



ØSTLANDET på

Menyen

KOMPETANSENETTVERKET FOR SMÅSKALA MATPRODUKSJON REGION ØST • NOFIMA MAT



Foto: Eva Brænd / Opplysningskontoret for kjøtt



Foto: Aina C. Hole / Opplysningskontoret for kjøtt

Kompetansenettverket for småskala matproduksjon er en del av Innovasjon Norges Verdiskapningsprogram for mat. Små matbedrifter eller serveringssteder med lokalmatprofil kan få tilbud om kompetanseheving og rådgivning for å lykkes med verdiskapning i sin bedrift. Nofima Mat, Ås, er kontaktsted for Kompetansenettverket i Region Øst. Region Øst favner følgende fylker:

- Hedmark
- Oppland
- Oslo
- Akershus
- Østfold
- Vestfold
- Buskerud
- Telemark

Nyhetsbrev, desember 2009

Snart er det jul! Av erfaring vet vi at det er travle tider for dere som driver lokalmatproduksjon, salg og servering i månedene frem til nyttår. På denne tiden skal alle kose seg litt ekstra med god mat og godt drikke, og ikke så rent få ønsker småskalamat som gaver under juletreet! Det betyr høysesong for dere.

Vi har mye å være stolte av i Østlandsregionen. Gode eksempler på det fikk vi nå i november under kåringen av Det Norske Måltid. Både Østfold og Hedmark stakk av med hver sin pris for henholdsvis Årets Produkt og Årets råvare fra land!

Gratulerer så mye til Crème brûlée fra Ek Gårdskjøkken og Ytrefilet av hjort fra Løiten Hjorteoppdrett. Vi er stolte over å kjenne så dyktige produsenter, og vi har tro på at riktig kompetanse er en viktig parameter for å lykkes!

På nyåret drar vi i gang med nye kurs og arrangementer. Meld deg på tidlig. Enkelte tilbud er veldig populære og fylles raskt opp!

Meld deg på:

Hvordan lykkes med nye produkter – spesielle utfordringer knyttet til innovasjon, distribusjon og markedsadgang.

Ås, 27. januar 2010. Arrangeres av Nofima Mat. Se vedlagte informasjon.

HACCP i små bedrifter

Folldal, 28. januar 2010. Arrangeres av Nofima Mat i samarbeid med "de blå fjella". Se vedlagte informasjon.

Nisjenett III – Trygg mat – mitt ansvar!

1. samling i februar 2010, 2. samling i mai 2010. Nettverket er relevant for småskala kjøttbedrifter. Arrangeres av Nofima Mat i samarbeid med Hanen. Se vedlagte informasjon.

Praktisk kjøttproduksjonskurs – produksjon av pølser, kaker og posteier

Ås, mars 2010. Arrangeres av Nofima Mat. Se vedlagte informasjon.

Tilbudet av kurs, seminarer og nettverk gjennom Kompetansenettverket er skreddersydd for målgruppen. Vi samarbeider med mange aktører i ditt lokale miljø, og Styringsgruppen i Region Øst bidrar til god forankring i våre fylker.

Meld gjerne fra om behov for kompetanseheving, så skal vi forsøke å tilrettelegge for et godt tilbud! Husk også på muligheten for besøk gjennom Besøksordningen, der du kan få råd om nettopp dine utfordringer og dine behov!

For nærmere informasjon om tilbudet fra Kompetansenettverket kan det være lurt å følge med på hjemmesiden www.nofima.no/arrangement eller å ta kontakt med stine.alm.hersleth@nofima.no, tlf 64 97 03 20.

Kompetansenettverket Region Øst og Nofima Mat ønsker dere en riktig god jul, og et godt og innholdsrikt nytt år!

Med hilsen

Stine Alm Hersleth

Prosjektleder for Region Øst

Crème Brûlée til terningkast

Ek Gårdskjøkken gikk seirende ut av kåringen Norges beste matprodukt 2009.

Lovordene fra juryleder og tidligere kokkeverdensmester Bent Stiansen kunne ikke vært bedre. "Denne desserten er så god at den ville ha gitt sekser på terningen på hvilken som helst restaurant", sier en begeistret Bent Stiansen, som selv er en mangeårig innehaver av en Michelin-stjerne.



Foto: Kjell J. Wenck / Nofima Mat



Foto utlånt av Ek Gårdskjøkkent

Eggene er flaskehalsen

Ingrid og Joar Ek driver sin virksomhet fra slektsgården Gjølberg Gård i Onsøy nær Fredrikstad. De har utviklet en serie ferske og naturlige puddingdesserter, helt uten tilsetningsstoffer. Basisen i dessertene er de økologiske eggene fra gårdens egne frittgående høns.

- I dag ligger årsomsetningen stabilt på 12-13 millioner og vi har en grei inntekt fra virksomheten. Vi har ingen problemer med å få solgt dessertene. Begrensningen nå er råvarene. Vi trenger rett og slett flere egg, men ut fra dagens konsesjonsordninger er det ikke mulig å skaffe flere egg fra egen produksjon, sier Joar Ek.

Han fortsetter med å fortelle at neste steg er å bygge opp en franchiseordning på eggkonseptet.

- Eggene er vår viktigste råvare og her er det ikke mulig å kompromisere uten at det går utover kvaliteten. Vi trenger derfor tilgang på egg fra andre produsenter som følger våre helt spesielle krav til eggproduksjonen - med frittgående, vegetabilsk forede høns.

Kontaktnettets avgjørende for å lykkes

- Våre største utfordringer har vært knyttet til markedsføring, distribusjon og logistikk. Spesielt er distribusjonen en utfordring for ferske varer. Slik jeg ser det er det viktig å bruke nettverket til å skaffe seg kontakter også på områder som ligger utenfor ens eget fagfelt. Vi har selv bygget opp kontaktpunkter ved hjelp av nettverk, sier Joar Ek.

Ek Gårdskjøkken har hatt flere samarbeidsprosjekter med Nofima Mat. Det startet med hjelp til videreutvikling av karamellpuddingen i 2001. Den gang, i forbindelse med et SPIN-prosjekt, samarbeidet de med både Matforsk og Norconserv (de to forskningsinstitu-

sjonene som nå utgjør Nofima Mat). Det fortsatte med et prosjekt om logistikk og distribusjon, deretter med bistand i arbeidet med å utvikle holdbar emballasje og med deltakelse i kompetansenettverket.

Ek Gårdskjøkken har også fått veiledning innen HACCP, og i dag behersker de kvalitets- og hygieneprikkene så godt at de selv deler sine erfaringer i ulike kurs og nettverk.

Verdiskapingsprogrammet for mat

- vekstfinansiering 2009

Er du matforedler og har ambisjoner om å vokse? Da kan du søke Innovasjon Norge om økonomisk støtte til å gjennomføre vekstplanene.

Du kan søke om støtte til å dekke:

- Lønn, arbeidsgiveravgift og sosiale kostnader
- Renter på eksterne lån
- Utgifter til leie av produksjonsutstyr og lokaler
- Konsulentbistand og utgifter til tjenester av juridisk eller administrativ karakter
- Energikostnader, vann, oppvarming, skatter/avgifter (dog ikke mva, selskapsskatt eller miljøskatter) samt administrative gebyrer
- Kapitalbinding i varelager
- Andre relevante utviklingskostnader innenfor det ordinære Verdiskapingsprogrammet for mat.

For å kunne søke støtte må dere sysselsette minimum ett årsverk, omsette for minimum én million og ha en målsetning om å øke omsetningen minst 30 prosent i løpet av tre år.

Støtten gis som tilskudd og er maksimalt én mill kr i løpet av en treårsperiode. Inntil 75 prosent av godkjente kostnader kan dekkes av støtten. For øvrig gjelder som vanlig EØS-regelverket for statsstøtte.

Ønsker du mer informasjon: www.innovasjon norge.no

Trygg produksjon med HACCP

For alle som håndterer mat profesjonelt er det avgjørende at maten ikke påfører sykdom hos de som spiser den. Derfor krever norske myndigheter at produsenter har rutiner for å sikre matproduksjonen sin.

- Til alle dere som sitter på gjerdet og venter på det nye regelverket. Start det nye året med å ta et grep om mattrygghet og kom i gang med HACCP-arbeidet! Dette sier kursansvarlig Berit Foss Hille ved Nofima Mat, som nylig holdt et kurs for småskala matprodusenter på Ås. - Det nye regelverket gir dere som er bedriftsledere klart ansvaret for at maten dere produserer er trygg. Vi har mange gode eksempler på at småskalabedrifter får dette til på en god måte som oppfattes som nyttig for bedriften. Som en tilleggsgevinst gir ofte arbeidet med HACCP ny kunnskap om egne produkter og egne prosesser.

HACCP-metoden er aktuell ved innføring av hygiene-pakken, som er betegnelsen på EUs regelverk for næringsmiddelhygiene som snart blir innført i Norge. Metoden inngår også som krav i matstandarder som ISO 22000 og BRC (British Retail Consortium). HACCP står for Hazard Analysis and Critical Control Point.

Ved bruk av HACCP kan man på en systematisk og analytisk måte forebygge at noe går galt. Metoden består i å identifisere faktorer for risiko og deretter finne egne kritiske styringspunkter i produksjonsprosessen for å sikre trygge produkter. Man flytter fokus fra kontroll av sluttprodukt til styring i produksjonsprosessen.



Foto: Studio Dreyer-Hensley /Opplysningskontoret for kjøtt

Nofima Mat arrangerer kurs og kan bidra som rådgivere inn i bedriftenes eget HACCP-arbeid.

Kontakt: Berit Foss Hille,
berit.foss.hille@nofima.no, tlf. 64 97 01 73

3 PÅ KURS



Foto: Mette Risbråthe /Nofima Mat

Helge Frøvik
Askim frukt- og bærpresseri
Gjennom kompetansenettverket for småskala matproduksjon fikk jeg tilbud om å delta på dette kurset. Askim frukt- og bærpresseri har i dag HACCP-planer for rapsoljen, men vi har ikke for de andre varegruppene. Vi har en del grunnkunnskap, men vi trenger kjøtt på

beinet. Etter kurset blir det viktig å implementere planene i bedriften vår. Vi kommer til å sette ned en gruppe på 2-3 personer, som skal utarbeide HACCP-planer for hver produksjonslinje hos oss. Ved å jobbe sammen i team er vi sikre på at alle ledd i produksjonsprosessen kommer med i planen.



Foto: Mette Risbråthe /Nofima Mat

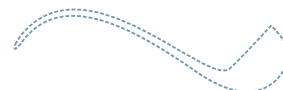
Peter Aronsen
Stange gårdsprodukter
HACCP-kunnskap kan en ikke lese seg til. Til det trenger vi kompetanse som den Nofima Mat besitter. Hos oss har det vært endringer i staben. Jeg jobber som daglig leder, og vår produksjonssjef har sluttet. Det vil derfor være jeg

som har ansvaret for å holde HACCP-rutinene vedlike i vår bedrift. Vi er en 20 år gammel bedrift, som har hatt 40 % vekst de siste årene. Vi leverer varer blant annet til dagligvareforretninger, og trenger HACCP for å bli godkjent som leverandør i henhold til IK-Mat.



Foto: Mette Risbråthe /Nofima Mat

Eva Bang
Økologisk lammeprodusent
Jeg har som mål å videreutvikle meg til å bli en småskala matprodusent, og levere produkter direkte til restauranter og hoteller. Jeg produserer økologisk lammekjøtt, og har lyst til å produsere spesialprodukter, som for eksempel lammekarré. Det nye for meg er at pakking og distribusjon gjøres av oss. Derfor er dette kurset helt nødvendig for meg. Mye har falt på plass for meg i løpet av dette kurset. Jeg ser helheten i min produksjon og jeg får en påminnelse på hvor stort ansvar det er å være en matprodusent.



Dette er Kompetansenettverket for småskala matproduksjon

Små matbedrifter med inntil 10 ansatte kan få tilbud om hjelp for å lykkes med videreutvikling og verdiskaping. Norge er delt inn i fem Kompetansenav som tilbyr kurs, seminarer, nettverk, studieturer, hospitering og besøk som er tilpasset bedriftenes behov.

Du finner aktuelle tilbud på ditt regionale Kompetansenavs hjemmeside. Hvilket fylke du bor i avgjør hvilket Kompetansenav du tilhører og som det er mest naturlig å ta kontakt med. Tilbudene er imidlertid tilgjengelig for alle uavhengig av hvor du holder til.

Besøksordningen

Gjennom Besøksordningen kan du få tilbud om et gratis besøk av en aktuell rådgiver inn i din egen virksomhet. Det kan være en person fra et matfaglig miljø eller annet basert på det behovet du måtte ha. I løpet av besøket kan det utføres noe konkret arbeid i tillegg til rådgivning og en enkel analyse for å kartlegge dagens situasjon, potensialet og behov. Rådgiveren skal også kunne vise vei til andre kompetansemiljøer og mulige offentlige virkemidler basert på ditt behov.

Vi har mange gode eksempler på små matprodusenter som har fått verdifull bistand innenfor områder som:

- Produktutvikling
- Prosessutvikling
- Testproduksjon av nye produkter
- Holdbarhet og hygiene
- Regelverkskrav og kundekrav
- Markedsføring og merkevarebygging
- Design
- Distribusjon
- Priskalkulasjon
- Bedriftsutvikling og strategier

Enkelte virksomheter kan også få tilbud om videre oppfølgingsprosjekt med en kostnadsramme på inntil 30 000 kroner med en egenandel på 20 %.

Kompetansenettverket er en del av Innovasjon Norges Verdiskapingsprogram for mat innen landbrukssektoren. Dette er en politisk satsning for å stimulere til lønnsomhet ved mangfold av landbruksprodukter med høy kvalitet og en merverdi i markedet.

Foto: Kent André Svensson / Nofima Mat



De fem Kompetansenavnene

Bioforsk Nord Holt

Navet i Nord-Norge (Finmark, Troms og Nordland)
Postboks 2284 Tromsø
Kontakt: Hilde Halland, tlf. 92 07 10 08
hilde.halland@bioforsk.no
www.bioforsk.no/matnett

Mære Landbruksskole

Navet i Midt-Norge (Trøndelagsfylkene og Møre og Romsdal)
7710 Sparbu
Kontakt: Tove Hatling Jystad, tlf. 74 17 04 30
tove-hatling.jystad@ntfk.no
www.maere.no

Sogn Jord og Hagebruksskule

Navet i Vest-Norge (Hordaland og Sogn og Fjordane)
5745 Aurland
Kontakt: Aud Slettehaug,
tlf. 47 37 57 39
aud.slettehaug@sfj.no
www.kompetansenavet.no

Nofima Mat

Navet i Øst-Norge (Hedmark, Oppland, Oslo og Akershus, Østfold, Vestfold, Buskerud og Telemark)
Osloveien 1, 1430 Ås
Kontakt: Stine Alm Hersleth, tlf. 64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no
www.nofima.no/mat/bedriftshjelp

Nofima Mat

Navet i Sør-Norge (Aust-Agder, Vest-Agder og Rogaland)
Postboks 327, 4002 Stavanger
Kontakt: Aase Vorre Skuland tlf. 51 84 46 00
aase.vorre.skuland@nofima.no
www.nofima.no/mat/bedriftshjelp

Nasjonal koordinator for Kompetansenettverket er:

Therese Hagtvedt, Nofima Mat
tlf. 64 97 03 31,
therese.hagtvedt@nofima.no

Kontaktperson hos Innovasjon Norge er:

Knut Saxebøl,
knut.saxebol@innovasjon norge.no.
www.innovasjon norge.no