte som har mål om å utvikle, foredle og selge kvalitetsprodukter basert på lokale råvarer
- Spisesteder med lokalmatsatsing

Våre **kurs** arrangeres gjennom hele året. Oversikten i kurskalenderen på innovasjonnorge.no/matfagligkurs er oppdatert til enhver tid.

Vi kan knytte din bedrift til en fagperson som kan gi deg matfaglig veiledning tilpasset de konkrete utfordringene bedriften din står overfor. Fagpersonen velges ut i fra ditt behov slik at den som besøker bedriften har god kjennskap til, og erfaring med store og små utfordringer som du måtte stå ovenfor. En **besøksordning** er gratis og utgjør inntil 20 timer. Endelig antall timer bestemmes ut i fra en vurdering av bedriftens utfordringer. Timer utover maks grensen dekkes av bedriften selv.

I tillegg til det matfaglige tilbudet hos Kompetansenettverket tilbyr også Matmerk kompetanse innen markeds tjenester for samme målgruppe. Kontaktperson hos Matmerk er:

Kay Nilsen
kay.nilsen@matmerk.no
tlf. 916 96 488 eller 24 14 83 20

Kompetansenettverk Lokalmat er en del av Utviklingsprogrammet for landbruks- og reindriftsbasert vekst og utvikling. Kontaktperson hos Innovasjon Norge er:

Nasjonal koordinator Bjørn Krag Ingul
bjorn.krag.ingul@innovasjonnorge.no
www.innovasjonnorge.no



Foto: frukt.no



Fagnettverk:

Lær mer om foredling av frukt og bær

Fagnettverket vil bestå av to kurssamlinger med praktisk og teoretisk innhold samt erfaringsutveksling på samlingene

DATO: Samling 1 er 14.-15. mars 2017
Samling 2 er 30.-31. mai 2017

TID: 10.00 - 16.00 (dag 1), 09.00 -16.00 (dag 2)

STED: Nofima AS, Osloveien 1, 1430 Ås

PÅMELDING: www.nofima.no/aktiviteter eller kontakt Lily S. Rømkke, Nofima

PRIS: 3500,- pr. deltagerbedrift inkl. lunsj og kursmateriell alle dagene.

KONTAKTPERSON FOR KURSET:



Administrativ koordinator

Lily S. Rømkke tlf 64 97 02 47 eller
lily.romcke@nofima.no



Faglig ansvarlig og kursleder
Seniorrådgiver Berit Karoline Martinsen
Tlf 64 97 02 28 / 905 31 140 eller
berit.karoline.martinsen@nofima.no



Frukt og bær er gode kilder for mange stoffer som virker positivt på helsen vår, og det er viktig at de produktene vi lager er både velsmakende og produsert på best mulig måte.

I løpet av kursdagene vil det bli lagt vekt på riktig behandling fra råvare til ferdig produkt gjennom bl.a. valg av utstyr, varmebehandling, tilsetnings- og hjelpestoffer, emballering og lagring. Kurset vil omfatte både teori og praktiske øvelser. For å tilby et mest mulig relevant nettverk, ber vi om at det ved påmelding gis informasjon om hvilke problemstillinger og produkter deltagerne er interesserte i slik at dette om mulig kan bli belyst i løpet av kurset.

MÅLET MED NETTVERKET

Gi deltakerne grunnleggende kompetanse om prosessering av frukt og bær og hvordan man kan oppnå stabile, gode produkter. Det vil bli lagt vekt på kvalitet, måling av kvalitet og sensorisk opplevelse. Hvordan øke verdi gjennom fagkunnskap, kvalitetssikring og kundeopplevelse.

MÅLGRUPPE

Lokalmatprodusenter eller små matprodusenter (>10 årsverk) innen prosessering av norske frukt- og bærprodukter

Fagnettverket holdes i regi av kompetansenettverk for lokalmat, Øst, som er en del av Innovasjon Norges satsning på lokalmat og grønt reiseliv. Samling 2 er et samarbeid mellom kompetansenettverket og økologiprogrammet som blir finansiert av Landbruksdirektoratet.

KURSINNHold

- Råvarer og råvarekvalitet
- Varmebehandling
- Prosessering; syltetøy, saft, geleer
- Bruk av enzymer ved saftproduksjon
- Bruk av pektin som fortykningsmiddel
- Konserveringsmidler
- Søtningsstoffer
- Utstyr
- Hygiene ved prosessering
- Helsemessig viktige stoffer
- Bevaring av kvalitet og næringsstoffer
- Smak og vurdering av produkt
- Økologiske produkter
- Regelverket

PRAKTISKE TIPS

For de som trenger overnatting anbefaler vi Thon Hotel på Ski, tlf: 64 85 35 00 eller direkte booking via hjemmeside: www.thonhotels.no. Et rimelig alternativ kan også være Vestby Gjestegaard og hyttepark i Vestby, tlf: 64 95 98 00 eller booking via hjemmeside: www.vestbyhotell.no.

VEL MØTT TIL FAGLIG PÅFYLL OG NETTVERKSBYGGING!



Foto: frukt.no



Foto: Nofima

Kurs:

Mattrygghet og HACCP

DATO: 16. mars 2017

TID: 09.30 – 16.00

STED: Nofima AS, Osloveien 1, 1430 Ås

MÅLGRUPPE: Mindre matprodusenter med under 10 ansatte

PRIS: 950,- inkl. lunsj og kursmateriell

PÅMELDING: www.nofima.no/aktiviteter eller kontakt Lily S. Rømcke, Nofima innen 9. mars

Bindende påmelding. Max 15 kursdeltagere. Det tas forbehold om tilstrekkelig påmelding.

KONTAKTPERSON FOR KURSET:



Administrativ koordinatør

Lily S. Rømcke tlf 64 97 02 47 eller

lily.romcke@nofima.no



Faglig ansvarlig og kursleder

Seniorrådgiver Therese Hagtvedt

Tlf 64 97 03 31 eller

therese.hagtvedt@nofima.no

For alle som håndterer mat profesjonelt er det helt avgjørende at maten ikke påfører sykdom til de som spiser den.



Kunnskap om risiko ved egen produksjon sammen med god tilrettelegging av hygiene er nødvendig for å sikre at maten er trygg. Kurset gir innsikt i mattrygghet med mikrobiologi og hygiene, samt HACCP metoden. Samtidig får deltagerne nyttig dialog og erfaringsutveksling med andre mindre aktører. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) er en metode for å sikre maten, basert på at man på en systematisk måte vurderer risiko for å forebygge at noe går galt.

Mål for kurset:

Målet med kurset er at deltagerne skal få kunnskap om mattrygghet, som gjør dem i stand til å vurdere risiko i egen virksomhet. Kurset består av teori og noen enkle øvelser. Med kunnskaper fra kurset kan man arbeide videre med tilrettelegging av hygiene og HACCP i sin bedrift.

Les mer på:

www.nofima.no/aktiviteter eller kurskalender på www.innovasjon norge.no/lokalmat

Kurset holdes i regi av kompetansenettverk for lokalmat, Øst, som er en del av Innovasjon Norges satsning på lokalmat og grønt reiseliv



Foto: Nofima



Fagnettverk: Spekematprodukter – fra kjøttråvare til ferdig spekemat

Fagnettverket vil bestå av to kurssamlinger med praktisk og teoretisk innhold samt erfaringsutveksling på samlingene

DATO: Samling 1 er 29.-30. mars 2017
Samling 2 er 1.-2. november 2017

TID: 10.00 - 16.00 (dag 1), 09.00 -16.00 (dag 2)

STED: Nofima AS, Osloveien 1, 1430 Ås

PÅMELDING: bindende påmelding til www.nofima.no/aktiviteter eller kontakt Lily S. Rømkke, tlf: 64 97 02 47 eller lily.romcke@nofima.no

PRIS: 3900,- pr. deltagerbedrift inkl. lunsj og kursmateriell alle dagene.

FAGPERSONER FOR KURSET:



Pølsemakermester/næringsmiddelteknolog
Tom Chr Johannessen tlf 64 97 02 74/ 901 58 783 eller tom.chr.johannessen@nofima.no



Pølsemaker/ingeniør Lene Øverby
Tlf 64 97 02 48 / 976 34 246 eller lene.overby@nofima.no



Spekematprodukter – et foredlingsnettverk for verdiskaping og økt verdi og mangfold.

Fagnettet består av 2 samlinger og gjennomføres våren og høsten 2017. Samling 1, vår 2016 vil ha fokus på produksjon og foredlingsprosesser av spekematprodukter og finner sted i pølsemakeriet på Nofima, Ås. Produktene som her blir produsert blir gjenstand for flere temaer på nettverket og vil være ferdig til test på den avsluttende samlingen. Denne samlingen gjennomføres som en to-dagers samling. Alle bedriftene vil få med seg spekemat hjem i bedriften for tørking/modning.

Samling 2, høst 2017, vil ha fokus på ferdig spekematprodukter og en analyse av de produktene som ble produsert på første samling, samt en sammenligning på hvordan den enkelte bedrift har tørket/modnet produktene. På denne samlingen vil det bli tatt analyser av spekematen og sett på pakkemetoder og merkemuligheter av spekematen.

MÅLET MED NETTVERKET

Lokale spekematprodusenter skal oppnå en dypere forståelse av de råvarene og de prosessene de bruker samt opplæring i «nye» prosesser innen spekematproduksjon som igjen vil føre til et større mangfold av lokalprodusert spekematprodukter og nye produkter innen kategorien spekemat.

MÅLGRUPPE

Lokalmatprodusenter av spekematprodukter med mindre enn 10 årsverk. Det er en fordel med erfaring fra spekematproduksjon, men passer også for nybegynnere.

KURSINNHold

- Nedskjæring av gris og andre dyreslag til spekematproduksjon
- Optimal salteprosess for de ulike råvarene
- Modning/tørking og spekeprosesser
- Analyser av råvarer, underveis i prosess og av ferdig produkt
- Sensorisk kvalitet
- Resepter
- Deklarasjoner på ferdig salgbart produkt
- Pakking/emballering
- Særpreg og tradisjoner
- Alternativ råvarer til spekematproduksjon

PRAKTISKE TIPS

For de som trenger overnatting anbefaler vi Thon Hotel på Ski, tlf: 64 85 35 00 eller direkte booking via hjemmeside: www.thonhotels.no. Et rimelig alternativ kan også være Vestby Gjestegaard og hyttepark i Vestby, tlf: 64 95 98 00 eller booking via hjemmeside: www.vestbyhotell.no.

VEL MØTT TIL FAGLIG PÅFYLL OG NETTVERKSBYGGING!



Fagnettverket holdes i regi av kompetansenettverk for lokalmat, Øst, som er en del av Innovasjon Norges satsning på lokalmat og grønt reiseliv.



Foto: Nofima

Fagnettverk:

Fra lokalt mel til spennende bakst

Fagnettverket vil bestå av to kurssamlinger der det legges vekt på praktisk baking, teoretisk innhold og erfaringsutveksling.

DATO: Samling 1 er 13.-14. juni 2017
Samling 2 er 17 oktober 2017

TID: 10.00 - 16.00 (dag 1), 09.00 -16.00 (dag 2)

STED: Nofima AS, Osloveien 1, 1430 Ås

PÅMELDING: www.nofima.no/aktiviteter
eller kontakt Lily S. Rømcke, Nofima på
tlf 64 97 02 47 eller lily.romcke@nofima.no

PRIS: 3500,- pr. deltagerbedrift inkl. lunsj og kursmateriell alle dagene. Bindende påmelding.

FAGPERSONER I KURSET:



Faglig ansvarlig og kursleder

Baker André Løvaas

Tlf 64 97 01 21 eller mobil 920 97 976

andre.lovaas@nofima.no



Forsker

Ann Katrin Holtekjølén

Tlf 64 97 04 58 eller mobil 901 27 004

ann.katrin.holtekjolen@nofima.no



*FRA LOKALPRODUSERT KORN TIL SMAKFULLE
BAKERVARER - RÅVAREFORSTÅELSE – MULIGHETER
OG UTFORDRINGER*

Samlingene vil omfatte både teori og praktiske øvelser. Fokus på bruk av lokale råvarer og muligheter for økt samarbeid mellom ulike bedrifter.

MÅLET MED NETTVERKET

Nettverket tar sikte på å sette deltagerne i stand til å se mulige løsninger på utfordringer i eget bakeri samt viktigheten av riktig prosess til det enkelte produkt. Nettverksbygging er et sentralt mål der deltagerne skal utveksle erfaringer. Det er ønskelig at deltagerne jobber på tvers av deltagerbedriftene i perioden mellom samlingene, for å skape kontakt bedriftene imellom. For å tilby et mest mulig relevant nettverk, ber vi om at det ved påmelding gis informasjon om hvilke utfordringer og produkter deltagerne er interesserte i slik at dette om mulig kan bli belyst i løpet av nettverket.

MÅLGRUPPE

Lokale bakerier, gårdsmatprodusenter, mindre melprodusenter og serveringsteder med under 10 ansatte. Det er ønskelig med 6-8 bedrifter i nettverket.

Fagnettverket holdes i regi av kompetansenettverk for lokalmat Øst, som er en del av Innovasjon Norges satsning på lokalmat og grønt reiseliv.

KURSINNHold

Samling 1:

Dag 1:

Teoretisk og praktisk gjennomgang av melets egenskaper og hvordan utnytte disse med hovedfokus på brødbakst. Vi tar for oss Bakerens verktøykasse og forskjellige elteteknikker som viser hvordan du kan utnytte ulike melegenskaper.

Dag 2:

Tilpasses etter dialog med deltagerne og tar opp deltagernes ønsker om gjennomgang av produktgrupper eller interesseområder (påmeldingsinformasjon og samtaler i nettverket). Dag 2 legger vekt på praktisk baking der deltagerne utforsker sine egne interesseområder under veiledning fra fagpersoner i kurset.

Samling 2:

Tar for seg de søte deigene, som er en egen gruppe deiger innenfor bakefaget, der andre ingredienser og behandlingen av disse spiller en viktig rolle for å skape variasjon i produktsortimentet. Vi går gjennom wienerbakst, boller, Brioch og evt. andre produkter etter ønske.

PRAKTISKE TIPS

For de som trenger overnatting anbefaler vi Thon Hotel på Ski, tlf: 64 85 35 00 eller direkte booking via hjemmeside: www.thonhotels.no. Et rimelig alternativ kan også være Vestby Gjestegaard og hyttepark i Vestby, tlf: 64 95 98 00 eller booking via hjemmeside: www.vestbyhotell.no.

VEL MØTT TIL FAGLIG PÅFYLL OG NETTVERKSBYGGING!



Foto: Opplysningskontoret for brød og korn