



Trøndelag
høyere yrkesfagskole

HVORDAN SELGE GOD, TRYGG OG LØNNSOM LOKALMAT?



Høsten 2021 tilbyr Trøndelag høyere yrkesfagskole et deltidsstudium i

VERDISKAPNING I LOKALMAT

Studiet er spesialtilpasset den travle bonden som har lite tid til studier, men som allikevel har behov for å øke kompetansen utover det å produsere mat. Nå kan du følge et samlingsbasert studium på 30 studiepoeng over 1,5 år. Du kan, med andre ord, kombinere studiet med jobb.

Verdiskapning i lokalmat er en yrkesrettet høyere utdanning. Studiet gir økt kompetanse innen økonomistyring og markedsetablering for en lokalmatprodusent.

Et studium for den som driver med lokalmat, eller som planlegger å gjøre det.



- *Hvordan skal jeg distribuere og selge mine produkter?*
- *Hvordan blir produksjonen lønnsom?*
- *Hva kan jeg gjøre for å sikre kvaliteten og vite at jeg selger trygg mat?*

Studiet omhandler markedskunnskap, bedriftsøkonomi og matkunnskap – viktige emner for alle som produserer, selger eller serverer lokalmat. Undervisningen er samlingsbasert og foregår i Trondheim og på Røros.

Søknadsfrist er 15. april via [samordnaopptak.no](https://web.trondelagfylke.no/samordnaopptak.no)

Vil du vite mer? Kontakt Kirsti Hagenes,
412 75 731, kirhag@trondelagfylke.no

Les mer her:

<https://web.trondelagfylke.no/trondelag-hoyere-yrkesfagskole/studier/Verdiskapning/>



Trøndelag
høyere yrkesfagskole