

## WEBINAR

### Inspirasjon til lokal foredling av mjølk

Onsdag 26.mai, tidspunkt kl. 10:00 - 14:40

#### PROGRAM

10:00 – 10:10

*Velkomen - kvifor mobilisering på ysting?*

Marit Hjortung, Statsforvaltaren i Vestland

10:10 – 10:50

*Tradisjonsostar inn i framtida, ysteriverda*

Pascale Baudonnel, Ystebui og Ysteteknolog/kursleiar ved Sogn Jord- og Hagebruksskule

10:50 – 11:30

*Frå ide til første marknad og smaking av ostar*

Jørn Hafslund, Ostegården

11:30 – 12:15

#### **LUNSPAUSE OG BEINSTREKK**

12:15 – 12:55

*Smaking av ostar og sensoriske eigenskapar, på eit teoretisk plan – «Norske ostar i eit internasjonalt perspektiv»* Jan Peter Aursnes, Osteperler

12:55 – 13:35

*Regelverk, marknad, drift, økonomi, HACCP*

Aud Slettehaug, Kompetansenettverk lokalmat Vest

13:35 – 13:45

#### **BEINSTREKK - PÅFYLL AV DRIKKE**

#### **GRUPPEROM – KVA ØNSKJER DU Å VETE MEIR OM?**

Meld deg på eitt eller begge tema.

13:45 – 14:05

**Grupperom 1** – *Frå ide til første marknad - Tradisjonsostar inn i framtida*

*Har du spørsmål til innleiarane – fyr laus!*

Jørn frå Ostegården og Pascale Baudonell, Ystebui og ysteteknolog

14:05 – 14:25

**Grupperom 2** – *Smaking av ostar og sensoriske eigenskapar - Regelverk, marknad, drift, økonomi og HACCP. Har du spørsmål til innleiarane – fyr laus!*

Jan Peter frå Osteperler og Aud frå Kompetansenettverk lokalmat Vest

14:25 – 14:40

*Avslutning*