



Grunnmodul: LOKAL KJØTTFOREDLING

Modulen går over 3 samlinger (to og tre dagers samlinger) med totalt 60 timer (teori, praksis og omvisning hos lokalmat-produsenter).

Målgruppe: Kjøttprodusenter under etablering som tar i bruk og videreutvikler gårdens ressurser. Modulen egner seg også for produsenter som tidligere har benyttet leieproduksjon, men som tenker å produsere i egne lokaler. I tillegg erfarer vi at mindre kjøttbedrifter i vekst har et behov for opplæring av sine medarbeidere.

Læremål: Gjennom teori og praktiske øvelser får du kunnskap om hva som skal til for å kunne produsere kjøttprodukter som farsepølse, kaker og spekemat på en forsvarlig og god måte. Du får innblikk i kjøtt som råvare, prosessen og de ulike ingredienser og trinn i en kjøttproduksjon. I tillegg får du informasjon om faktorer som påvirker en slik produksjon (regelverk, lokaler, emballasje, maskiner, salgskanaler, mattrygghet osv.)

Opplæringen er grunnleggende og bidrar til en viktig forutsetning for å starte opp med lokal kjøttproduksjon fordi den utvikler dine ferdigheter og helhetlige forståelse innen kjøtt håndverket.

Tid og sted:

Samling 1 på Nordkjosbotn vgs, Nordkjosbotn (Vollan), 1.-2. februar 2019

Samling 2 på Breivika vgs i Tromsø, 22.-23. februar 2019

Samling 3 på Rå vgs i Kvæfjord, 15.-16. mars 2019

Pris: Kr 7000,- per deltaker (om det er to fra samme bedrift betales kr 12.000,-). Prisen innbefatter undervisningen, lærebok, faghefter og presentasjoner, 3 felles middager, lunsj og pausemat inkludert kaffe og te.

Påmelding til: Åse Vøllestad NIBIO Holt, tlf 928 44 602 eller e-post ase.vollestad@nibio.no

Grunnmodulen gjennomføres ved minimum 12 deltakere. Maks 16 deltakere. (med forbehold om justeringer av programmet underveis)



Program for GRUNNMODUL KJØTT 2019, Troms:

SAMLING 1, NORDKJOSBOTN VGS, 1.-2. FEBRUAR 2019

Praktisk ansvarlig for samling 1: Bength Hanssen

Fredag 1.FEBRUAR: bedriftsbesøk med faglig opplegg

KL 10:00 Besøk Nortura, Andslimoen, omvisning + teori

EUROP -systemet, kjøttsorteringer, kjøttkvalitet hos dyret, gjenkjøpsavtaler, muligheter gjennom Nortura ved Svein-Inge Jakobsen, Nortura

KL 12:00 Lunsj hos Nortura

KL 13:30 Besøk Hjerttind Rein AS, Andsvatnet

Slakteri og produksjonslokale ved Per Mathias Oskal, Hjerttind Rein AS

KL 15:30 Ankomst Vollan Gjestestue

KL 16:00 Orientering v/Mattilsynet: regelverk for slakteri og produksjonslokale.

KL 17:00 Presentasjon av alle bedriftene som er med på kurset. Presentasjon av planer i 10 min.

KL 19:00 Middag og overnatting Vollan Gjestestue

Lørdag 2.februar, teori og praksis på Nordkjosbotn videregående skole

KL 08:00 - 12:00, Teori og praksis ved Bength og Greta Hanssen

Hygiene og mikrobiologi: IKmat./HACCP, indikatorbakterier kjøtt, analyseplan og prøvetaking, mikrobiologiske retningslinjer og konsekvens, vask og rengjøring

Produksjonslokale: Utforming og materialvalg

12:00 Lunsj

13:00 - 18:00, Teori og praksis ved Bength Hanssen

Slakting og klassifisering: Hva er kjøtt (protein, fett og vann). Hva har slaktingen å bety for spisekvaliteten, pH i kjøtt, mörning av slaktet, nedskjæring av dyr i teori og praksis, kjøttets kjemiske sammensetning og oppbygning, hvilke muskler egner seg til ulike produkter, ulike kjøttsorteringer

Utstyr og lokaler.



SAMLING 2, BREIVIKA VGS I TROMSØ, 22.-24. FEBRUAR 2019

Praktisk ansvarlig for samling 2 er Breivika vgs ved Erik Kjellmann Jæger

Fredag 22.februar, Bedriftsbesøk med faglig opplegg

- KL 10:00 Kjøttkvalitet kje, foredlings og markedsstrategier og info om Arktisk kje SA ved Raymond Mathisen, Stakken gård
Besøk Bull gård, Grunnfjord på Ringvassøya
Kjøttkvalitet aberdeen angus, og foredlings og markedsstrategier ved Birger Bull
- KL 12:00 Lunsj ved Bull gård
- KL 14:00 Besøk Aron Mat, Blåmannsvik på Kvaløya
Oppbygging av produksjonslokale og produktutvikling til markedet
- KL 17:00 Innsjekking på hotell
- KL 19:00 Felles middag på Mathallen Tromsø

Lørdag 23.februar og søndag 24.februar, teori og praksis ved Breivika vgs

KL 08:00-18:00 lørdag og kl 08:00-16:00 på søndag. Lunsj kl 12:00

Teori ved Erik Kjellmann Jæger, Breivika videregående skole

Praksis ved Svein Ole Kristiansen, Aron Mat og Erik Mydland, Mydland.

Hjelpe- og tilsetningsstoff til kjøttprodukter: Salt /nitrittsalt, melk/ vann, stivelse (potet, tapioka, hvete osv.), krydder/urter og smakstilsetninger, melkesyrebakterier, div. andre hjelpe- og tilsetningsstoffer (E-nummer)

Produksjonsmetodikk: Reseptoppbygning, produksjon av farseprodukter (pølser og kaker) i teori og praksis, produksjon av spekepølse i teori og praksis, tarmen til ulike kjøttprodukter, hel spekemat, fermentering, røyking, varmebehandling, tørking/modning, salt og salting av ulike produkter, saltemetoder lakesalt, tørrsalting, sprøytesalting osv.



FOTO: MATPRAT.NO

NORD: NIBIO
Åse Vøllestad
92 84 46 02
Ase.vollestad@nibio.no

MIDT: Mære
Landbruksskole
Rita Natvig
99 41 09 87
ritna@trondelagfylke.no

**VEST: Sogn Jord-
og Hagebruksskule**
Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfj.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



SAMLING 3, RÅ VGS I KVÆFJORD, 15.-16. MARS 2019

Praktisk ansvarlig for samling 3 er Rå vgs ved Svein Erik Bonnier

Fredag 15.mars Rå videregående skole

Kl 10:00 Merking, pakking og emballasje ved Birgit Nygård i Matråd fra Røros.

Pakking og Merking: Utstyr og materialer, pakkemetoder gass, vakuum osv., emballasjens barriere egenskaper, holdbarhet, merking etter forskriftenes krav, hva skal stå på etiketten og hvordan regner man det ut?

Kl 12:00 Lunsj

Kl 13:00 Merking, utregning fortsetter

Kl 14:00 Salg og markedsarbeid - design og eget merkevare ved Jan-Roger Eriksen, Chili

Salg og markedsarbeid - Kundeløfte og merverdier: Salg- og distribusjon, hva kjennetegner produktet mitt? Jakt autentiske styrker, hva er viktige verdier for deg? Den gode historien.

Kl 15:30 Vi lager og smaker/spiser selvlagde produkter.

Smakstesting og produktevaluering: ulike smaktester, testing av smak, konsistens og utseende på de produserte produktene. Hva kan vi bruke testene til?

Kl 18:00 Middag av egen produksjon

Overnatting på Rå

Lørdag 16.mars bedriftsbesøk og smaksverksted

Kl 09:00 Ferge Refsnes-Flesnes

Besøk på Viltkroa, produksjonslokale, utstyr og maskiner

Kl 11:30 Retur ferge til Refsnes. Besøk hos Refsnes Matglede. Lunsj og orientering om bedriften

Kl 13:30 Finansieringsordninger

Kl 14:30 Evaluering og avslutning. Utdeling av kursbevis.

Kompetansenettverkene er en del av tilbudet i Innovasjon Norges Utviklingsprogram for landbruks- og reindriftsbasert vekst og verdiskaping. Les om kurs og andre tilbud fra de fem kompetansenettverkene i Norge: innovasjonnorge.no/kompetansenettverkene