



Nordnorsk Matfestival 2022

12.-17. september



SMAK 2013



Kommunen vil støtte folkefest

Tromsø kommune bruker 190.000 kroner fra næringsfondet til å støtte Smak – Tromsø Matfestival.

Vi ønsker å støtte opp om det som kan bli en årlig folkefest. Pengene vil forhåpentligvis gå til å gjøre Tromsøs befolkning kjent med den fantastiske maten som produseres i byen og regionen, sier Jonas Stein, byråd for idrett, kultur og næring.

Han skryter av tiltaket som Kokkenes Mesterlag i Tromsø står bak.

Sævner matfestival

I Tromsø er vi verdensmestere i å arrangere festivaler, men vi mangler en festival om mat – og vi har dessuten et hull i kalenderen i september, sier Stein.

Stein gløder seg til tredje helga i september når Smak skal gå av stabelen.

Da kan vi vise fram verdens beste mat som produseres i det arktiske landskapet, sier Stein. Han håper at Matfestivalen skal være med på å løfte aktivitetsnivået i sentrum.

Da vil restaurantene og kafene i byen ha festivalmenyer, og forhåpentligvis vet resten av næringslivet sin besøkelsestid slik at vi får eksempelvis matbaker i bokhandlene, sier han.

I rute

Petter Markussen, Oldermann i Kokkenes Mesterlag, sier at pengestøtten fra kommunen er varmt velkommen.

Det gjør at vi nesten har finansieringen i boks, og vi kan bekymre oss mindre for å skaffe penger, sier han.

Fra før har festivalen fått penger fra flere av de store leverandørene i Tromsø, RDA-styret og andre sponsorer.

Nå gjenstår det kun å skaffe til veie cirka en halv million, men det har jeg all tro på at vi vil klare nå som vi er så nært målet, sier Markussen.

Han forteller videre at programmet for festivalen så smått har begynt å ta form.

Det fylles fortløpende på – både utstillere og kursopplegg. Om man følger med på våre nettsider kan man melde seg på kurs og se hvilke programposter som er klare, sier Markussen.



CHRISTER PEDERSEN
christer@tromso.no • 415 31 070

SMAKFULLT: Næringsbyråd Jonas Stein får seg vel smakte av Oldermann Petter Markussen i...



SMAK 2019

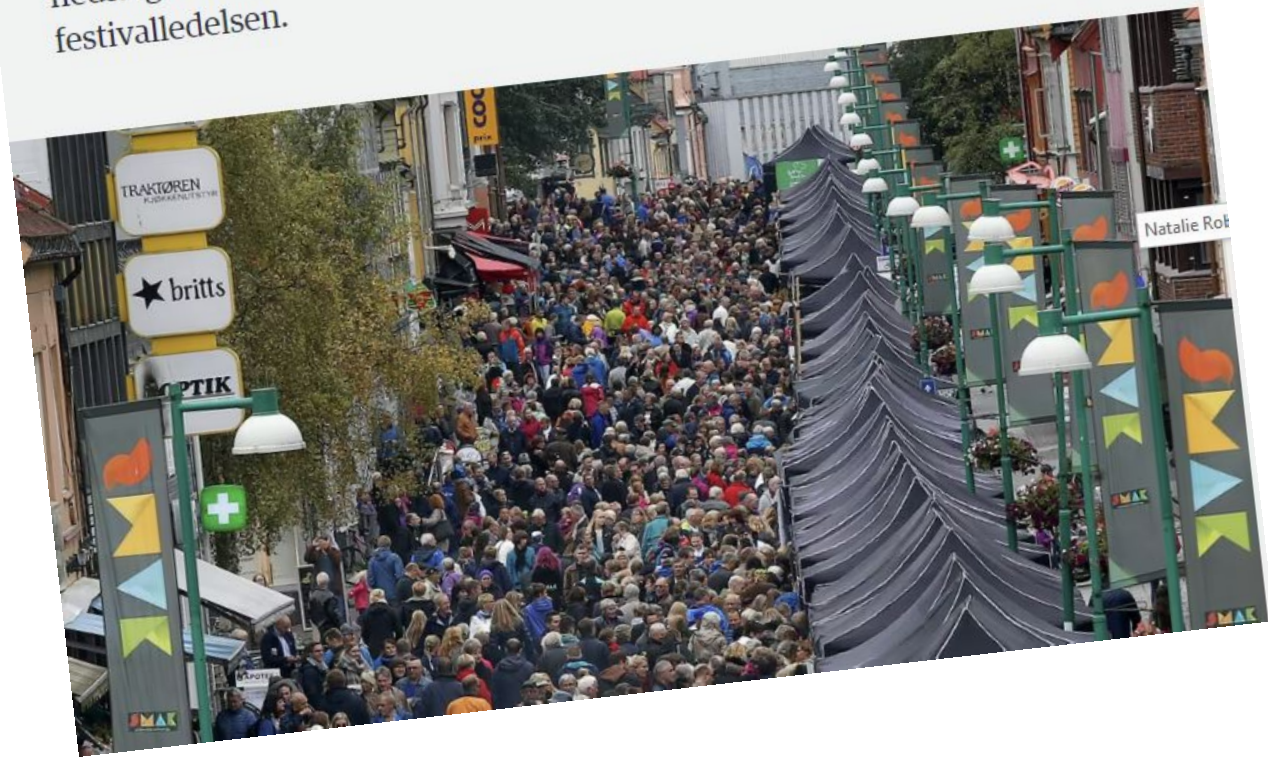
A large crowd of people is walking down a street lined with food stalls during the SMAK 2019 festival. The stalls are covered with dark awnings, and the street is filled with people of various ages and ethnicities. In the background, there are buildings and trees. A green sign with a white cross is visible on the left side of the street.

- Nord-Norges største matfestival
- 80 – 90 utstillere
- 30 matrelaterte aktiviteter
- 60 000 – 70 000 besøkende
- Eies av bransjen (23 eiere)

Kultur →

Skal samarbeide med reiselivet

Etter seks år håper SMAK-festivalen at man skal kunne utvide sitt nedslagsfelt. Og reiselivet er den mest naturlige målgruppa, sier festivalledelsen.



Arrangement turisme



Inspirere de unge

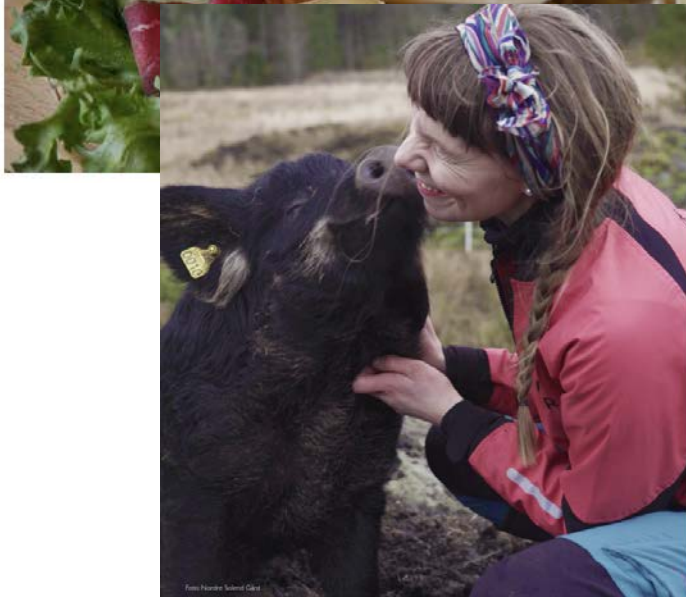


Nye muligheter

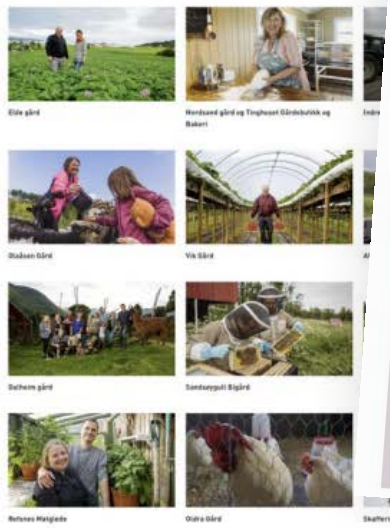
"Ingenting er så ille at det ikke er godt for noe."



Hva gjør andre?



ÅRSFJORD MATKULTUR



MATARENA FOKUSOMRÅDER

- Vi inspirerer, utvikler kunnskap og skaper møteplasser for å fremme bærekraftig lokalmat fra sjø og land -

<p>KOMPETANSE-UTVIKLING</p> <p>Matarena styrker og utvikler fagkompetansen i hele verdikjeden for lokalmat fra sjø og land i tett samarbeid med naring og FOU.</p>	<p>MATARRANGEMENT</p> <p>Matarena arrangerer Bergen Matfestbuk, tilbyr matopplevelser på messer og konferanser, gangsetter pop-up aktiviteter og diverse konkurranser.</p>
<p>KUNNSKAP-FORMIDLING</p> <p>Kunnskap som erverves i våre nettverk er til for å deles. Matarena formidler kunnskap gjennom ulike matportaler, synlige matstallerne og kober mat og resepsjonopplevelser.</p>	<p>TJENESTESENTER</p> <p>Matarena er kontaktpunktet og for matstallerne på Vestlandets Østover din bedrift å igangsette et matrelatert prosjekt? Vi tilbyr praktisk prosjektledelse og rådgivning per time.</p>



MØTEPLASS MAT

Møteplass Mat er en samhandlingsarena for landbruk, sjømat, reiseliv og forskning innenfor det matfaglige området i Bergen og Hordaland for øvrig. Her skal man ha fokus på viktige tema knyttet til utfordringer og muligheter for regionen når det gjelder utvikling av matbudstet og posisjoneringen av denne.

Møteplassen arrangeres i samarbeid med Hordaland Fylkeskommune, Bergen kommune og Fylkesmannen i Hordaland.

I 2017 ble det gjennomført to møteplasser:

«Kompetanse er avgjørende for lønnsomhet og verdiskaping! Hvem tilbyr hva – og hvordan kan vi jobbe mer samlet med kompetanseutvikling innen mat?» Til dette møtet ble alle aktører som tilbyr kompetanse etablert en samarbeidsgruppe på tvers av de regionale matnettverkene som ledes av Matarena. Målet er å øke synergieffekt gjennom økt samarbeid og koordinering av aktiviteter.

«Lær av Esben Holmboe Bang og bli med på årets møteplass for lokalmatprodusenter og kokker!» Foruten å møte Norges beste kokk fikk de 120 fremmeste også gjennomført en speed-dating mellom kokker og produsenter, noe som ble svært godt mottatt. Kokkene ble kjert med regionens mange lokalmatprodusenter og produsentene fikk mange nye kunder på kort tid.

MEG MATARENA PÅ ERASMUS+ STUDIETUR TIL PARMA

I mai 2017 dro Matarena på Erasmus+ studietur til Parma sammen med en fantastisk gjeng med matfaglige lærere, lokalmatprodusenter og kokker fra Hordaland.

Parma er i tillegg med Bergen, medlem av Unesco's internasjonale kreative nettverk "Cities of Gastronomy", og på studieturen hentet vi inspirasjon og kunnskap om hvordan de jobber med lokalmat i Parmaregionen.

Vi fikk innføring i deres tradisjonsrike og suksessfulle matproduksjon, og det var også veldig inspirerende å se hvordan de jobber med den matfaglige utdanningen på et høyt nivå, spesielt i Parma hvor også Unescobyen Bergen deltok - hele byen fylt av matglad stemning!

Studieturen var del av Erasmus+ programmet via Hordaland Fylkeskommune – og under EU sitt program for utdanning, opplæring og



MAT OG REISELIV

For å styrke Bergensregionen på gode matopplevelser gjorde Matarena et oppdrag fra Bergen Reiselivslag for å innholde til matarrangering.

Arbeidet bestod i utvikling av:

1. Rundturer til serveringssteder/ grøntrestauranter med lokalmat på Vestlandet. Rundturene ble presentert under Norwegian Travel Workshop 2017 i Bergen
2. Bilde- og standmateriale til restaurant i messelokalet under Norwegian Travel Workshop 2017
3. Verktøykasse med bilder som representerer Bergens mat og matkultur. Bildene gir en klar og enyddig profil for Matbyen Bergen
4. Innhold i studietur til matjournalister som også inkluderte besøk på Bergen Matfestival.

GRÜNE WOCH

Internasjonale Grüne Woche 2018 (IGW) ble arrangert i Berlin fra 19. – 28. januar 2018.

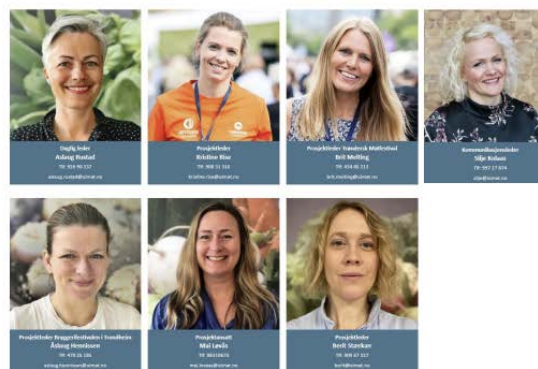
Landbruks- og Matdepartementet står bak prosjektet i nært samarbeid med Innovasjon Norge og ambassadøren i Berlin, og Norge deltar som prosjektleder for Fjord Norge, og gangssats arbeidet i 2017, i tett samarbeid med fylkesmennene.

IGW er et svært prestisjefylt arrangement for Landbruks- og Matdepartementet. I over 30 år er det lagt mye ressurser i å gjøre Norges deltakelse til en viktig profileringsarena, og til skåringspunktet mellom mat, opplevelser og reiseliv.

Hosten 2017 ble det nedlagt et betydelig planleggings- og logistisk arbeid. Smaksterket med alle deltakere, Fylkesmennene, Land- og matdepartementet og Innovasjon Norge ble gjennomført. Materielle ble utviklet, presseplaner lagt, og alt ble lagt til rette for at Grüne Woche skulle bli gjennomført på en flott måte.

Hva er Oi!?

- Etablert 18. januar 2005
- AS med 102 eiere: 33% lokalmat/drikke produsenter
 - Største eiere: Trøndelag fylkeskommune, NTNU, SMN, TINE, Felleskjøpet Agri, Nortura, Trondheim kommune, Grillstad
 - 15 trønderske kommuner, mange lokalmatprodusenter, serveringssted, hotell
- 6,3 årsverk
 - Oi! er matriseorganisert. Vi arbeider i prosjekter som løfter trøndersk lokalprodusert mat og drikke
 - Matriseorganisasjonen er nøkkelen til å lage festivaler på det høye nivået – vi er kanskje best i Europa på å arrangere mat- og bryggerifestivaler
- Prosjektorganisert, ingen grunnfinansiering
 - Årsomsetning 2019: 17,5 MNOK
 - 52% inntekter er utenfor offentlig budsjett
- Visjon: Oi! skaper mersmak og merverdi
- All vår aktivitet er basert på Trøndersk Matmanifest





Gulløye
fra Nord-Norge®



Verdens reneste matfat





«Rocke kokker»





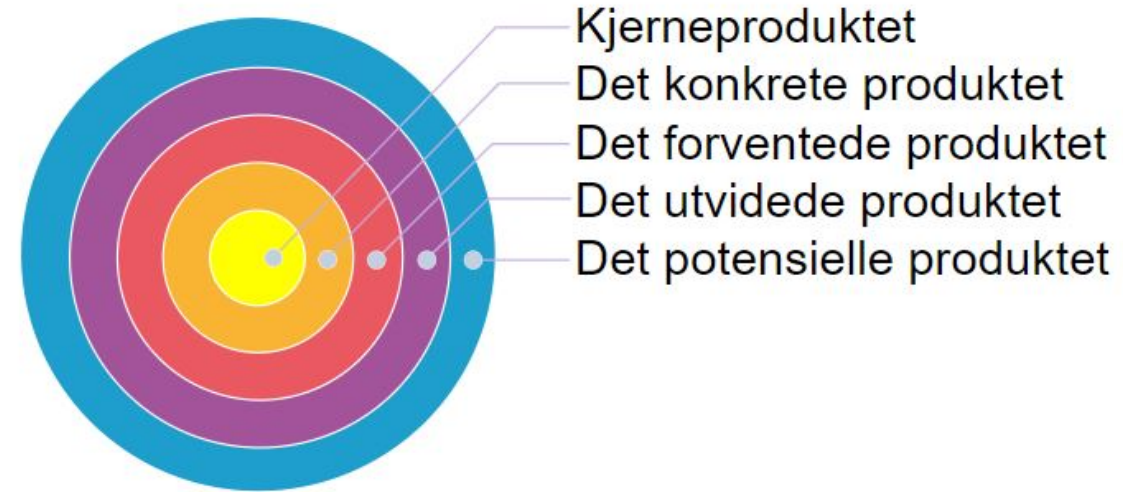
“Vi vil oppleve arktis!”

SMAK Road-Show 2020 & Jakten på det nordnorske måltid





Prosjekt 1: Arrangement turisme



Prosjekt 2: Mat + Kultur = Attraksjon



Babettes gjestebud



Prosjekt 3:
SMAK 2025

Mål og Strategi



Strategien tar hensyn til



Matnasjonen Norge

Tre departementer



Den nasjonale Reiselivsstrategien

Innovasjon Norge



Matstrategi for Troms og Finnmark

Samarbeidsforum TFFK, IN, Statsforvalteren i TF, NIBIO og Norges Råfisklang



Styrets vurdering

Styrets oppfatning og beslutning er avgjørende

Målbilde 2025

- Klynga SMAK er i 2025 en viktig pådriver for økt salg av lokalmat- og drikke i Nord-Norge. For matprodusentene og utsalgssteder har klynga blitt en viktig aktør for merkevarebygging, distribusjon, merkeordninger, styrket samhandling og økt kompetanse i næringene
- For reiselivsnæringen er SMAK en viktig kobler til store og små mat- og drikkeprodusenter, og en sentral arrangør av flere møteplass for store og små aktører både fra reiselivet og matnæringene
- Lokalbefolkningen og tilreisende setter stor pris på de gastronomiske opplevelsene, basert på nordnorske råstoffer, som matfestivalen SMAK og andre arrangementer i regi av SMAK og spisesteder i landsdelen byr på gjennom året
- SMAK er også en viktig felles stemme for mat- og drikkeprodusenter i den offentlige debatten og i fora der rammebetingelser for næringsaktørene bli diskutert og besluttet

Har du lyst til å bli med i utviklingsarbeidet?

Natalie Lorentzen

natalie@vican.no

Mobil: 411 60 401



Bli med å skape SMAK 2022!

La oss invitere publikum til en kulinarisk fest de sent vil glemme.

Bli samarbeidspartner

SMAK er en unik profileringsarena, både for aktører i B2C- og i B2B-markedet. Som liten eller stor samarbeidspartner kan du få deltakelsen skreddersydd for å få mest mulig igjen av markedsbudsjettet.

Kontakt Natalie Lorentzen:
natalie@vican.no
t:411 60 401

Bli utstiller i
Festivalgaten
i Tromsø sentrum
16.-17.september

Lag et
matevent
12. – 17. september

Er du kokk, har en restaurant eller kafé? Har du en unik lokasjon med historie eller et kult konsept som kan knyttes til en matopplevelse? Lag et arrangement og bli med i programmet!

SMAK
under mange tak
12.-17. november
Har du lyst til
å invitere gjester
under ditt tak?

By på en
SMAK-rett eller
SMAK-meny i festivaluken

SMAK under mange tak vil spre publikum til de mange flotte spisestedene vi har i Tromsø. Vi ønsker å tilby byens innbyggere en SMAKrik opplevelse som representerer det nordnorske matfattet og som er satt sammen av kvalitetsikre råvarer fra vår region. Du kan bli med på SMAK-menyen med din egen SMAK-rett.

Bli med i
konkurransen
Årets SMAK-rett

I år jakter vi på nye smaker og kårer årets «SMAK rett» og «Folkets favoritt»

www.smakfest.no