

Støtte til produktutvikling

4.november 2011

Rådgiver/ prosjektleder Berit Foss Hille

Nofima AS

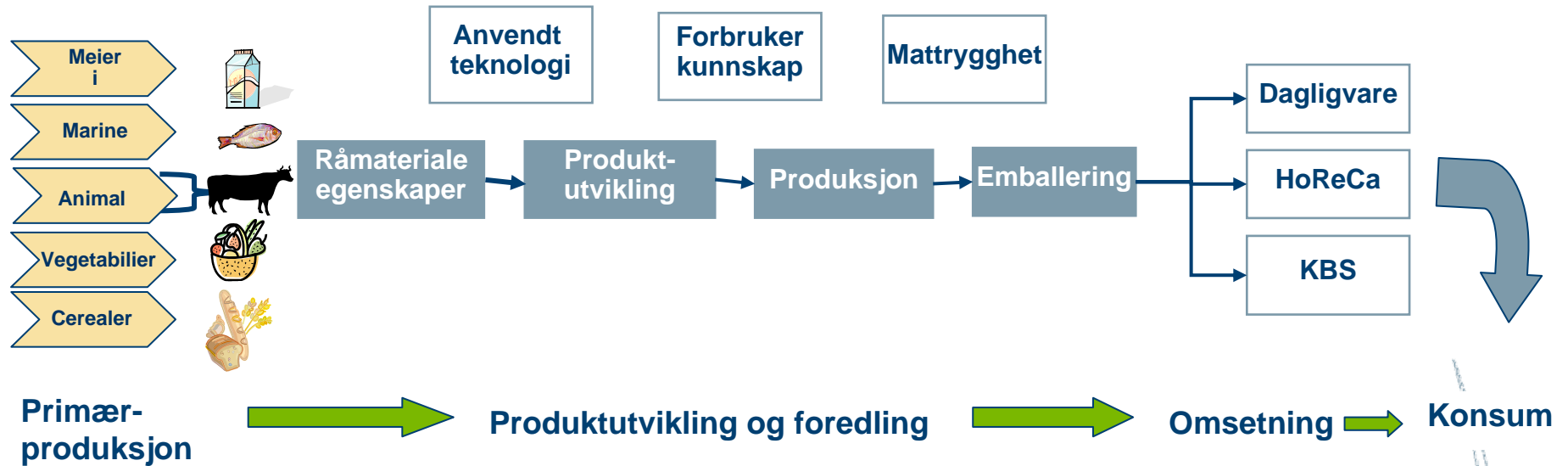
Fakta om Nofima

- Etablert 1. januar 2008
- Omfatter tidligere Akvaforsk, Fiskeriforskning, Matforsk og Norconserv
- Målgrupper: Matindustrien og akvakultur- og fiskerinæringen
- Antall ansatte: ca. 475
- Omsetning 2010: 464 mill NOK
- Hovedkontor i Tromsø
- Eiere:
 - Staten ved FKD 56,8%
 - Stiftelsen for landbrukets næringsmiddelforskning 33,2%
 - Akvainvest Møre og Romsdal: 10 %



Nofima driver forskning og teknologioverføring i verdikjeden fra råvare til konsum

-Tverrfaglige team løser oppgavene i et helhetsperspektiv



Kompetansenettverk for lokalmatproduksjon

- Et tiltak under ”Utviklingsprogram for lokale matspesialiteter fra norsk landbruk”
”Lokalmatprogrammet”
- Målgruppe
 - Små matprodusenter og små næringsmiddelbedrifter med inntil 10 ansatte
- Kompetansenettverket driftes gjennom fem regionale nav/regioner

Kompetansenettverk for lokal matproduksjon

Opprettet i 2002 med 5 Regioner

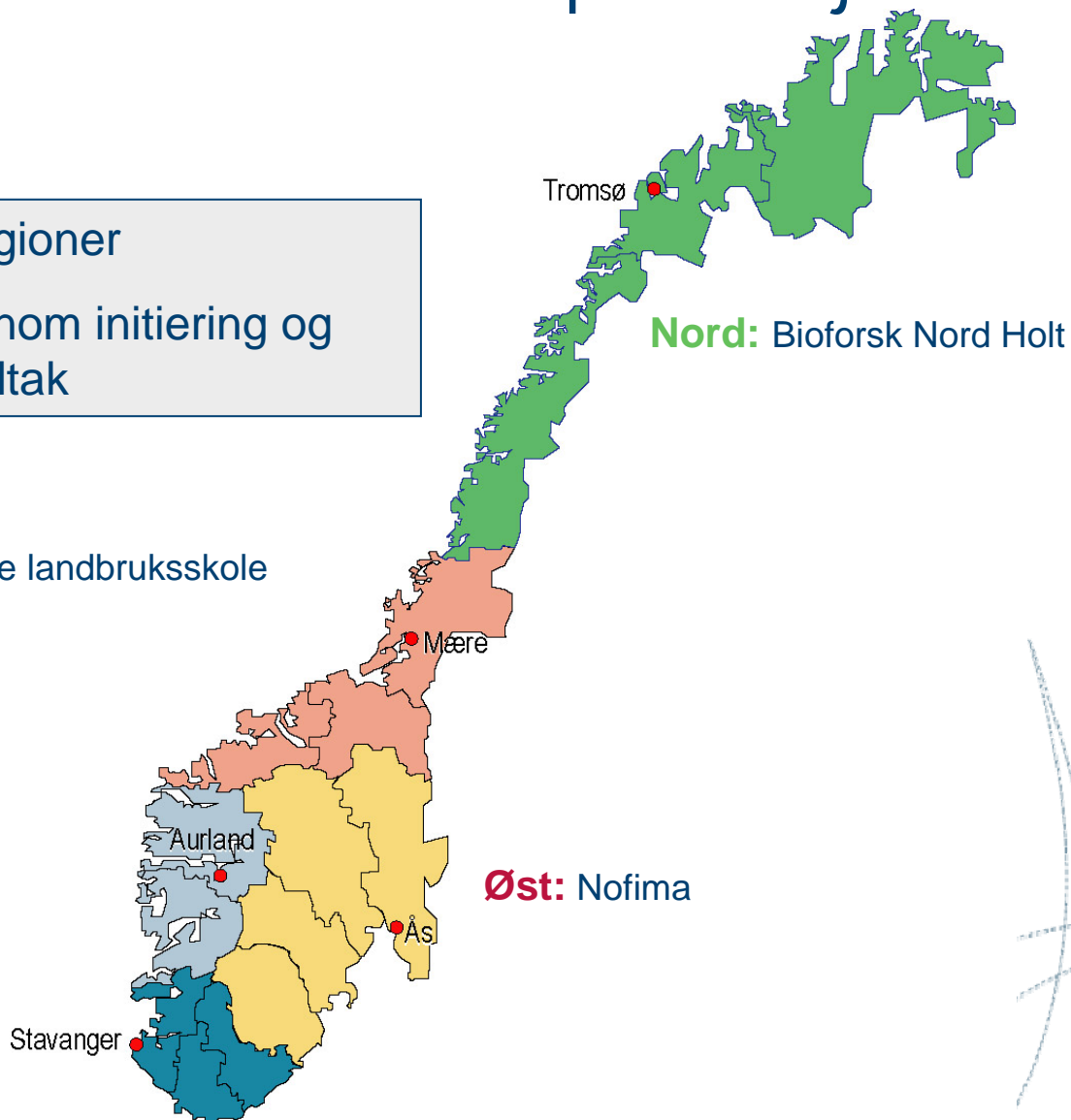
Mål: Økt verdiskaping gjennom initiering og formidling av kompetansetiltak

Midt: Mære landbruksskole

Vest: Sogn jord- og hagebruksskole

Øst: Nofima

Sør: Nofima



Hovedaktiviteter Kompetansenettverket Region Øst

Hovedaktiviteten til navet i øst er :

- Kurs/seminarer
- Besøksordning med mulighet for oppfølgingsprosjekt
- Henvisninger til andre kompetansemiljøer og kobling mot andre virkemidler f.eks Økologiprogrammet, Designprogrammet

www.nofima.no/mat/bedriftshjelp



Unik Henvisningskompetanse

Innovasjon Norge Hovedkontoret er oppdragsgiver

Styringsgruppe:
Innovasjon Norge,
Fylkesmannens
matkontakter,
Hanen



Matkontaktene:



Hanen
Fylkesmannen
Innovasjon Norge
Fylkeskommunen

Samarbeid med:

Kompetansemegling,
Økologiprogrammet



Matmerk



TI UMB

Kulinarisk
Akademi

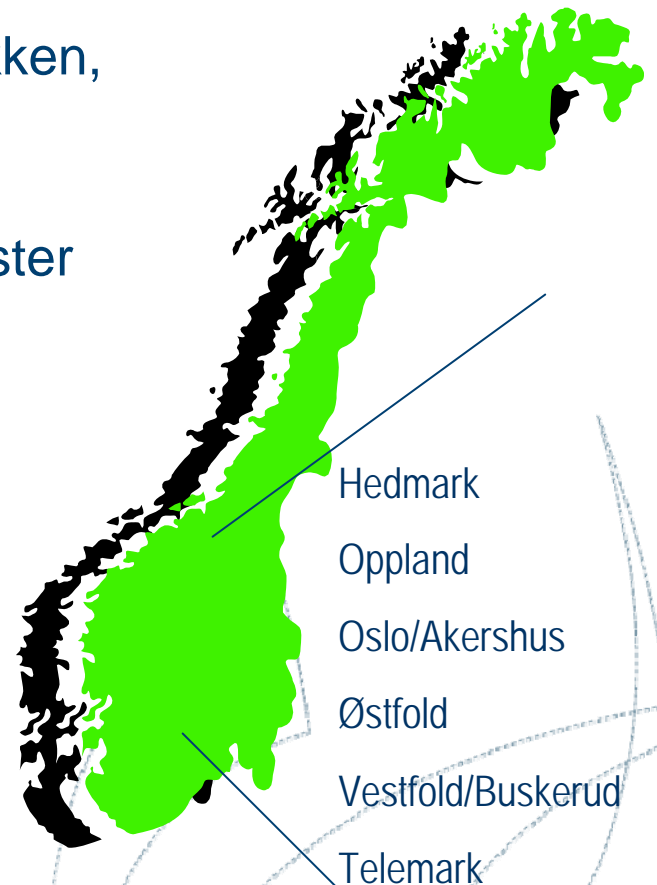
Inkubatorer

+ +



Besøksordningen

- Tilbud om gratis besøk av matfaglig kontaktperson. Skreddersydd hjelp fra meieristen, baker`n, pølsemaker`n, kokken, bedriftsrådgiveren osv
- Egen Besøksordning for markedstjenester f.o.m. 2011 i regi av Matmerk
 - ”utvikling i praksis, der og da”
- Mulighet for å søke Oppfølgingsprosjekt gjennom IN



Kurs/arrangementer noen eksempler

- Økonomikurs
Kalkulering og prisfastsetting – forutsetninger for lønnsom drift
- Teknologikurs:
 - Videreforedling av frukt og bær
 - Ost og meieri
 - Baking med surdeig
 - Praktisk kjøttproduksjon
- HACCP kurs for småskalaprodusenter og små serveringsbedrifter
- Markedsføring, merkevarebygging og design
- Miniseminarer der produsentene møtes
- Nisjenett – nettverk for små lokalmatprodusenter



Nyhetsbrev, desember 2010

Desember er virkelig en måned der vi får vist frem Østlandet på Menyene! Mange dagbladvettbukkler legger ekstra trykk på varer fra lokale matprodusenter denne måneden, og mengdene av julemerker rundt om i regionen gjør dagene veldig hektiske for dem. Julemerkene er en viktig sagnema, og ikke minst et fantastisk utstillingsvindu for matbutikken i norsk landskaf. Julemerkene på F&H-plassten i Oslo og Bondess Market over hele ostlandsregionen er gode eksempler på dette.

Østlandet på Menyene viser seg oggå gjemte frem internasjonalt. I januar 2011 skal Norge delta for 24. gang på mat og resepsjonens Grüne Woche i Berlin. Mat- og resepsjonsbedrifter i Oslo, Akershus, Østfold og Vestfold reiser sammen til Berlin for å markedsføre Ostlandsregionen. Her er flere oppgaver at gode mat- og resepsjonsbedrifter kommer fra Østlandet!

Meld deg på:

Praktisk kjøttproduksjonskurs – produksjon av pelles, kaker og postolter
Sjøløst, 11. - 12. januar 2011. Kursen arrangeres i samarbeid med Nofima Mat og Dyrskaf n Arrangement. Påmelding innen 15. desember. Se vedlagte invitasjon.



Merkevarebygging, markedsføring og design som strategisk virkemiddel.
Oslo, 13. januar 2011. Temadagen arrangeres i samarbeid med Svalder DA. Påmelding innen 3. januar. Se vedlagt invitasjon.

Hvordan bake gode kaker
Ås, 18. - 19. januar 2011. Kursen arrangeres i samarbeid med Nofima Mat. Påmelding innen 3. januar. Se vedlagt invitasjon.

Grüne Woche 2011
Berlin, 21. - 30. januar 2011. Arrangeres av Landbruks- og Melddepartementet.

Kalkulering og prisfastsetting, forutsetninger for lønnsom drift
Sjøløst, 27. januar 2011. Arrangeres i samarbeid med teknologisk institutt. Påmelding innen 15. januar. Se vedlagt invitasjon.

Interfartskurs i ysting av rå mjølk
Aurland, 24. - 28. januar 2011. Kursen arrangeres av Sogn Jord- og hagebruksstiftelsen. Påmelding innen 20. desember på e-post: gju@jrd.no eller tlf 57 63 26 30. For ytterligere informasjon se: www.sogn.no/interfartskurs

Speed-date "Kunnskap for vekst" en kontakttarena for lokalmatprodusenter
Ås, 31. januar 2011. Arrangeres av Kompetansesettverket Region Ost. Arena for laglig pålytt og mulighet for speed-date med lagtmiljøer du trenger for å nå kunder med din bedrift. Berre informasjon se: www.nofima.no/arrangement nett over nyttet!

Har du muligheten for Beskjordning der du kan få råd om nettopp dine utfordringer og dine behov?

Det er lurt å legge med på hjemmesiden www.nofima.no/mat/arrangement. Ved spørsmål, ta kontakt med stine.alm.henseth@nofima.no tlf 64 97 03 20.

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

Med hilsen
Stine Alm Henseth
Prosjektleder for Region Ost



Nyhetsbrev, desember 2010



Nofima - Brødbaking - ulike prosesser - Windows Internet Explorer

http://www.nofima.no/mat/kurs/2011/09/brødbaking-ulike-prosesser

File Edit View Favorites Tools Help

Google Search More >> beit.f... Options...

Kurs Brødbaking - ulike prosesser Del: Search Ask Facebook Listen to music Amazon YouTube 8° Trondheim, Norway Options

Favorites Suggested Sites Free Hotmail Web Slice Gallery

Nofima - Brødbaking - ulike prosesser

Kurs

Brødbaking - ulike prosesser

Del: f t x

Nøkkeldata

Sted	Nofima, Osloveien 1, Ås
Pris	Kr 1800,- (inkl. kursmateriell, lunsj og kaffe/te).
Startdato	8. november 2011
Sluttdato	9. november 2011

To dagers praktisk kurs i brødbaking med ulike prosesser. Teori vil danne grunnlag for større forståelse av bakeprosessen og hva som er mulig å få til med ulike metoder.

I den praktiske gjennomgangen vil vi bake med natthev, samt ulike melkombinasjoner. Produksjonen vil foregå med alminnelig bakeriutstyr og steikingen i tralleovn og hertovn med steinhert.

MÅL
Gi deltakerne grunnleggende kunnskap om gjeldende bakeprosesser.

MÅLGRUPPE
Lokale produsenter som har brød på sortimentet.

KURSINNHold

- Teori om ulike metoder
- Forberedelser natthev
- Presentasjon av bakverk som skal bakes
- Baking

Baking vil foregå gruppevis. Grupper dannes etter interesse og behov. Mulighet for å prøve ut egne resepter innenfor kursets tidsramme. Deltager tar med eget arbeidstøy.

KURSANSVARLIGE
Nofima AS v/Baker- og konditormester Hans Helge Raae Olsen, og baker og konditor Kent A. Svensson.



Kontaktperson

 **Hans Helge Raae Olsen**
Baker- og konditormester
Tlf: +47 64970121
Mobil: +47 950 84 112

 **Solveig Le Divenah**
Sekretær
Tlf: +47 64970481

 **Kent André Svensson**
Baker
Tlf: +47 64970461
Mobil: +47 928 45 807

Vedlegg

-  Kursinvitasjon

Tilhørende program

- Kompetansenettverk for småskala matproduksjon

Forskningsområde

- Baking
- Bakeriet

Internet 100%

Tegne Autofigurer

Markedsorientert produktutvikling: Økologiprogrammet

Avtale med Statens Landbruksforvaltning (SLF)

- Handlingsplan for hvert år godkjennes av SLF

Målgruppen:

Primærprodusenter og næringsmiddelbedrifter som enkeltvis eller i samarbeid ønsker å utvikle økologiske produkter for nasjonal og eller lokal omsetning, herunder omsetning fra eget utsalg.

Innhold:

- Besøksordning, ca 10 besøk pr år
- Produktutviklingsprosjekt, ca 12 prosjekter pr år
- Økodag/temadag
- HØ – Handelens Øko-nettverk

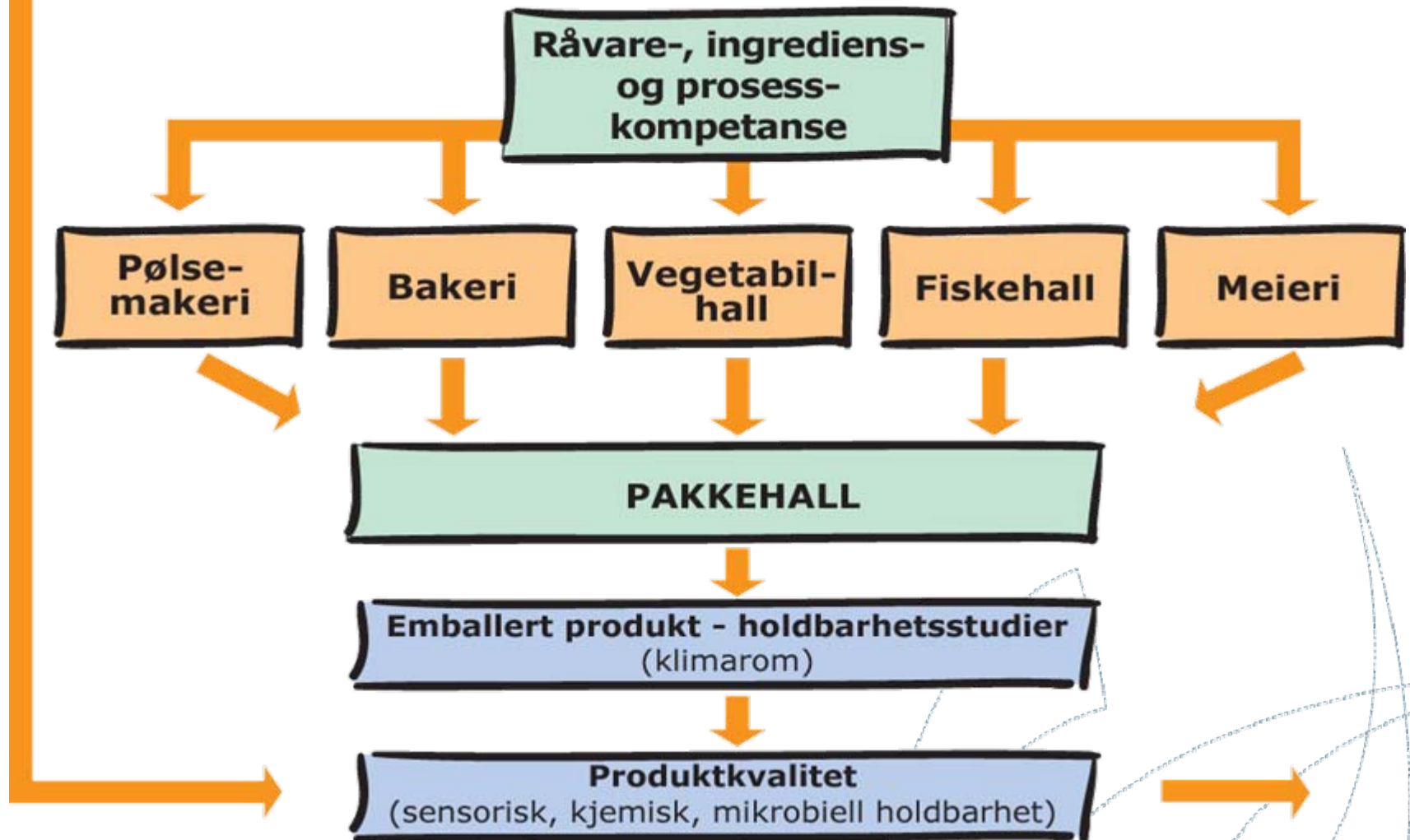
www.nofima.no/mat/bedriftshjelp/



Markedsorientert produktutvilking

- Besøksordning:
 - Lavterskeltilbud til økologiske produsenter
 - Veiledning og bistand
 - Ca 10 besøk / år, inntil 2 dagsverk
- Produktutviklingsprosjekter
 - Veiledning, reseptoptimaliseringer og prøveproduksjoner
 - Ca 15 prosjekter årlig
- Handelens Øko-nettverk
 - hensikt: fremme økologi på agendaen innen varehandel i Norge og internt i organisasjonene.
- Økologifagdag

MARKEDSORIENTERT PRODUKTUTVIKLING



Fra etablering til internasjonal forskning - et sett virkemidler som virker



Matprodusent



FoU institutt

Lavterskel - oppsøkende

- Kompetansenettverk for småskala matproduksjon
- Besøksordning økologi
- Kompetansemegling

Utvikling i nettverk

- Produktutviklingsnettverk
- Småbedriftsprogrammet

Bedriftsspesifikke utviklingsprosjekt

- IN/VSP; Økologi

Forskningsprosjekter

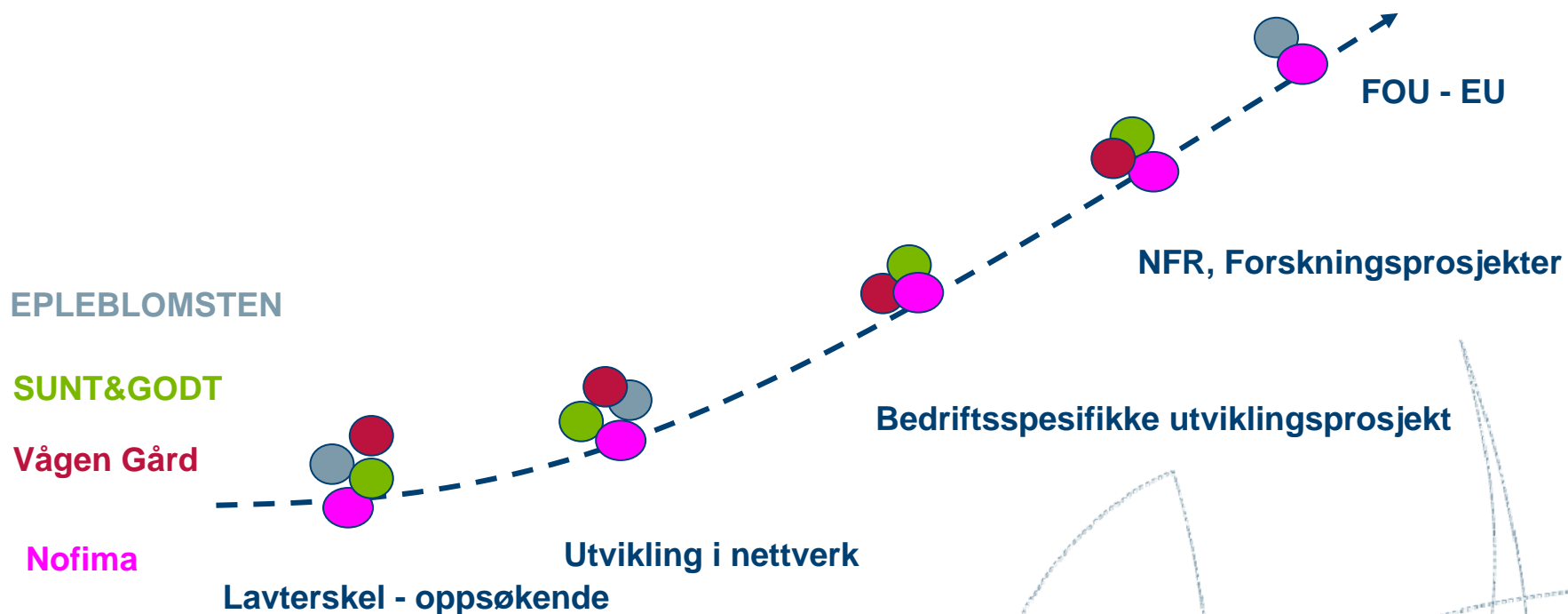
- NFR, NICE

FOU - EU

Involveringsmodellen



Fra etablering til internasjonal forskning - eksempler fra økologiske bedrifter



Involveringsmodellen

Takk for oppmerksomheten!

www.nofima.no/mat/bedriftshjelp

