



NIBIO

NORSK INSTITUTT FOR
BIOØKONOMI

FAGSKOLE FOR LOKAL MAT, VIDEREFOREDNING OG MATOPPLEVELSER

NASJONAL SATSING MED LOKAL TILHØRIGHET

Bodø 22.3.2017
Eva Narten Høberg



INTENSJON: FAGSKOLE SOM LØFTER MATFAGENE

- Økt kompetanse
- Økt status
- Flere muligheter
 - økt rekruttering til
 - restaurant og matfag
 - landbruksfag
 - styrket rekruttering og verdiskaping i næringene gjennom flere fagutdannede
 - Reiselivsnæring (- herunder gård-/bygdeturisme)
 - Landbruksnæring

INNHOOLD I PRESENTASJONEN

1. Forprosjektet – mål, organisering og innhold
2. Bakgrunn for prosjektet – behov i markedet
 - a) Samfunnsendringer og forbrukertrender
 - b) Rekrutteringsutfordringer i næringa
 - c) Fagskolereformen
3. Faglig innhold og organisering
 - a) Studietilbudet Mat og matkultur (2005-2014) som utgangspunkt
 - b) Organisering
 - c) Innspill

1. FORPROSJEKTET: ORGANISERING OG FINANSIERING

Finansiering:

- Nordland fylkeskommune
- NIBIO
- Mosjøen vgs

Styringsgruppe:

- Kurt Henriksen, rektor - Mosjøen vgs
- Rolf Jøran Forsmo, Naturbruk -Mosjøen vgs
- Bente Tømmervik/Veronica Jakobsen, Restaurant og matfag - Mosjøen vgs
- Per T. Tørrisen, kokk - Mosjøen vgs

Prosjektleder: Eva Narten Høberg, NIBIO



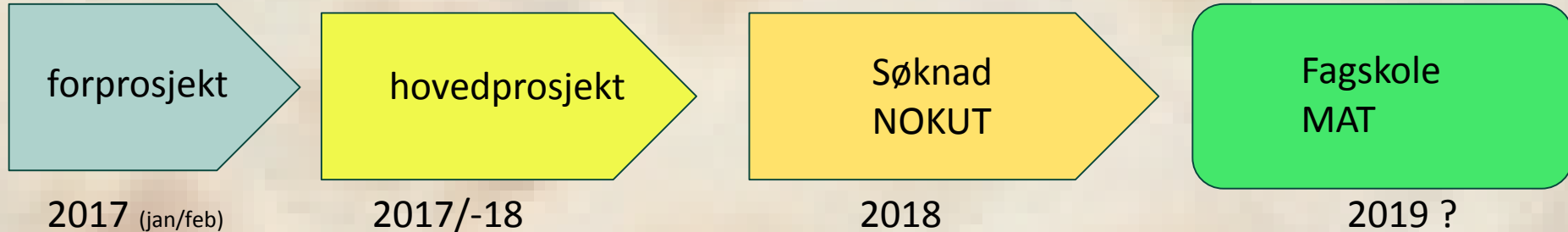
PROSJEKTMÅL

Avklare/belyse:

- hvilke konkrete behov næringene har for kompetanseutvikling på dette området (restaurant-/serveringsbransjen/reiselivsnæringa og landbruksnæringa)
- 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

RESULTAT

Forprosjektet skal lede fram til en søknad om et hovedprosjekt.
Hovedprosjektets mål: Søknad til NOKUT om et fagskoletilbud



NOKUT: Nasjonalt organ for kvalitet i utdanningen

EFFEKTER

- På lang sikt: Tiltaket vil bidra til styrket rekruttering gjennom flere fagutdannede, ved å tilby en attraktiv utdanning i tråd med fagskolereformens intensjon.
- På kort sikt: Tiltaket vil gi grunnlag for å kunne utvikle en ny læreplan for et fagskoletilbud samt å utarbeide en søknad om godkjenning av denne i NOKUT.

2. BAKGRUNN FOR PROSJEKTET – BEHOV I MARKEDET:

A) SAMFUNNS- OG FORBRUKERENDRINGER

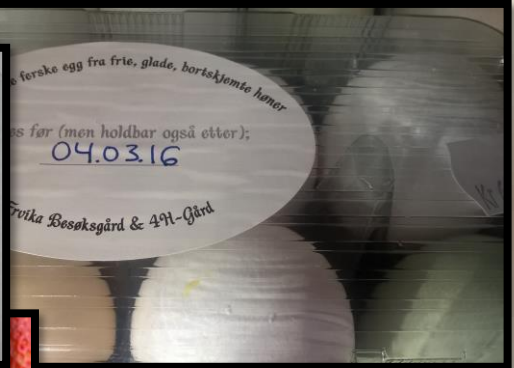
Økt fokus på ...

- Ernæringsmessig- og kulinarisk kvalitet (**billig** nedtones)
- Valgmuligheter ➡ mangfold i mattilbudet
- Mat med særpreg ➡ **historien** bak produktet viktig!
- Mat som identitet ➡ på søken etter vår kulturarv (lutefisk, rakfisk, smalahove...)
- Bærekraftig produsert mat ➡ etisk kvalitet
- Opplevelsesnæringa ➡ turisten vil ha matopplevelser...



FORBRUKERENDRINGER...

- Økt betalingsvilje for lokal mat (Norge):
 - Nordlendingene på topp: 77 %
 - Landet for øvrig: 67 %
- Omsetningsvekst for lokal mat i butikk:
 - 2,5 ganger større enn for annen mat
 - Utgjør i dag 4,8 milliarder NOK
 - Mål: 10 milliarder NOK i 2025



BAKGRUNN FOR PROSJEKTET:

B) REKRUTTERINGSUTFORDRINGER

- Lave søkertall til restaurant- og matfag
- Få fagutdannede
- Mangel på kompetent og stabil arbeidskraft
- Import av arbeidskraft: Mange fremmedspråklige representanter for norsk turistnæring og norsk kulturarv (fordeler og ulemper)

BAKGRUNN FOR PROSJEKTET:

C) FAGSKOLEREFORMEN

Fagskolen – et attraktivt utdanningsvalg (NOU 2014:14)

Behov for

- Økt status
- Tydelig eierskap, styring, struktur og finansiering
- Styrket kvalitet

I dag: Ikke mange nok som tar yrkesrettet utdanning på tertiært nivå til at det dekker markedets behov.

Meld. St. 9

(2016–2017)

Melding til Stortinget

Fagfolk for fremtiden

Fagskoleutdanning



48 TILTAK FOR Å NÅ REGJERINGENS MÅL FOR FAGSKOLESEKTOREN

Flere av tiltakene vil legge til rette for økt anerkjennelse av fagskoleutdanningen, bl.a. ved å åpne for at utdanningen

- kalles høyere yrkesutdanning
- gir tilleggs poeng for opptak til høyere utdanning
- skal være en selvstendig del av utdanningssystemet, på nivå over videregående opplæring og komplementær til universitets- og høyskoleutdanning.



3 FAGLIG INNHOOLD OG ORGANISERING

STUDIETILBUDET «MAT OG MATKULTUR» (2005-2014): UTGANGSPUNKT FOR FAGLIG INNHOOLD

Fleksibelt studie

6 emner à 15 studiepoeng:

3 samlinger pr emne:

- 2-3 dagers varighet
- Desentralisert



MÅLGRUPPE:

- Småskala matprodusenter
- Småskala serverings-/reiselivsbedrifter
- Reiselivs-, hotell-, restaurant- og kafébransjen
- Dagligvare og næringsmiddelindustri
- Mattilsynet/rådgivningssystem
- Lærere i alle skoleslag
- Helsesektoren
- - og alle andre som lever av mat... 😊



STUDIEPROGRAM MAT OG MATKULTUR

INNFØRING I MAT OG MATKULTUR 1 (15 STP)

INNFØRING I MAT OG MATKULTUR 2 (15 STP)

MAT SOM OPPLEVELSE (15 STP)

MAT, MILJØ OG MANGFOLD (15 STP)

ERNÆRINGSKVALITET OG HELSE (15 STP)

MAT GJENNOM HISTORIEN (15 STP)

Sum: 90 stp



STATISTIKK FOR GJENNOMFØRING

269 studieplasser fordelt på 6 emner

- **100 % gjennomføring**
- **99,3 % fullført eksamen**

STUDENTER, FORDELT PÅ MÅLGRUPPE *)

	Målgruppe	Stikkord	antall
1	Primærprodusenter, serveringsbedrifter	Landbruk, fiske, reiseliv, matforedling/matservering, kokk	54
2	Undervisning/formidling	Lærere, museumspers, forskere m.m.	32
3	Konsulenter, forvaltning	Mattilsyn, fylkesmann, forsøksringer, næringsselskap, kommuner	7
4	Helsepersonell		4
5	Andre		2
	SUM		99

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

KJØNNSFORDELING, STUDENTER

Kjønn	antall	prosent
Kvinner	68	69
Menn	31	31
SUM	99	100

HVILKEN KUNNSKAP?

1. Kulturhistorien
2. Konserveringsteknikker/biokjemi/mikrobiologi
3. Ernæringskvalitet og helse



4. Hvordan bruke dette i næringsutvikling;

Mat som opplevelse!



MATVAREGRUPPER

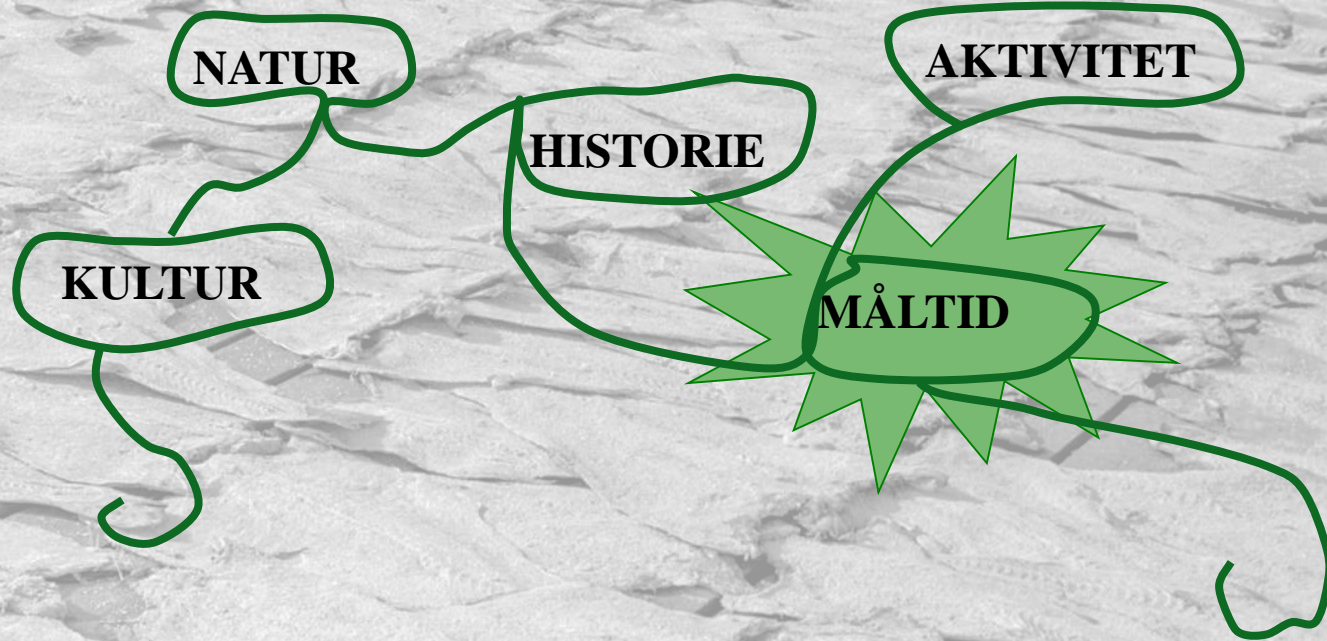
- Kjøtt
- Fisk
- Melk
- Egg
- Korn
- Grønnsaker/frukt/bær
- Ville vekster

Behandles på tvers av
pt 1-4, også i forhold
til primærproduksjon
(inkl. økologisk mat og
- matproduksjon)

KUNNSKAP OG BEVISSTHET I UTVIKLING AV OPPLEVELSESPRODUKTET



KUNNSKAP OG BEVISSTHET I UTVIKLING AV OPPLEVELSESPRODUKTET



MATENS HISTORIE – EN MERVERDI FOR PRODUSENTEN, SPISESTEDET OG GJESTEN



The background of the slide is a photograph of numerous fish hanging vertically from a wooden lattice structure, likely for drying. The fish are arranged in rows, and their bodies are a pale, silvery-grey color, indicating they have been processed. The wooden structure is made of horizontal and vertical beams, creating a grid-like pattern. The lighting is bright, suggesting an outdoor or well-lit indoor setting.

HISTORIEN BAK PRODUKTET...

- Hva?
- Hvordan?
- Hvorfor?

HISTORIEN ER MYE MER ENN PRODUKSJONSSTED!

DRIFTSFORM

HUSDYRRASE

DYREVELFERD



Av User:Apple farmer - Eget verk, CC BY-SA 3.0,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1735572>

KONSERVERINGS- OG FOREDLINGSMETODER

SPEKING

TØR KING

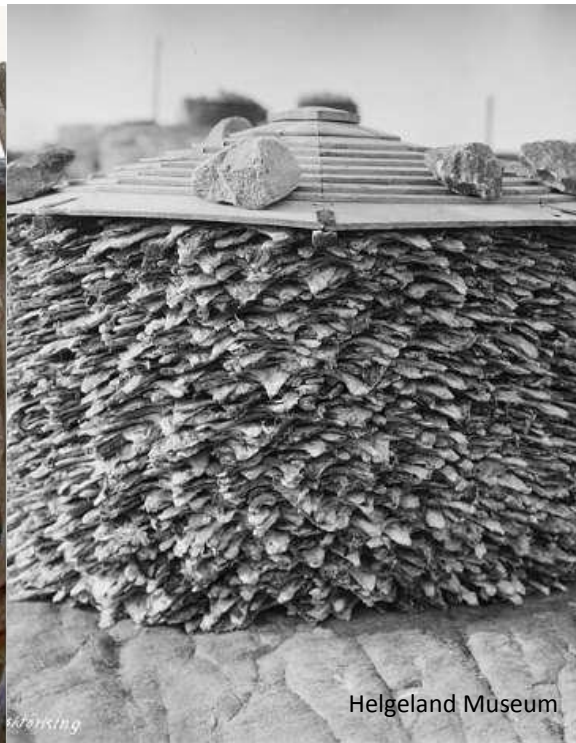
FERMENTERING



ERNÆRINGSKVALITET



KULTURHISTORIE



FORTELL HVA DU PRODUSERER/SERVERER! - DETTE KREVER KUNNSKAP!



STUDIESAMLINGENE ER BEDRIFTSBESØK



SAMLINGSSTEDER/BEDRIFTSBESØK

Bedrift	Kommune
Dønnes Gård	Dønna
Augustbryggo	Herøy
3 Kalver	Dønna
Klokkergården	Rødøy
Oleas kjøkken	Lurøy
Torshavn	Lurøy
Kjærringøy	Bodø
Prugelhei	Mo i Rana
Orrhaugen gård	Hemnes
Sæterstad gård	Hattfjelldal
Vega havhotell	Vega
Vikgården landhandel og kaffebeu	Vefsn
Høgremma	Vefsn
Ragnhild Sparrok Larsen	Hattfjelldal
Bolstad	Hattfjelldal
Gåkkå Mathus	Vega

Skogsholmen Gjestehus	Vega
Hildurs Urterarium	Brønnøy
Sømna Bygdetun	Sømna
Petter Dass Museumet	Alstahaug
Tjøtta gjestegård	Alstahaug
Strandli gård, Fiplingdal	Grane
Tangen, Majavatn	Grane
Urstabben Gårdskafe	Brønnøy
Gulburet	Inderøy
Husfrua	Inderøy
Berg Gård	Inderøy
Strømnes	Inderøy
Gangstad Gårdssystemer	Inderøy
Wangbrygga i Bardal	Leirfjord
Straumbotn gårdssystemer	Mo i Rana
Holmen gård, Eitrådalen	Vefsn
Gryteselv fjellgård	Hattfjelldal
<i>Italia – en rekke bedrifter i Piemonte, inkl UNISG</i>	Italia

Nettverk: uformelle
samarbeidsformer



Nyetableringer



Nye prosjekter: Gårdsmat
ved Mosjøen vgs.



Forenkler samarbeid: «Vi
snakker samme språk»



NYTTEEFFEKT

Kompetanseheving:

- Undervisning
- Veiledning
- Formidling



Utvikling av
eksisterende bedrifter

B) ORGANISERING

- Mosjøen – regionsenter for indre Helgeland som studiested

- Mosjøen vgs

- Naturbruk
 - Restaurant og matfag
 - Gårdsmat
 - Arktisk mat! (årlig festival med internasjonalt innhold)
 - Matkontakt for kompetansenettverk for lokalmat i Nord-Norge

- Bedrifter med lokalmat, videreforedling og matopplevelser på Helgeland:

Sæterstad gård (Hattfjelldal), Strandli Gård (Grane), Vikgården (Mosjøen), Mosjøen mikrobryggeri, Prugelhei (Rana), Arctic rein og vilt (Hemnes), Dønnes gård (Dønna), Vega delikatesser, Helgeland Museum m.fl.

- Og mange andre bedrifter i og utenfor fylkesgrensene

STUDIESTEDET UNDERLAGT EN FAGSKOLE – HVILKEN?

- Tema i hovedprosjektet som nå står for dør
- Aktuelle valg:
 - Nordland fagskole (under etablering)
 - Fagskolen Innlandet (etablert, landets største)

C) INNSPILL OG TILBAKEMELDINGER

Eva Narten Høberg

NIBIO Tjøtta

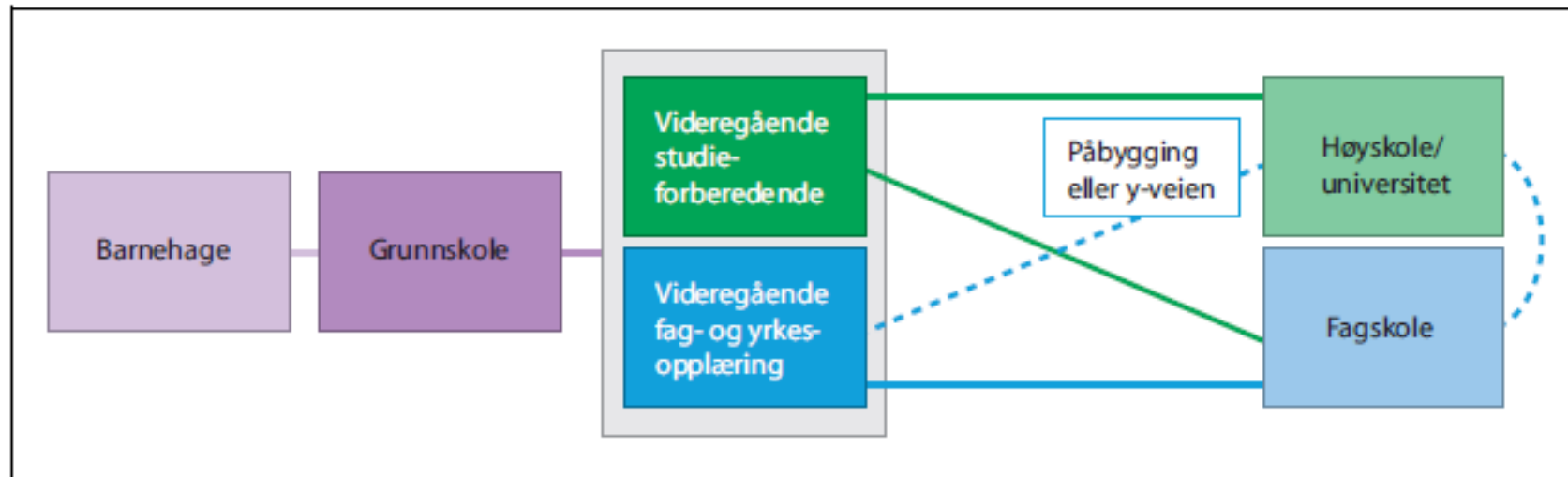
97738197

eva.narten.hoberg@nibio.no



Tusen takk for oppmerksomheten – med håp om
snarlig gjensyn!

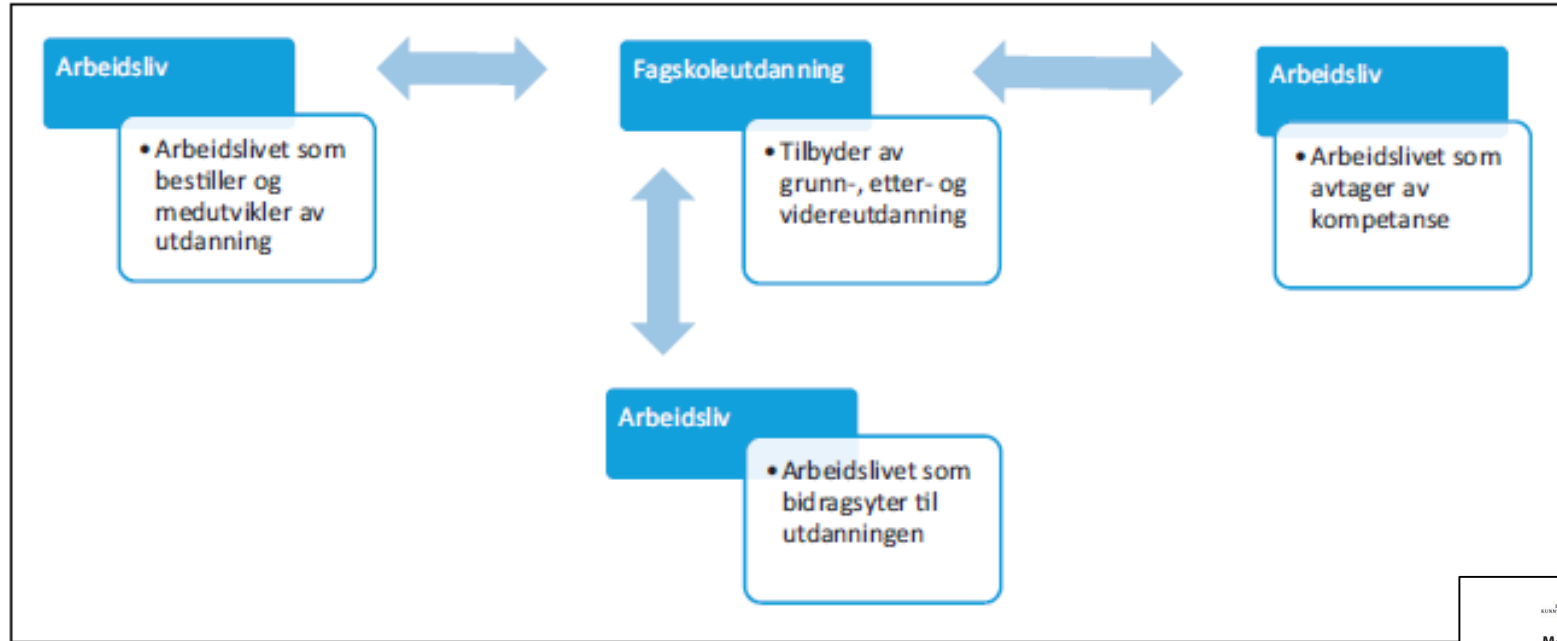
FAGSKOLENS Plass I UTDANNINGSSYSTEMET: VIDEREUTDANNING ELLER SELVSTENDIG UTDANNING



Figur 8.1 Fagskolenes plass i utdanningssystemet

Kilde: Kunnskapsdepartementet (2016c)

SAMSPILL FAGSKOLE OG ARBEIDSLIV



Figur 8.2 Samspill mellom fagskole og arbeidsliv