



**MATARENA
KOMPETANSENETTVERK**

**PROGRAM
2019**

MAT  ARENA



INVITASJON

MATARENAS KOMPETANSENETTVERK FOR LOKALMATPRODUSENTER

Vi har gleden av å invitere lokalmatprodusenter i Vestland til MATARENAS LANGSIKTIGE KOMPETANSENETTVERK.

Over 30 lokalmatprodusenter deltar i dette nettverket, og vi startet opp med kompetansesamlinger og workshops i 2018. Nå er vi klar for et spennende nytt kunnskapsår med faglig påfyll, inspirasjon og gode møteplasser!

- Du som inviteres med i programmet ser vi at har en vilje og evne til å satse
- Du har et ønske om å utvikle deg i takt med markedet
- Du verdsetter faglig forretningsmessig påfyll og
- Du ønsker å knytte gode kontakter med kokker, andre lokalmatprodusenter og mataktører i bransjen

Det faglige påfyllet skal bidra til både **økt verdiskapning og profesjonalisering av din bedrift**, du skal bli **inspirert** og ikke minst få bygget spennende og nyttig **nettverk med både kokker, lokalmatprodusenter og mataktører fra hele verdikjeden.**

Dette er en langsiktig satsing, på tvers av ulike produktkategorier, og vi har ambisjoner om å også videreføre programmet og nettverket etter de tre første planlagte årene - på lik linje med hva vi har gjort for sjømatnettverket "Smak av kysten" som vi har drevet i over 12 år.

Stolt skal vi sammen øke verdiskapningen i distriktene, løfte matregionen og bygge matidentiteten her i vest gjennom økt kompetanse innen viktige forretningsmessige områder - marked, salg, distribusjon/ logistikk, økonomi og produktutvikling. Dette skjer i samarbeid med allerede etablerte kompetansemiljøer. **Velkommen med på denne kunnskapsreisen!**

Matarena AS er svært glad for tildeling av en langsiktig 3-årig støtte fra Hordaland Fylkeskommune, Fylkesmannen i Vestland og Sparebanken Vest.

Takket være god støtte til kompetanseprogrammet kan vi tilby DIN LOKALMATBEDRIFT deltakelse på kompetanseprogrammet til en svært gunstig pris.

Takk også til arbeidsgruppen som består av Odd Ohnstad i Haugen Gardsmat, Olav Bleie i Alde Sider, Gro Sveen i Svanøy Røykeri og Svein Egenberg i Eikenberg!

Om Matarena:

Matarena inspirerer, utvikler kunnskap og skaper møteplasser for å fremme bærekraftig lokalmat fra sjø og land. Selskapet er eid av Hordaland Bondelag, Samarbeidsrådet for landbruksorganisasjonene i Hordaland og Sogn og Fjordane, Hanen Vest og Bondens marked, Foreningen Smak av kysten, HMP Bergen. I over 12 år har selskapet utviklet og driftet sjømatnettverket Smak av kysten med kompetanse- og inspirasjonssamlinger, studieturer, utviklingsprosjekter mm. Smak av kysten har 85 medlemmer fra hele verdikjeden. I 2018 startet vi Matarenas kompetansenettverk for landbruket.

Kontaktinfo prosjektleder:

Ingerid Wembstad - ingerid@matarena.no - telefon 994 03 999

TRADISJON OG INNOVASJON = FREM TIDENS MAT

*Velkommen til årets store
inspirasjonssamling i Matarenas kompetansenettverk*

12. mars 2019 - Bergen

PROGRAM INSPIRASJONSSAMLING

Tid: Tirsdag, 12. mars 2019
Sted: Kokstadvegen 35B, 5257 Kokstad
- I Spesialgrossisten Troyes nye lokaler

Kl. 09.00 Kaffe, litt mat og mingling

Kl. 09.30 Velkommen v/ Alexandra K. Angell
Daglig leder, Matarena

Kl. 09.45 **Fortellingene om Norge -
med nasjonale konsepter på
mat, drikke og kultur**
v/ Ingrid Nernæs, merkevareansvarlig
Brand Norway, Innovasjon Norge

Vi har et stort potensial i å løfte frem
vår rike kulturarv, levemåte, mat og
drikke, verdier og holdninger – i tillegg
til den flotte naturen. Hvordan kan vi
sammen skape den norske merkevaren?

Kl. 10.10 **Vi har råvarer i verdensklasse**
Hvordan når vi forbrukeren med de nye
formene for kommunikasjon?
v/ Elise Landa, digital rådgiver, Færd

Ny teknologi og sosiale medier har
endret måten vi kommuniserer på.
Hvordan kan du som restaurant,
lokalmatprodusent, sjømatprodusent
eller fiskehandler ta eierskap over ditt
digitale omdømme?

Kl. 10.45 Smakspause

Kl. 11.00 **Verdien av en god historie**
v/Harald Osa, Bama, tidligere leder
Norsk Matkultur

Vi har råvarer, produkter og kokker i
verdensklasse men hvordan formidle
dette til gjesten? Harald Osa deler sine
erfaringer og tanker om mulighetene.

Kl. 11.35 **Brimiland, utvikling gjennom
samarbeid, hardt arbeid og god
mat**

Brimiland består av 6 firma som sam-
arbeider om gode opplevelser i vårt
«eget land» ved foten av Jotunheimen.
Gode natur- og matopplevelser og godt
vertskap er stikkord som vi er veldig
opptatt av. Med Arne Brimi som mentor
ser vi lyst på fremtiden.
v/ Harald Brimi og Yngve Eek Ottesen,
Brimiland

Kl. 12.00 Smakspause

Kl. 12.15 **Inspirasjonsforedrag med
Leif Sørensen og Gisli Matt**
Den legendariske færøyske kokken Leif
Sørensen og den unge fremadstormen-
de islandske kokken Gísli Matt kommer
til Bergen for å inspirere oss med
tradisjonelle færøyske og islandske
spesialiteter og fortelle om sitt unike
forhold til lokale råvarer fra sjø og land.
Leif Sørensen er grunnleggeren av
restaurant KOKS og en av kokkene
bak manifestet for det nye nordiske



kjøkken. Gísli Matt har tross hans unge alder vært med på å åpne to av Islands beste restauranter. Han jobber for gjøre Islendingene stolte av sin matkultur og bygger sterke relasjoner med småskala-produsenter og bønder.

Kl. 13.30 Lunsj fra sjø og land med inspirasjon fra Færøyene og Island. Sider frå Hardanger serveres i siderbaren

Kl. 14.30 **Hvordan lykkes inn mot restaurant- og hotell markedet.** Lokal mat og drikke skaper unike gjesteopplevelser og blir stadig viktigere for hotell- og restaurant markedet. Hvordan kan du som lokalmatprodusent lykkes best mulig i denne distribusjonskanalen?

Odd Ohnstad fra Haugen Gardsmat leder denne delen. Vi legger opp til en dialog med dere lokalmatprodusenter og Torstein Sperre i Scandic-kjeden, eier av Colonialen, Kjetil Widding hos Utne Hotel og innkjøper hos Søtt og Salt (driver også kantine). Alle disse representerer hotell/restauranter/kantine som satser på lokale råvarer. De vil gi deg gode innspill til hvordan du kan bli en best mulig leverandør til dem – i forhold til kvalitet, utvikling/sortiment, leverings sikkerhet og service.

Kl. 16.00 Slutt

Kl. 19.00 Felles middag på Restaurant 1877



Kl. 19.00 Felles middag på Restaurant 1877 – gled dere til en herlig 5 retters meny med fantastiske lokale råvarer og innovativ kokkekunst!
Spesialpris middag kr. 495,-
(Alle betaler hver for seg. Drikke kommer i tillegg).

Påmelding inspirasjon- og kompetansesamling:
Innen 20.2. til ingerid@matarena.no
Pris per deltaker 12.3.: kr. 295,-

Hvis noen trenger overnatting:
Spesialpris hos Hotel Zander K
Kr. 750,- enkeltrom, kr. 950,- dobbeltrom.
Oppgi ref. nr 4220177. Frist innen 1. mars

Takk til våre samarbeidspartnere:





Program 2019

Matarenas kompetansenettverk

Foto: Aga Sideri
Fotograf Øystein Haara

12. mars 2019 INSPIRASJONSSAMLING

- se info forrige sider

13. mars 2019 KUNDEREISEN FRA A – Å

Denne dagen skal vi samarbeide med PWC (Price Waterhouse Coopers) og nyte godt av deres kompetanse.

Tid: 8.30 – 16.00 (mingling fra 8.30 - 9.00)

Sted: PWC, Sandviksbodene 2a, 5025 Bergen

Vi lager et kart over kundereisen - både før og etter at de har valgt produktet ditt. Gjennom kundereisen har vi mulighet til å påvirke kundene – og helheten i hele verdikjeden er viktig!

Dere vil lære mer om:

- Viktigheten av helhetlig kommunikasjon på tvers av alle kanaler
- Kommunikasjonsteknikk
- Praktisk bruk av sosiale medier som kanal for kommunikasjon, salg og relasjonsbygging
- Ulike distribusjonskanaler/alternative måter å distribuere på.
- Erfaringsutveksling og workshop
- Veikart videre, sjekkliste som man kan benytte individuelt for kundereisen fra a til å.

9. april PRODUKTBASERT WORKSHOPS

Dialog med dyktige kokker; tilbakemelding på råvarer-produkter, tips til håndmat til bruk på din egen gårdsrestaurant, festivaler og markeder.

24. – 25. september MERKEVAREBYGGING

Bygg en sterk merkevare, kommuniser effektivt med forbrukeren, og skill deg ut fra konkurrentene
Dag 2: Vi jobber videre med merkevarebygging.
Siste del dag 2: Emballering og merking.
Utveksling av erfaring med ulike emballasje og merking

30. september BESØK HOS LOKALMATPRODUSENTER

Vi inviterer med kokker, kokke-elever, matfaglige lærere og andre fra matbransjen til å besøke lokalmatprodusenter i Matarenas lokalmatnettverk

Oktober, uke 42. ca. 16. – 20. oktober STUDIETUR TIL ALBA, PIEMONTE

- Besøke lokalmatprodusenter i Piemonte
- Trøffel festival og trøffeljakt
- Vingårder og vinsmaking
- Kalvekjøtt produksjon
- Osteproduksjon
- Sjokolade og hasselnøtter



PRISER 2019 FOR BEDRIFTENS DELTAKELSE I MATARENAS KOMPETANSENETTVERK:

- Bedrifter med omsetning under 1 million: kr. 4000,-
- Bedrifter med omsetning fra 1 mill. - 5. mill.: kr. 6000,-
- Bedrifter med omsetning over 5. millioner: kr. 8000,-

Deltakelse i Matarenas lokalmatnettverk inkluderer:

- Tilgang til skisserte kurs og aktiviteter i nettverket
- En liten egenandel pr. kurs pr. person
- Studietur til kostpris
- Tilgang til alt materiell i Matarenas kompetanse-samlinger (legges på matarena.no)
- Naturlig samarbeidspartner ved ulike matarrangement Matarena har ansvar for
- Synlighet på matarena.no

MAT ARENA

MATARENAS KOMPETANSENETTVERK - MÅL:

Øke attraktivitet og lønnsomhet
for lokalmatprodusenter som
satses på lokal mat og drikke

- Øke faglig og forretningsmessig kompetanse
- Bidra til økt profesjonalisering av næringen
- Bidra til lønnsom verdiskaping over tid
- Bygge nyttig nettverk med både kokker, andre lokalmatprodusenter og mataktører fra hele verdikjeden
- Bidra til at Vestland blir en av Norges fremste og mest innovative region for lokalmat
- Bidra til å bygge Matnasjonen Norge



Takk til våre samarbeidspartnere:



HORDALAND
FYLKESKOMMUNE



Fylkesmannen
i Vestland



Sparebanken
Vest



GODT
LOKALT