



Foto: Eva Narten Høberg, NIBIO

Bærekraftige matopplevelser

Velkommen til et samlingsbasert kurs som går over 3 samlinger:

1. **Samling: 11 – 12 oktober**
2. **Samling: 26 – 28 oktober**
3. **Samling: 7-9 november**

Sted: Mosjøen vgs. Avdeling Marka
Pris: 6000 kr (for alle tre samlingene)
Antall deltagere:

Påmelding til: pertor@vgs.nfk.no
Påmeldingsfrist: 1. oktober

Arrangør: Nordnorsk kompetansesenter MAT v/Mosjøen vgs. i samarbeid med kompetansenettverket for lokalmat i nord



Praktisk informasjon:

Ved påmelding: Oppgi organisasjonsnummer, kommunen, navn på bedrift og deltaker og fakturaadresse. Påmeldingen er bindende og faktura sendes.

I løpet av samlingene vil du lære om hvordan lokalmat henger sammen med bærekraftsprinsippene, og hvordan du kan formidle denne innsikten videre, med fokus på bruk og foredling av lokale råvarer..

Kurset passer både for lokalmatprodusenter som vil lære mer om bærekraftig matproduksjon, og serveringsbedrifter som ønsker å tilby bærekraftige matopplevelser.



1. **Samling: Mat langs historielinjen**
2. **Samling: Matproduksjon og råvarer fra norsk natur**
3. **Samling: Konservering og foredling**

Du vil lære både gjennom teori, praktiske øvelser og besøk hos serveringsbedrift. Ta kontakt med Per Teodor Tørrissen (pertor@vgs.nfk.no) for mer informasjon om kurset.

Kompetansenettverkene er en del av Landbruks- og Matdepartementets satsing på lokalmat og grønt reiseliv.

NORD: NIBIO
Frødis Gillund
94 86 22 25
froydis.gillund@nibio.no

MIDT: Mære Landbruksskole
Elisabeth Tronstad
95 59 43 32
Beth.tronstad@trondelagfylke.no

VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule
Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfn.no

SØR: Nofima
Aase Vorre Skuland
45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST: Nofima
Stine Alm Hersleth
64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no