

# Matkultur og reiseliv 2014

Den Norske Matfestivalen i Ålesund  
- 30 år med ekte matglede!



Matkultur og reiseliv  
Quality Hotel Waterfront  
Ålesund 28.08.2014

# Matkultur og reiseliv 2014

Fagkonferanse på Quality Hotel Waterfront i Ålesund, torsdag 28. august

12.00 – 13.00 Lunsj av lokale og økologiske råvarer

13.00 – 14.15 Matkulturen etter jordbruksoppgjeret 2014

**13:00 Møteleiar Kari Marte Sjøvik frå Norges Bondelag ynskjer velkomen!**

**13:10 Lokal matkultur i reiselivet – teori og praksis**  
v/Preben Moen, direktør ved Gloppen Hotell

**13:30 Matkultur og landbrukspolitikk anno 2014**  
Kan auka bruk av lokalmat i reiselivet føre til større interesse for landbruket?  
v/Inge Martin Karlsvik, styreleiar i Møre og Romsdal Bondelag

**13:50 Kåring av «Årets leverandør av økologiske produkt»**  
v/ Anne Berit Løset, Landbruksdirektør i Møre og Romsdal

**14:15 Kaffipause**

14.30 – 16.15 Rekruttering til kokkefaget

**14:30 Utdanningsinstitusjonane sitt ansvar for formidling av lokal matkultur**  
v/møteleiar Sissel T. Brennholm, Borgund videregående skole

**14:50 Kjøkkensjefane har ordet:**  
**Kva må til for å betre rekrutteringa til kokkeyrket i Møre og Romsdal?**  
v/Lars Helge Hanssen, Hotel Union og Jan Roger Blø, Molde Fjordstuer

**15:20 Kokkekamp eller kampen om kokkane?**  
**Kva kan vi lære av kokkesatsinga på Brimikjøken?**  
v/Björg Aaseng Vole, Opplæringskontoret, Brimikjøken

**15:40 Siste nytt om formidling ved Klippfiskakademiet:**  
**«Fisk og tradisjonsmat til barn og unge»** v/Mette Scott-Dahl, prosjektleiar

**16:00 Oppsummering**  
v/ Johan Nicolaisen, Kokkelaugget i Møre og Romsdal

**16:15 Pause med lokale forfriskningar**

## 16.45 - 18.00 Marknadstilpassing i lokalmatnæringa

### 16:45 Status for lokal mat og grønt reiseliv i Norge

v/møteleiar Bernt Bucher Johannesen, dagleg leiar i organisasjonen Hanen

### 17:00 Eventyret Rørosmat - for godt til å vere sant?

v/Guri Heggem, salg og utvikling i Rørosmat SA

### 17:20 Historia om Matbuda på Stranda

v/Vebjørn Skog, dagleg leiar på Matbuda

### 17:40 Marknadstilpassing i lokalmatnæringa

v/Henning Holmbakken, konsulentfirmaet Fossekallen

### 18:00 Avslutning av konferansen

v/Kirsti Indreeide, Fylkesmannen i Møre og Romsdal

### 18.15 Pubvandring i Ålesund – på jakt etter lokalt øl!

## 20.00 - 23.30 Kveldsarrangement med festmiddag på Klippfiskakademiet

### PRISAR FOR KONFERANSE OG MÅLTID

- Dagpakke inkl. kaffi, pausemat og lunsj: Kr. 750,- pr. person
- Festmiddag og akevittseminar på Klippfiskakademiet: Kr.1095,- pr. person
- Full pakke inkl. kaffi, pausemat, lunsj og festmiddag: Kr. 1845,- pr. person

### PRISAR FOR OVERNATTING M/FRUKOST PÅ QUALITY HOTEL WATERFRONT

- Kr. 950,- pr. person i enkeltrom
- Kr. 525,- pr pers i dobbeltrom (Oppgje kven som skal dele rom)

**BETALING** Festmiddagen torsdag kveld vert betalt på Klippfiskakademiet.

Dagpakke og overnatting vert betalt direkte til Quality Hotel Waterfront ved avreise.

**PÅMELDING** Påmeldingsfrist: Søndag 10. august 2014

### Elektronisk påmelding

<http://www.fylkesmannen.no/More-og-Romsdal/Kurs-og-konferansekalender/>

### Kontaktpersonar:

Terje Devold ved Den Norske Matfestivalen

Telefon: 70 15 76 25 Mobil: 90 58 57 99 E-post: [post@matfestivalen.no](mailto:post@matfestivalen.no)

Kirsti Indreeide ved Fylkesmannen i Møre og Romsdal

Telefon: 71 25 81 43 Mobil: 94 16 28 63 E-post: [fmmrkiin@fylkesmannen.no](mailto:fmmrkiin@fylkesmannen.no)



**Kl . 13.00 – 14.15 Matkulturen etter jordbruksoppgjøret 2014  
- med kåring av årets leverandør av økologiske produkt**

**Kari Marte Sjøvik**

er tilsett i næringspolitisk avdeling i Norges Bondelag og har fagansvar for lokalmat og økologisk mat. Som tidlegare geitebudeie på Herdalssetra, og som tidlegare rådgjevar hos Fylkesmannen i Møre og Romsdal, har ho god kunnskap til dei lokale råvarene i fylket vårt. Men fleire lengre utenlandsopphald har også gjeve ho eit breiare perspektiv på mat: Stoltheit til nasjonale matskattar!

**«Hvert land har sin stoltheit til sin mat.»**



**Preben Moen**

er direktør ved Gloppen Hotell, og den yngste hotell-sjefen her i landet. I juni fekk han den nasjonale arbeidslivsprisen «Helt sjef». Ambisjonen er å vidareutvikle familiebedrifta til å bli ein av dei fremste i bransjen innen lokal mat og drikke. Han er utdanna kokk og ølkelner , og er difor glad i å gjere ting sjølv, særleg ølbrygging og lokal mat.

**«Jeg er vedig opptatt av lederskap, og man må tørre og skille seg ut.»**

**Inge Martin Karlsvik**

er leiar i Møre og Romsdal Bondelag. Han driv ein moderne gard på Eide på Nordmøre, med mjølk og kjøttproduksjon. Bondelagsleiaren er oppteken av at vi treng meir ungdom i næringa. Men då må dei ha vilkår som er til å leve med, for landbruket er eit krevjande yrke. Han er likevel optimistisk, og på lang sikt trur han at landbruket kan vise seg å bli eit godt yrkesval.

**«Jeg tror landbruket har mulighet til å bli en vinnernæring.»**



## 14.30 – 16.15 Rekruttering til kokkefaget



### **Bjørge Aaseng Vole**

bur i Vågå, er utdanna lærar, men har det meste av sitt yrkesaktive liv vore turistvert på Gjendesheim Turisthytte i Jotunheimen. No er Bjørge dagleg leiar i Opplæringskontoret Brimikjøken. Formålet med Brimikjøken er å betre rekrutteringa til kokkeyrket, auke kompetansen på våre kjøken, og å gje yrkesfag generelt ein høgare status.

**«Det handler om skape sammenheng mellom satsing på lokalmat og det utøvende leddet som kokken representerer.»**



Bjørge Aaseng Vole

### **Mette Scott-Dahl**

er lærar og har undervist i mat og helse på Kolvikbakken skole. No har ho permisjon for å jobbe med formidlingsprosjektet «Fisk og tradisjonsmat til barn og unge» ved Klippfiskakademiet.



### **Sissel T. Brennholm**

er avdelingsleiar for restaurant og matfag ved Borgund vidaregående skole. Ho har sterk fokus på matkultur og rekruttering til kokkefaget. Her har ho samla elevar og lokalmatprodusentar som deltok på matkurset «MRmat» i februar i år.



### **Kjøkkensjefane Lars Helge Hanssen og Jan Roger Blø**

har lang erfaring med å bruke lokale råvarer på Hotel Union og Molde Fjordstuer. Dei har også klare synspunkt på kva som må til for å betre rekrutteringa i kokkeyrket. Dette får du høyre meir om på konferansen.

### **Johan Nicolaisen**

er Oldermann i Kokkenes Mesterlaug Møre og Romsdal. Han har meir fartstid i bransjen enn dei fleste, så det er naturleg at han får siste ordet i rekrutteringsdebatten.

*Biletet: Jan Roger Blø og Gro Tveit Sveen på Internationale Grüne Woche 2014*

## 16.45 – 18.00 Marknadstilpassing i lokalmatnæringa

### **Bernt Bucher Johannesen**

er utdanna statsvitar, men han har mangeårig restaurant- og reiselivsbakgrunn. Han har dei siste to åra vore dagleg leier i HANEN.

**«Jeg brenner for en enda sterkere utvikling av en lønnsom og kvalitetsbevisst lokal matbransje i Norge.»**



### **Guri Heggem**

er utdanna næringsmiddelteknolog og bedriftsøkonom. Etter 10 år i Gilde, 10 år i matmiljøet på Røros og 1 år hos Fylkesmannen i Sør-Trøndelag, er ho tilsett som «utviklingsminister» i Rørosmat. Her skal ho jobbe med prosjekt og utviklingsoppgåver både hos produsentane som eig Rørosmat, og i selskapet.

**«Å få til ting - sammen med andre - er det morsomste som fins, og spesielt hvis det fører til mer lokal matproduksjon.»**

### **Henning Holmbakken**

har ingeniørutdanning og har jobba med gründerar sidan 2001.

I Fossekall AS på Lillehammer har han jobba med lokalmat i Hedmark, Oppland og i Møre og Romsdal. Fokuset er på heile verdikjeda, frå den einskilde produsenten og den bedriftsøkonomiske organiseringa, via gode løysingar for sal og distribusjon, til forhandlaren og sluttkunden sine ynskje og behov.

**«Det er alltid markedet og kunden som må være utgangspunktet, og produsentene må spørre og høre på disse.»**



### **Vebjørn Skog**

er dagleg leiar av Matbuda som nettopp har opna ny butikk på Moa. Han har drive Matbuda på Stranda sidan 2010. Her finn du eit breidt spekter av mat og drikke som er produsert i vår region. Mat med lange tradisjonar hos småskalaprodusentar og gardskjøkken – gjerne blanda med nye tankar, smakar og idear. Matbuda tilbyr catering med lokalmat-meny, og dei sel lokalmat til andre butikkar og reiselivsbedrifter på Sunnmøre.

**«Vi kaller det ekte mat, og det er det Matbuda ønsker å gi deg.»**

Kl. 20.00 – 23.30 Festmiddag og akevittseminar på



# Klippfiskakademiet



## Klippfiskakademiet

er eit innovativt undervisnings- og arrangementskonsept i Ålesund, og har fokus på kunnskapsformidling av Møre og Romsdal sine særeigne råvarer frå sjø og land. Dei tilbyr også matopplevingar til sosiale og faglige tilsetningar for bedrifter, private grupper, konferansar, reiselivsbedrifter og kokkar.

**«Formidling av lokal matkultur til born og unge er eit av dei viktigaste formåla for Klippfiskakademiet, så vi ser fram til å kome i gang med prosjektet «Fisk og tradisjonsmat til barn og unge» som startar i august i år.»**

*Biletet: Ruth Marit Pettersen, arrangementsansvarleg*

*Klippfiskakademiet held til i Atlanterhavsparken, på Tueneset, der ein storslagen utsikt over Sunnmøre sin ville natur, og nærleik til råvarene er en del av konseptet. Matkulturentusiasten Mindor Klauset er dagleg leiar og «sjefsformidlar».*

**[www.klippfiskakademiet.no](http://www.klippfiskakademiet.no)**



Matkultur og reiseliv  
Quality Hotel Waterfront  
Ålesund 28.08.2014

# Matkultur og reiseliv 2014

Quality Hotel Waterfront og Klippfiskakademiet

Torsdag 28.08.2014

Frå kl.12.00 til 23.30

Den Norske Matfestivalen, Innovasjon Norge og Fylkesmannen i Møre og Romsdal arrangerer også i år konferansen "Matkultur og reiseliv 2014". I år samarbeider vi med Møre og Romsdal Bondelag og Kokkelauget i Møre og Romsdal, så vi har fått med oss mange engasjerte kokkar, bønder og lokalmat-gründerar til ein frisk debatt om landbruk, lokalmat, reiseliv og rekruttering.

## Målgrupper for konferansen:

- Reiselivsbedrifter, kokkar og lærlingar
- Leiarar og elevar ved vidaregåande skular
- Matprodusentar og matforedlingsbedrifter
- Rådgjeverar, journalistar og politikarar

## Konferansen er delt i tre økter:

- Matkulturen etter jordbruksoppgjæret 2014
- Rekruttering i landbruket og kokkefaget
- Marknadstilpassing i lokalmatnæringa

Utdeling av den nasjonale prisen:

«Årets leverandør av økologiske produkt»

Festmiddag på Klippfiskakademiet!

Påmeldingsfrist: Søndag 10.08.2014

