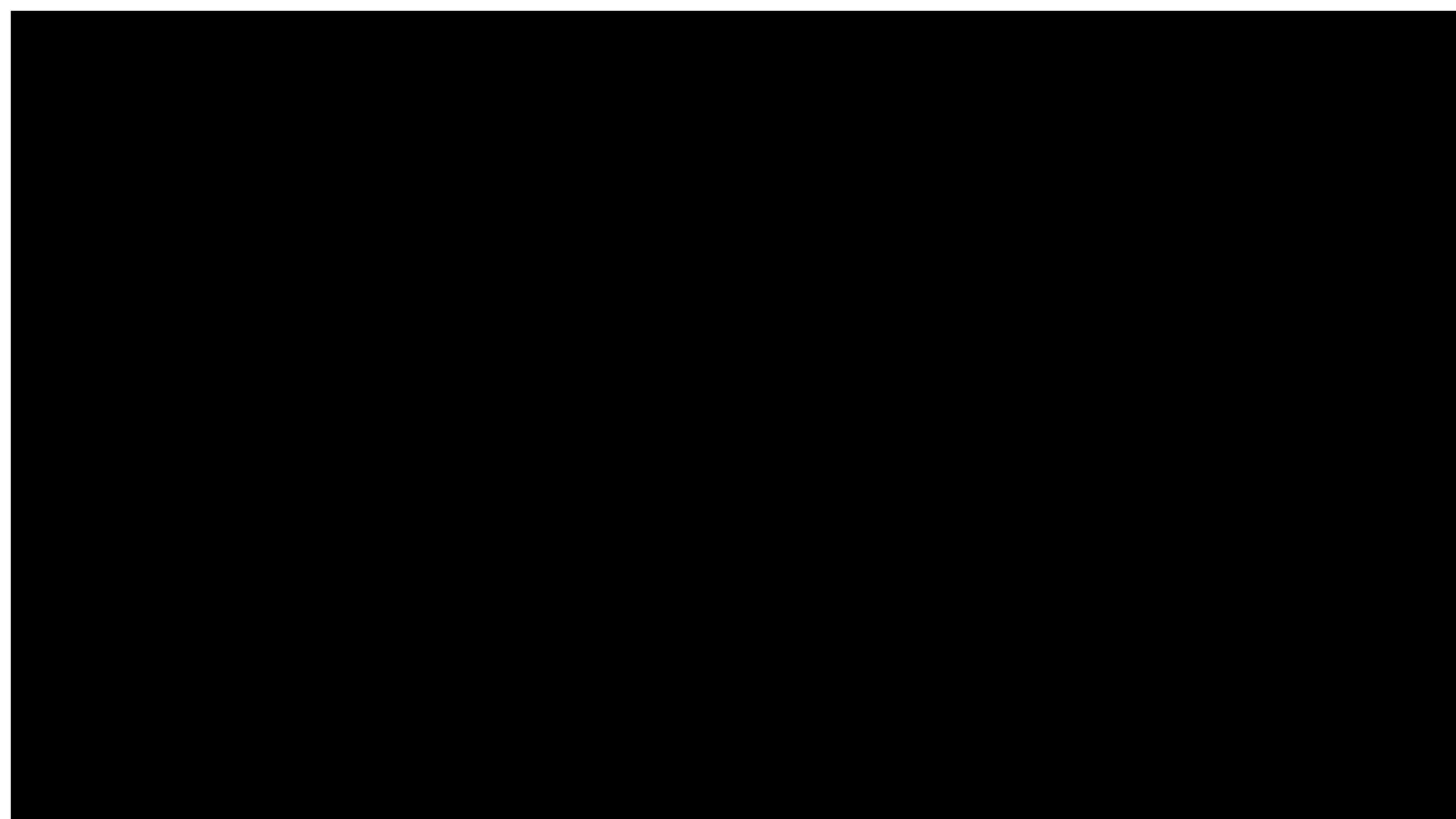






Nordnorsk Kompetansesenter MAT: fra ide til realisering.

Hvordan Mosjøen vgs (nfk) jobber med å heve vår fantastiske matkultur regionalt, nasjonalt og internasjonalt.

foto: Lovise Myrnes Steinrud / Katrine Sørgård

Nordland

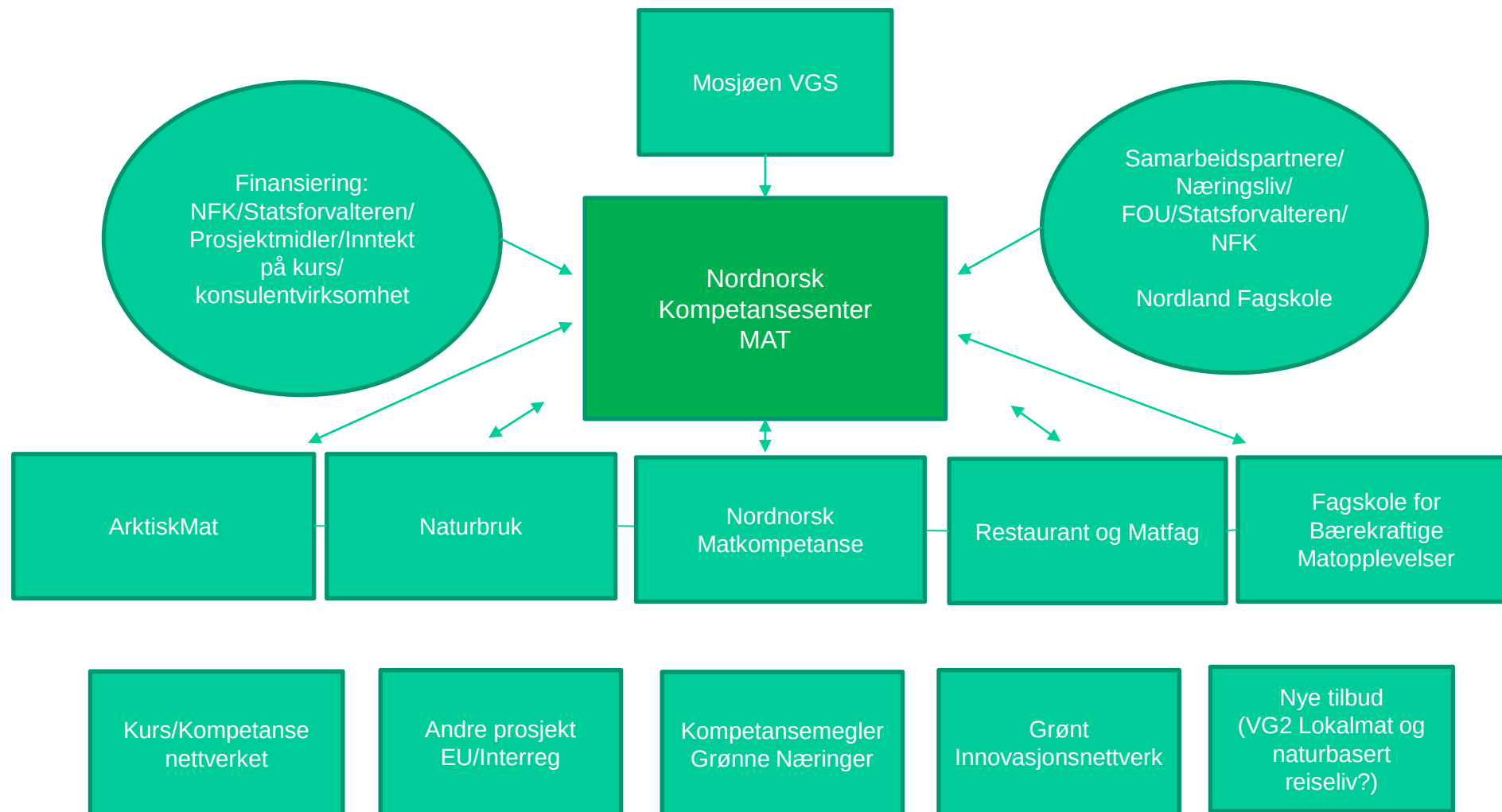
Nordnorsk kompetansesenter MAT

-Jobbe for å knytte sammen primærnæringene med opplevelsesnæringen gjennom måltid og måltidsopplevelsen (Fra jord og fjord til bord). Vi skal bidra til å bygge kompetanse og nettverk i alle ledd.

Visjon:

Bidra til å løfte Nord-Norge som matdestinasjon basert på bærekraftige matopplevelser.







-Større bokprosjekt
-Nord-Norge «Mat og kultur»



Samarbeid med BODØ 2024
Kontrakt om å levere innholdet
til «Feeding Europe»
Avtale inntil 7,3 mill.



-Samarbeid om
produktutvikling og
design



Elever som får bidra på
internasjonale arenaer

Kompetansemegler
grønne næringer:
Skal sammen med
bedrift identifisere
utfordringer som kan
løses ved hjelp av
forskning.
Finne relevant
forskningsmiljø samt
være bindeledd mellom
bedrift og FoU-miljø

Kompetansenettverket for
lokalmat nord:
Hovedmålgruppen er
primærprodusenter og
næringsmiddelbedrifter med
mål om å utvikle, foredle og
selge kvalitetsprodukter
basert på lokale
råvarer. Kompetansenettverk
et skal bistå disse små og
mellomstore bedriftene med å
få tilgang til den
kompetansen de trenger for å
utvikle seg videre.

Forprosjekt: Grønt
Innovasjonsnettverk:
På oppdrag fra
statsforvalteren i
Nordland avdekke om
det er grunnlag for
etablering av et grønt
innovasjonsnettverk
med tema bærekraft og
sirkulær økonomi i et
framtidsperspektiv.

Bistå matbedrifter
med søknads og
utviklingsarbeid, bl.a.
med søknader om
beskyttede betegnelser.



BODØ 2024

European Capital of Culture
Feeding Europe



Skolebesøk på RM på Hadsel Videregående skole

Besøket på skolen ble organisert i samarbeid med den lokale matentusiasten Tom Gunnar Aasen. Aasen har gjennom flere år engasjert seg i festivalen Mat i Vesterålen som vil bidra til å øke matinteressen, kompetansen og bevisstheten om lokale råvarer og produsenter. I likhet med ArktiskMat er rekruttering et viktig mål for Mat i Vesterålen. Et besøk på Hadsel Videregående skole ble derfor lagt inn i programmet til flere av kokkene/gjestene fra ArktiskMat. Her ble det servert lokal fingermat og mange gode samtaler mellom profesjonelle og elevene. Elever fra 10.klasse deltok også på arrangementet og lot seg inspirere. Begge lokalavisene var til stede (Bladet Vesterålen og Vesterålen Online) og publiserte flotte saker fra arrangementet.



Utvikling av testkjøkken og produksjonslokale for produsenter i sammenheng med etablering av restaurant og matfag i Marka

- Vi ønsker å kunne tilby produsenter mulighet til å gjøre testproduksjoner og testing av utstyr før de eventuelt bestemmer seg for driftsform og innkjøp av kostbart utstyr og lokaler.
- Allerede etablert et helt nytt melkeforedlingsanlegg (ysteri) og et anlegg for honningproduksjon.
- Egne anlegg for Kjøtt og fiskeforedling samt korn, grønnsaker og bær?





Bli med på
MATPRISEN
2018



Mandag 19. november arrangeres for femte gang den viktigste matprisen i Norge! Bli med på feiringen av de flinkeste menneskene i matbransjen på kvelden og opplev et unikt måltid til lunsj.

Matprisen hedrer de kokkene, produsentene, formidlene og matentusiastene som bidrar til å skape en bedre og mer smakfull verden. På Vipps blir det prisutdeling, mingling, mat, drikke og dans. Du er hjertelig velkommen!

Årets seminar er en lunjasopplevelse hvor stjernekokk Paul Svensson forvandler matens rolle til luksusmat! Sett av to timer søndag 18. eller mandag 19. november for å oppleve Butastikkonseptet her i Oslo. NB! Få billetter!

Sted:
Vipps på Vippetangen i Oslo

Tid:
19. november kl. 18.30 – 23.00ish / leggetid

Adkomst:
Buss nr. 60 til Vippetangen //
DFDS hvis du kommer fra Danmark //
Sykkel om det er snarfritt eller du har piggdekk

Billetter til arrangement kjøper du på matprisen.no!

Les om årets nominerte på matprisen.no



THE
WORLD
RESTAURANT
AWARDS
2019



AMERICAN EXPRESS FINE DINE LOVERS GAGGENAU Singapore SINGAPORE SINGAPORE Laurent-Perrier

I 2019 ble ArktiskMat nominert til hele 3 nasjonale og internasjonale matpriser!
-Publikum og deltagere fra hele verden.

Innstilt til Nordisk
råds miljøpris 2022



Nordisk
samarbeid

EMBLA
NORDIC FOOD AWARDS

Welcome to Reykjavik in June 2019!

EMBLA, the Nordic Food Awards, creates visibility for Nordic food and the innovative people behind it, both in the Nordic countries and internationally.

The purpose of EMBLA is to strengthen the knowledge of Nordic food.

EMBLA food Awards is held every two years, next time in Reykjavik on June 14, 2019. The Nordic farmer's Council, NRC, is responsible for EMBLA food Awards with the support from the Nordic Council of Ministers.

For further information, please contact:
Tórunn Rasmussen – project manager
E. t@foodnordic.is





Pierre Koffmann (tv) har mer enn 50 års erfaring fra restaurantkjøkkenet som han velvillig deler med kokkeelevene. (Foto: Lovise Myrnes Steinrud)

Denne videregående skolen frister med undervisning av verdensstjerner

Alle snakker om hvordan rekrutteringen til kokkeyrket skal styrkes. Mosjøen Videregående Skole gjør noe med undervisningen.

AASE E. JACOBSEN 13. des. 2018 - 18:07



Arktisk Mat i Mosjøen

En helg midt i september møtes kokker, studenter, produsenter og «foodies» for å diskutere, lære og smake, sammen med noen av verdens mest innflytelsesrike matpersonligheter. «Arktisk Mat» er et årlig arrangement i Mosjøen.

Av [Redaksjonen](#)

🕒 Publisert 07.08.2019 09:02

«Vi ser en mangel på kokker og rekrutteringen til matfagene er lav – selv om Norge kan stille med verdens beste kokker, produkter og råvarer i verdensklasse og flere restauranter som presenterer fantastisk mat. Likevel er altså rekrutteringen lav, og kunnskapen om hvordan vi forvalter og videreforedler våre råvarer, i ferd med å forsvinne», heter det i en pressemelding fra arrangøren.

Skoledrevet prosjekt

Prosjektet «Arktisk Mat» er unikt, med tanke på at det er et skoledrevet prosjekt. Mosjøen videregående skole og andre gode samarbeidspartnere, har gjennom de siste årene klart å skape et internasjonalt mat-arrangement med gjester fra inn og utland.





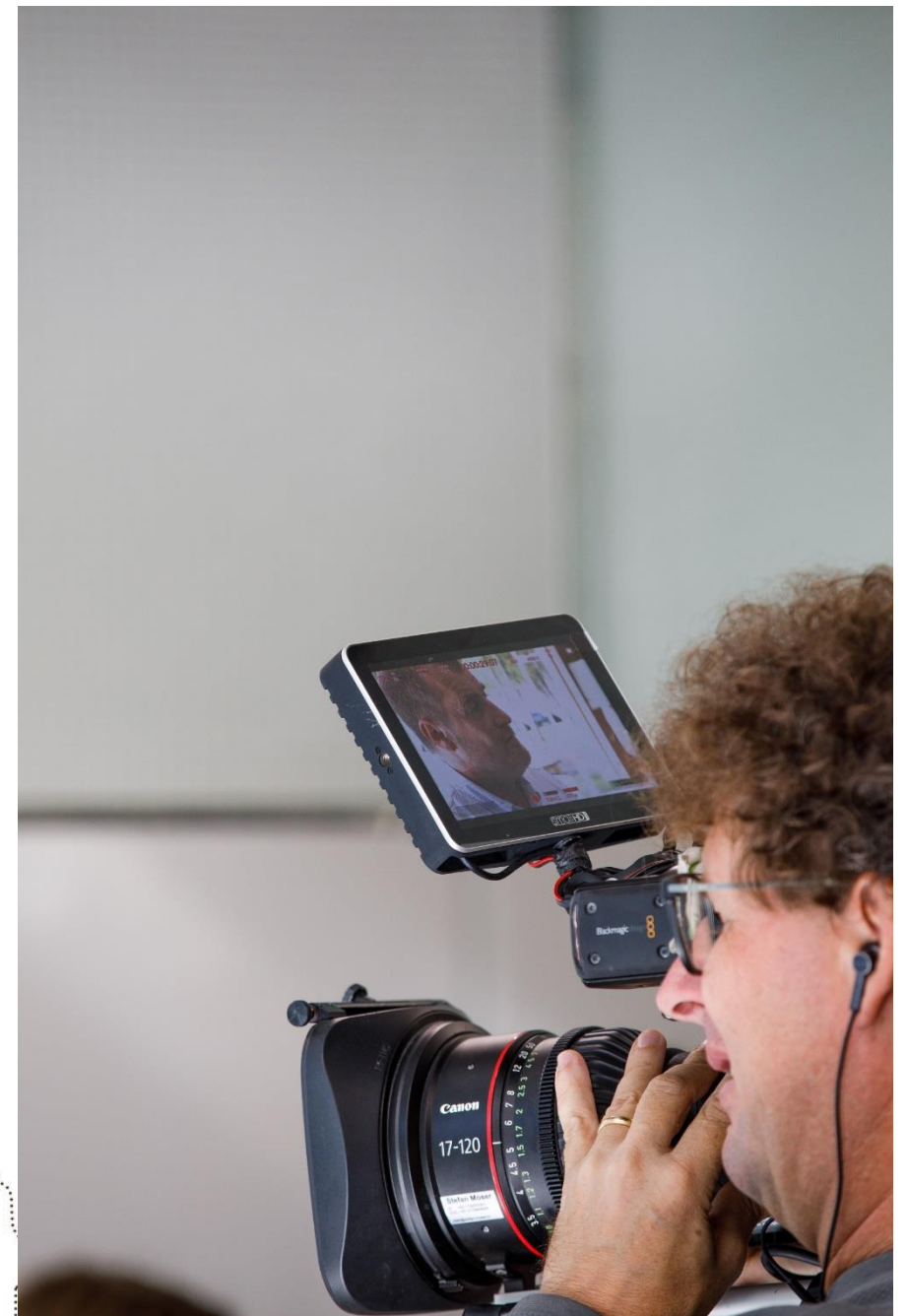
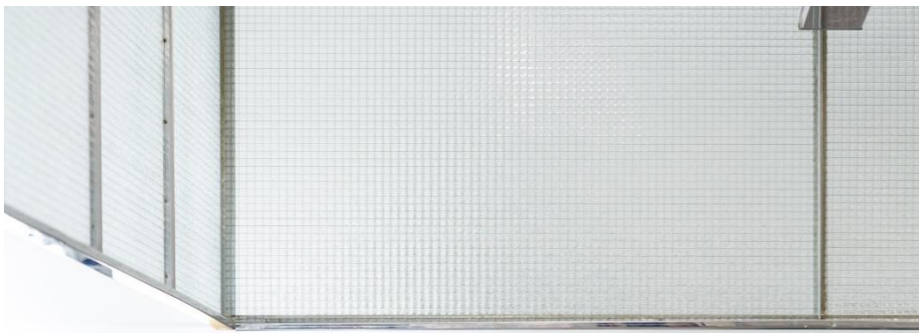
Petersen & Gottelier is the design studio behind Designers On Holiday and was founded by Tom Gottelier and Bobby Petersen.

The studio aims to bring the same ethos of creative and sustainable solutions to private and commercial projects and is based between LA and Oslo.













(R)EVOLUTION OF INDIGENOUS FOODWAYS



ArktiskMat «Roadshow»

1. Besøke 3-4 regioner i Nord-Norge i løpet av 2021-24. Eks;
 - Vesterålen: Kvitnes Gård
 - Troms: Samarbeid med Bottarga Boreale
 - Træna eller Herøy
 - Hurtigruten
1. Foredrag og/eller paneldiskusjoner. 3-6 nasjonale/internasjonale bidragsytere og 2-3 fra lokalmiljøet/lokal næring. Tema bør være relevant for regionen.
2. Måltidsopplevelser: Lunsjer, gjerne ute i det fri. Middager. Alt med lokale/regionale råvarer
3. Presse eller bidragsytere med en sterk SOME profil
4. Bruke lokale tjenester og samarbeide med leverandører av kultur og opplevelse.
5. Internasjonale «Roadshow»: Veneto, Brussel og muligens i forbindelse med IGW i Berlin?





ARKTISK MAT