

Markedshager Trøndelag

Invitasjon til fagprogram under Mat på Mære 2023

Mat på Mære er et årlig fagarrangement som har som mål å tilby ulike fagkurs rettet mot ulike produksjoner og videreføring av lokalmat. På kjøpet får man anledning til å møtes på tvers av fagområder og dermed få innspill fra miljøer en vanligvis ikke møter så ofte. I år er arrangementet lagt til Jegtvolden Fjordhotell, Inderøy.

Felles fagprogram for alle deltagere på Mat på Mære er tirsdag 21. mars kl 10.00 – 13.00 der Arne Hjeltnes i år er inspirator, faglig utfordrer og trekkplaster. [Les mer om dette her.](#)

Fagprogram Markedshage

Tirsdag 21. mars kl 14.30 – 18.30

Tema 1: Få flere kunder med praktisk kommunikasjonsarbeid.

Silje Øksnes Kolaas er kommunikasjonsleder i Oi! Trøndersk Mat og Drikke. Hun er tidligere NRK-journalist og har en bred kompetanse i kommunikasjonsfaget. I forkant av kurset vil dere få tilsendt en praktisk oppgave.

Innhold workshop/kurs:

- Strategisk kommunikasjon. Fra nåsituasjon til ønsket situasjon
- Praktisk kommunikasjonsarbeid med årshjul
- Hvordan få omtale i media. Vi lager pressemelding
- Kanalvalg og innhold på sosiale medier

Tema 2: Informasjon om tilskuddsordninger ved Innovasjon Norge, v/Anstein Kirste.

Onsdag 22. mars kl 08.30 – 16.00 Studietur.

Avreise fra Jegtvolden kl 08.15 eller oppmøte på Ystgård gartneri, Straumen, kl 08:30

Vi drar på studiebesøk til Ystgård gartneri på Straumen og Rågo og Viken Midtre på Frosta. Tema er oppal av småplanter, kvalitet på grønnsaker, pakking, lagring, abonnementsordning, salg i gårdsbutikk, m.m. [Nærmere omtale av studieturen på neste side.](#)

[Påmeldingskjema Markedshage finner dere her.](#) Påmelding innen 13. mars

- Pris kr 1500 eller kr 750 pr dag (innkl. fellesdel og lunsj tirsdag)

Onsdag 22.mars

Studietur

08.30 Avreise fra Jegtvolden eller oppmøte direkte på Ystgård gartneri.

08.45 -10:30 Studiebesøk på [Ystgård gartneri](#), på Straumen, Inderøy.

Ystgård har siden 70-tallet drevet oppal av småplanter og leverer til flere større produsenter. Årets tomatplanter og urter er i produksjon, mens frilandsgrønnsakene er har de på det tidspunktet så vidt startet oppal på. De har også stor produksjon av sommerblomster. Ingen tvil om at de har mye erfaring å dele med dere! Dagens driver er Bjørn Ystgård.

Adresse : Gartnerivegen 20, 7670 Inderøy –[E-post Ystgård gartneri](#), 99489036 (Bjørn)

11.45 – 13.30 Rågo - lokalmat rett hjem! På Frosta

[Rågo](#), Trondheims kjøkkenhage AS, på Frosta drives av Gustav og Hanne Myraune driver med abonnementsalg av grønnsaker og har abonnemeter i flere kommuner i Trøndelag. I tillegg til å dyrke en del grønnsaker selv på Myraune gård, kjøper de inn fra en rekke andre. På Frosta har de mottak og pakkeanlegg.

Adresse : Kvamdalsvegen 359, 7633 Frosta –[E-post Rågo](#), tlf 95414999

13.45 – 15.15 Viken Midtre

[Viken Midtre](#) drives av Kari Helga og Tor Henrik Viken. De produserer mange ulike kulturer; volum tidligpotet, kålrot, gulrot og gresskar, småskala produksjonen av bær og spesielle grønnsaker. Selger volum til grossist, selger spesialgrønnsaker på Reko-ring og har eget gårdsutsalg.

Adresse Frostavegen 1810, 7633 Frosta – [E-post Tor Henrik Viken](#), tlf 94853836

Silje Øksnes Kolaas



Silje Øksnes Kolaas er kommunikasjonsleder i Oi! Trøndersk Mat og Drikke. Hun er tidligere NRK-journalist og har en bred kompetanse i kommunikasjonsfaget.

[E-post Silje](#), tlf 99727874

Kontaktperson: [Kari Kolle](#) , Statsforvalteren i Trøndelag, tlf 95901040



Statsforvalteren i Trøndelag
Tröndelagen Staatehaaltoje



Norsk
Landbruksrådgiving