



Handlingsplan 2024

Kompetansenettverket for lokalmat Øst



Bilde: Kompetansenettverket for lokalmat nasjonalt var samlet på stand under World Cheese Awards (Oste-VM) i Trondheim Spektrum.

Innholdsfortegnelse

1.	Innledning.....	3
2.	Prosjektledelse	5
2.1	Administrasjonen i Kompetansenettverket for lokalmat Øst	5
2.2	Styringsgruppen i region øst	5
2.2.1	Styringsgruppe.....	5
2.2.2	Planlagte møter	5
2.3	Verdiløftet for Kompetansenettverket for lokalmat Øst	6
2.4	Målsetting for 2024	6
3.	Hvilket behov har målgruppen?	7
3.1	Behov innen kurs og nettverk	7
3.2	Behov innen besøksordning	8
3.3	Andre kompetansebehov	8
4.	Oversikt over tjenestetilbudet	9
5.	Samarbeidspartnere.....	10
6.	Handlingsplan og budsjett 2024.....	10
6.1	Administrasjon.....	11
6.2	Besøksordning	11
6.3	Kurs.....	13

1. Innledning

Et økende fokus på den norske selvforsyningsgraden og en mer bærekraftig matproduksjon gjør lokalmat og bidraget fra de små gårdsbaserte matprodusentene mer interessant. Behovet for norsk- og lokalprodusert mat, og ikke minst kompetanse innen konserveringsteknikker og produksjon av trygg mat, har kanskje aldri vært tydeligere. Samtidig er det en utfordrende tid å drive som lokalmatprodusent. Dyrtid med økte rentekostnader, den generelle prisstigningen i samfunnet og økte strømpriser har slått hard ned for mange lokalmatprodusenter. På tross av dette, har salget av lokalmat i 2023 holdt seg på samme nivå som for 2022, med en total omsetning på kr 11,8 milliarder¹. I over 20 år har Kompetansenettverket for Lokalmat evnet å tilpasse seg konkurransesituasjonen som omgir lokalmatprodusentene, og kanskje er dette grunnen til at stadig nye produsenter tørr å satse på egen lokalmatproduksjon, og at de mer etablerte produsentene satser på vekst og videreutvikling. En nylig avlagt doktorgrad² med fokus på lokalmatprodusenters suksessfulle praksiser for markedsutvikling og læring i nettverk, gjenspeiler viktigheten av solid fagkunnskap, kunnskapsdeling og samarbeid for suksess. Her beskrives den viktige uformelle læringen som skjer i møtet mellom kompetente fagpersoner og gode fasilitatorer, men også læring ved å oppleve andres praksiser og gode råd. For nye produsenter tilbyr Kompetansenettverket for lokalmat en unik mulighet for kunnskapsinnhenting og nettverksbygging som øker sjansen for suksess. For de mer etablerte produsentene betyr kompetansenettverket en kort vei til matfaglig beslutningsstøtte for videre vekst og fungerer som en arena for idéinnhenting og nyskaping.

Matnasjonen Norge³ peker på spennende muligheter for norsk lokalprodusert mat med reiselivet som en viktig samarbeidspartner. Gjennom vår kursvirksomhet, veiledningstjeneste og faglige nettverk vil vi i Kompetansenettverket for lokalmat Øst bidra aktivt til å nå målene som er beskrevet for Matnasjonen Norge; *«I 2030 er mat en kilde til matglede, stolthet, god helse og fellesskap i hele befolkningen, og er et synlig element i turistlandet Norge»*. Kompetansenettverket for lokalmat opprettholder det viktige arbeidet med kompetanseheving og veiledning for at lokalmatprodusenter skal lykkes best mulig i sin virksomhet, og at de kan møte både etablerte og nye markeder med produkter av god kvalitet og særpreg som skaper fortsatt suksess for norske matspesialiteter.

¹ Stiftelsenorskmat.no (2023), Omsetning av lokalmat- og drikke 2023. Tilgjengelig: [Lokalmatrapport 2023 \(2\).pdf](#) (Hentet 23. november 2023).

² Hersleth, S. A. (2023). Local food entrepreneurs in Norway: case studies on successful practices for network learning and market development. Tilgjengelig: [Brage NMBU: Local food entrepreneurs in Norway : case studies on successful practices for network learning and market development \(unit.no\)](#) (Hentet 23. November 2023).

³ Matnasjonen Norge (2020), Matnasjonen Norge, tilgjengelig: <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/matnasjonen-norge/id2834496/> (Hentet 5. desember 2022).

Handlingsplan for 2024 i Kompetansenettverket for lokalmat Øst er utviklet i samarbeid med oppdragsgiver: Fylkeskommunen i Viken og styringsgruppen for regionen. Nofima AS på Ås er oppdragstaker og har prosjektlederansvaret. Handlingsplanen inneholder aktiviteter rettet mot målgruppen: lokalmatprodusenter og små serveringssteder/ reiselivsbedrifter med lokalmatprofil, begrenset til foretak med mindre enn 10 årsverk. Handlingsplanen er bygget opp av ulike kompetansetiltak innen det matfaglige området, tilpasset målgruppen. Det satses på bruk av henvisningskompetanse og besøksordning for å nå målgruppens behov for skreddersydd kompetanse og hjelp på stedet - "der og da". Aktiviteten innen kurs, fagdag og faglige nettverk tilbyr en kombinasjon av teoretisk og praktisk opplæring og bidrar også til å skape gode nettverkskontakter. Kompetansenettverket for lokalmat Øst samarbeider med de andre fire regionale kompetansenettverkene (Vest, Nord, Midt og Sør) for å kunne tilby en kursportefølje (se www.mathåndverk.no) som dekker de største råvaregruppene og de mest aktuelle foredlingsprosessene, etterspurt av vår målgruppe. Våre aktiviteter utgjør en grunnmur i arbeidet med å bygge kunnskap, trygghet og forståelse hos lokalmatprodusenter. Handlingsplanen baserer seg på tildelt ramme over Jordbruksforhandlingen for 2024 på kr 3.550.000, -.



Bilde: Stine Alm Hersleth på handletur med populært bærenett fra Kompetansenettverket for lokalmat. Økt synlighet er ett felles mål for Kompetansenettverket for lokalmat for 2024.

2. Prosjektledelse

2.1 Administrasjonen i Kompetansenettverket for lokalmat Øst

Prosjektleder for Kompetansenettverket for lokalmat Øst er seniorrådgiver Stine Alm Hersleth, Nofima, Ås. Rådgiver Cecilia Midtsund Kippe, Nofima, Ås, bidrar administrativt, og har medansvar for oppfølging av kursporteføljen og besøksordninger. Programsekretær er Lily S. Rømcke (pensjonist f.o.m 01. november 2023) erstattes av Gabriela Babic (f.o.m 1. november 2023), Nofima, Ås. Kompetansenettverket for lokalmat Øst er forankret i Nofima gjennom divisjonsdirektør Camilla Røsjø og forskningssjef Gunnhild Solberg Aarstad, begge fra Nofima div. Mat, Ås.

2.2 Styringsgruppen i region øst

2.2.1 Styringsgruppe

Kompetansenettverket for lokalmat Øst ledes av Fylkeskommunen i Viken og består av følgende representanter:

Navn, styringsgrupperepresentant	Tilhørighet	Periode
Janne Buhaug, leder (leder)	Fylkeskommunen i Viken	Januar 2020 – d.d.
Camilla Wintersest (kontaktperson)	Fylkeskommunen i Viken	2021 – d.d.
Vegard Urset	Fylkeskommunen i Innlandet	November 2022 – d.d.
Karl-Otto Mauland	Fylkeskommunen i Vestfold-Telemark	Januar 2021 – d.d.
Stephanie Degenhardt	Oslo kommune	Juni 2021 – d.d.
Beret-Mette Haga	Innovasjon Norge Oslo og Viken	November 2022 – d.d.
Kari Holm Totland	Innovasjon Norge Vestfold-Telemark	November 2023 – d.d.
Stine Evensen Sørbye	Innovasjon Norge Innlandet	November 2022 – d.d.
Kjersti Grøndahl	Statsforvalteren Oslo og Viken	Januar 2021 – d.d.
Kari Mette Holm	Statsforvalteren i Vestfold-Telemark	Januar 2021 – d.d.
Turid Windjusveen Olsen	Statsforvalteren i Innlandet	Januar 2021 – d.d.
Håkon Haug Laa	Norges Bondelag	Januar 2021 – d.d.
Jorunn Tinglum	Norges Bonde- og Småbrukarlag	Januar 2021 – d.d.

2.2.2 Planlagte møter

For 2024 er det planlagt ett fysisk møte og 2-3 digitale møter. Møter avtales ut fra behov.

2.3 Verdiløftet for Kompetansenettverket for lokalmat Øst

**Kunnskap og samarbeid
gir den mest vellykkede
lokalmaten**



2.4 Målsetting for 2024

I samarbeid med styringsgruppen i region øst settes det noen mål for arbeidet som skal følges opp gjennom handlingsplanen. For 2024 er det satt følgende mål:

- gjennomføre 25-30 besøk i Besøksordningen (derav 8-10 Start-besøk og 15-20 Besøksordninger)
- gjennomføre kurs i tråd med gjeldende handlingsplan
- aktiv bruk av webinarer for mobilisering og kunnskapsdeling
- bidra til godt samarbeid og god informasjonsflyt i styringsgruppen for region øst
- samarbeid med de regionale kompetansenettverkene om økt synlighet og aktivitet på Mathåndverk.no
- samarbeide med Stiftelsen Norsk mat om kurs innen markedsfaglig portefølje og Lokalmat.no
- samarbeide med Økologiprogrammet om kurs og produktutviklingsprosjekter
- gjennom god henvisningskompetanse bistå nye og etablerte lokalmatprodusenter slik at de finner frem til matfaglig kompetanse som setter dem i stand til å ta gode valg i videre vekst og utvikling



Bilde: (F.v.) Lene Øverby, Tom Chr. Johannessen, Fredrik Andresen, Cecilia Midtsund Kippe, Nofima AS

3. Hvilket behov har målgruppen?

Kompetansenettverket for lokalmat leverer kurs og kompetanseaktiviteter innen det matfaglige området. Det matfaglige området grenser opp mot andre fagområder som økonomiforståelse, markedsadgang og salg, logistikk og distribusjon, entreprenørskap og forretningsutvikling. Bredden av kunnskap som en lokalmatprodusent trenger er mangfoldig, og for å dekke opp de ulike kompetanseområdene er flere aktører i det offentlige virkemiddelapparatet og gitt spesifikke faglige roller ovenfor lokalmatprodusenten. Innen markedstilpasning av produkter henvises det til markedstjenestetilbudet hos Stiftelsen Norsk Mat. Innen det forretningsfaglige området henvises det til Innovasjon Norges tjenestetilbud og kunderådgivning hos distriktskontorene. Nye aktører innen lokalmat har behov for å bli kjent med Kompetansenettverket for lokalmat. Det gjennomføres derfor webinarer, bruk av hjemmesider i tillegg til fysiske og digitale møtepunkter for å informere om aktivitetstilbudet. For ytterligere mobiliseringsaktiviteter henvises det til arbeid i fylkeskommunene i Viken, Vestfold og Telemark, Innlandet og Oslo kommune og aktuelle samarbeid med Norges Bondelag, Norsk Bonde- og Småbrukarlag, Bondens Marked, Hanen, Fjellnettverket, Guldkorn m.fl.

3.1 Behov innen kurs og nettverk

Innen det matfaglige området ser Kompetansenettverket for lokalmat Øst et generelt behov for å opprettholde kurstilbudet innen mattrygghet og HACCP, samt kunnskap om regelverkskrav. Målgruppen har behov for kunnskap som bidrar til å forstå hvilke krav som stilles til dem samt å få på plass systemer i egen bedrift. Kompetansenettverket for lokalmat Øst forholder seg til produsenter innen alle råvarekategorier og vi ser spesielt et behov for kompetansetilbud innen råvaregruppene kjøtt, frukt, bær, grønt, drikke, mel, baking og servering. Vi ser også et økende behov for kompetansetilbud innen melkeforedling og forventer ny interesse i etterkant av Oste-VM i 2023. Nofima på Ås, har en unik kompetanse innen de fleste råvaregruppene og innehar fagpersoner innen kjøtt, vegetabil, cereal, drikkevarer, emballering, konservering, mikrobiologi, mattrygghet, sensorikk mm. For meierifag og foredling på melk, samarbeider vi med Norsk Gardsost og Kompetansenettverket for lokalmat Vest. Vi har også kontakter i fagmiljøet ved NMBU på Ås og eksterne rådgivere.

Vegetartrenden og grøntnæringen sin satsing på produktutvikling og innovasjon, bidrar også til en økende etterspørsel etter kurs innen plantebasert mat og drikke. Det har vært en markant økning av antall markedshagedyrkere de siste årene. Vi ser at flere av disse ønsker å foredle grønnsakene sine, for å ha noe å selge gjennom hele året, og for å ha flere ben å stå på. Spesielt har konserveringsteknikker som fermentering, sylting og tørking samt kunnskap om mikrobiologiske farer ved bruk av grønnsaker i produksjon blitt mer etterspurt.

Vi ser at den digitale kursformen er et godt supplement til de fysiske kursaktivitetene. Det når bredt i omgang, og har en lav kostnad og terskel for å delta, og bidrar til å øke forståelsen for behovet for mer kompetanse som man kan få gjennom de fysiske kursene. For å avlaste tid og

reisekostnader for lokalmatprodusentene kombineres ofte fysiske kurs med digitale samlinger der det er egnet. Nettverksbyggingen og erfaringsdelingen som oppstår gjennom de fysiske kursene er fremdeles viktig og bidrar til en effektiv læringskultur der man unngår å gjøre feil ved å lære av og sammen med andre⁴.

3.2 Behov innen besøksordning

Besøksordning et godt og etterspurt virkemiddel for å hjelpe den enkelte produsent med spesifikke utfordringer i egen bedrift. Flexibiliteten i besøksordningen er et viktig hjelpemiddel og bidrar til at hjelpen kommer raskt ut til produsentene. Ordningen er også godt egnet i tilfeller der utfordringene er for spesialiserte til at det er interesse nok til å gjennomføre åpne kurs. I 2024 viderefører vi tredelingen av besøksordningstilbudet:

- 1) starter med en **henvisningstjeneste** gjennomført pr. telefon og e-post, der hovedfokuset er å finne frem til gode matfaglige sparringspartnere,
- 2) vurdere et **start-besøk** med inntil 4 timers varighet med formål om å kartlegge bedriftens kompetansebehov og gi rask hjelp til enklere utfordringer,
- 3) gi en **besøksordning** med inntil 2 dagsverk råd og veiledning der det er behov for matfaglig hjelp.

3.3 Andre kompetansebehov

Serveringssteder med lokalmatprofil eller reiselivsbedrifter med lokalmatprofil er en del av målgruppen. Lokalmat som en del av reiselivskonseptene nasjonalt vil øke behovet for matfaglig hjelp hos gårder med lokalmat enten som opplevelse, service (i form av matkasser etc) eller servering. Her kan nevnes hjelp innen menyutvikling, rutiner på eget produksjonskjøkken, utstyrsbehov, regelverkskrav og mattrygghet, lønnsomhet i servering og bruk av lokale råvarer. Noe av dette kan dekkes gjennom kurs og besøksordning, men for å dekke behovet på en god måte, vil Kompetansenettverket for lokalmat Øst også henvise til Innovasjon Norges kurs i «Lokalmat – Tilby bedre matopplevelse» eller «Vertskapsrollen» - gjerne med lokal gjennomføring i regi av distriktskontorene til Innovasjon Norge eller andre naturlige aktører med lokal forankring.

⁴ Hersleth, S. A., Kubberød, E., & Gonera, A. (2023). Informal social learning dynamics and entrepreneurial knowledge acquisition in a micro food learning network. *The International Journal of Entrepreneurship and Innovation*, 24(4), 268-280.

4. Oversikt over tjenestetilbudet

Kompetansenettverket for lokalmat Øst har god erfaring med, og vil fortsatt prioritere følgende verktøy ovenfor målgruppen:

- Henvisningskompetanse
- Besøksordning (Start-besøk/Besøksordning)
- Kurs, fagdag og nettverksvirksomhet tilpasset målgruppen
- Kombinasjoner av kurs og besøksordning

Henvisningskompetanse

Henvisningskompetansen brukes for å formidle kontakt mellom produsent og ulike kunnskapsmiljøer eller kompetansetilbudere. Det er mange kompetansetilbudere i omgivelsene rundt vår målgruppe lokalmatprodusenter og serveringssteder med lokalmatprofil. Med henvisningskompetanse kan vi bistå målgruppen, og være en effektiv guide i nettverket av kompetansetilbudere. Kontakt og samarbeid mellom de fem navene i Kompetansenettverket gir oss god oversikt over kompetansetilbudere nasjonalt.

Besøksordningen

Besøksordningen er et effektivt og etterspurt verktøy for å nå ut med fagkompetanse til målgruppen. God henvisningskompetanse er en forutsetning for kobling av riktig fagkompetanse til den aktuelle problemstilling som produsentene har. Vår erfaring er at vi oppnår stor effekt og gode tilbakemeldinger når fagpersoner med stor dybdekunnskap innen et eller flere fagfelt bistår den enkelte virksomhet på deres "hjemmebane" i den ordinære, praktiske drift. Besøksordningen er kostnadsfri for den enkelte bedrift/produsent.

Kurs, fagdag og fagnettverk

Vi vil fortsette å tilby kompetanseheving gjennom kurs og fagdager. Vi har også stor tro på å arbeide gjennom faglige nettverk der kursdeltagerne møtes over 2 eller flere samlinger. Fagnettverk innen råvaregrupper er derfor godt egnet for små matprodusenter der man kombinerer faglig kompetansepåfyll med erfaringsutveksling og veiledning. Grunnmodulkurs vil gi et tilbud om breddekompetanse, fagnettverk og spesialiseringskurs vil dekke behovet for ytterligere skreddersøm. Nye tiltak innen kursvirksomheten vil være uttesting av mer digital kompetanseformidling ved bruk av nettbaserte kurs med faglige presentasjoner, videodemonstrasjoner og interaksjon mellom kursholdere og kursdeltagere i det digitale kursrom.

5. Samarbeidspartnere

Kompetansenettverket for lokalmat Øst samarbeider med mange aktører for å nå bredt ut i hele regionen.

Her kan nevnes:

- Innovasjon Norge Distriktskontorene (DK) – samarbeid om kompetanseaktiviteter, besøksordning, mm
- Statsforvalteren – samarbeid om kompetanseaktiviteter, besøksordning, møter med førstelinjetjenesten, mm
- Fylkeskommunen – samarbeid om handlingsplan, organisering av kompetanse-tilbudet til målgruppen, rapportering av arbeidet i Kompetansenettverket for lokalmat Øst
- Stiftelsen Norsk mat – samarbeid om markedstjenester, kurs og besøksordning, lokalmat.no
- Kompetansenettverket i Sør, Vest, Midt og Nord – samarbeid om kompetansetilbud for målgruppen, felles nettside mathåndverk.no, fagbladet Mathåndverk, samt videreutvikling av tilbudet til målgruppen (aktuelt for 2024 er utvikling av en mer synlig markedskommunikasjonsplan)
- Universitetet for miljø og biovitenskap (NMBU) – samarbeid om besøksordning og kurs
- Norsk Gardsost – samarbeid om besøksordning og kurs
- Hanen – samarbeid om kurs, fagdager mm
- Økologiprogrammet (Landbruksdirektoratet, Nofima, Debio Info, mm) – samarbeid om økologiprojekter, besøksordning, kurs mm
- Bondens Marked – samarbeid om fellesaktiviteter rettet mot målgruppen, mobilisering
- Norges Bondelag – samarbeid om handlingsplan, mobilisering
- Norges Bonde- og Småbrukarlag – samarbeid om handlingsplan, mobilisering
- Fjellnettverket – samarbeid om fellesaktiviteter rettet mot målgruppen, mobilisering
- Guldkorn – samarbeid om fellesaktiviteter rettet mot målgruppen, mobilisering

6. Handlingsplan og budsjett 2024

Søknadsbeløpet er fordelt på tre aktiviteter: 1) Administrasjon, markedsføring og drift av Region Øst, 2) Besøksordning, oppfølgingstiltak, henvisning, 3) Kurs og kompetanseaktiviteter

Handlingsplan 2024 - aktivitet	Totalt budsjett 2024
Administrasjon og drift av Region Øst	850 000,-
Besøksordning, oppfølgingstiltak, henvisning	1 450 000, -
Kurs og kompetanseaktiviteter inklusiv drift	1 250 000, -
Sum 2023	3 550 000,-

6.1 Administrasjon

Kompetansenettverket for lokalmat Øst administreres av Nofima på Ås. Kostnader i forbindelse med administrasjon og drift av Kompetansenettverket for lokalmat Øst inkluderer timekostnader for prosjektledelsen og administrativ støtte fra Nofima. I timekostnaden inngår bruk av Nofimas interne ressurser som administrasjonskoordinator, økonomi- og regnskapstjeneste, kommunikasjonstjeneste, samt utforming av markedsføringsmateriell og bruk av infrastruktur som kurslokaler og produksjonshaller hos Nofima på Ås. Kompetansenettverket for lokalmat Øst administrerer en stor region med mange lokalmatprodusenter fra både fjell, fjord og innlandsområder, i tillegg til et stort antall samarbeidsaktører. Av oppgaver knyttet til Kompetansenettverket for lokalmat Øst sine administrative og oppgaver kan nevnes:

- Utarbeidelse av årlig handlingsplan
- Økonomioppfølging og prosjektledelse av aktiviteter
- Årsrapportering
- Overholde Personvernforordningen (GDPR) for sikker håndtering av data ved bruk av eksterne fagmiljøer
- Deltagelse på nasjonale samlinger og fellesmøter i kompetansenettverket
- Deltagelse på møter etc. i regionalt partnerskap
- Planlegging og gjennomføring av møter i styringsgruppen i Kompetansenettverket for lokalmat Øst
- Direkteutlegg i forbindelse med møter, reiseutlegg, Mathåndverk, og andre driftsutgifter
- Koordinering og bruk av administrativ støtte i Nofima; kommunikasjon, produksjonshaller, kurslokaler etc.

Av oppgaver knyttet til markedsføring av Kompetansenettverket for lokalmat Øst kan nevnes:

- Utsendelse av nyhetsmail, oppdatering av internettside for Kompetansenettverket for lokalmat Øst (Nofima hjemmeside), infomateriell og presentasjoner
- Redaksjonelt arbeid med Mathåndverk
- Drift av felles landingsside for Kompetansenettverket: Mathåndverk.no
- Facebook; egen side med informasjon om kurs, aktiviteter og annen relevant informasjon til lokalmatprodusenter

6.2 Besøksordning

Kompetansenettverket for lokalmat Øst har som målsetting å gjennomføre 25-30 besøk i Besøksordningen i 2024. Total ramme for Besøksordning på kr 1 550 000,- inkluderer arbeid innen henvisningskompetanse, start-besøk og besøksordning, administrering av besøksordning, rapportering og evaluering, samt direkteutlegg i forbindelse med reisevirksomhet og gjennomføring av besøksordningen. Av oppgaver knyttet til henvisningskompetanse kan nevnes:

- Telefonisk formidling av kontakt mellom produsent og kunnskapsmiljø/ kompetansetiltak
- Møter med enkeltbedrifter eller produsentnettverk med behov for henvisningskompetanse
- Presentasjoner av Kompetansenettverket for lokalmat ovenfor målgruppen

- Henvisning til tjenestetilbudet innen markedstjenester og besøksordning i regi av Stiftelsen Norsk mat
- Henvisning til tiltak inn under Økologiprogrammet (Landbruksdirektoratet)
- Veiledning og bistand som gjelder støtte til små utviklingsprosjekter og mentorordning hos Innovasjon Norge.

Av oppgaver knyttet til Besøksordningen i Kompetansenettverket for lokalmat Øst kan nevnes:

- Koordinering av Start-besøk og Besøksordning og kobling mellom fagmiljø og behov hos produsent
- Gjennomføring av Start-besøk der en fagperson fra Kompetansenettverk Øst bistår den aktuelle produsent/bedrift med å finne ut omfang og behov for hjelp i egen bedrift.
- Gjennomføring av besøksordningen der en matfaglig rådgiver bistår den aktuelle produsent/bedrift inntil to dagsverk eller inntil 20 arbeidstimer
- Registrering av rapport og evaluering pr besøk i Besøksordningen

6.3 Kurs

For 2024 har Kompetansenettverket for lokalmat Øst prioritert følgende aktiviteter:

Råvare - gruppe	Aktivitet	Omfang	Samarbeid	Budsjett Drift (kr)	Budsjett Gjennomføring (kr)
Kjøtt	Nedskjæring av storfe, svin og småfe – kvalitet på biff og filet, kverning og produksjon av burgere, karbonader etc.	2 dager		25.000	100.000
	Spekematkurs - produksjon av spekepølser, spekesnacks og speking av hele kjøttstykker, salting, tørking, modning og lagring	2 dager + 1 digital samling		25.000	100.000
	Økt tilbud av viltkjøtt til forbruker – drift av gårds- og viltslakteri (skjæring, salting, speking, tørking, pakking, holdbarhetsmerking, etc).	2 dager	F.eks. Norsk Hjortevilt-senter		Gjennomføring avhengig av ekstern finansiering
	Pølseproduksjon – farsevarer	2 dager			Gjennomføring avhengig av ekstern finansiering
Frukt, bær og grønt	Foredling av grønnsaker - kurs i fermentering, sylting, suppe og andre plantebaserte produkter, regelverk og mattrygghet	2 dager + 1 digital samling		25.000	100.000
	Fagnettverk frukt- og bær – pressing av frukt/bær og produksjon av most, jus og saft, syltetøy og gele, smak og kvalitet	3-4 dager, 2 samlinger		25.000	160.000
Korn og baking	Signaturbaking med grønnsaker, frukt og bær – bruk gårdens råvarer i bakverket	2 dager		25.000	100.000
	Smarte baketeknikker – innføringskurs i baking	2 dager		20.000	100.000
	Lamineringsteknikker (wienerbakst)	2 dagers	Økologi-programmet		Økologi-programmet
	Surdeigskurs - grunnleggende kurs i baking med surdeig	2 dager + webinar	Økologi-programmet		Økologi-programmet
Melk og meieri	Ystekurs med bruk av geitmelk – et bærekraftig og uutnyttet råstoff blir fantastiske, smakfulle oster	2-3 dager	NMBU og Meieripiloten	25.000	100.000
Trygg mat og regelverk	Mattrygghet i ysterier - generell mattrygghet og kunnskap om regelverk.	½ dags kurs	Norsk Gardsost og Region sør	15.000	40.000
	Mattrygghet og HACCP -generell mattrygghet og kunnskap om regelverk rundt IK-mat og HACCP.	1 dag, vår 2024		15.000	60.000

Råvare - gruppe	Aktivitet	Omfang	Samarbeid	Budsjett Drift (kr)	Budsjett Gjennomføring (kr)
Webinar	Mobilisering med aktuelle temaer som for eksempel: Næringsberegning og regelverk, lønnsomhet og reseptoppbygging, smak og kvalitetsvurdering, holdbarhet / prøvetaking, forretningsmodell / det unike verdiforslaget	3-5 webinarer med 2-3 timers varighet		50.000	140.000
Servering og menyutvikling	Menyutvikling fra fjell til bord – servering på fjellgård, seter og andre serveringsgårder (turisthytter)	1 dags kurs evt. to runder	F.eks Fjell-nettverket		Gjennomføring avhengig av ekstern finansiering
Emballering	Temadag Bærekraftig emballering av lokalmat Emballering, regelverk, holdbarhet/ matsvinn mm				Gjennomføring avhengig av ekstern finansiering
Smak og sensorikk	Temadag på sider eller generelt om smaksvurderinger				Gjennomføring avhengig av ekstern finansiering
	Sum			250.000	1.000.000
	Totalt budsjett				1.250.000



Tom Chr. Johannessen, én av Nofimas kjøttfaglige eksperter er travel i arbeidet med å formidle sin fagkunnskap til lokalmatprodusenter gjennom kurs og besøksordninger.