



# Utviklingsverkstad for lokalmatprodusentar frå fjellregionen

## Ynskjer du å utvikle bedrifta di vidare?

Har du tankar og idear det kunne vore fint å diskutere med andre? Målet for verkstaden er at verksemda di skal få hjelp til å kome vidare i utviklingsarbeidet. Lokalmatverksemdar, forskarmiljø og verke-middelapparat skal løyse utfordringar i lag.

**Stad:** Radisson Blu Beitostølen Resort

**Dato:** 5. april, 2022

**Tidspunkt:** Kl. 9.00 - 16.00

Kaffiprat frå kl. 9.00, møtestart kl. 9.30

Vi inviterer verksemdar frå Gudbrandsdalen, Nord-Østerdalen og Valdres. Fjellnettverket er samarbeidspart og vil gjennomføre liknande verkstader også i andre regionar.

## Du vil møte:

- Ekspertar frå matforskningsinstituttet NOFIMA og forbruksforskningsinstituttet SIFO ved OsloMet
- Rådgjevarar frå næringshagar, statsforvaltaren i Innlandet, kompetansemeklarar, Innovasjon Noreg og Innlandet fylkeskommune
- Andre lokalmatprodusentar frå fjellregionen

## Påmelding innan 15. mars

Registrer påmeldinga og meld deg på eitt av temaa her:

<https://forms.office.com/r/T8483cgwGX>

Ta kontakt med [tone@valdres-nhage.no](mailto:tone@valdres-nhage.no) om du har spørsmål til påmeldinga.  
**Deltakaravgift: kr. 350 per person** (inkluderer kaffimat og lunsj).

Scan QR-kode  
for påmelding



Sjå  
også  
Side 2





### På utviklingsverkstaden vil du:

- Få hjelp til å definere utfordringar i eiga verksemd
- Arbeide saman for å løyse utfordringar
- Få bistand frå ulike aktørar og avtale vidare framdrift
- Arbeide i nettverk med andre lokalmatprodusentar som kan ha tips til utviklinga di

På utviklingsverkstaden vil vi jobbe med fire tema som er presentert under. Du vel det temaet som er mest interessant for utviklinga av verksemda di. Kryss av for ønskt tema i påmeldingsskjemaet.

### Tema 1: God emballering som bevarer produkta og bidreg til sal

Emballering skal bidra til at maten held seg lengre. Plast er oftast løysinga for å god haldbarheit og vern for produkta, men har nokon utfordringar. Kva emballering vil fungere i framtida?

- Berekraft og klima
- Bevarer smak og produkt
- Utsjåande og design

### Tema 2: Produksjonsprosessar

Matproduksjonen i fjellet bygger på bruk av natur og tilgjengelege ressursar i nærområda. Endringar i klima og andre miljøutfordringar påverkar tradisjonelle produksjonsmetodar.

- Kva for metodar er truga?
- Korleis kan me ivareta gamle teknikkar og likevel sikre at produksjonen blir effektiv og kvaliteten på produksjonen god
- Auke i produksjonen – mindre handarbeid og meir industri

### Tema 3: Produktutvikling

Matproduksjonen i fjellet er i hovudsak basert på råvarer frå storfe, geiter, sau, fisk, vilt, bær- og grønsakproduksjon. Tradisjonelt har dette vore viktige ressursar i kosthaldet til nordmenn, men det er i endring. For å møte nye ynskje frå forbrukaren, må verksemdar i fjellområda vere innovative og nyskapande i produksjonen sin.

- Treng me heilt nye produkt?
- Kan me gjere endringar på eksisterande produkt?
- Korleis blir produkta lagra, foredla, framstilt for marknaden?

Sensoriske problemstillingar: Korleis produkta ser ut, smaker, konsistens osv.

### Tema 4: Mathistorie

Styrke konkurransekrafta til produsentar i fjellet gjennom å formidle historia om berekraftig bruk av naturressursane, kultur, tradisjonar og produksjon i fjellet. Korleis kan produsenten auke verdiskapinga si ved å fortelje og synleggjere historia til lokalmaten.

- Årstider, roller som maten kan ha, ulik mat til ulike høgtider
- Korleis lykkast med å få fram historia til produkta
- Korleis bruke ressursane, produksjon av råvarer, konservering av mat, ta vare på mat, tradisjonar rundt maten gjennom året

### Samarbeidspartar:



**VALDRES**  
Natur- og Kulturpark

Valdres   
Næringsshage



FJELLNETTVERKET



Statsforvalteren i Innlandet