



www.matnavet.no
tlf. 97594332

INVITASJON OG KJØREPLAN: KURS FOR DRIKKEPRODUSENTER under fagdager Mat på Mære 21-22.mars i Inderøy.

Mat på Mære er et årlig fagarrangement som har som mål å tilby ulike fagkurs for produsenter som videreforedler lokalmat innen bransjene melk, kjøtt, cerealier, frukt/bær og grønt. På kjøpet får man anledning til å møtes på tvers av fagområder og få innspill fra miljøer en vanligvis ikke møter så ofte. I år er arrangementet lagt til Jegtvolden Fjordhotell, Inderøy.

[Les mer om felleskonferansen her](#)

[Info og påmelding Mat på Mære finner du her](#)

Kjøreplan kurs for drikkeprodusenter 21-22.mars

Tirsdag 21/3-23

1000- 1300 Felles fagprogram med ulike temas:

World Cheese Awards 2023 – At Møringen Kraftkar skulle feie verdensoster av gulvet i 2016 trodde få! Nå står nok et Oste VM 2023 i Trondheim for døra! Hvordan er dette mulig og hvilke muligheter byr dette på? Ved Bernt Bucher Johannessen, HANEN i sofasamtale med Arne Hjeltnes og Kristine Rise, Oi.

Brunosttradisjoner i Norge ved Pål Medhus. Brunosten har i mer enn 100 år hatt en sentral plass i den norske kulturarven og norske mattradisjoner.

Håndverksysting og måltidsopplevelser ved Brimi. Vi får høre hvordan det er å kombinere håndverksproduksjon med opplevelsesturisme. Hvilke synergier gir det både markedsmessig og økonomisk og praktisk.

1300 - 1430 Lunsj

1530 - 16:15 Status Sidernæringa og Midt – Norsk Siderlaug ved Bernt Bucher Johannessen og Yngve Henriksen.

1615 - 1830 Inspirasjon og fag i kombinasjon ved Olav Bleie, Alde Sider. Spørsmål og diskusjon.

18.45-20:00

Årsmøte + mat for medlemmer i Midt-Norsk Siderlaug på Øyna

1900 Felles festmiddag på Jegtvolden Fjordhotell Trønderske matspesialiteter

Onsdag 22/3-23

0900 - 1000 Marked – endringer i marked? Salgskanaler og fremtidens markedsmuligheter. **HANEN ved Bernt Bucher Johannessen.**

1000 - 1100 Lover, regler, særavgifter og krav ved **Skatteetaten**. Spørsmål og diskusjon.

1100 -1200 Reklameforbudet – hva gjelder egentlig? **Hege Ramseng, Bryggeriforeningen.**

Politisk arbeid som pågår, status og forventninger. Spørsmål og diskusjon.



www.matnavet.no
tlf. 97594332

1200 – 1300 Lunsj

1300 – 1345 Hva kan vi lære av Britannia Hotell og **Henrik Dahl Jahnsen?** Trender drikke, kombinasjoner mat og drikke? Hvordan øke norsk sider i Horeca som anses som viktig marked for produsentene.

1345 - 1430 Gjær og gjærliv ved ØX-destilleri i bryggeri ved **Ulrik Bjerkeli**. Spørsmål og diskusjon.

1500 - 1630 Omvisning Inderøy Mosteri ved Yngve Henriksen

Vel møtt!

For spørsmål:

Yngve Henriksen | Tlf. 93818895 | yngve@rockegaarden.no

Vennlig hilsen

Beth Tronstad | Tlf. 97 59 43 32 | bjotro@trondelagfylke.no

Seniorrådgiver

Kompetansenettverk lokalmat Midt | Mære Ibs

matnavet.no | mathåndverk.no