



Foto: André Lovaaas



Invitasjon til kurs:

Grunnmodul LOKALT BAKERI OG KORNFØREDLING

Modulen går over 3 samlinger (2-3 dagers samlinger) med kombinasjon av teori, praksis og bedriftsbesøk.

DATO: Samling 1: 8.- 9. oktober 2019 på Ås
Samling 2: 29.-31. oktober 2019 på Ås
Samling 3: 12.-13. nov. 2019 på Ås/Oslo

TID: Oppstart (samling 1): 09:30 - 16.00 Nofima, Ås

STED: Nofima AS, Osloveien 1, 1430 Ås

PÅMELDING:

Klikk på lenken [for påmelding](#) eller gå inn på www.nofima.no/aktiviteter. Ved behov for hjelp kontakt Lily S. Rømcke: lily.romcke@nofima.no. tlf 64 97 02 47. Bindende påmelding innen 23.09.19.

PRIS: Kr 7000,- pr. person – hvis 2 personer fra samme bedrift blir prisen kr 12000,-. Inkl. lunsj og kursmateriell alle dagene.

FAGPERSONER FOR KURSET:



Prosjektleder/ faglig ansvarlig/ forsker
Ann Katrin Holtekjølén, tlf 64 97 04 58 / 901 27 004
eller ann.katrin.holtekjolen@nofima.no

Baker/ faglig ansvarlig
Fredrik Andersen, starter på Nofima i august.



Både teori og praktiske øvelser gir deltagerne kunnskap og innblikk i korn som råvare samt viktige trinn i kornforedling og bakefaget. I tillegg gis informasjon rundt regelverk, merking av mat og mattrygghet.

MÅL

Gi bedriften(e) økt kunnskap og kompetanse innen bakefaget. Samtidig får bedriften(e) innsikt i hvordan de kan kvalitetssikre og utvikle egne produkter.

MÅLGRUPPE

Små bakerier og kornforedlingsbedrifter som faller inn under Kompetansenettverket for lokalmat (med opptil 10 ansatte), og som ønsker å ta i bruk og videreutvikle norske, lokale ressurser.

Læremidler: Utdelt materiale på samlingene



Samling 1: (2 dager) (Ås)

**Lokalmat og Verdiskaping
Praktisk dag i bakeriet**



Illustrasjoner: ©Ann Katrin Holtekjølen

Samling 2: (3 dager) (Ås)

**Grunnleggende baketeknologi: Samspill mellom råvare og bakeprosess
Kombinasjon av teori og praktiske øvelser**

Samling 3: (2 dager) (Ås/Oslo?)

**Salg, marked og forbruker
Vi avslutter hele Grunnmodulen med bedriftsbesøk – sted kommer.**



Foto: Ann Katrin Holtekjølen

VEL MØTT TIL FAGLIG PÅFYLL OG NETTVERKSBYGGING!

PRAKTISKE TIPS

For de som trenger overnatting i forbindelse med samling 1 anbefaler vi Thon Hotel på Ski, tlf: 64 85 35 00, direkte booking via hjemmeside: www.thonhotels.no eller Reenskaug Hotell i Drøbak, tlf: 64 98 92 00, booking via hjemmeside: www.reenskaug.no

Grunnmodul lokalbakeri og kornforedling holdes i regi av Kompetansenettverk for lokalmat, Øst, som er en del av Innovasjon Norges satsning på lokalmat og grønt reiseliv.