



Årsrapport 2019

Kompetansenettverk Lokalmat i Midt Norge

Trøndelag og Møre og Romsdal

www.matnavet.no

Trøndelag fylkeskommune ved Mære landbruksskole
Steinkjer tlf 74175400

Innholdsfortegnelse

| | | |
|-----|--|----|
| 1.0 | Innledning og sammendrag | 3 |
| 2. | Nettverkets administrasjon og styringsgruppe | 5 |
| 2.1 | Kompetansenettverk Midt..... | 6 |
| 3.0 | Aktiviteter i 2019 | 7 |
| 3.1 | Totaloversikt | 9 |
| 3.2 | Besøksordning..... | 10 |
| 3.3 | Kurs, nettverkssamlinger og fagdager | 10 |
| 4.0 | Andre tiltak | 10 |
| 5.0 | Måloppnåelse | 12 |
| 6.0 | Samarbeidspartnere..... | 15 |
| 7.0 | Samarbeid nettverkene i mellom..... | 16 |
| 8.0 | Årsregnskap | 17 |

1.0 Innledning og sammendrag

Hovedfokuset i 2019 har vært en videre styrking av utvikling og formidling av matteknologisk kunnskap, slik at produsentene settes i stand til å levere mat med kvalitet og mat som er trygg. Rekrutteringen og mangfoldet er økende. Samtidig karakteriseres næringa av at det er relativt lav terskel for å starte og drive matforedling. Slik sett er det avgjørende at produsentene bringer med seg matfaglig kunnskap og praktisk erfaring så tidlig som mulig.

| Kort oppsummert hva som er gjennomført i 2019 |
|---|
| 450 deltakere har fullført ulike kurs/kompetansetiltak i regionen Midt |
| 48 besøksordninger |
| 9 praktiske Matverksteder |
| Fagdager lokalmat både i Trøndelag og i Møre og Romsdal |
| 23 kurs |
| Revitalisert www.matnavet.no |
| Revitalisert FB siden @matnavet |
| |
| Produksjon av felles fagblad Mathåndverk |
| Produksjon av felles nettsted www.mathåndverk.no |
| |
| Andre matrelaterte prosjekt: deltatt på 2 Mobiliseringsamlinger med 50 deltakere i Trøndelag + Nettverkssamling i Ålesund |
| Interreg, økologi og bærekraft |
| |

Mer mangfold og flere produsenter

Tilfanget av antall produsenter øker. For å være konkurransedyktig, ser vi at også de mindre produsentene må kunne håndtere omstillinger og tenke nytt. Kunnskap om produktutvikling, nye anvendelsesmåter og beslektet mangfold får stadig mer oppmerksomhet.

Vår spesielle nærhet til produsentene bidrar til god innsikt i problemstillinger. God dialog med målgruppa betyr mye i utformingen av et variert og fleksibelt kompetansetilbud. Vi kjenner konteksten godt og på den måten bygger vi broer mellom produsenter, kompetansemiljøer og virkemiddelaktører. Samarbeidet mellom de fem regionale nettverkene er sterkt, og bidrar også til at bedrifter med ambisjoner i alle deler av landet får fleksible og likeverdige tjenester.

Vi samarbeider med sterke nasjonale og internasjonale fagnettverk på mat og opplevelser, men vi kan bli enda flinkere til å strukturere og hente inn kunnskap hos vårt utenlandske veilederapparat. Dette er noe som et samlet Kompetansenettverk for lokalmat arbeider videre med.

Effekten (jfr. Måloppnåelse pkt. 5)

2019 har vært fylt med stor aktivitet i Kompetansenettverket for lokalmat midt. (Trøndelag og Møre og Romsdal).

Trøndelag og Møre og Romsdal er en sterk mat og landbruksregion med både store og små aktører og allsidig næringsvirksomhet. Det har skjedd og pågår stor utvikling i regionen.

Samlet har 450 deltatt på våre kompetansetilbud i 2019. Vi opplever ventelister på enkelte av våre kompetansetilbud. Antall små og mellomstore lokalmatbedrifter i region Midt anslås til godt og vel 300 (kilde: Mattilsynet).

6 produkter ble spesialitetsmerket i 2019 og totalt har regionen 70 produkter spesialitetsmerket. Siv Beate Eggen fra Snåsa, har bidratt til Beskyttelse av Setersmør i 2019. Samlet har regionen 6 Beskyttede produktbetegnelser, (tradisjon og geografisk). Vi samarbeider med Matmerk, som forvalter merkeordningene. Vi løfter frem merkeordningene og hvilken betydning de kan ha for den enkelte produsent.

Vi har mottatt gode tilbakemeldinger på gjennomførte kompetansetjenester gjennom kurs, fagnettverk, grunnmoduler, temadager og nettverkssamlinger, samt «åpne» telefonlinjer. Vi har forsterket tilbudet praktisk Matverksted, samt at vi tilbyr kveldskurs med Rekoringsprodusenter eller andre med direktesalg. Besøksordningen med individuell veiledning, står alltid sterkt og etterspørselen er større enn det vi har rammer for i dag. Flere fagpersoner kan være involvert i en besøksordning.

Vi har bidratt på mange produsentmøter og nettverkssamlinger i hele regionen. Samarbeidet til produsenter og partnerskap er styrket. Økt samhandling med kommunenes næring og utviklingsapparat er klart økende og sikrer god lokal forankring. Både produsentene selv og samarbeidene parter forstår viktigheten av matteknologisk kompetanse, mikrobiologi og hygiene. Både arbeidsomfang og kompleksitet øker og vi må stadig fokusere på hvordan vi best kan utnytte tildelte midler.

Økt synlighet er ikke alltid like enkelt, men i 2019 har vi gjort noen tiltak som hjelper oss på veien. Vi har revitalisert vår hjemmeside www.matnavet.no og Facebook siden [@matnavet](https://www.facebook.com/matnavet). I tillegg utgir de fem regionale kompetansenettverkene ny digital utgave av felles fagbladet Mathåndverk, en tredje utgave. Etter flere års diskusjon om felles landingsside for de fem nettverkene, har vi endelig opprettet felles landingsside for Kompetansenettverket lokalmat; www.mathåndverk.no. Summen av dette bidrar til økt synlighet og forteller hva vi arbeider med og hvordan produsentene kan komme i kontakt med oss. Landingssiden viser samtidig felles kursoversikt for Kompetansenettverket lokalmat i Norge.

Vi har gjennomført 48 besøksordninger i tillegg til utviklingssamtaler og startbesøk med 40 produsenter. Vi kjenner til at én virksomhet i regionen avvirket i fjor, men videreføres av annen produsent som starter i nye og godkjente produksjonslokaler. Det er god rekruttering og fokuset på direktesalg er økende. Dessuten ser vi flere erfarne bedrifter skalerer opp og utvider både bygninger, produksjonskapasitet og marked.

Vi har knyttet til oss tre nye veiledere i 2019, to fra Møre og Romsdal og en fra Trøndelag. Gode bidrag som øker kapasiteten på kompetanseformidlingen. Samarbeidet med partnerskapet* i regionen er nært og godt. Dette er viktig å videreføre. Dette gjelder også Mattilsynet.

*Fylkesmannen i Trøndelag og Møre og Romsdal, Fylkeskommunen, Innovasjon Norge, Bransjeorganisasjoner, Kommunenes landbruks/næringskontor, Faglagene.

Økonomi og endret oppdragsgiver

Tildelingsramme fra Innovasjon Norge for 2019 var på 2,90 mill. kr. Rammen er oppbrukt, jfr. regnskap Delutbetaling i oktober på kr 830.000 og resterende utbetales i mars 2020.

Tilsvarende ramme er tildelt for 2020.

Den overordnede forvaltningen av ordningen overføres fra 1/1 2020 fra Innovasjon Norge til Fylkeskommunene /Landbruksdirektoratet. For 2020 er det avsatt totalt 14 mill. kroner til drift av de fem kompetansenettverkene for lokalmat. I Midt er avsetningen på 2,90 mill. kroner i 2020. I tillegg er det satt av 145.000 kr som går til Trøndelag fylkeskommune for å dekke administrasjons- og gjennomføringskostnader.

Fremover har vi fokus på hvordan vi kan utvikle og levere enda bedre kompetansetjenester i samarbeid med andre fagnettverk og bransjeorganisasjoner. **Veilederutvikling, fagnettverk og praksislæring** er områder vi vil arbeide ytterligere med. Dessuten ser vi viktigheten av å opprettholde trykket på IK-mat og Haccp kunnskap.

Det er også viktig for oss å bidra til god dialog i utformingen av oppdragsbrevet til FK, slik at vi får hensiktsmessige løsninger for begge parter.

2. Kompetansenettverkets administrasjon og styringsgruppe

Nettverket er organisert med prosjektleder og egen styringsgruppe. Administrasjonen er på Mære Landbruksskole i Steinkjer og har bestått av fire personer fordelt på to årsverk.

Fagadministrasjonen ved Matnavet er Lars Erik Jørgenvåg, Gunn Bratberg, Rita Backer Natvik og Beth Tronstad. Natvig har i skoleåret 2019/2020 undervisningsstilling i tillegg til arbeidet på Matnavet hvor Tronstad er leder. Summen av vår utdanning og arbeidserfaring bidrar til at vi utfyller hverandre.

Jørgenvåg er utdannet næringsmiddelkandidat fra NMBU. Har tidligere arbeidet med produksjon og logistikk i Stabburet as, Bama Industri as. Hos Innovasjon Norge arbeidet han blant annet med finansiering av lokalmat-prosjekter. I dag ar han delt stilling mellom T:lab og Matnavet, hvor han jobber tett opp mot lokalmatprodusenter.

Bratberg har utdanning innen Reiseliv & Turisme, Internasjonal Handel og Informatikk. Tidligere arbeidet 5 år ved Harstad og Omland Arrangement som avdelingsleder for turistkontoret. Har jobbet i NSB og ved Verdal Næringsforum før hun startet i 2005 på Matnavet hvor hun spesielt arbeider med Interreg prosjekt og nettverksarrangement. I tillegg bidrar hun med utvikling av våre sosiale medier.

Natvig er utdannet naturforvalter fra NMBU. Hun har spesialkompetanse på økologi og miljøledelse. Var pedagogisk leder i flere år ved Mære lbs og leder ved Matnavet. Har 17 år på Matnavet. I dag underviser hun og arbeider i tillegg med ulike prosjekter inne økologi, jord og miljø.

Tronstad er utdannet næringsmiddelteknolog fra 1982 og bedriftsøkonom fra 1983. Arbeidet de første årene ved Verdal Meieri og HedOpp Slakterier på Lillehammer som produksjonsplanlegger. De neste 25 årene arbeidet hun som daglig leder ved Inderøy Slakteri AS. Siden 2010 har hun arbeidet ved Matnavet med ulike kompetansetiltak - ofte i nært samarbeid med produsent og bransje.

Våre utfyllende kompetanser bidrar til at fagadministrasjonen i Midt også har bidratt som fagveiledere i utvikling av lokalmatbedriftene i regionen.

Styringsgruppen består av representanter fra Innovasjon Norge, Fylkesmannen i Trøndelag og Fylkesmannen i Møre og Romsdal, Hanen/produsent, samt de som arbeider i nettverket. Dette sikrer god geografisk forankring og representativitet. Her er både forvaltning og bransje representert. I tillegg har Midt nær kontakt med Fylkeskommunen i utviklingssaker, fagarrangement og søknadsarbeid, og har også mer eller mindre regelmessig samarbeid med inkubatorene i fylket.

Medlemmene i styringsgruppen har ulike roller, er engasjerte og det arbeides mot felles mål. Dette gir økt innsikt på flere områder, fra mobilisering, etablering, utvikling og kommersialisering og til organisk vekst blant virksomhetene. Dette bidrar til en samlet regional satsning.

Styringsgruppemøter: vi har avholdt to styringsgruppemøter, vår og øst. Møtene har foregått på Skype: 17.juni og 5. februar 2020. Foruten diskusjon og orientering om daglig drift, økonomi og utvikling, har vi vært offensiv overfor vår nye oppdragsgiver med dialogmøter med Trøndelag Fylkeskommune (TFK).

Målet og mandatet til Kompetansenettverkene ligger fast:

«Partene i årets jordbruksforhandlinger 2019 forutsetter at de ansvarlige fylkeskommunene koordinerer arbeidet seg imellom, og at nettverkene fremdeles vil levere et godt og tilstrekkelig nasjonalt kompetansetilbud for lokalmatprodusentene.»

Styringsgruppa har primært arbeidet med handlingsplan, budsjett og økonomi. Gruppen har også støttet dialogen med Fylkeskommunen som ny oppdragsgiver.
(JFR. Handlingsplanen Midt 2019 under pkt. 5 Måloppnåelse)

Ca. 60% går til oppfølging og gjennomføring av besøksordningen, kurs og ulike kompetansetiltak.

Ca. 30 % går til oppsøkende virksomhet i bedriftene, oppfølging over tid og etterarbeid. Utvikling av nye kompetansetiltak/styrking av eksisterende.

Ca. 5 % går til å administrere ordningen.

Ca. 5% går til kontakt med de andre navene, styringsgruppa og andre samarbeidspartnere/faglagene.

Utviklingsavdelingen på Mære landbruksskole er involvert i flere andre matprosjekt støttet av andre regionale midler. Dette bidrar til godt samarbeid i hele regionen hvor både produsenter, reiselivsaktører, kunnskapsmiljø og politikere har ambisjonen at Trøndelag blir Europeisk matregion i 2022.

2.1 Kompetansenettverk Lokalmat Midt

Oppdragstaker: Trøndelag Fylkeskommune ved Mære landbruksskole

Prosjektleder: Beth Tronstad

Oppdrag: Kompetansenettverket for lokalmat i Midt

Styringsgruppen

| Medlem | Tilhørighet |
|--------------------|--|
| Arnstein Kirste | Styringsgruppeleder Innovasjon Norge Trøndelag |
| Kari Kolle | Fylkesmannen i Trøndelag |
| Liv Gystad | Fylkesmannen i Trøndelag |
| Aud Lindset Drågen | Fylkesmannen i Mære og Romsdal |
| Janet Roelofs | Stolt Mat/ Hanen |

Dessuten har Lars Erik Jørgenvåg, Gunn Bratberg og Beth Tronstad deltatt på møtene fra Matnavet.

3.0 Aktiviteter i 2019

Aktiviteter i regi av Kompetansenettverket lokalmat

Besøksordningen (BO) 2019.

Vi har gjennomført 48 besøksordninger og 40 utviklingssamtaler/startbesøk. Etterspørselen etter BO er høy. Ordningen er lite byråkratisk og kan iverksettes raskt. Nasjonal og internasjonal fagkompetanse er benyttet til å løse konkrete utfordringer og å gi ny inspirasjon og kunnskap til produsenten.

Lokalkunnskap og nærhet til lokalmatprodusentene bidrar til at vi svarer produsentene med etterspurt kompetanse relativt raskt. Erfarne og fleksible veiledere bidrar også til å holde responstiden nede. Besøksordningen medfører i mange tilfeller behov for etterarbeid med klargjøringer. Dette må også løses! Produsentene får mye for pengene via BO.

Grunnmoduler i 2019.

Det har vært stor etablereriver spesielt på melk og kjøtt. Vi samarbeider på tvers av regionene og vi har sendt noen produsenter på modulkurs i Sogn mens Midt har satt opp ekstra modulkurs på kjøtt og gjennomført både i Møre og Romsdal og i Trøndelag.

Tid og kapasitet er ofte flaksehals hos produsentene, men Grunnmodulens omfang synes de er overkommelig og en viktig årsak til at de velger denne måten for kompetanseheving.

Grunnmodul kjøtt: 30.-31. januar og 19. og 21. mars 2019 i Ålesund/ Borgund vgs.

13-14. januar 2019 og 9. – 11. april 2019 i Trøndelag. Dette er femte «kullet» som gjennomfører Grunnmodul Kjøtt og interessen er like stor. Vi tolker oppslutningen slik at tilbudet er overkommelig i omfang og at innholdet er relevant. Ettersom det er mye praksislæring, tar vi inn grupper på inntil 15-17 deltakere.

Grunnmodulene er av stor betydning fordi de gir et helhetlig og grundig bilde av faget og håndverket. Deltakerne får økt innsikt og forståelse i hvordan ting henger sammen og hvordan parameter kan gi både ønskede og ikke ønskede utslag i prosessen. En dypere forståelse i matteknologi har bidratt til at produsentene enklere kan justere og utvikle ønsket kvalitet og redusere feilproduksjoner/svinn. Dette er spesielt viktig i animalske produksjoner for å ivareta mattryggheten og forebygge helsefare. Det er meget gode tilbakemeldinger på alle grunnmodulene; produsentene understreker at de har lært mye og nødvendig matfaglig kunnskap. De mener de har blitt mer trygg på foredlingen.

Fagdager lokalmat Mat på Mære

Gjennomført 11.- 12. februar 2019 med 145 deltakere åpningsdagen. (7 todagers-kurs og 6 foredrag). Se nærmere detaljer under måloppnåelse. Vi har i økende grad lyktes med å kople på relevante medarrangører som bidrar til mangfold og deltakelse. Mære eier prosjektet.

Fagdager MR-mat 2019

Gjennomført 19. – 20. mars 2019 med 80 deltakere åpningsdagen. (6 kurs og 3 fagforedrag).

Partnerskapet i Møre og Romsdal ser på MR-mat som et viktig fagarrangement i sitt fylke med vekt på fagkunnskap, ideutveksling og nettverksbygging for produsentene. Samlende arrangement bidrar også til økt rekruttering til andre kompetansetiltak. MR-mat er avholdt årlig de siste 11 årene.

Fagdage er en møteplass som tar opp viktige temaer i lokalmatbransjen, erfaringer deles, nettverk etableres og man skaffer seg mer kunnskap. Det er inspirasjonskurs, fellesforedrag og praktiske bransjekurs innen kjøtt, melk, bakst, bær/grønnsaker og drikke med ulik vanskelighetsgrad; alt fra grunnleggende kunnskap til svært avansert og spesialisert foredlingskunnskap. I tillegg kjøres kurs i salg og marked, design, kommunikasjon og merkevarebygging, digital kunnskap, bygg bedrift etc. Sistnevnte tiltak kjøres i regi av samarbeidspartnere som for eksempel IN og Hoppid.

I alle år har vi hatt dyktige og motiverte fagfolk til å bidra, det være seg både fra inn- og utland. Dette sikrer høyt faglig nivå, lærerike eksempler og inspirasjon.

Felles Fagblad Mathåndverk i 2019. Digital utgivelse til jul 2019

Det har i flere år vært satt fokus på manglende informasjon om kompetansetilbud for hele landet. Høsten 2015 tok Midt initiativ til utvikling av et felles fagblad. Mathåndverk ble derfor realisert for å markedsføre kurs og kompetansetiltak i regi av kompetansenettverkene og å bidra til kompetanseheving hos produsentene. Bladet er en felles informasjonskanal og bidrar til å være et fellesorgan for lokalmatprodusentene i Norge. Det løfter fagkunnskapen i mathåndverk og lokal foredling. Lokal verdiskaping og lokale økonomier fremholdes.

Det er publisert tre utgaver av Mathåndverk. Vi har redaksjonell støtte fra Tun Media som har publisert bladene på landbruksnytt.no. som har mange lesere. I tillegg bygger vi opp et «artikkelbibliotek», slik at vi på en effektiv og målrettet måte nyttiggjør oss fagartiklene i mange arbeidssammenhenger; for eksempel ved kursinvitasjoner, foredrag, produsentbesøk/samlinger etc. Revidert publiseringstidspunkt: mars 2020.

Økonomi: Hver region har gått inn med kr 40.000 fra IN-bevilgningen, hvilket utgjør ca.1,5% av den totale tildelingen i hver region.

Bladene nyttes i forbindelse med kurs og samlinger, for etablerte produsenter og mobiliseringssamlinger for nye produsenter. Det fordeles til kommuner, næringsjefer og andre samarbeidende. Det er aktivt brukt av Fylkesmennene i deres arbeid.

Redaktøransvaret har Matnavet i Midt hatt, samt den økonomiske koordinasjonen.

Styringsgruppene støtter videre arbeidet med en fjerde digital utgave av Mathåndverk med utgivelse våren 2021. Arbeidet med felles fagblad fører regionene tettere sammen og gir ressursene økt kapasitet på flere arbeidsområder. Mathåndverk fremmer faget og kompetansetilbudet vårt.

Felles landingsside Kompetansenettverket lokalmat Norge

Samarbeidet mellom de fem regionale nettverkene er sterkt. Dette resulterte i at kompetansenettverkene selv tok initiativ til å opprette felles landingsside: www.mathandverk.no

Siden er samlende og understreker at vi er et nasjonalt kompetansenettverk som tilbyr likeverdige tjenester i alle landets regioner.

Matverksted

Erfaringen viser at produktutviklingsprosesser som gjennomføres sammen med eller i regi av eksisterende næringsmiddelbedrifter kan gi lite effektive utviklingsprosesser for matgründerne. Prosessene tar ofte lang tid fordi man må tilpasse seg bedriftenes daglige produksjon og mange detaljspørsmål skal avklares. Resultatene kan bli lite innovative fordi premissene legges i stor grad av de etablerte næringsmiddelbedriftenes erfaringer, råvarer og produksjonsmetoder. Kan et Matverksted bidra til at produsenten sitter igjen med mer produksjonskunnskap og egne ideer om nye produkter, nye lokale ingredienser etc? Vår erfaring er det! I tillegg er det god utnyttelse av offentlige utviklingsmidler.

Matverkstedet bygger et sterkere lag rundt produsentene slik at produsentene kan ta informerte valg og på sikt utvikle kvalitetsprodukt med distinkte egenskaper. Matverkstedet er praktisk læring hvor produsenten deltar i produksjonsprosesser og evalueringer, fra råvare frem til ferdigprodukt. Matverkstedet har ført til høyere bestillerkompetanse til produsenter som bruker leiearbeid og unngår således unødige feil og misforståelser i kommunikasjon med den som utfører leieproduksjonen.

Hospitering ute i bedrift

Det er avlagt 2 eksamensbevis i lokal avlaving og slaktning for kanin og stf, sau /elg/rådyr. Det var viktig å kunne legge til rette for at nødvendig opplæring ble en realitet. Mattilsynets samarbeid og bistand har vært forbilledlig. I tillegg har fem produsenter gjennomført hospitering i andre bedrifter.

Hospitering opplever produsenten som en fleksibel ordning som vi kan iverksette raskt fordi vi har god kontakt med næringa. Hospitering gir fornying og ajourhold av kunnskap. Derfor anser vi hospitering som en god form for kompetanseutvikling.

Omfang og økonomiske rammer

Når det gjelder rammer som gis for å gjennomføre kompetansetjenestene, har disse vært relativt stabile over år. Framveksten av antall produsenter har vært gjennomgående stor i Trøndelag, men økningen i rammene har vært minimale. Tilskuddets størrelse må delvis stå i forhold til aktivitetsbehovet og utviklingen i regionen.

Lokalmatnæringa har utviklet seg mye i mangfold og antall. Etableringstakten er stor samtidig som mange utvider. Vi kan se et landbruk i endring og stadig flere ønsker å ta et større ansvar i verdikjeden. Omfanget og behovet for utviklingsaktiviteter øker og det er viktig å levere på matfaglig kunnskap. Stor etableringsbølge, spesielt innen melk og kjøtt, og relativt lav terskel for å starte opp, bidrar til at behovet for risikoforståelse og god produksjonspraksis er økende.

Vi opererer med ventelister på spesielt kjøttkurs og melkeforedlingskurs. Samme situasjon ser vi for Besøksordningen; behovet og etterspørselen er større enn våre tildelte rammer.

«Den økte aktiviteten bør gjenspeiles i budsjettene som Fylkeskommunene gir til de fem regionale kompetansenettverkene for lokalmat. (jfr. Evalueringsrapporten 2018)».

3.1 Totaloversikt

| Kompetanse- nettverk | Besøksordninger | | Kurs | |
|-------------------------|------------------|---------|------------------|---------|
| | Komp.- nettv. | Matmerk | Komp.- nettv. | Matmerk |
| Nord | | | | |
| Midt | 48 | 0 | *)23 | **)0 |
| Vest | | | | |
| Sør | | | | |
| Øst | | | | |
| Sum | | | | |

Tabell 1 – oppsummering av aktiviteter i 2019

- *) Hver Grunnmodul består av 3 samlinger og totalt 70 timer.
- *) Innføringskursene går over 2-3 dager og totalt 15-30 timer
- *) Dagkurs går over 7 timer
- *) Fagnettverk kjøtt – samlinger med oppfølging (1– 2 dagers).

Kompetansenettverkene og Matmerk hadde 1 fellesmøte på Torbjørnrud Hotell våren 2019.

3.2 Besøksordning

| Kompetansenettverk: besøksordning | Melkeforedling | Kjøtt | Grønt, frukt, bær | Cerealia | Desserter søtt, honning | Reiseliv, servering, menyutvikling | Salg og Marked | HACCP IKmat | Drikke | Egg | Øko/Annet | Totalt |
|-----------------------------------|----------------|-------|-------------------|----------|-------------------------|------------------------------------|----------------|-------------|--------|-----|-----------|-----------|
| Nord | | | | | | | | | | | | |
| Midt | 9 | 17 | 2 | 3 | 1 | 3 | 3 | 5 | 4 | 0 | 1 | 48 |
| Vest | | | | | | | | | | | | |
| Sør | | | | | | | | | | | | |
| Øst | | | | | | | | | | | | |
| Totalt | | | | | | | | | | | | |

Tabell 3 - Besøksordninger 2019 fordelt på kompetansenettverk og kategorier.

3.3 Kurs, nettverkssamlinger og fagdager

Tabell 4 – Oversikt over kurs, nettverkssamlinger og fagdager i 2019 fordelt på kompetansenettverk og kategorier.

Jfr. pkt 3.0 Aktiviteter 2019 og pkt. 5.0 Måloppnåelse 2019.

| Kompetansenettverk: besøksordning | Melkeforedling | Kjøtt | Grønt, frukt, bær | Cerealia | Desserter og søtt | Reiseliv, servering, menyutvikling | Salg og Marked | HACCP IKmat | Drikke | Egg | Krise/beredskap Styrearbeid | Totalt |
|-----------------------------------|----------------|-------|-------------------|----------|-------------------|------------------------------------|----------------|-------------|--------|-----|-----------------------------|-----------|
| Nord | | | | | | | | | | | | |
| Midt | 4 | 6 | 4 | 1 | 0 | 1 | 2 | 3*) | 0 | 0 | 2 | 23 |
| Vest | | | | | | | | | | | | |
| Sør | | | | | | | | | | | | |
| Øst | | | | | | | | | | | | |
| Totalt | | | | | | | | | | | | |

Tabell 4: Oversikt over kurs, nettverkssamlinger og fagdager fordelt på kompetansenettverk og kategori.

*) Haccp/IKmat er gjennomgått på to Grunnmoduler kjøtt og ett melketeknologikurs

4.0 Andre tiltak

Kurs og øvrige tiltak i samarbeid med andre i 2019.

Gjennomføres med tilleggsfinansiering fra andre samarbeidspartnere og er ikke finansiert med midler fra Kompetansenettverket.

Matnavet på Mære jobber hvert år med mange prosjekter og med delfinansiering fra flere. Det har vært viktig for oss å være et team på minst tre personer som hele tiden har fokus på mat og lokal verdiskaping. Vi har derfor i tillegg til vårt store prosjekt der vi har ansvar for Kompetansenettverket for Lokalmat i Midt, jobbet med å skaffe midler fra utviklings og tilretteleggingsmidler i regi av

Fylkesmannen i Trøndelag til mobiliseringsarbeid og viktige kurs og kompetansetiltak som vi ikke får dekket gjennom kompetansenettverket for lokalmat.

Eksempler: Økologisk foredling og mer bruk av økoprodukter i det offentlige, Utvikling av personalhåndbøker hos mindre matbedrifter, Feltkontrollørkurs/Kompetent jeger, Styrearbeid/Gårdsråd, Stell og beskjæring frukttrær, Digitale salgskanaler etc

Matnavet har bidratt i 2019 på to mobiliseringssamlinger med fagforedrag og produsentmøter på Melhus og Sokndal i Trøndelag samt i Nesset Kommune og Ålesund i Møre og Romsdal. Andre samarbeidspartnere som deltok: Innovasjon Norge, Fylkesmannen, Brønnøysundregistrene, Mattilsynet, HoppID kontorene og kommunale landbruks/næringsetater. Fylkeskommunen var også representert i Ålesund.

Felles nettverk på salg, merkevarebygging, utstyr og råvarer

Vi legger til rette for gode arenaer slik at produsentnettverk kan utvikles og styrkes. I regionen vår viser salgsnettverkene Trøndelagmat, Rørosmat, Inderøyamat, Bondens Marked Trøndelag og Møre og Romsdal, Bønder i Byn og Rekoringer.

Det samme gjelder Hanen i begge fylkene med god utvikling. Den Gyldne Omvei har over de ti siste årene hatt stor vekst, og The Happy End-Norddal, Den gode maten, Nordvestmat, merkevaren Edelvilt har alle økende omsetning. Erfaringsutveksling og faglig utvikling er viktig å bidra med i nettverkene for å motvirke eventuell stagnasjon.

I tillegg har det i 2019 kommet til Bønder i By'n som har etablert seg i norddelen av fylket, samtidig som Rekoringen Trøndelag har vokst enormt bare det siste året.

Digitalt marked og nettløsninger utvikles og tas i bruk, for eksempel Lokalmatportalen i Trondheim. Stadig flere produsenter ønsker slike direktesalgs kanaler; ved siden av gårdsutsalg, kassesalg, messer og festivaler/ storhusholdning. Nye bestillings- og betalingsløsninger utvikles og tas i bruk. Vi ser også at flere av de mest erfarne produsentene og de med jevn produksjonskapasitet har valgt å gå dagligvare over grossist.

Økologi og bærekraft

Midt-Norge har et klart mål om å få flere produsenter også på økologisk. Utvikling av mer økologisk foredling krever noen spesialiserte tiltak i tillegg til at de selvsagt er med på de øvrige matfaglige kurstilbudene. Matnavet på Møre har i flere år jobbet spesielt for å inspirere og støtte økologiske produsenter på melk og kjøtt som ønsker å starte med videreforedling av produkter. Midler til dette kommer fra prosjektet foregangsfylket for økologisk melk i Trøndelag i regi av Landbruksdirektoratet. Møre har arbeidet i 2019 for å forsterke denne satsningen sammen med landbruksskolen på Skjetlein, som har økologisk drift på hele gårdsbruket.

I Møre og Romsdal jobbes det for å få til tettere samarbeid mellom lokalmatnettverkene og de økologiske nettverkene, både på matfaglig kompetanse og markedsarbeid. Landbruksavdelingen hos Fylkesmannen i Møre og Romsdal er aktiv i dette arbeidet.

Parallelt med denne utviklingen, har vi sett på det som viktig å få ut kunnskap til produsentene informasjon om matregelverket og trygg mat. Viktig å bidra med kompetanse og sikre standarder i produsentenes «nye» omsetnings- og leveringsformer.

Interreg

Matnavet på Møre har i 2019 vært delaktig i Interregprosjektet «Mat og Drykk langs Nordens Grøna Belte». Målet med prosjektet er å gi lokale serveringssteder økt kunnskap om lokal matproduksjon, matforedling, felles forståelse for bærekraft og felles historier knyttet til matkultur og matopplevelser. Dette skal bidra til økt verdiskaping og sysselsetting for mat- og reiselivsbedrifter, og på sikt bidra til å sette Nordens Grønne Belte på kartet. Prosjektet er samfinansierende og med Oi som norsk prosjekteier. Det er avholdt produsentmøter på både norsk og svensk side i 2019 og Wild Food-hackathon.

5.0 Måloppnåelse 2019

Strategien evalueres og rulleres årlig med forutsetning av at vi har rammer på minst dagens nivå. I Matnavets strategier for perioden 2018 – 2022, er det satt opp resultatmål for målgruppen.

Kort oppsummert hva som er gjennomført:

450 deltakere har deltatt på ulike kurs/kompetansetiltak i regionen Midt

48 besøksordninger

9 praktiske Matverksteder

Fagdager lokalmat både i Trøndelag og i Møre og Romsdal

23 kurs

Revitalisert www.matnavet.no

Produksjon av felles fagblad Mathåndverk.

Produksjon av felles nettsted www.mathåndverk.no

Annet: deltatt på 2 Mobiliseringssamlinger med 50 deltakere i Trøndelag + Nettverkssamling i Ålesund. Andre matrelaterte prosjekt: Interreg, økologi og bærekraft.

| PLANLAGTE MÅL 2019 | MÅLOPPNÅELSE 2019 |
|--|--|
| Besøksordning (BO) 47 virksomheter | 48 produsenter har mottatt BO og fått faglig oppfølging og fokusert på konkrete problemløsninger. To virksomheter har fått forsterket BO ifm skalering og sikring av egen produksjon. |
| Fagdager/Nettverkssamlinger og kurs Fagdager MR-mat i Møre og Romsdal 19. - 20. mars 2019 i Ålesund. 6 kompetansetiltak med kurs 3 fagforedrag | Totalt 10 kompetansetiltak er gjennomført. Kurs: Opplevelseskurs ved Pål Medhus Merkevarebygging ved Mette Fagerli Innføringskurs ysting ved Pascale Grunnmodul Kjøtt ved Tom Chr. Johannessen |

| | |
|--|---|
| | <p>Kokkekurs ved Kulinarisk Akademi Kurs i styrekompetanse ved Kjell Standal Nettverkskurs ved FMRR</p> <p>Fagforedrag ved: Ostebygda Tingvollst Pascale Baudonnel</p> |
| <p>Fagdager Mat på Mære i Steinkjer og Mære 12.-13.-14. februar 2019 12 kompetansetiltak.</p> | <p>Totalt 13 kompetansetiltak er gjennomført.</p> <p>Kurs: To dagers: Lokal slakting og direktesalg av kjøtt+ omvisning på gårdsslakteri. Foredrag ved Mattilsynet og Oppdal Nordre Gårdsslakteri. Bondens Marked, Bønder i Byn og Rekoring.</p> <p>Todagers: Ystekurs ved Claes Jürss, Ragnhild Nordbø, Tine Rådgivning. Kommunikasjon og beredskapskurs ved Terje Olsen. Fermenteringskurs ved Jenny Neikel.</p> <p>Vill matkurs ved Ane Willman avlyst. BO gitt.</p> <p>Bakekurs ved Robin Edberg.</p> <p>Smakskurs/metodikk ved Richard Juhlin og Lene Waldesnrøm NTNU Matvitenskap.</p> <p>Fagforedrag og diskusjon: Beskrivelse av smak v Waldenstrøm Det trønderske jordsmonnet v Belinda Flem Fjellbeite/ Terroir v Bolette Bele Merkeordninger/Spes v Nina Sundquist Inspirasjonsforedrag ved Hans Arild Grøndalen og Per Berg m Fenalår. Motivasjonskurs v Henrik Aase.</p> |
| <p>Grunnmodul Kjøtt 19. 20 mars Ålesund 1 grunnmodul med 3 samlinger</p> <p>Grunnmodul Kjøtt 28.-29. Oktober Steinkjer/Mære</p> | <p>1 grunnmodul med 3 samlinger er gjennomført i Ålesund.</p> <p>1 grunnmodul med første samling er gjennomført i Steinkjer/Mære. (andre og tredje saml. uke 3 og 5 i 2020)</p> <p>Teori, arbeidsoppgaver med innlevering i mellomperioder og praktiske øvelser i pølsemakeriet.</p> |
| <p>Grunnleggende melketeknologi 1 kurs</p> | <p>1 kurs er gjennomført Fokus på råvare, melketeknologi, mikrobiologi og renhold. Utstyr og grunnleggende teknikker på Mære. Ferskost, rømme, smør og separering.</p> |

| | Produktvurderinger. |
|--|---|
| <p>Andre kurs og kompetansetiltak</p> | <p>Gjennomførte kompetansetiltak: 1.10.19 Beitedag på Mære med tema: grasbasert kjøttproduksjon.</p> <p>23.10.19 Fagnettverk Kjøtt med bærekraft og økologisk hønseproduksjon, merkevarebygging mm. Fagressurser: Holte Gård, Høgaunet Gård, Veterinær Hallset.</p> <p>17.09.19 Produsentsamling på Gammeltunet Hanshus. Fagressurs: Gulburet</p> <p>1-2. 10.19 Fermenteringskurs v Surtanens syrade.</p> <p>16.-17.10.19 Ystekurs, Halloumi og Mozzarella. Fagressurs: Júrss Mjeieri.</p> <p>31.10.19 Rekoring-samling. Fagressurser: Mattilsynet, Matnavet på Mære. Matmerking.</p> <p>04.12.19 Planlagt kjøttkurs i sylte og rull på Mære. Utsatt.</p> |
| <p>Sette fokus på merkeordningene i samarbeid med Matmerk. Målet er å få opp flere bedrifter som merker produkter som matspesialiteter i region Midt.</p> | <p>6 nye produkter er tildelt Spesialitetsmerket 1 Produksjonssammenslutning er tildelt Beskyttet tradisjon.</p> |
| <p>Produsentnettverk/ Salgsnettverk</p> | <p>Oppfølging og beslutningsstøtte med nettverksarbeid. Eks. TrøndelagMat, Ullrek, Ost 2020, Grong Mat, Inderøymat. Soknedal.</p> |
| <p>Produsentsamlinger med fagforedrag.</p> | <p>Produsenter fra Orkladal, Åfjord, Melhus og Namdalen. Nettet Kommune i MR.</p> |
| <p>Mathåndverk 2019 digital versjon + noen i papirversjon</p> | <p>01.09.19 Oppstart innholdproduksjon. Revidert publisering: april 2020.</p> |
| <p>Felles prosjekt med de fem regionene. www.mathåndverk.no</p> | <p>Artikkelbibliotek gjenbrukes i flere kompetansesammenhenger.</p> |
| <p>Felles prosjekt med de fem regionene</p> | <p>Felles landingsside for Kompetansenettverket lokalmat Norge. Publiseres Mars 2020.</p> |
| <p>Telefonoppfølging, støtte og møter</p> | <p>Løpende.</p> |
| <p>Matverksted</p> | <p>Gjennomførte praktiske Matverksted: 29.01.19 Maxkorn - kornprodukter 19.02.19 Prøvesten Gård – Kjøttprodukter 20.02.19 Grønset Gård – Servering/Meny</p> |

| |
|---|
| Vår 2019 Lekset Gård – Kjøtt Vår 2019 Holstad Gård – Kjøtt Sommer/Høst 2019 Tverås Gårdsmat – Meieri Høst 2019: Resept og utstyrsdag Saksvoll 25.10.19 Horg Gård – Kjøtt neskjæring Uke 47: Horg Gård – Produktutvikling kjøtt |
|---|

6.0 Samarbeidspartnere

Partnerskapet er viktig for oss fordi det sikrer forankring inn mot de fylkesvise strategiene for lokalmat-utviklingen, satsing på grønt reiseliv og satsing på økologisk landbruk og foredling.

Dette gir en helhetlig satsning og god regional samhandling.

7.0 Samarbeid nettverkene mellom

De fem regionale Kompetansenettverkene øker stadig sin koordinasjon og utnytting av ressurser på en god måte. Vi samarbeider tettere, henviser og tar opp spørsmål og utvikler kompetansetilbud. Dette har bidratt til et effektivt og likeverdig kompetansetilbud på tvers av regionene.

Eksempler:

- Vi har utviklet felles kurskalender
- Felles fagblad Mathåndverk
- Felles landingsside www.mathåndverk.no
- Felles profil og materiell
- Utvikling av Grunnmoduler og annen kompetanseutvikling
- Samarbeider om fagressurser
- Felles rapportering
- Styrking av fellesskapet – selvinitierte fysisk møte årlig
- Felles innspill mot institusjoner
- Skype regelmessig
- Gjensidig erfaringsutveksling
- Hjelper hverandre!

Vi er av den oppfatning at de fem regionene for Lokalmat har blitt mer autonome og har de siste årene tatt større del av koordineringsarbeidet selv. Økt egeninitiert samhandling er også et resultat av til dels svak sentral koordinasjon.

(IN har bidratt med økonomisk støtte til felles grafisk profil, felles rapporteringsmaler osv).

Samarbeid med andre aktører i regionen – regional organisering

«Vi mener at de regionale styringsgruppene bør få et større ansvar for å koordinere tjenester fra leverandørene og sikre godt samspill mellom partnerskapet i utforming av tilbud i sin region. Dette omfatter matfaglig, markedsmessig og forretningskompetanse. For å sikre best mulig tilbud til målgruppen foreslår vi en oftere og tettere kontakt mellom aktørene i partnerskapet og med andre utviklingsaktører regionalt. Videre foreslår vi at arbeidet i styringsgruppene også bør være av mer overordnet karakter der man setter mål og strategier for utvikling av lokalmat i regionen og inkludere de andre aktørene i regionen som bidrar med kompetanse i dette arbeidet.» (jfr. Evalueringsrapport)

I tillegg til partnerskapet vårt har Matnavet et stort nettverk av matkontakter og andre kompetanseinstitusjoner i regionen. Vi har gode arenaer og godt samarbeid med spesielt videregående skoler og høyskoler i Trøndelag og Møre- og Romsdal, og bruker disse aktivt i tilrettelegging av kurs ut i distriktene der de ulike produsentene er lokalisert. Å prioritere samarbeid og informasjonsutveksling med Mattilsynet er viktig.

I Midt gikk primærkontakten hos Mattilsynet av med pensjon, men vi er i full dialog med nye primærkontakter både i Trondheim og på Steinkjer. Å holde fast ved et gjensidig og godt fagsamarbeid bidrar til oppdateringer på matområdet og fremmer trygg mat og ansvarsbevisste produsenter.

De lokale IN-kontorene i Midt Norge har en representant i styringsgruppa med leder Arnstein Kirste. De er i tillegg med på møtene der vi samler det regionale partnerskapet. Lokale IN-kontor har vært med på gjennomgang av besøksordningen og bedrifter som er aktuelle. Samtidig har de deltatt på møter og fagdager med matkontaktene våre og nettverket vårt. Matnavet samarbeider godt med Fylkesmannen i fylkene i Midt-Norge. Fylkesmannens matkontakter er medlemmer i styringsgruppa for Matnavet. Vi samarbeider også om mobiliseringstiltak og andre utviklingstiltak som styrker lokalmatprodusentene.

Fylkeskommunen møter på de regionale møtene med partnerskapet og er en viktig samarbeidspartner når det gjelder Lokalmat og grønt reiseliv og koordinering av ulik aktivitet i eget fylke. SIVA, Proneo Hopp ID og Oi Trøndersk mat og drikke, er viktige aktører når matbedrifter ønsker å etablere seg. Vi har et godt samarbeid og ved matfaglige kompetansebehov blir Matnavet koblet på. Hvis bedriften er i tidlig fase markedsfører Matnavet etablererkursene i regi av SIVA eller Hopp ID.

Vi registrerer økt informasjonsflyt navene imellom og felles innsats. Det er nyttig og tidsbesparende. Vi supplerer og utfyller hverandre på en positiv måte og deler erfaringer og utfordringer i næringa. Nærheten til navene og produsentene er verdifull fordi det bidrar til videreutvikling av kompetanse til produsentene.

Endring av oppdragsgiver

1. januar 2020 ble oppdragsgiveransvaret for de fem Kompetansenettverkene for lokalmat overført fra Innovasjon Norge til Fylkeskommunene. Midt har ikke satt inn ny styringsgruppe, men valgt å videreføre denne ut 2020 til vi mottar oppdragsbrevet fra Trøndelag Fylkeskommune, (TFK). Da tar vi en ny vurdering.

Vi viser til oppdragsbrev jf. Prop.1 S (2019-2020) for Landbruks- og matdepartementet til fylkeskommunene på matområdet, hvor Kompetansenettverket lokalmat Norge sitt mandat er å utvikle primærprodusenter og små/mellomstore næringsmiddelbedrifter til å foredle og selge kvalitetsprodukter basert på lokale råvarer. I tillegg omfattes reiselivsvirksomheter som har utviklingsprosjekter i samarbeid med lokalmatprodusenter også av ordningen.

Vi ser fram til å fortsette med å få levere et godt og kunnskapsbasert tilbud til de mange lokale produsentene.

8.0 Årsregnskap

| Kompetanse- nettverk | Budsjett 2019 | Regnskap 2019 | Resultat |
|-------------------------|------------------|------------------|----------|
| Nord | | | |
| Midt | | | |
| Vest | | | |
| Sør | | | |
| Øst | | | |
| Total | | | |

Tabell 7 – Bevilgning og regnskap i nettverkene for 2019

Vedlegg: Besøksordning 2018 og Vedlegg: Årsregnskap 2018

Mære landbruksskole 24.mars 2020

For Kompetansenettverket lokalmat i Midt Norge www.matnavet.no

Beth Tronstad bjotro@trondelagfylke.no 97594332

