



NIBIO

NORSK INSTITUTT FOR
BIOØKONOMI

Fagskole for lokal mat, videreforedling og matopplevelser

Rapport fra forprosjektet

NIBIO RAPPORT | VOL. 3 | NR. 58 | 2017



Eva Narten Høberg¹ og Rolf Jøran Forsmo²

¹Divisjon for skog og utmark/Utmarksressurser og næringsutvikling

²Mosjøen videregående skole

TITTEL/TITLE

Fagskole for lokal mat, videreforedling og matopplevelser

FORFATTER(E)/AUTHOR(S)

Eva Narten Høberg, NIBIO og Rolf Jøran Forsmo, Mosjøen videregående skole

DATO/DATE:	RAPPORT NR./ REPORT NO.:	TILGJENGELIGHET/AVAILABILITY:	PROSJEKTNR./PROJECT NO.:	SAKSNR./ARCHIVE NO.:
06.07.2017	3/58/2017	Åpen	10254	17/01705
ISBN:	ISSN:	ANTALL SIDER/ NO. OF PAGES:	ANTALL VEDLEGG/ NO. OF APPENDICES:	
978-82-17-01843-8	2464-1162	21	2	

OPPDRAAGSGIVER/EMPLOYER:

KONTAKTPERSON/CONTACT PERSON:

Eva Narten Høberg

STIKKORD/KEYWORDS:

Fagskole, lokal mat, matopplevelser, matkultur, turisme, utdanning, studie

Vocational education, local food, food heritage, tourism, study

FAGOMRÅDE/FIELD OF WORK:

Lokal mat og turisme

Local food and tourism

SAMMENDRAG/SUMMARY:

Sammendrag

Kompetansekravet for å svare på markedets forventninger knyttet til matproduksjon, foredling, tilberedning og servering, er sammensatt og sterkt tverrfaglig. Dette henger sammen med at forbrukerendringer de siste par tiår har gått i retning av mer fokus på matens opprinnelse, både mht. miljø-, dyrevelferd og helseaspektet. En naturlig konsekvens er at behovet for å koble sammen næringer langs hele verdikjeden øker.

Samtidig meldes det om rekrutteringsutfordringer til matbransjen, og tilgangen på fagutdannede er lav. Sett i lys av fagskolereformen, der målet er å utdanne flere fagfolk for fremtiden gjennom økt kvalitet og status på fagskoleutdanningen, er det derfor viktig å arbeide for å etablere utdanningstilbud som møter denne etterspørselen.

Erfaringer fra Helgeland viser at det er mulig å oppnå gode resultater og stor nytteverdi når matfaglige kompetansmiljø samarbeider med næringsaktører: Det tverrfaglige studietilbudet Mat og matkultur (2005-14) i regi av Høgskolen i Nesna og NIBIO (tidligere Bioforsk), er et eksempel på et vellykket utdanningstilbud med næringa som samarbeidspart. Utdanningen gir allsidige fagpersoner med en bred oversikt over temaet. Mosjøen videregående skole, med både naturbruk og restaurant-/matfag i sin portefølje, representerer videre et solid og godt forankret fagmiljø, der også gårdsmat og videreforedling er inkludert i tilbudene.

Det er hensiktsmessig å bygge et fagskoletilbud på erfaringer fra allerede gjennomførte studietilbud, og stikkord for innhold i et fordypningsområde vil være: tradisjonsmat/kulturhistorie, lokalmat,



NIBIO

NORSK INSTITUTT FOR
BIOØKONOMI

matproduksjon, konservering, foredling/tilberedning, ernæringskvalitet, vertskapsrolle, matopplevelse/matformidling.

Målet med forprosjektet har vært å innhente erfaring og informasjon for å belyse hvilke konkrete behov næringene/reiselivsbransjen har for kompetanseutvikling på dette området, samt å gi en foreløpig vurdering av tema, innhold og profil på fagskoletilbudet. Videre har det vært arbeidet med å avdekke hvilke samarbeidsparter som er aktuelle å knytte til seg, inkludert organisering og styring. Hensikten med dette er å skaffe bakgrunnsmateriale for å gå videre med en søknad om et hovedprosjekt, der målet er å utvikle studieplan med en søknad til NOKUT (Nasjonalt organ for kvalitet i utdanningen).

Prosjekteier har vært Mosjøen videregående skole (Mosjøen vgs.), med prosjektleder fra NIBIO Tjøtta. Prosjektet er finansiert gjennom midler fra Nordland fylkeskommune, samt egne midler fra NIBIO og egeninnsats fra Mosjøen vgs.

Resultatene fra arbeidet viser at behovet og etterspørselen etter et fagskoletilbud innen lokalmat, videreforedling og matopplevelser er tilstede. Fagplanene fra Helgelandstudiet Mat og matkultur, er allerede benyttet av andre fagskoler for å etablere lignende studietilbud, noe som aktualiserer diskusjonen om å intensivere arbeidet og ta eierskap til fagkompetansen i Nordland.

Aktuelle samarbeidsparter med utgangspunkt i Mosjøen videregående skole som studiested, er den godt etablerte Fagskolen Innlandet (FI), og den nye Nordland Fagskole (NF) som Nordland Fylkeskommune (NFK) arbeider for å etablere innen utgangen av 2017.

Det gjenstår å avklare en rekke forhold knyttet til organisering, og dette må det arbeides videre med i hovedprosjektet.

Summary

In recent years, customers' interest in food production like nutrition and the origin of the food, has increased. The potential of culinary tourism based on local food has been recognized by tourism organizations as a powerful tool to promote destinations. Therefore it is necessary to create and offer education systems for the actors involved in the food value chain, especially for the restaurants, which are in close contact with the customers.

The aim of this project was to assess a need for more competence and knowledge within the food value chain, and whether this can be approached by including a new study program in the vocational education system. Among the activities carried out during the project period, were the evaluation of previous experience together with development of innovative ideas within the food industry. A short survey to discover a need for the competence in the food industry was also carried out.

The owner of the project is Mosjøen highschool, and the project management is NIBIO. The project is founded by Nordland Fylkeskommune (NFK).

Experience from Helgeland, the northern part of Norway, shows that collaboration between education- and rural development systems and rural restaurants or the food companies may achieve great results. A good example for this is the study program, short named «Food and food heritage» (2005-2014), offered by Høgskolen i Nesna (HiNe) and NIBIO (Bioforsk). Another good example is Mosjøen highschool, which also offers education in restaurant and food business and local food production and –processing.

The educational reform of the vocational schools (St.meld.nr 9) opens a new opportunity to develop the studies that should arise interest of actors from different sectors in the food value chain.

Keywords for such study within the vocational education system and built on the experience from the previous studies of «Food and food heritage», are local and traditional food, food culture, food production, preserving and conservation methods, nutritional quality, hospitality, dissemination and culinary tourism.

To approach this, there remains to clarify numerous items linked to further cooperation between several educational institutions - like Mosjøen highschool, Fagskolen Innlandet, and the school Nordland Fagskole, which is in an establishment phase.

LAND/COUNTRY: Norge
FYLKE/COUNTY: Nordland
KOMMUNE/MUNICIPALITY: Alstahaug
STED/LOKALITET: Tjøtta

GODKJENT /APPROVED

Inger Hansen

NAVN/NAME

PROSJEKTLEDER /PROJECT LEADER

Eva Narten Høberg

NAVN/NAME



NIBIO

NORSK INSTITUTT FOR
BIOØKONOMI

Forord

I årene 2005-2014 ble det i Nordland tilbudt et studie med tittel *Mat og matkultur*, som et samarbeid mellom Bioforsk Tjøtta (nå NIBIO Tjøtta) og Høgskolen i Nesna. Studiet ble lagt på is i 2014, bl.a. i forbindelse med at universitet- og høgskolesektoren fusjonerte. På bakgrunn av stor nytteverdi og gode evalueringer, har NIBIO arbeidet for å finne løsninger for å reetablere studietilbudet.

Mosjøen videregående skole, studiested Marka, tok kontakt med NIBIO i 2016 for å diskutere mulig samarbeid med mål om å reetablere studiet som et fagskoletilbud. Initiativet ble tatt på bakgrunn av den bebudede fagskolereformen, samt et uttalt rekrutteringsbehov i matbransjen. Det ble da etablert et forprosjekt for å se nærmere på mulighetene for å etablere et fagskoletilbud innen lokalmat, videreforedling og matopplevelser – med utgangspunkt i erfaringene fra studietilbudet *Mat og matkultur*.

Denne rapporten beskriver innholdet i forprosjektet, inkludert en behovsundersøkelse og en oppsummering av erfaringer fra studietilbudet *Mat og matkultur*.

Forprosjektet er støttet av Nordland fylkeskommune.

Tjøtta, 06.07.17

Eva Narten Høberg

Innhold

1	Innledning.....	7
1.1	Forbrukerendringer	7
1.2	Undervisningstilbud på Helgeland – erfaringer og muligheter	7
1.3	Regional og nasjonal forankring	8
2	Mål, effekter, målgruppe og organisering	9
2.1	Hovedmål	9
2.2	Delmål.....	9
2.3	Effekter	9
2.4	Målgruppe	9
2.5	Prosjektorganisering.....	9
3	Aktiviteter med foreløpige resultater	11
3.1	Prosjektmøter.....	11
3.2	Informasjonsinnhenting og aktuelle samarbeidsparter	11
3.2.1	Stortingsmelding nr. 9, Fagfolk for fremtiden.....	11
3.2.2	Bransjemøte restaurant- og matfag.....	11
3.2.3	Fagskolesamling	11
3.2.4	Fagskolen Innlandet	12
3.2.5	Nordland Fylkeskommune	12
3.2.6	Landbruksnæringa.....	12
4	Studietilbudet Mat og matkultur.....	14
4.1	Målgruppe	14
4.2	Innhold.....	14
4.3	Deltakerstatistikk.....	14
4.3.1	Gjennomføringsgrad	15
4.3.2	Deltakere fordelt på målgruppe.....	15
4.3.3	Kjønnsfordeling	15
4.4	Nytteeffekt	15
4.4.1	Uformelle nettverk – “Vi snakker samme språk”	15
4.4.2	Utvikling og nyetablering	16
4.4.3	Nye kompetanse- og formidlingstiltak.....	16
5	Spørreundersøkelse til næringsaktører.....	17
5.1	Utvalg av bedrifter.....	17
5.2	Spørsmål.....	17
5.3	Resultat.....	17
6	Videre arbeid	19
6.1	Prosjekt mål hovedprosjekt.....	19
6.2	Videre framdrift.....	19
7	Oppsummering.....	20
	Litteratur	21
	Vedlegg.....	22

1 Innledning

1.1 Forbrukerendringer

Forbrukerendringer de siste par tiår har gått i retning av mer fokus på matens opprinnelse, både mht. miljø-, dyrevelferds- og helseaspektet. Markedet er derfor blitt mer krevende og fordrer mer kunnskap fra de som leverer produktene. Dette gir også muligheter for ny verdiskaping i næringene langs verdikjeden, både for primærprodusenter, videreforedlingsbedrifter og serveringsbedrifter.

Kompetansekravet for å svare på markedets forventninger knyttet til matproduksjon, foredling, tilberedning og servering, er sammensatt og sterkt tverrfaglig. Det er derfor viktig å kunne gi fagfolk innen restaurant-/serveringsnæringen økt kunnskap om lokal og regional matkultur samt kompetanse i anvendelse av særegne og stedege produkter og råvarer. Dette gjør at behovet for å koble sammen næringer langs hele verdikjeden øker, noe som vil være en styrke både for restaurantnæringen, reiselivsnæringen og råvareprodusentene.

Forbrukerendringene understøttes også i den nye Stortingsmelding nr. 19 (2016-17), *Opplev Norge – unikt og eventyrlig*. I denne reiselivsmeldingen presenteres Innovasjon Norges turistundersøkelse, der bl.a. interesse for lokal mat og drikke er rangert høyt, sammen med interesse for å oppleve naturen og fjordene, slappe av og besøke historiske bygninger og steder. Denne interessen er stor hos både utenlandske og norske turister, og ligger på hhv. ca. 45 og 40 %. Meldingen påpeker at stadig flere reisende etterspør opplevelser som er unike for stedet de besøker, basert på natur-, mat- og kulturopplevelser.

1.2 Undervisningstilbud på Helgeland – erfaringer og muligheter

Høgskolen i Nesna og Bioforsk Tjøtta gjennomførte i perioden 2005-2014 et høgskolestudie innen mat, matkultur og matopplevelser fordelt på seks ulike moduler (90 studiepoeng). Mange av deltakerne på disse studiene er i dag aktører med egne bedrifter innen matopplevelser og videreforedling. Disse studiene har vært nedlagt siden 2014, bl.a. i forbindelse med fusjoneringen til Nord Universitet. Det foreligger ingen planer om å ta disse studiene opp igjen i regi av universitetet. Kompetansen som er bygd opp gjennom dette studietilbudet, både hos deltakere og tilbydere, er unik i sin tverrfaglighet, og erfaringer herfra bør tas med i det videre arbeidet. NIBIO (tidligere Bioforsk) representerer fagkompetansen gjennom utvikling-, undervisning- og koordineringsansvaret i studiet, og ønsker å være med å bidra til at et fagskoletilbud innen temaene vil bli etablert og tilbudt.

Mosjøen videregående skole (Mosjøen vgs.), har over tid innarbeidet gårdsmat og videreforedling som en del av naturbruksutdanningen. I forbindelse med arbeidet med ny driftsbygning er det planlagt et foredlingsrom for melk, kjøtt og andre næringsmidler. Skolens utdanning i restaurant- og matfag har i tillegg i større grad blitt koblet til naturbruksutdanningen gjennom felles prosjekter. Dette samarbeidet ønsker skolen å utvikle videre innenfor det handlingsrommet de respektive læreplanene gir. Mosjøen vgs. ser imidlertid et potensial ut over dette for å styrke landbruksnæringen, matbransjen og reiselivsnæringen i fylket, og mener det er behov for å styrke kunnskapsoppbyggingen ut over det som i dag gis i utdanningen på naturbruk og restaurant-/matfag.

Mosjøen vgs. ønsker derfor å bidra til å få etablert et fagskoletilbud innenfor områdene lokalmat, videreforedling og matopplevelser med kobling mot reiseliv.

1.3 Regional og nasjonal forankring

I landbruksplanen for Nordland 2013-2016 (NFK 2013) framgår det at det er viktig å opprettholde og utvikle landbruk over hele fylket. For å nå dette ønsker fylkeskommunen å føre en politikk som gjør at den enkelte gårdbruker gis mulighet til å utnytte alle ressursene som er knyttet til gården. Dette er særlig viktig i Nordland der bruksstrukturen, med mange små bruk og lange avstander til nabobruk, ikke gjør det mulig å utvikle gårdsbruket ved sammenslåing av nedlagte nabobruk. For mange har gårdsmat og videreforedling blitt et ekstra bein å stå på og gjort at relativt små bruk har blitt levedyktige og bærekraftig. Potensialet for å videreutvikle dette er stort. Dette er i tråd med landbruksmeldingen hvor fylkeskommunen ønsker å videreutvikle «Det kulinariske Nordland». Viktige elementer i dette vil være kunnskapsoppbygging om mat, måltidsopplevelser, lokale og regionale mattradisjoner, matmangfold og matkultur.

Videre viser Strategi for reiseliv- og opplevelsesnæringer i Nordland (NFK 2017) at man ønsker å inkludere satsingene på kulturnæringer, matopplevelser og reiseliv i en felles strategi. Også i denne sammenhengen har mat og matopplevelser, produsert i et samspill mellom landbruksnæring og restaurant-/reiselivsnæringa, en svært sentral plass. Kompetansetiltak for å formidle kunnskap om produksjon av matopplevelser til næringsaktører, og samtidig rekruttere fagutdannet arbeidskraft, er viktige elementer i denne satsingen.

I desember 2016 kom Stortingsmelding nr. 9 (2016-17), *Fagfolk for fremtiden*. I denne meldingen er hovedmålet en fagskoleutdanning som er av god kvalitet og tilpasset arbeidslivets behov. Denne bygger bl.a. på en rapport om fagskolesektoren (NOU 2014) som påpeker at det er et behov for omfattende endringer i sektoren, og på denne bakgrunn foreslår en rekke tiltak for å fremme en helhetlig fagskolepolitikk. Regjeringen la i tillegg nylig frem Stortingsmelding nr 22 (2015-16), *Nye folkevalgte regioner*, som understreker de nye folkevalgte regionenes ansvar for kompetansepolitisk planlegging og utvikling. Dette ansvaret har stor betydning for eierskapet til, og utviklingen av, fagskolene i fremtiden og deres muligheter til å spille en viktig rolle i regionale kompetansepolitiske strategier.

Meldingen *Fagfolk for fremtiden*, påpeker at undersøkelser tyder på at det i dag ikke er mange nok som tar yrkesrettet utdanning på tertiært nivå til å dekke markedets behov. For å kunne dekke behovet på sikt, ønsker regjeringen at fagskoleutdanningen skal styrkes gjennom økt kvalitet og anerkjennelse slik at flere søker seg til den. Ved å tilrettelegge for at studentene får en utdanning med relevant kompetanse og praksisnær kunnskap, og at de kan studere under gode vilkår, ønsker regjeringen å gi arbeidslivet nok fagfolk for fremtiden. For å nå regjeringens mål for fagskolesektoren, er det i meldingen foreslått til sammen 48 tiltak for fagskoleutdanningene. Flere av tiltakene vil legge til rette for økt anerkjennelse av fagskoleutdanningen, bl.a. ved å åpne for at utdanningen kan kalles høyere yrkesutdanning, og at utdanningen gir tilleggs poeng for opptak til høyere utdanning.

Regjeringen presiserer videre i den nye reiselivsmeldingen (St. meld nr. 19), at fagkompetanse vil være et viktig verktøy for å innfri kundenes forventninger til kvalitet og levere attraktive reiselivsprodukter. Dette understøttes av Yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen (nedsatt i 2015 av Utdanningsdirektoratet på oppdrag fra Kunnskapsdepartementet), som fremhever at økt internasjonal konkurranse gir økt press på kvalitet i alle ledd.

2 Mål, effekter, målgruppe og organisering

2.1 Hovedmål

Forprosjektet skal lede fram til en søknad om et hovedprosjekt. Hovedprosjektet skal utarbeide læreplaner og en søknad om godkjenning av fagskoletilbudet i NOKUT (fig.1).

2.2 Delmål

Forprosjektet skal belyse og evt. avklare følgende momenter:

- hvilke konkrete behov næringen/reiselivsbransjen har for kompetanseutvikling på dette området
- avgrensning av tema, innhold og profil på fagskoletilbudet
- hvilke samarbeidspartnere som er aktuelle å knytte til seg i et hovedprosjekt
- hvordan et hovedprosjekt skal organiseres og styres



Figur 1. Forprosjektet skal lede fram til et hovedprosjekt, med en søknad til NOKUT. Det endelige målet er etablering av et fagskoletilbud.

2.3 Effekter

Tiltaket vil på sikt bidra til styrket rekruttering gjennom flere fagutdannede, ved å tilby en attraktiv utdanning i tråd med fagskolereformens intensjon.

På kort sikt vil tiltaket gi grunnlag for å etablere en ny læreplan for et fagskoletilbud samt å utarbeide en søknad om godkjenning av denne i NOKUT.

2.4 Målgruppe

Målgruppen er aktører innen landbruksnæringen, reiselivs- og matbransjen som er i posisjon til å kunne utnytte det potensialet som ligger i lokalmat og matopplevelser.

2.5 Prosjektorganisering

Prosjektgruppa har bestått av representanter fra Mosjøen vgs. og fra NIBIO (fig. 2).

Prosjekteier:

Forprosjektet eies av Mosjøen videregående skole.

Prosjektledelse:

Prosjektleder er Eva Narten Høberg, NIBIO Tjøtta.

Prosjektleder har vært ansvarlig for utvikling av et høgskolestudium innen mat, matkultur og matopplevelser ved Høgskolen i Nesna (2005-2014). Hun har videre vært ansvarlig for gjennomføringen av dette studiet, både gjennom koordinering, forelesning, veiledning og praktisk tilrettelegging. I tillegg har hun gjennom NIBIO vært engasjert i en rekke prosjekter innen lokalmat og

matkultur, deriblant i det større forskningsprosjektet "Opplevelser i Nord". Høberg er også fagansvarlig for *norsk kjøkken* i Store Norske Leksikon, og har skrevet lærebok for teknisk fagskole, linje naturbruk - *Fôring og stell av småfe*. Ved siden av sin forskerstilling, driver Høberg kjøttproduksjon på sau og storfe på egen gård i Dønna kommune på Helgelandskysten.

Styringsgruppe:

Kurt Henriksen, rektor Mosjøen vgs.

Rolf Jøran Forsmo, Naturbruk, Mosjøen vgs.

Veronica Jakobsen/Bente Tømmervik, Restaurant og matfag, Mosjøen vgs.

Per T. Tørrisen, kokk Mosjøen vgs.

3 Aktiviteter med foreløpige resultater

Samtlige planlagte aktiviteter ble gjennomført iht. prosjektbeskrivelsen. Tidsplanen i opprinnelig prosjektbeskrivelse (RF 13.50 Regional forvaltning) ble justert med tanke på å ha en søknad om et hovedprosjekt ferdig innen ny søknadsfrist 1.3.2017. I det følgende er aktivitetene beskrevet, sett i sammenheng med resultat/utbytte.

3.1 Prosjektmøter

Det er avholdt tre fysiske prosjektmøter:

- 1.12.2016, Mosjøen vgs., Marka
- 19.1.2017, Mosjøen, Fru Haugans Hotel
- 16.2.2017, Mosjøen vgs., Marka

I tillegg har det vært fortløpende dialog mellom prosjektleder og prosjekteier/prosjektgruppe i perioden, både via mail og telefon.

3.2 Informasjonsinnhenting og aktuelle samarbeidsparter

3.2.1 Stortingsmelding nr. 9, Fagfolk for fremtiden

Den 2.12.2016 kom den bebudede stortingsmeldingen som bygger opp under fagskolereformen. Denne gav viktige føringer for arbeidet, og er derfor et bakgrunnsdokument som prosjektgruppa har støttet seg til i arbeidet.

3.2.2 Bransjemøte restaurant- og matfag

Prosjektleder presenterte forprosjektet på bransjemøte for restaurant- og matfag som Opplæringskontoret Midt-Helgeland arrangerte i Mosjøen 19.1.2017. Agenda for møtet var rekrutteringsutfordringer i bransjen.

I tillegg presenterte Per T. Tørrisen prosjektet Arktisk mat, som også er relevant mht. kompetansetiltak relatert til fagskole for mat.

Næringsaktørene ble oppfordret til å komme med innspill til innhold og utforming av fagskoletilbudet, både under og etter møtet.

3.2.3 Fagskolesamling

Mosjøen vgs. ved Rolf Jøran Forsmo deltok 24.1.17 på et seminar i Oslo i regi av NUGF (Nasjonalt organ for grønne fagskoler). Tilbakemeldinger fra seminaret viser at det er flere skoler som arbeider med å etablere relaterte studietilbud, og i Hordaland er Hjeltnes vgs. i gang med å søke NOKUT om godkjenning med utgangspunkt i studieplaner fra Bioforsk/HiNes studier (2005-14). Rørosmiljøet har også nylig sendt inn søknad til NOKUT om lignende tilbud, i samarbeid med Trondheim fagskole. Tilbakemelding fra NOKUT er imidlertid at dette ikke er til hinder for Mosjøen vgs. sine planer, og anbefaler at arbeidet fortsetter som planlagt. Styret i NUGF er også orientert, og ser foreløpig ingen fare for overetablering av lignende undervisningstilbud.

3.2.4 Fagskolen Innlandet

Som en del av forprosjektets mål om å belyse mulige samarbeidspartnere og organisasjonsformer, presenterte prosjektleder forprosjektet i eget møte med Fagskolen Innlandet (FI), Gjøvik 9.2.17. Mosjøen vgs. er interessant som studiested med gjeldende fagskoletilbud, forutsatt finansiering i utviklings- og oppstartsfase og tilstrekkelig rekruttering (15-20 studenter per år). FI har oversendt sine kvalitetssikringsrutiner knyttet til utvikling og etablering av nye studieplaner (trinn 1-4), der trinn 1 må gjennomføres og resultatene styrebehandles før man evt. kan gå videre med utarbeidelse av studieplan.

FI har relaterte studietilbud som vil passe fint i en studieportefølje knyttet til mat.

Det rettes en stor takk til FI for positivt og godt samarbeid.

3.2.5 Nordland Fylkeskommune

Det ble arrangert prosjektmøte i Mosjøen, Marka, den 16.2.2017. Tilstede fra Nordland fylkeskommune (NFK) var Inga-Lill Sundset, Tommy Nilsen, Geir Solli og Pål Domben. Fra Mosjøen vgs. deltok Rolf Jøran Forsmo, Per T. Tørrissen, Veronica Jakobsen og Kurt Henriksen.

Prosjektleder presenterte resultater fra prosjektet så langt, sammen med innhold og erfaringer fra studietilbudet Mat og matkultur. Rolf Jøran Forsmo la fram sine erfaringer, basert på bl.a. NUGF-seminaret og kontakt med andre aktører i fagskolesystemet (NOKUT og andre studiesteder).

Fagskolekoordinator, Pål Domben i NFK, orienterte om dagens fagskoletilbud i fylket, og om framtidig organisering av fagskoler i Nordland. Fylkestinget har gjort vedtak om én fagskole i Nordland, og det gjenstår en del arbeid for å få denne på plass. Det er sannsynlig at et styre vil være på plass i løpet av september, og administrative rutiner innen utgangen av året.

Arktisk matfestival ble presentert ved kokk og prosjektleder Per Theodor Tørrissen. Dette er et internasjonalt arrangement der verdensstjerner innen mat kommer til Mosjøen for å inspirere og dele av sine erfaringer, gjennom foredrag, workshops m.m. Intensjonen er bl.a. å heve status og øke rekrutteringen til matfagene. Dette arrangementet er med å understøtter at Mosjøen som regionsenter for matopplevelser, er et velegnet utgangspunkt for forankring og lokalisering av en fagskole innen lokalmat, videreforedling og matopplevelser.

Møtet ble avsluttet sammen med lokalavisen Helgelendingen, som gav et fint og oppsummerende bilde av arbeidet med etablering av fagskole. I tillegg fikk prosjektet lederplass i avisen påfølgende dag (se vedlegg).

Veien videre ble diskutert mht. søknadsarbeidet med hovedprosjektet, samarbeidsparter, organisering og eierskap. På den ene siden er det et ønske om å levere tilbudet så snart som mulig, for ikke å miste konkurranseevnen. Et samarbeid med FI, som en godt etablert og anerkjent fagskole, anses derfor som en riktig vei å gå for å oppnå dette. Tilbakemeldingene fra NFK er at løpet som prosjektgruppa har lagt opp til, er fornuftig å arbeide videre med, og bør forankres. På den annen side er det et ønske om å være en del av den nye Nordland Fagskole. Det gjenstår derfor en del avklaringer før man kan konkludere i forhold til eierskap og organisering. Aktuelle spørsmål er bl.a. hvilke premisser som ligger til grunn for samarbeid mellom naturbruksskolene og FI, og om det er mulig å være en del av Nordland Fagskole selv om studiet kjøres via FI.

3.2.6 Landbruksnæringa

Det ble sendt ut et informasjonsskriv til Nordland Bondelag, med forespørsel om å få presentere forprosjektet på deres Årsmøte. Initiativet ble tatt godt imot, og prosjektleder fikk plass på programmet 22.3.2017 i en faglig bolk som omhandlet kompetansetiltak innen landbrukssektoren.

Nordland Bondelag gav svært positive tibakemeldinger, og meldte om et ønske om å bidra i det videre arbeidet i hovedprosjektet.

4 Studietilbudet Mat og matkultur

Det er et omfattende arbeid å avdekke hvilket faglig innhold utdanningen skal ha. Et nyttig utgangspunkt å jobbe videre med, er erfaringer fra studietilbudet Mat og matkultur, som ble tilbudt i samarbeid mellom HiNe og Bioforsk, årene 2005-14. Tilbudet besto av seks emner på 15 studiepoeng hver. Bioforsk hadde det faglige ansvaret, og leverte alt fra utvikling, etablering og gjennomføring. Dette omfattet også rekruttering, koordinering, forelesning, veiledning og praktisk tilrettelegging. Studiet ble lagt på is da HiNe fusjonerte med bl.a. Universitetet i Nordland (nå Nord Universitet).

4.1 Målgruppe

Målgruppen for studiet var bred, dette med tanke på å oppnå tilstrekkelig rekruttering til å kunne gi primärmålgruppa et reelt tilbud: personer med tilknytning til reiselivs-, hotell-, restaurant- og kafébransjen, i dagligvare- og næringsmiddelindustrien, rådgivere og lærere. Ikke minst rettet studiet seg mot produsenter og etablerere i landbruket som driver, eller har ønske om å starte egen næringsvirksomhet innenfor småskala matproduksjon, serveringsvirksomhet eller reiseliv.

Primärmålgruppa var personer med tilknytning til landbruk, fiske, reiseliv, matforedling/matservering inkl. kokker.

4.2 Innhold

Studiet ble tilbudt som samlingsbasert deltidsstudie, med nettbasert støtte mellom samlingene. De seks emnene utgjorde til sammen 90 studiepoeng (stp.):

- Innføring i mat og matkultur 1
- Innføring i mat og matkultur 2
- Mat som opplevelse
- Mat, miljø og mangfold
- Ernæringskvalitet og helse
- Mat gjennom historien

Hvert emne på 15 stp. hadde tre samlinger, med varighet to-tre dager pr. samling. Samlingene var desentraliserte, og ble lagt til relevante bedrifter. På denne måten var hver samling også studiebesøk, med praktisk og teoretisk tilnærming til faget (fig. 3).

Etterhvert som bedrifter fullførte studieemner, ble også disse inkludert i samlingsplanene for kommende studiekull. Totalt har studiet besøkt 33 bedrifter i Norge (hovedsakelig i Nordland og Trøndelag), i tillegg til flere bedrifter i Italia.

Hovedforelesere i studiet var Eva Narten Høberg, Astri Riddervold og Johnny Laupsa-Borge. I tillegg ble det leid inn en rekke gjesteforelesere og tradisjonsbærere som bidro til et faglig variert innhold, med spisskompetanse på de ulike områder.

4.3 Deltakerstatistikk

Studiet har levert totalt 269 studieplasser fordelt på seks emner og 99 studenter.

4.3.1 Gjennomføringsgrad

Gjennomføringsgraden er 100 %, der 99,3 % har fullført eksamen.

4.3.2 Deltakere fordelt på målgruppe

Tabell 1 viser deltakere fordelt på målgruppe. Ca. 55% tilhører primærmålgruppa tallene er veiledende da enkelte deltakere hører inn under flere kategorier samtidig). Tabell 2 viser hvordan primærmålgruppa fordeler seg. 48 % er bedrifter innenfor landbruk som driver med videreforedling og/eller servering. 20 % driver kun med primærproduksjon, uten en foreløpig videreforedling eller servering av egen produksjon.

Tabell 1. Deltakere fordelt på målgruppe

Målgruppe	Merknad	Antall *
Primærprodusenter, serveringsbedrifter	Landbruk, fiske, reiseliv, matforedling/matservering/ kokk	54
Undervisning/formidling	Lærere, museumspers, forskere m.m.	32
Konsulenter, forvaltning	Mattilsyn, fylkesmann, forsøksringer, næringssselskap, kommuner	7
Helsepersonell	Helse/kosthold, fysioterapeuter, syke-/vernepleie	4
Andre	Pensjonister	2
Sum		99

*) Tallene er veiledende da enkelte studenter kan falle inn under flere kategorier.

Tabell 2. Deltakere fordelt på primærmålgruppe*)

Målgruppe	Merknad	antall
Produksjon/foredling/servering	Gårdsmat/gårdsturisme	26
Foredling/servering lokal mat	Servering/salg av lokal mat	17
Råvareproduksjon	Primærprodusenter	11
Sum		54

*) Primærprodusenter, serveringsbedrifter (landbruk, sjømat, reiseliv, matforedling/-servering, kokk). Tallene er veiledende.



Figur 2. Studenter i praktisk arbeid ved studiet Mat og matkultur. Her er det et reinslakt som parteres. Fra venstre: Rina Von Nuland (Gryteselv fjellgård), Anja Kastnes (Sæterstad Gård) og Annette Bär (Tømmervika Opplevelsessenter). (Foto: Eva Narten Høberg, NIBIO)

4.3.3 Kjønnfordeling

69 % kvinner og 31 % menn har deltatt på studiet.

4.4 Nytteeffekt

Evalueringer og registreringer i etterkant av studiegjennomføring, avdekker en rekke nytteeffekter av studietilbudet. Figur 4 gir en oversikt over sentrale effekter basert på disse undersøkelsene.

4.4.1 Uformelle nettverk – “Vi snakker samme språk”

Flere melder om betydningen av et uformelt nettverk, der man har fått mange nye kontakter som gir muligheter for samarbeid og kompetanseutveksling. Det uttales at det føles godt å være del av et slikt uformelt nettverk der man ikke har noen organisatoriske forpliktelser.

Nytteeffekten av et slikt nettverk styrkes gjennom enklere samarbeidsformer. «Vi snakker samme språk», er en uttalelse som er illustrerende for en slik nytteverdi.

4.4.2 Utvikling og nyetablering

Gjennom valg av prosjektoppgave, der bedriftene oppfordres til å ta utgangspunkt i egne interesser og planer, har mange bedrifter opplevd utvikling og nyskaping. I tillegg er etablering av nye bedrifter også en målbar effekt av tiltaket. 3 Kalver på Dønna, Oleas Kjøkken og Kvarøy Saltsyderi på Indre Kvarøy er typiske eksempler på det siste.

4.4.3 Nye kompetanse- og formidlingstiltak

Kompetanseheving hos lærere, veiledere og formidlere er andre effekter av studietilbudet, i tillegg til utvikling av nye fag og tema ved skoler og museer. Gårdsmat ved Mosjøen vgs. studiested Marka, er ett konkret resultat av et slikt kompetansertiltak. I tillegg har Helgeland Museum hatt flere deltakere som har hatt stor nytte av studiet i videre arbeid med formidling.

Det er også framkommet en rekke ny informasjon gjennom studentenes prosjektoppgaver, og her ligger det mye kunnskap med potensial for videre bearbeiding og publisering.



Figur 3. Sentrale effekter av studietilbudet Mat og matkultur (2005-14). Foto: Eva Narten Høberg, NIBIO.

5 Spørreundersøkelse til næringsaktører

Iht. krav om dokumentasjon av «bærekraft og etterspørsel i markedet» (jf. trinn 1 i KS-rutine for FI), ble det sendt ut en spørreundersøkelse til 20 næringsaktører innenfor servering, matproduksjon og foredling. Hensikten var å belyse hvilke konkrete behov næringen/reiselivsbransjen har for kompetanseutvikling innenfor faget.

5.1 Utvalg av bedrifter

Utvalgsriteriet var bedrifter som har serveringsvirksomhet, med fokus på å lage mat fra grunnen av. Av de 20 bedriftene var det åtte som i tillegg hadde egen produksjon og videreforedling. Det var fire hoteller representert.

Alle bedrifter er lokalisert til Nordland, fordelt på 12 kommuner.

12 av bedriftene som ble kontaktet, hadde kjennskap til innholdet i det tidligere studietilbudet Mat og matkultur, men i noe ulik grad (avhengig av hvor mange emner man hadde deltatt på).

Spørsmålene ble sendt ut pr e-post, sammen med utfyllende informasjon om prosjektet.

5.2 Spørsmål

Spørsmålene var som følger:

1. Savner du tilgang på matfaglig kompetanse i din bedrift?
2. Kunne du tenke deg å ansette en fagperson med kompetanse innen mat og matkultur i din bedrift? (stikkord for kompetansen: tradisjonsmat/kulturhistorie, lokalmat, matproduksjon, konservering, foredling/tilberedning, ernæring, matopplevelse/matformidling)
3. Kunne du tenke deg å stimulere/legge til rette slik at dine ansatte kan gjennomføre en matfaglig utdanning av denne typen?
4. Hva er ditt behov for tilførsel av nye matfaglig ansatte
 - a. På kort sikt (antall nyansettelse innen ett år)
 - b. På lang sikt (antall nyansettelser i løpet av de neste seks år)
5. Hvis du har kjennskap til innholdet i det tidligere studietilbudet Mat og matkultur (HiNe/Bioforsk), - har du tanker om hvordan innholdet i studiet burde tilpasses/endres for å utdanne fagfolk som du ville benytte?
6. Tenker du at det er behov for en slik type fagutdanning innenfor mat?
7. Andre innspill

5.3 Resultat

Etter en påminnelse, kom det inn 11 svar pr. 12.3.17. Dette tilsvarer en svarprosent på 55. Blant disse er alle tre kategorier bedrifter representert (serveringsbedrift, bedrifter med servering og egen produksjon/videreforedling, hoteller).

Svarene fra de 11 bedriftene er i sin helhet oppgitt i vedlegg 1. Svarene oppsummeres som følger:

Ti av 11 savner matfaglig kompetanse i sin bedrift. (Den 11. driver foreløpig i liten skala og greier seg selv p.d.d. men vil ha et behov når bedriften utvides om noen år.)

De fleste kunne tenke seg å ansette personer med matfaglig kompetanse, men noen bedrifter er for små til å kunne lønne fulltidsansatte. Behov for sesonghjelp med riktig kompetanse er stor i mange av

de mindre bedriftene. Ti av 11 kunne tenke seg å legge til rette for at ansatte kunne ta utdanningen. (Den 11. har et større behov for fagpersoner i selve foredlingsdelen/produksjonsdelen av bedriften).

Behovet for matfaglige nyansettelser varierer mellom bedriftene, og er størst for hotellene. For de mindre bedriftene er det sesongarbeidere som det er størst behov for. Åtte av ti har på sikt et konkret behov for nye ansatte.

Sju av 11 hadde kjennskap til studiet Mat og matkultur (fordi de enten har deltatt på enkeltemner, eller hele studiet), med tilbakemelding om at studiet er et godt utgangspunkt for fagskoleutdanning. Flere ønsker noe mer praktisk tilnærming. Økonomi er også et ønske fra enkelte.

Samtlige mener det er et behov for en slik fagskoleutdanning (herav to som modererer seg litt ved å si at de tror det er et behov). De øvrige uttaler seg sterkt og tydelig om at behovet absolutt er tilstede.

Tilbakemeldinger tyder på at innholdet i det tidligere studiet Mat og matkultur (kapittel 4) er et godt utgangspunkt å jobbe ut fra.

6 Videre arbeid

Iht. målet for forprosjektet, er det utarbeidet en søknad om hovedprosjekt. Denne ble sendt inn til NFK iht. avtale i mars 2017, med en foreløpig rapport fra forprosjektet vedlagt.

6.1 Prosjektmål hovedprosjekt

Prosjektet har som mål å utvikle studieplan for fagskoleutdanningen inkludert søknad til NOKUT, iht. fagskolenes krav. Disse kravene kan oppsummeres i følgende aktiviteter som skal gjennomføres for å nå målet:

- Nedsetting av prosjektgruppe
- Kartlegge og definere omfang, mål og emner i studietilbudet
- Avklare organisering og eierskap
- Utarbeide studieplanen, inkl. velge læremidler og evalueringsform
- Innhente evt. godkjenninger
- Nedsetting av referansegruppe og involvere denne iht. krav for faglig nivå, dybde og bredde
- Sammenstille resultatene
- Legge studieplan med rapport fram for fagskolestyret

6.2 Videre framdrift

Videre arbeid settes igang så fort det er oppnådd finansiering av hovedprosjektet. Planen er å gjennomføre hovedprosjektet innen 2018, med oppstart innen første halvår 2017. Om dette er realistisk, avhenger bl.a. om avklaringstidspunkt vedr. finansiering.

Arbeidsomfanget vil til en viss grad være avhengig av om det skal inngås samarbeid med en etablert fagskole, f.eks. Fagskolen Innlandet, eller om det skal avventes en etablering av den planlagte Nordland Fagskole.

7 Oppsummering

Kompetansekravet for å svare på markedets forventninger knyttet til matproduksjon, foredling, tilberedning og servering, er sammensatt og sterkt tverrfaglig. Det er derfor viktig å kunne gi fagfolk innen restaurant-/serveringsnæringen økt kunnskap om lokal og regional matkultur samt kompetanse i anvendelse av særegne og stedege produkter og råvarer. Dette gjør at behovet for å koble sammen næringer langs hele verdikjeden øker, noe som vil være en styrke både for restaurantnæringen, reiselivsnæringen og råvareprodusentene. Samtidig meldes det om rekrutteringsutfordringer til matbransjen, og tilgangen på fagutdannede er lav. Sett i lys av fagskolereformen, der målet er å utdanne flere fagfolk for fremtiden gjennom økt kvalitet og status på fagskoleutdanningen, er det derfor viktig å arbeide for å etablere utdanningstilbud som møter denne etterspørselen.

Erfaringer fra Helgeland viser at det er mulig å oppnå gode resultater og stor nytteverdi når matfaglige kompetansemiljø samarbeider med næringsaktører: Det tverrfaglige studietilbudet Mat og matkultur (2005-14) i regi av Høgskolen i Nesna og NIBIO (tidligere Bioforsk), er et eksempel på et vellykket og skreddersydd utdanningstilbud med næringa som samarbeidspart. Utdanningen gir allsidige fagpersoner med en bred oversikt over temaet. Mosjøen videregående skole, med både naturbruk og restaurant-/matfag i sin portefølje, representerer videre et solid og godt forankret fagmiljø, der også gårdsmat og videreforedling er inkludert i tilbudene.

Det er hensiktsmessig å bygge et fagskoletilbud på erfaringer fra allerede gjennomførte studietilbud, og stikkord for innhold i et fordypningsområde vil være: tradisjonsmat/kulturhistorie, lokalmat, matproduksjon, konservering, foredling/tilberedning, ernæringskvalitet, vertskapsrolle, matopplevelse/matformidling.

Resultatene fra forprosjektet viser at behovet og etterspørselen etter et fagskoletilbud innen lokalmat, videreforedling og matopplevelser er tilstede. Fagplanene fra Helgelandsstudiet Mat og matkultur, er allerede benyttet av andre fagskoler for å etablere lignende studietilbud, noe som aktualiserer diskusjonen om å intensivere arbeidet og ta eierskap til fagkompetansen i Nordland.

Aktuelle samarbeidsparter med utgangspunkt i Mosjøen videregående skole som studiested, er den godt etablerte Fagskolen Innlandet (FI), og den nye Nordland Fagskole (NF) som Nordland Fylkeskommune (NFK) arbeider for å etablere innen utgangen av 2017.

Det gjenstår å avklare en rekke forhold knyttet til organisering og innhold, og dette må det arbeides videre med i hovedprosjektet.

Litteratur

NFK 2013. Vårt landbruk, vår framtid – landbruksplan for Nordland 2013-2016. Nordland Fylkeskommune.

NFK 2017. Strategi for reiseliv og opplevelsesnæringer i Nordland 2017-2021. 25.1.2017. Nordland Fylkeskommune.

NOU 2014:14. Fagskolen – et attraktivt utdanningsvalg.

St. Meld. Nr. 9 (2016-2017). Fagfolk for fremtiden. Fagskoleutdanning. Kunnskapsdepartementet.

St.Meld. Nr. 19 (2016-2017). Opplev Norge – unikt og eventyrlig. Nærings- og fiskeridepartementet.

St. Meld. Nr. 22 (2015-16). Nye folkevalgte regioner. Kommunal- og moderniseringsdepartementet.

Vedlegg

Vedlegg 1:

Svar på spørreundersøkelse til næringsaktører

Spørsmål 1: Savner du tilgang på matfaglig kompetanse i din bedrift?

- Ja, det gjør vi. Vanskelig å finne noen med riktig kompetanse.
- Ja, det kunne nok vært behov for en med kompetanse.
- Ja, savner mulighet til hospitering i andre bedrifter, samt mulighet å ta inn hospitanter her hos oss.
- Ja, med kompetanse forankret i lokale råvarer og kjennskapen til denne.
- Ja
- Ja, det er ofte vanskelig å få tak i arbeidsfolk med matfaglig kompetanse
- Ja, det er ofte vanskelig å få tak i arbeidsfolk med matfaglig kompetanse
- Ja, det er vanskelig å finne tak i arbeidsfolk som har den faglige kompetansen jeg kunne ønske meg. Nå har jo dette forskjellige årsaker, det er kamp om de flinke folkene for det er ikke mange som utdanner seg innenfor mitt fag. Det er også sånn at den driften jeg har ikke er stor nok til å ha heltids/fulltidsansatte.
- Ja
- Nei, ikke som jeg ikke kan løse selv nå
- Ja! Kjennskap til lokalt forankret mat blir det mindre og mindre av hos våre fagfolk som ofte kommer fra andre land

Spørsmål 2: Kunne du tenke deg å ansette en fagperson med kompetanse innen mat og matkultur i din bedrift? (stikkord for kompetansen: tradisjonsmat/kulturhistorie, lokalmat, matproduksjon, konservering, foredling/tilberedning, ernæring, matopplevelse/matformidling)

- Ja, det ville vært høyst aktuelt
- Dessverre har vi ikke satsset 100% på servering, og kan heller ikke ansette noen i 100% stilling med bare mat som arbeidsoppgave.
- Nei. Men kunne vært med på ett spleiselag der flere bedrifter gikk inn og finansierte en fagperson som kunne reist rundt og oppdatert/ utviklet bedriftene.
- Ja, i vårt konsept er slik kompetanse som nevnt i stikkord er forutsetning for en slik ansettelse.
- Ja
- Ja, en person med matfaglig kompetanse med de temaene som er opplistet her vil kunne være veldig attraktiv for oss.
- Ja, en person med matfaglig kompetanse med de temaene som er opplistet her vil kunne være veldig attraktiv for oss.
- Ja absolutt, med en fagperson fra mitt eget felt, ville mine muligheter for å produsere/gjennomføre forskjellige prosjekter øke betraktelig. Sånn som det er nå så går veldig mye av tiden med til opplæring av de forskjellige arbeidsoppgaver. Det at ansatte mangler erfaring vil ofte gjøre at arbeidet blir ineffektivt. Det gjør at mange ting en skulle ønske seg å gjøre, må utgå fordi en ikke kan forvente at en person med liten erfaring skal få det til.
- Kanskje
- Kanskje i framtiden som medarbeider.
- Det må i så fall være en kokk som har dette som et lite tillegg

Spørsmål 3: Kunne du tenke deg å stimulere/legge til rette slik at dine ansatte kan gjennomføre en matfaglig utdanning av denne typen?

- Ja det ville jeg ha gjort
- Vi har mer behov for kompetanse på produksjonssida av våre produkter, så som ysting
- Ja, dette med tradisjonsmat / kulturhistorie er viktig, og det er viktig at dette videreføres.
- Vår bedrift er kun en 2-personbedrift, men under forutsetning at det var flere ansatte kunne en slik tilrettelegging være aktuell.
- Ja
- Ja
- Ja
- Ja absolutt. Jeg har alltid prøvd å tilrettelegge for at arbeidstakere skulle utdanne/videreutdanne seg innenfor matfaget når jeg selv har vært arbeidsleder i større bedrifter (bl.a. Scandic). Når det gjelder i egen bedrift så har det vært mindre aktuelt ettersom det alltid har vært sesongansatte jeg har hatt. Disse har som regel vært studenter fra andre fag som ikke har vært spesielt interessert i matfag /restaurantfag.
- Ja
- Vil gjerne jobbe som lærebedrift og synes det er viktig å ha ansatte som vet hva de jobber med
- Ja

Spørsmål 4: Hva er ditt behov for tilførsel av nye matfaglig ansatte (kort sikt/lang sikt)

- På litt sikt: 3-5 ansatte
- Vet ikke/uvisst
- Vi har for det meste sesongansatte, men potensialet er fullt mulig å drive helårs bedrift. Men vi har ingen planer om nyansettelse foreløpig.
- Usikkert på kort sikt. Med de rette personer, 1-2 ansatte på lengre sikt.
- Kort sikt: 4 ansatte. Lang sikt: 6 ansatte
- Vi har årlig behov for 3-4 ansatte utenom oss selv, i turistsesongen. Vi ser at vi i løpet av noen år vil kunne ha behov for 1-2 personer på mer permanent basis
- Vi har årlig behov for 3-4 ansatte utenom oss selv, i turistsesongen. Vi ser at vi i løpet av noen år vil kunne ha behov for 1-2 personer på mer permanent basis
- Mitt behov for matfaglig ansatt slik det er nå, er ca 30-50 prosent stilling. På lengre sikt: Dette kan jeg ikke svare klart på. Dersom jeg hadde samarbeidet med en faglig kvalifisert så ville sannsynligheten for å øke stillingen/stillinger øke med den styrken en fagutdannet/erfaren person vil tilføre.
- Kort sikt: 1 ansatt. Lang sikt: 2 ansatte
- Ingen på kort sikt - må først bygge ferdig restauranten. På lengre sikt: kanskje 1 eller 2 ansatte?

Spørsmål 5: Hvis du har kjennskap til innholdet i det tidligere studietilbudet Mat og matkultur (HiNe/Bioforsk), - har du tanker om hvordan innholdet i studiet burde tilpasses/endres for å utdanne fagfolk som du ville benytte?

- Synes det er et fantastisk helhetlig innhold i studiet. Måtte i så fall bli enda mer praktisk læring. Men ikke på bekostning av teorien:) Heller i tillegg.
- Studiet var fint, og det ga mye tilbake for den av oss som benyttet seg av dette studiet. Vanskelig at det skal skreddersys for alle og enhver.
- Synes innholdet fra da jeg gikk på studiet var meget relevant. Dette med å kjenne historien og matkulturen i landsdelen er viktig. Det å komme rundt å oppleve og erfare er også en styrke med studiet.
- Har godt kjennskap til studiet Mat og Matkultur og synes dette var et veldig bra konsept, spesielt med tanke på at studiet/forelesningene var delvis lagt til bedrifter/steder som var relevant for studiet. Hvis jeg skulle nevne noe endring ville kanskje en større vekt på selve tilberedning av mat være det.
- Jeg har lite kjennskap til dette studiet, men det bør også legges vekt på økonomi både på kjøkkenet og i bedriften generelt, prising og kalkulering, kundebehandling/vertskapsrolle, lover og forskrifter, IK mat samt skjenking. Vin og øl.

- Jeg har lite kjennskap til dette studiet, men det bør også legges vekt på økonomi både på kjøkkenet og i bedriften generelt, prising og kalkulering, kundebehandling/vertskapsrolle, lover og forskrifter IK mat samt skjenking. Vin og øl.
- Jeg tenker at det er viktig å få flere kokker/servitører/bedriftsledere på banen. Det er viktig at det er med folk som rent praktisk får til og lage de forskjellige tradisjonelle rettene. Som jeg ser det så kunne det vært enda mer praktiske øvelser - "learning by doing"
- Syntes opplegget fungerte godt
- Generelt tror jeg, som jeg har opplevet det, at det mangler menysammensetning, presentasjon, at mat er ikke bare mat men også et konsept som viser seg i rommet, måte bord er dekket, *klær (red. merk: dette er fordypning i emner som denne deltakeren ikke ha tatt.)* Noen teknikker i matlaging, konsepter som vegetarmat, raw food, "utenlandsk" mat.
- Lite kunnskap om dette studiet

Spørsmål 6: Tenker du at det er behov for en slik type fagutdanning innenfor mat?

- Ja, absolutt
- Ja, absolutt. Tradisjoner er det veldig viktig å ta vare på, pluss at det gir et mer fylldig innblikk i mat som vi skal spise og leve av.
- Ja, som nevnt tidligere ville vi ha hatt stor nytte av en person som kunne oppdatere og gi oss ny kunnskap.
- Mener absolutt at det er et behov for en slik utdanning. Fra vårt lille hjemsted med ca 70 innbyggere har to personer vært innoom studiet mat og matkultur, og begge startet sin egen lille bedrift i etterkant hvor kunnskapen fra dette studiet var avgjørende for oppstarten.
- Ja, tror absolutt det er behov for slik utdanning.
- Helt klart
- Helt klart
- Jeg tenker at det er viktigere enn noensinne. Mange av våre tradisjoner står i reell fare for å forsvinne. Sånn som det er nå så vil "alle" være med på kortreist/tradisjonell/bølgen og de serverer all mulig slags tull som de reklamerer med er kortreist/hjemmelaget når det slett ikke er det. Et eksempel som ergrer meg er at anerkjente steder/kokker står og kaller festmaten vår (sodd, saltkjøtt etc) for "husmannskost". Husmannskost er én ting, og helt supert og servere. Men folk skal ikke kalle festmaten for husmannskost, når dette var mat som i stor grad var forbeholdt de som var rike.
- Ja, det tror jeg
- Jeg tror at det ikke bare er et behov, men det er **nødvendig** hvis reiselivet satser på mat som opplevelse. Det mangler en tilpassing av norsk mat til utenlandske turister som ikke har tilknytning til Norges historie. Tilbud av norsk tradisjonsmat har en tendens til å være "overhumanisert". Tilbudet er noen ganger dårlig/ikke gjennomtenkt og gjenspeiler ofte ikke den kvaliteten på råvarene Norge har å tilby. (For eksempel: Fikk en gang servert en 2 retters middag med kjøttsuppe, og rabarbrasuppe som dessert. Fikk høre at man lager burgere ved å kjøre indrefilet i kjøkkenmaskin, og flere andre historier...) Det gir dårlig opplevelse til turister som er interessert i mat. Jeg hadde flere utenlandske turister her i sommer, og har hørt mange dårlige historier, men heldigvis også gode historier om maten.
- Det vil jeg tro

Spørsmål 7: Andre innspill

- Stå på, vi framsnakker dette studiet i alle mulige fora :)
- For et evt. nytt studietilbud, mener jeg at studie mat og matkultur bør brukes som en mal for dette
- Mer i dybden enn på tidligere gjennomførte studier
- Jeg vet at dere tar reiser til Italia med studenter, og syns det er viktig - men det trengs også en teoretisk del som gir en større innsikt i utvikling og visjon om hva som skjer på matfronten over hele verden. Bare da kan man realisere og ta et bevisst valg om norsk mat.

Vedlegg 2: Mediaoppslag

Lokalmat for studentene

Disker opp med ny fagskole

Høsten 2019 kan et nytt fagskoletilbud være på plass i Mojsøen.

STINE SKIPNES
Arkitekt

- Vi er godt inne i prosjektet for å etablere et fagskoletilbud med kokkest, matopplæring, matkultur og videregående, sier Per Theodor Tjørtveit, leder for Mojsøen videregående skole. Han er prosjektleder og forsker ved NIBIO (Norsk institutt for bioteknologi) på Tjøtta, i tillegg til skolen.

Tverrtaglig

Torsdag hadde Mojsøen videregående skole besøk fra Nordland fylkeskommune i anken anledning.

- Vi er interessert i å løse utfordringene som gjelder den lokale matproduksjonen i Mojsøen, sier leder for Mojsøen videregående skole, Per Theodor Tjørtveit. Han legger til at skolen har et samarbeid med NIBIO (Norsk institutt for bioteknologi) på Tjøtta, i tillegg til skolen.

- Men vi er også opptatt av kvaliteten på maten som blir produsert i Mojsøen, og dette er et viktig utgangspunkt for å gå i gang.

Fagskolen er en prosjektet basert på samarbeid mellom Mojsøen skole og Mojsøen kommun.

15-20 studenter i året

Nå skal prosjektgruppen jobbe videre, og blant annet se på hvordan de kan etablere en skole som kan tilby 15-20 studenter i året som et mål.

- Men det må jo være hensiktsmessig å etablere en skole som kan tilby 15-20 studenter i året som et mål.

- Men det er lagt ned mye jobb i forhold til det, sier Tjørtveit.



FORPROSJEKT: Et nytt fagskoletilbud for lokalmat er under oppfølging i Mojsøen. - Vi holder på oppstart i 2019, sier leder Per Theodor Tjørtveit og prosjektleder Per Theodor Tjørtveit som er forsker ved NIBIO Tjøtta. Torsdag hadde Mojsøen videregående skole besøk fra Nordland fylkeskommune i anken anledning. Bildet fra Lise Værnås, ledelsen, fagskoleledelsen og prosjektleder med utdanningssjefene Per Theodor Tjørtveit (til høyre), Marita Ruff, Lise Værnås, rådgiver mat og regional utdanning Tommy Nilsen, rådgiver Inge-Lill Sundstøl og prosjektleder Gøril Salt.

FOTO: STINE SKIPNES

Matbevisst

- Vi fagskolen inne til flere arbeidsplasser?

- Fagskolen vil i alle fall gi folk en kompetanse og forståelse for matproduksjonen, sier Per Theodor Tjørtveit som selv er kokk ved Mojsøen videregående skole.

- Det er viktig at utdannelsen gir faglig som kompetente, det er et krav i forhold til mat.

Utdanningen er oppstart av hva vi gjør i morgen og da må vi den kompetansen som er relevant for skolen, sier Per Theodor Tjørtveit.

Nordland fylkeskommune

Værnås leder, leder ved restaurant og matlag, mener at det er viktig å ha en god samarbeidspartner som kan hjelpe med alt fra produksjon av mat til gjestebehandling.

- Oppfølgingstjenesten er viktig. I Nord-Norge har vi ikke det på, sier Tjørtveit.

- Når kan det ta lengre tid å etablere skolen?

- Det vil avhenge av hvordan vi får til å etablere skolen, sier Tjørtveit.

-Se og vær stolt

Per Theodor Tjørtveit ber om at skolen til å etablere skolen og matlag, mener at det er viktig å ha en god samarbeidspartner som kan hjelpe med alt fra produksjon av mat til gjestebehandling.

- Oppfølgingstjenesten er viktig. I Nord-Norge har vi ikke det på, sier Tjørtveit.

- Når kan det ta lengre tid å etablere skolen?

- Det vil avhenge av hvordan vi får til å etablere skolen, sier Tjørtveit.

skolen for mat. Mojsøen har jo både restaurant og matlag, mener at det er viktig å ha en god samarbeidspartner som kan hjelpe med alt fra produksjon av mat til gjestebehandling.

- Oppfølgingstjenesten er viktig. I Nord-Norge har vi ikke det på, sier Tjørtveit.

- Når kan det ta lengre tid å etablere skolen?

- Det vil avhenge av hvordan vi får til å etablere skolen, sier Tjørtveit.



ARKTISK MAT: Kulturarkiv har etablert et samarbeid med Mojsøen skole og Mojsøen kommun for å etablere en skole som kan tilby 15-20 studenter i året som et mål.

Helgelendingen, 20.2.2017

Fagstudium i lokalmat

Nordland fylkeskommune og Norsk institutt for bioøkonomi (NIBO) på Tjøtta legger nå planer for et nytt fagskolestudium i lokalmat i Mosjøen. Studiet tar sikte på å skolere studentene i matopplevelser, matkultur og videreføring og vil være et svært viktig bidrag for å profesjonalisere arbeidet med å synliggjøre den viktige ressursen lokal matproduksjon er.

Torsdag i forrige uke var en delegasjon fra fylkeskommunen og NIBO på besøk ved Mosjøen videregående skole. Studiet er tenkt lokalisert ved en av Mosjøen videregående skoles studiesteder. Noe av årsaken til at Mosjøen nå kan få et slikt studietilbud, er både byens og distriktets brede kompetanse knyttet til lokalmatproduksjon og arrangementer tuftet på lokalmat, som Arktisk Mat. Festivalen Arktisk Mat har høstet internasjonal oppmerksomhet i fagmiljøet og er et sterkt underkommunisert arrangement. Arktisk Mat er omtalt på en rekke kjente internasjonale nettsteder og blogger. Festivalen har potensial til å bli et nytt signalarrangement for distriktet.

Lokalmatproduksjonen har i dag et sterkt fotfeste over store deler av Helgeland. Men potensialet er nok langt større enn det som hentes ut i dag. Ikke minst når det gjelder den markedsmessige posisjonen. Etter hvert som både folk og samfunn utvikles, har etterspørselen etter kortreist mat økt. De ekte, sunne alternativene får stadig større oppmerksomhet. Et fagstudium vil kunne bidra til å åpne nye dører og avdekke nye muligheter for å styrke lokalmat som et sunt og godt alternativ til masseprodusert mat. Lokal matproduksjon er i seg selv også et godt grunnlag for å bygge nye reiselivsprodukter som igjen kan generere ny aktivitet i regionen.

Vi tror faglig tyngde er en forutsetning for ei god utvikling inn i framtida. Fagstudiet som er en yrkesrettet høyere utdanning for dem som har fagbrev eller svennebrev, vil bidra til å legge et godt grunnlag for å videreutvikle lokalmat som forretningsområde. Ikke overraskende er kokk Per Theodor Tørrissen sentral i forprosjektstudien som nå er i gang. Tørrissen, som er sentral i en rekke sammenhenger der lokalmat står på menyen, har gått i bresjen for en flere aktiviteter som bidrar til å løfte fram kvalitetene til lokalmat.

Dersom alt går etter planen, kan et fagstudium i lokalmat være en realitet i Mosjøen fra 2019. Det vil i så fall gi mange av dem som i dag driver med lokalmatproduksjonen et solid løft og garantert åpne for nye muligheter. Hele problematikken rundt lokalmatproduksjon har vært å skape økonomi i forhold til arbeidsinnsats og markedets betalingsvilje. Økt fokus og større grad av profesjonalisering vil være svært viktige bidrag for å gi denne næringen nye muligheter. Vi regner det som en selvfølge at de riktige lokale instanser er med og bidrar til at dette fagstudiet blir en realitet.

Helgelendingen, 21.2.2017

NOTATER

Norsk institutt for bioøkonomi (NIBIO) ble opprettet 1. juli 2015 som en fusjon av Bioforsk, Norsk institutt for landbruksøkonomisk forskning (NILF) og Norsk institutt for skog og landskap.

Bioøkonomi baserer seg på utnyttelse og forvaltning av biologiske ressurser fra jord og hav, fremfor en fossil økonomi som er basert på kull, olje og gass. NIBIO skal være nasjonalt ledende for utvikling av kunnskap om bioøkonomi.

Gjennom forskning og kunnskapsproduksjon skal instituttet bidra til matsikkerhet, bærekraftig ressursforvaltning, innovasjon og verdiskaping innenfor verdikjedene for mat, skog og andre biobaserte næringer. Instituttet skal levere forskning, forvaltningsstøtte og kunnskap til anvendelse i nasjonal beredskap, forvaltning, næringsliv og samfunnet for øvrig.

NIBIO er eid av Landbruks- og matdepartementet som et forvaltningsorgan med særskilte fullmakter og eget styre. Hovedkontoret er på Ås. Instituttet har flere regionale enheter og et avdelingskontor i Oslo.