

Handlingsplan 2025

Kompetansenettverk lokalmat Øst



Bilde: Kompetansenettverk lokalmat har jobbet med å bli mer synlige i 2024. Ny nettside som samler vårt matfaglige kompetansetilbud, har blitt et fint kommunikasjonsverktøy. Se: www.kompetansenettverklomalmat.no

Innholdsfortegnelse

1.	Innledning.....	3
2.	Prosjektledelse	4
2.1	Administrasjonen i Kompetansenettverk lokalmat Øst.....	4
2.2	Styringsgruppen i region øst	4
2.2.1	Styringsgruppe.....	4
2.2.2	Planlagte møter	6
2.3	Målsetting for 2025.....	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 2025.....	10
6.1	Administrasjon	11
6.2	Besøksordning.....	12
6.3	Kurs	13

1. Innledning

I mer enn to tiår har Kompetansenettverk Lokalmat levert kunnskap om råvarer og foredling, produktutvikling, kvalitet og mattrygghet til lokalmatprodusenter. Vårt engasjement for næringen er stort, og vi vet hvor skoen trykker. Et økende fokus på den norske selvforsyningsgraden og en mer bærekraftig matproduksjon gjør lokalmat og bidraget fra de små gårdsbaserte matprodusentene stadig mer aktuell. Behovet for norsk- og lokalprodusert mat, der man er trygg på egen produksjon og vet hva som skal til for å levere sunne, gode og trygge matprodukter til et mangfoldig marked, har kanskje aldri vært tydeligere. Samtidig er det en utfordrende tid å drive som lokalmatprodusent. Nettverk og gode kontakter er viktige hjelpemidler i en travel og uoversiktlig hverdag. Kompetansenettverk lokalmat fikk nylig en tilbakemelding fra lokalmatprodusenter om at tilbudet innen produksjon og videreforedling av mat oppfattes som godt¹. Dette viser at Kompetansenettverk lokalmat har evnet å tilpasse seg konkurransesituasjonen som omgir lokalmatprodusentene, og kanskje er dette grunnen til at stadig nye produsenter tør å satse på egen lokalmatproduksjon, og at de mer etablerte produsentene satser på vekst og videreutvikling. For nye produsenter tilbyr Kompetansenettverk lokalmat en unik mulighet for kunnskapsinnhenting og nettverksbygging, noe som øker sjansen for suksess når man skal ut og selge i et kommersielt marked. 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.



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

Handlingsplan for 2025 i Kompetansenettverk lokalmat Øst er utviklet i samarbeid med oppdragsgiver Akershus Fylkeskommune, styringsgruppen og samarbeidsgruppen 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".

¹ Brastad B., Sørfjorddal E. og Khovrak I. (2024). Kartlegging av kompetansebehov og -tilbud for lokalmatprodusenter, Rapport fra Oxford Research AS.

Aktiviteten innen kurs, webinarer, temadag og faglige nettverk tilbyr en kombinasjon av teoretisk og praktisk opplæring og bidrar også til å skape gode nettverkskontakter. Kompetansenettverk lokalmat Øst samarbeider med de andre fire regionale kompetansenettverkene (Vest, Nord, Midt og Sør) for å kunne tilby en kursportefølje (se www.kompetansenettverklomalmat.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. Dette sikrer gode og smakfulle produkter som igjen er utgangspunktet for et godt salg og god lønnsomhet. Handlingsplanen baserer seg på tildelt ramme over Jordbruksforhandlingen for 2025 på kr 3.600.000, -.

2. Prosjektledelse

2.1 Administrasjonen i Kompetansenettverk lokalmat Øst

Prosjektleder for Kompetansenettverk lokalmat Øst er seniorrådgiver og forsker Stine Alm Hersleth, Nofima, Ås. Rådgiver Cecilia Midtsund Kippe, Nofima, Ås, bidrar administrativt, og har medansvar for oppfølging av kursporteføljen og besøksordninger. Programsekretær er Jannie Haraldsen, Nofima, Ås. Kompetansenettverk lokalmat Øst er forankret i Nofima gjennom divisjonsdirektør Camilla Røsjø og konstituert forskningssjef Cathrine Kure Finne, begge fra Nofima div. Mat, Ås.

2.2 Styringsgruppen i region øst

Oppløsningsen av fylkene Viken og Vestfold og Telemark med virkning fra 2024, tilførte styringsgruppen i region øst mange nye representanter fra fylkeskommunene i regionen. Styringsgruppen ble da så omfangsrik at det i august 2024 ble besluttet å dele gruppen inn i en styringsgruppe og en samarbeidsgruppe. De to gruppene har overlappende deltagelse, men ulikt ansvar og møtefrekvens. Styringsgruppen sikrer fremdrift i regionen, har ansvar for å sende ut oppdragsbrevet til Nofima om Kompetansenettverk Lokalmat øst, vedtar handlingsplan, forankrer arbeidet i sine partnerskap og faglag og deltar i strategiarbeidet på tvers av kompetansenettverksregionene. Samarbeidsgruppen bidrar mer operativt i henvisningsarbeidet, mobiliseringsarbeidet, gjensidig orientering om behov og utfordringer, samarbeid for økt lokalmat og drikke i vår region, kobling til regionale planer innen lokalmat, fellesaktiviteter og innspill til handlingsplanen.

2.2.1 Styringsgruppe og samarbeidsgruppe

Kompetansenettverk lokalmat Øst ledes av Akershus Fylkeskommune. Styringsgruppen består av følgende representanter:

Styringsgruppedeltager	Tilhørighet	Periode
Øyvind Michelsen (leder)	Fylkeskommunen i Akershus	Januar 2024 – d.d.
Kari Rime Engmark (kontaktperson)	Fylkeskommunen i Akershus	Januar 2024 – d.d.
Anne Skaug Nisi	Fylkeskommunen i Telemark	August 2024 – d.d.
Turid Windjusveen Olsen	Statsforvalteren i Innlandet	Januar 2021 – d.d.
Beret-Mette Haga	Innovasjon Norge Oslo og Viken	November 2022 – d.d.
Hans Solberg	Norges Bondelag Østfold	August 2024 – d.d.
Jorunn Tinglum	Norges Bonde- og Småbrukarlag	Januar 2021 – d.d.

Samarbeidsgruppen ledes av Stine Alm Hersleth og Kari Rime Engmark og består av følgende representanter:

Samarbeidsgruppedeltager	Tilhørighet	Periode
Stine Alm Hersleth (kontaktperson)	Kompetansenettverk lokalmat øst, Nofima	Januar 2009 – d.d.
Kari Rime Engmark (kontaktperson)	Fylkeskommunen i Akershus	Januar 2024 – d.d.
Vegard Urset (vara til styringsgruppe)	Fylkeskommunen i Innlandet	November 2022 – d.d.
Bjørn Horten	Fylkeskommunen i Buskerud	Januar 2024 – d.d.
Karl-Otto Mauland	Fylkeskommunen i Vestfold	Januar 2021 – d.d.
Anne Skaug Nisi	Fylkeskommunen i Telemark	August 2024 – d.d.
Camilla Winterseth	Fylkeskommunen i Østfold	August 2024 – 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 (vara til styringsgruppe)	Innovasjon Norge Vestfold og 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 (vara til styringsgruppe)	Statsforvalteren i Vestfold og Telemark	Januar 2021 – d.d.
Turid Windjusveen Olsen	Statsforvalteren i Innlandet	Januar 2021 – d.d.
Hans Solberg	Norges Bondelag Østfold	August 2024 – d.d.
Jorunn Tinglum	Norges Bonde- og Småbrukarlag	Januar 2021 – d.d.

2.2.2 Planlagte møter

For 2025 er det planlagt to digitale møter i styringsgruppen og 3-4 digitale møter i samarbeidsgruppen. Ved behov vil ett eller flere av møtene gjøres fysisk. Møter ut over dette avtales ut fra behov.

2.3 Målsetting for 2025

For 2025 er det satt følgende mål:

- gjennomføre 25-30 besøk i Besøksordningen (derav 10-15 Start-besøk og 15 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 og samarbeidsgruppen for region øst
- samarbeid med de regionale kompetansenettverkene om økt synlighet og aktivitet på Kompetansenettverklokalmat.no, felles Facebook og Instagram
- fortsette dialog og samarbeid med Stiftelsen Norsk Mat
- samarbeide med Økologiprogrammet om kurs og produktutviklingsprosjekter
- være en aktiv bidragsyter i «Oppskrift for mer lokalmat og drikke»² gjennom god henvisningskompetanse og aktiviteter, som bistår 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

² Regjeringen (2024). *Oppskrift for mer lokalmat- og drikke*. Hentet: 7. november 2024, fra <https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/oppskrift-for-mer-lokalmat-og-drikke/id3032977/>

3. Hvilket behov har målgruppen?

Kompetansenettverk lokalmat er et nasjonalt nettverk som 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 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. For å følge opp rådene gitt i evalueringsrapporten «Kartlegging av kompetansebehov og – tilbud for lokalmatprodusenter» i 2024, vil Kompetansenettverk lokalmat ta inn tematikk fra den merkantile delen, der det er mulig, i samarbeid med Stiftelsen Norsk Mat og Innovasjon Norge.

Nye aktører innen lokalmat har behov for å bli kjent med Kompetansenettverk lokalmat og hva de kan lære ved å melde seg på et praktisk kurs med mer inngående kunnskapsdeling. Det gjennomføres derfor mobiliseringsaktiviteter gjennom økt bruk av webinarer, ny og mer informativ hjemmeside, i tillegg til fysiske og digitale møtepunkter for å informere om aktivitetstilbudet. For ytterligere mobiliseringsaktiviteter henvises det til arbeid i fylkeskommunene og aktuelle samarbeid med Norges Bondelag, Norsk Bonde- og Småbrukarlag, Bondens Marked, Hanen, Norsk Gardsost, Fjellnettverket, Guldkorn m.fl.

3.1 Behov innen kurs og nettverk

Innen det matfaglige området ser Kompetansenettverk 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. Dette er svært viktig forutsetninger for å lykkes med en lokalmatproduksjon. Derfor inngår også mye av denne tematikken i alle kursaktiviteter som gjennomføres, i tillegg til at vi tilbyr heldagskurs og ulike webinarer for å dekke behovet.

Kompetansenettverk lokalmat Øst forholder seg til produsenter innen alle råvarekategorier og vi ser spesielt et behov for kompetansetilbud innen råvaregruppene kjøtt, frukt, bær, grønt, meieri, drikke, baking og servering. Vi ser også et økende behov for kompetansetilbud innen andre råvaregrupper som honning. 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 de andre fire kompetansenettverkene. Vi har også kontakter i fagmiljøet ved NMBU på Ås og eksterne rådgivere. Innen honning ønsker vi å samarbeide med Hanen og NM i Honning.

Økt satsing på produktutvikling og innovasjon innen grøntnæringen og økt tilfang av markedshager, bidrar til en økende etterspørsel etter kurs innen plantebasert mat og drikke. Spesielt har konserveringsteknikker som fermentering, sylting og tørking samt kunnskap om mikrobiologiske farer ved bruk av grønnsaker i produksjon blitt mer etterspurt. Det er også en gryende interesse for frukt- og druevin i tillegg til en fortsatt interesse for kompetanseheving innen siderproduksjon. Her blir kunnskap om sensorikk og smak trukket frem som interessant.

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 andre³.

3.2 Behov innen besøksordning

Besøksordning er 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 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 Kompetansenettverk lokalmat Øst også henvise til Innovasjon Norges kurs i [Lokalmat - Tilby bedre matopplevelser \(visitnorway.com\)](https://www.visitnorway.com) eller

³ 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.

«Vertskapsrollen» der det er naturlig med en forankring hos distriktskontorene til Innovasjon Norge eller andre aktører med lokal forankring.

4. Oversikt over tjenestetilbudet

Kompetansenettverk 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 kompetansetiltak. Det er mange kompetansetilbydere i omgivelsene rundt vår målgruppe lokalmatprodusenter og serveringssteder med lokalmatprofil. Med henvisningskompetanse kan vi bistå målgruppen, og være en effektiv guide i nettverket av kompetansetilbydere. Kontakt og samarbeid mellom de fem regionene i kompetansenettverket gir oss god oversikt over kompetansetilbydere 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

Kompetansenettverk 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 Kompetansenettverk lokalmat Øst
- Stiftelsen Norsk mat – samarbeid om markedstjenester, kurs og besøksordning
- Kompetansenettverk lokalmat i Sør, Vest, Midt og Nord – samarbeid om kompetansetilbud for målgruppen, felles nettside Kompetansenettverklokalmat.no, fagbladet Mathåndverk, samt videreutvikling av tilbudet til målgruppen
- 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 2025

For 2025 har Kompetansenettverk lokalmat Øst disponibelt kr 3.600.000,- i budsjett. Søknadsbeløpet er fordelt på tre hovedaktiviteter: 1) Administrasjon, markedsføring og drift av regionen, 2) Besøksordning, oppfølgingstiltak, henvisning, 3) Kurs og kompetanseaktiviteter.

Handlingsplan 2025 - aktivitet	Totalt budsjett 2025
Administrasjon og drift av Region Øst	850 000,-
Besøksordning, oppfølgingstiltak, henvisning	1 450 000, -
Kurs og kompetanseaktiviteter inklusiv drift	1 300 000, -
Sum 2025	3 600 000,-

6.1 Administrasjon

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

- Utarbeidelse av årlig handlingsplan
- Økonomioppfølging og prosjektledelse av aktiviteter
- Årsrapportering
- Utarbeide avtaler som følge av 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 og samarbeidsgruppen i Kompetansenettverk 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 Kompetansenettverk lokalmat Øst kan nevnes:

- Jevnlig utsendelse av nyhetsmail, oppdatering av internettside for Kompetansenettverk lokalmat Øst (Nofima hjemmeside), infomateriell og presentasjoner
- Redaksjonelt arbeid med Mathåndverk
- Drift av felles landingsside: Kompetansenettverklokalmat.no
- Facebook og Instagram; nasjonale kontoer med informasjon om kurs, aktiviteter og annen relevant informasjon til lokalmatprodusenter samt regional Facebook side for øst.

6.2 Besøksordning

Kompetansenettverk lokalmat Øst har som målsetting å gjennomføre 25-30 besøk i Besøksordningen i 2025. Total ramme for Besøksordning på kr 1 450 000,- 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 Kompetansenettverk 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, Kompetansेमegling mm.

Av oppgaver knyttet til Besøksordningen i Kompetansenettverk 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 kompetansenettverket 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



Bilde: (F.v.) Forskningssjef Kristin Hollung og forsker Shiori Koga, Nofima AS, er opptatt av norske kornsorter, og spesielt hvordan proteinkvaliteten påvirker bakeegenskapene.

6.3 Kurs

For 2025 har Kompetansenettverk lokalmat Øst prioritert følgende aktiviteter:

Råvare - gruppe	Aktivitet	Omfang	Kunnskapsnivå	Samarbeid	Drift (kr)	Gjennomføring (kr)
Kjøtt	Kurs i nedskjæring av svin og småfe Et spesielt fokus på nedskjæring av sau og geit, skjæremønster, utstyr og teknikk, råstoffets kvalitet og egnethet til ulike produkter som spekemat, farsevarer mm. Forklare krav til sporing av råstoff/slaktelogg	1-2 dager	Alle	Ønsker å samarbeide med en lokalmat-produsent	20000	75000
	Norsk og internasjonal spekematproduksjon Kurset går over to samlinger og en avsluttende digital samling. Samling 1 vil ha fokus på teori og praktisk produksjon av ulike typer spekemat med norsk råstoff: spekeskinke, fenalår, spekepølser, speking av hele kjøttstykker. Teknikker for salting, tørking, modning og lagring. Smak og kvalitet. Regelverk og mattrygghet vil bli gjennomgått. Samling 2 ønsker vi å legge til utlandet for å hente inspirasjon fra internasjonale spesialiteter. Siste samling er digital med gjennomgang av produkter produsert på samling 1.	2 samlinger + 1 digital samling	Alle, men en fordel med erfaring fra spekemat-produksjon.		20000	175000
	Optimal utnyttelse av kjøtt råvarer Kurset går gjennom grunnprinsipper ved farseteknologi og utnyttelse av innmat i ulike produkter som pølser og posteier. Reseptoppbygging med ulike ingredienser og hjelpestoffers betydning for kvalitet og lønnsomhet vil bli gjennomgått. Forklare Renmat/Clean Label mht fordeler eller ulemper hos små kjøttprodusenter.	1-2 dager	Alle		20000	75000
	Bedre utnyttelse av innmat – hvordan utnytte innmat som lever, nyre, hjerte og blod i tørkede produkter.	Webinar	Alle		10000	20000
	Lønnsomhet og reseptoppbygging (kjøtt og andre produktgrupper)	Webinar	Alle		10000	20000

Råvare - gruppe	Aktivitet	Omfang	Kunnskapsnivå	Samarbeid	Drift (kr)	Gjennomføring (kr)
Kjøtt, frukt og grønt m.fl.	Næringsberegning og regelverk for merking (kjøtt, frukt og grønt)	Webinar	Alle		10000	20000
	Sporing av produkter fra produsent til butikk (ERP system)	Webinar	Alle			Ikke prioritert **
Frukt, bær og grønt	Pressing av frukt og bær Kurset vil gå gjennom pressing av frukt/bær og produksjon av most, jus og saft, smak og kvalitet, regelverk. På grunn av økende interesse for frukt- og druevin vil kurset også omfavne temaer innen norsk vinproduksjon (gjennomføres evt. som webinar)	2 dager + 1 digital samling	Alle	Aktører innen frukt- og druevin	20000	100000
	Fermentering av grønnsaker Kurset vil gå inn på teori og praktisk produksjon, fermenteringsteknikker, regelverk og mattrygghet, skape merverdi i grøntsektoren	1 dag + digital samling	Alle		20000	75000
	Pasteurisering av saft fra frukt og bær	Webinar	Alle		10000	20000
	Syltetøy og gelé – et kurs for viderekommende, fokus på konsistens ved bruk av pektin, smaksvurdering	1-2 dager	Alle	Økologi-programmet		Økomat*
	Tørking av frukt og grønnsaker	Webinar	Alle	Økologi-programmet		Økomat*
Honning	Produktutvikling med utgangspunkt i honning Produktmangfoldet av norsk honning er økende, og potensialet for videreforedling i ulike produkter er stort. Kurset vil se på egnethet i ulike produkter, bruk av honning som søtningsmiddel, kvalitetsvurdering og smaksbedømmelse av honning generelt. Kurset vil samarbeide med et kokkefaglig miljø for inspirasjon.	1 dag	Alle	Kokkefaglig miljø	20000	75000

Råvare - gruppe	Aktivitet	Omfang	Kunnskapsnivå	Samarbeid	Drift (kr)	Gjennomføring (kr)
Korn og baking	Bakekurs med søkelys på ulike proteinkvaliteter Kurset vil fokusere på egenskaper ved norsk korn og hvordan man kan lykkes med brød og bakevarer med korn av ulike proteinkvaliteter, det bakes med norske kornsorter/urkorn, kom gjerne med forslag.	2 dager	Alle		20000	75000
	Surdeigkurs - grunnleggende kurs i baking med surdeig (vår 2025)	2 dager	Alle, men det er en fordel med noe erfaring i baking med surdeig.	Økologi-programmet		Økomat*
Melk og meieri	Ysting av ferskoster – Brie, Camembert salatost og kremost à la «Snøfrisk» Med utgangspunkt i ku- og geitemelk vil kurset fokusere på produksjon, utstyr, modning, lagring, kvalitet og mattrygghet. Fordeler og ulemper ved pasteurisering av melk.	2-3 dager	Alle, men en fordel å ha gjennomført innføringskurs i melkeforedling	Meieripiloten NMBU/ Norsk Gardsost	20000	120000
	Jevnere kvalitet på kefir og surmelksprodukter.	Webinar	Alle			Ikke prioritert **
Mattrygghet	Mattrygghet og HACCP - generell mattrygghet og kunnskap om regelverk rundt IK-mat og HACCP.	1 dag	Alle		10000	60000
	Mattrygghet og HACCP – generelt om mattrygghet og kunnskap om regelverk rundt IK-mat og HACCP.	Webinar	Alle			Ikke prioritert **
Sensorikk	Produktevaluering med profesjonelle smaksdommere En dag med fokus på smak og sensorisk kvalitet. Mulighet for å ta med egne produkter til vurdering, få laget en ordsky med beskrivende ord, en produktexpert vil også gi en individuell tilbakemelding med ut fra NM sjekklister, faglig diskusjon	1 dag	Her er det en fordel å ha et produkt på markedet		20000	120000
	Smak og kvalitetsvurdering av produkter – hva bør du tenke på ved påmelding til smakskonkurranser	Webinar	Alle			Ikke prioritert **
Emballering	Hva er en miljøvennlig emballasje Hvordan påvirker hensynet til både miljø, kvalitet og holdbarhet. Nye regelverkskrav.	Webinar	Alle		10000	20000

Råvare - gruppe	Aktivitet	Omfang	Kunnskapsnivå	Samarbeid	Drift (kr)	Gjennomføring (kr)
Temadager	Muligheter innen produksjon av mjød, sider eller vin. Kvalitet, smak og smaksvurderinger		Alle			Ikke prioritert **
	Hvordan bruke mer belgvekster til mat - Åkerbønner, gråerter og andre belgvekster som brukes til fôr, kan i større grad brukes til mat. Utfordringer mht smak og konsistens.		Alle			Ikke prioritert **
Marked	Forbrukerkunnskap – kjøps- og forbrukeradferd.	Webinar	Alle	Nofima		Stiftelsen Norsk Mat ***
	Utforming av budskap, verdiforslag og korrekt salgstekst	Webinar	Alle			Stiftelsen Norsk Mat ***
	Forretningsmodell og det unike verdiforslaget (innovasjonsdimensjoner og gårdsbaserte entreprenørers markedsmix)	1 dag	Alle	Nofima		Stiftelsen Norsk Mat ***
	Design Thinking – innovasjonsprosesser i små virksomheter	1 dag	Alle	Nofima		Stiftelsen Norsk Mat ***
	Sum				250 000	1050 000
	Totalt budsjett					1300000

* Avhenger av prioritering i prosjektet Økomat.

** Avhenger av ekstern finansiering for å bli gjennomført

*** Aktiviteten ligger innenfor området til Stiftelsen Norsk Mat



Bilder: Kursing i vegetabilhallen på Nofima, inneholder praktiske øvelser der deltagere lager prøveproduksjoner på saft, gelé og syltetøy. Her basert på bringebær og solbær som råstoff.