

Til matgründere og nyetablerte matprodusenter

Høsten 2021 inviterer Stiftelsen Norsk Mat i samarbeid med Guldkorn – smak på Østfold nystartede lokalmatprodusenter i Østfoldregionen til vår lokalmatskole.

Vi har satt sammen et matnyttig kurs fordelt på tre samlinger. På kurset skal du lære hvordan du enkelt kan gjøre de riktige og viktige grepene og beslutninger for din bedrift. Vi skal gi deg enkle funksjonelle verktøy slik at du får en bedre og mer fokusert hverdag.

Vi har bare 15 plasser, så vær tidlig ute med påmeldingen. Vi bruker «først til mølla» prinsippet.

Samling 1. er i Halden, på Fredriksten festning 21. – 22. september, lunsj til lunsj.

På denne samlingen har vi fokus på det interne i bedriften, på å gi dere retning og fokus på å utvikle din bedrift inn i fremtiden. Vi vil vi jobbe oss gjennom blant annet visjon og mål, produktutvikling utfra et markedsperspektiv og ikke minst hjelpe dere med å finne dine unike salgsargumenter. Vi vil og få besøk fra inspirerende og dyktige lokalmatprodusenter fra området.

Middagen på kvelden blir på en av Østfolds beste restaurant: Restaurant Curtisen

Samling 2. er i Sarpsborg på Kalnes VGS. 11. – 12. oktober, lunsj til lunsj.

Her vil vi jobbe med kommersialisering av produktene deres, grønt punkt, epd, GLN, GTIN etc. Og ikke minst kalkyler, prisliste-strategi og kjedeforhandlinger. Også her vil vi få besøk av spennende eksterne innholdsleverandører.

Vi sover på Quality Hotel Sarpsborg og spiser middag på Festiviteten forhåpentligvis. Lunsj på Kalnes videregående skole begge dagene.

Samling 3. er på Kjærnes gård i Våler, 2. – 3. desember, lunsj til lunsj (Hver gang vi møtes – gården)

Her er tema salg. Vi skal jobbe med salgsteknikker i møter, på demo, på markeder etc. Vi vil jobbe med produktene deres og benytte oss av rollespill. Vi jobber med å få et samarbeid med en butikk slik at vi kan gjennomføre en fellesdemo i praksis. Vi drar dere også gjennom litt rundt SoMe og nettsider.

På siste samling tar alle med seg råvarer og produkter. Vi lager en festmiddag sammen på kjøkkenet, smaker, koser oss og skaper gode relasjoner. Lunsj fra lokale produsenter i Våler begge dagene.

Vi satser på å lage et lærerikt kurs og en opplevelse med mulighet for å bygge nye relasjoner i regionen sammen med matnettverket Guldkorn – smak på Østfold. Vi ønsker oss at deltakere blir bedre kjent med hverandre, og at alle blir bedre kjent med oss i Stiftelsen Norsk Mat.

For overnatting, to ganger lunsj pr. samling, middag og frokost er inkludert på alle samlingene. Det er bindende påmelding.

Pris for medlemmer i Guldkorn er: 3500,-

Pris for andre er: 4500,-



For spørsmål og påmelding ta kontakt med Petter Bjørgan
Fagsjef lokalmat
Tlf: 93060905
Epost: petter.bjorgan@matmerk.no