

Lokalmat og drikke som konkurransefortrinn

Natalie Lorentzen, prosjektleder Matriket Nord-Norge



MATRIKET NORD-NORGE



*Konklusjon: samarbeid vil bidra til betydelig løft
i begge næringene!*

Hvorfor?

1. Lokalmat er viktig for tilreisende



Noen reiser for å spise, andre spiser når de reiser.....



Salget stuper for lokalmatprodusenter

Nordmenn velger bort lokalmat når prisen på mat stiger i dagligvarebutikkene.



HØYDEPUNKT: Matfestivalen i Trondheim er et høydepunkt i omsetning for mange. Lokal mat faller i smak. Her Birgit Tverås fra Tverås gårdsmat i Malm.

FOTO: RITA KLEVEN



Rita Kleven
Journalist



Tariq Alisubh
Journalist

Vi rapporterer fra Trondheim

Publisert 9. aug. kl. 07:34

3. *Opplevelsesnæring og lokalmat = bærekraftig arrangement*



*Hva betyr dette for deg som jobber i
reiseliv – og opplevelsesnæringen?*

1. Satse på lokalmat gir et konkurransefortrinn

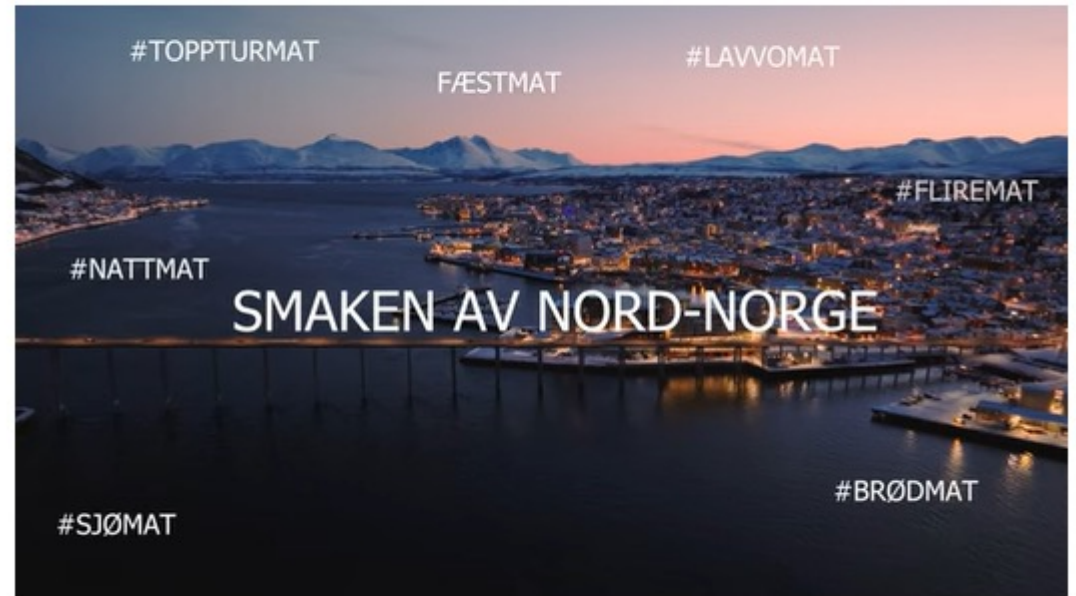
Det Nordnorske Matmanifestet

TUFTES PÅ
DENHET,
KRAFT

WISE
MANGFOLDET
OG FORTELLE
HISTORIENE
SAK

Det nordnorske matmanifestet

Det nordnorske matmanifestet skal styrke samarbeidet mellom landsdelens mat- og drikkeprodusenter og reiselivsnæringen. Dette gjør vi for å øke verdiskapning i Nord-Norge og gjøre opplevelsen for besøkende enda bedre.



FILM

<https://www.youtube.com/watch?v=gULGRcfTz3w&t=27s>

Fra felles verdier til felles strategi



NORDNORSK MATMANIFEST

Vi, matelskere og kulturbærere i den nordnorske regionen, er forpliktet til å ta vare på det som gjør oss unike og autentiske. Gjennom vår mat ønsker vi å ivareta våre verdier, bygge opp vårt landskap og dele vår kultur. Maten vår er ikke bare næring, den er historie, samfunn, natur og identitet.

Vi støtter prinsippene som det nordnorske kjøkkenet bygger på, og lover å:

Verne om tradisjoner: Vi skal respektere og ære de kulinariske tradisjonene som er blitt formet gjennom generasjoner. Vi vil bringe videre oppskrifter og matlagings-teknikker som binder oss sammen og forteller historien vår.

Støtte lokale råvarer: Vi vil fremme bruk av lokale råvarer og produkter, som fisk fra våre hav, urter fra våre fjell og grønnsaker fra våre gårder. Dette styrker vårt land og vår økonomi.

Dyrke bærekraftighet: Vi skal forvalte ressursene våre med omsorg. Vi vil fiske, dyrke og høste med respekt for naturen, slik at vi kan nyte gode måltider nå og i fremtiden.

Bevare håndverket: Vi vil lære og lære bort, slik at kunsten å tilberede maten vår ikke går tapt. Å lage mat er ikke bare et nødvendig arbeid, det er en kunst som knytter oss til vår historie.

Feire samhold: Vi vil dele måltider med familie, venner og naboer. Å spise sammen skaper fellesskap og gir oss anledning til å dele historier og erfaringer.

Motstå standardisering: Vi vil ikke la vår matkultur bli overskygget av internasjonale hurtigmatkjeder. Vi vil beskytte vår egenart og smak, slik at den nordnorske folkesjelen forblir levende.

Dette manifestet tjener som en påminnelse om vår plikt til å ta vare på vår matlav. Gjennom våre valg ved kjøkkenbordet kan vi bevare det som definerer oss og gi næring til det som gir oss stolthet og energi. La oss stå sammen for å bevare våre kulinariske skatter og sørge for at fiskekatta og bokaften alltid vil være mer betydningsfull enn en raske burger eller en kopp kaffe i en pappokse.

La oss løfte gafler og kopper i samlet takk for den rike matkulturen vår!

Dato: 13.9.23

Marlene Brithen Jørgensen
Troms og Finnmark fylkeskommune

Petter Madsen
Kokkenes mesterlag Troms

Daniel Høy
Innovasjon Norge

Mats Heggelund
Tromsø Kommune

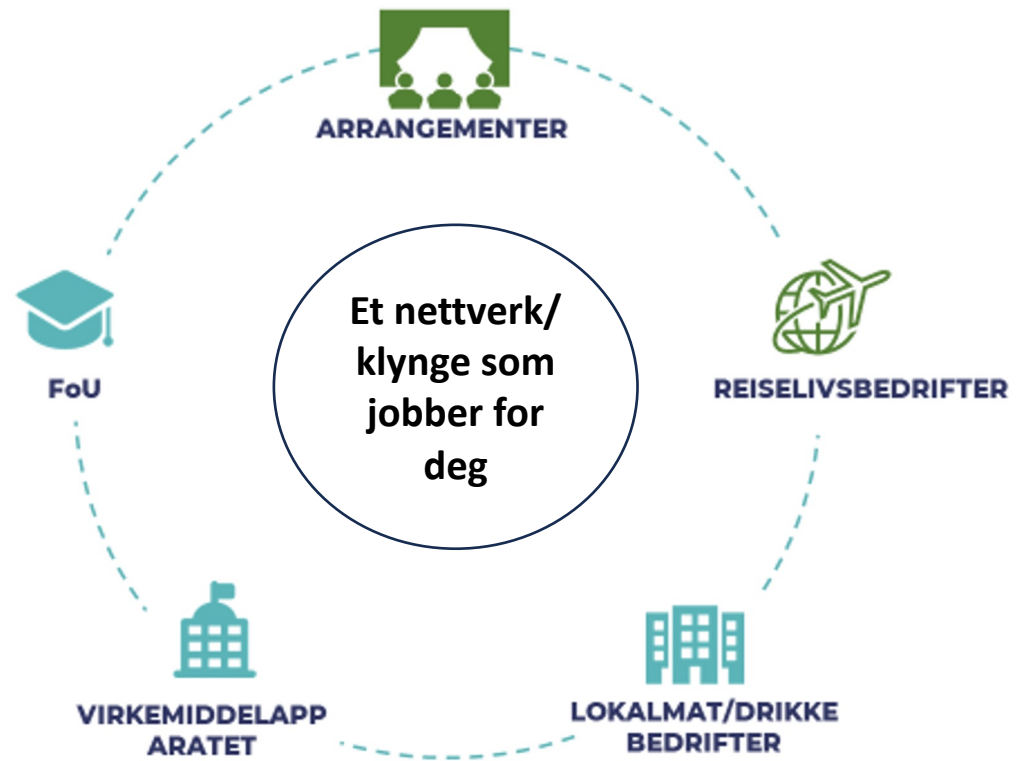
[Signature]
Samfunnsloftet

[Signature]
Ungdommens fylkesråd

*2. Samarbeid mellom næringene =
produktutvikling & innovasjon*



3. Økt omsetning og lønnsomhet





SMAK-Finnmarksløpet

FILM

https://www.youtube.com/watch?v=acy0n_xUoP0



Hvor ble det av fiskekaken?