

## **Mat og drikke med lokal identitet inn på nye arenaer, en forutsetning for videre vekst.**

Økonomisk bærekraftige nettverk som en del av løsningen for å lykkes med lokalmat og landbruksbasert reiseliv

Innovasjon Norge  
Torunn Linneberg, innovasjonsrådgiver





25 års jubileum 2019

# Det Olympiske Spiskammer

# OL-maten skal være norsk

OL-fylkene Hedmark og Oppland skal bli matkultu-

kort vei til fjells På Brønnum befinner vi oss i et svært så levende

og som veien til by er kort.

Her så arbeidsområdet, som ikke OL.

Jobben?

kan huske bar jeg pressert i bonde-

skap og norske innenfor mat og

ogelig er det sel- eg nå kan gå inn

yder i OL-regio- utspill innenfor

ardstuarisme. Nå

ave å forsøke og

prosjektene og

beringen av regi- arter altså med

gang gjelder det

pe aktørene til å

pill.

s hjerte» - det er avslører høye

entuelte blir med

vilje til å strekke

med høye kvali- det også må gis

si og kreativitet. d må gjesten få

det hersker en kultur.

te oss gløpsk over retter utenfra, mens vi smur ryggen til lefsbussen med pultost.

Og ungdommen går gjerne foran.

Men jeg finner trøst og håp i det faktum at norsk husflid blomstrer.

Vadmel og Selbunstre går igjen og ungdommen fører an også her.

OL vil bidra ytterligere til at alt norsk blir enda mer populært og det vil også gjelde mat-tradisjone-

ne. Dermed vil etterspørselen komme - med ungdommen i front.

Dessuten hjelpes vi av den internasjonale trend: Bestemors kjø-

ken er nå stikkordet over hele Europa.

I et OL-perspektiv skal vi huske at utlendingsen kommer hit for å oppleve de sielle, også i mat-

veien.

- Men å markedsføre lefsbuss med pultost gjennom gatekjø-

ken...?

- Den delikatesse-entusiast jeg skal forbeholdes kafesensitiv?

Hva gatekjøken-innflyten angår, skal vi ikke slåss mot hamburgeren, men heller komme sterkere inn med det norske på tilbudssiden. Eksse

på en grove

- Men i landet si nå filterer seg Mekka?

- Vi må håper jo at dette prosjektet vil skape ringvirkninger, slik at stadig flere blir opptatt av det norske i matkulturen.

## Olympiske Spiskammer



Markering av Ringsaker og av jordbær på Det Olympiske Spiskammer denne uka. Kjøkkensjef Ole Th. Stendahl og Brit Skarv fra informasjonssenteret på Rudsjøen håper på god reklame for de lokale produktene.



Innovasjon  
Norge

Men hvordan skape etterspørsel - uten etterspørsel vil det hele falle til jorden....

- Ja, det blir et første skritt. Som innen andre områder av norsk kultur har vi hatt en tendens til å kas-

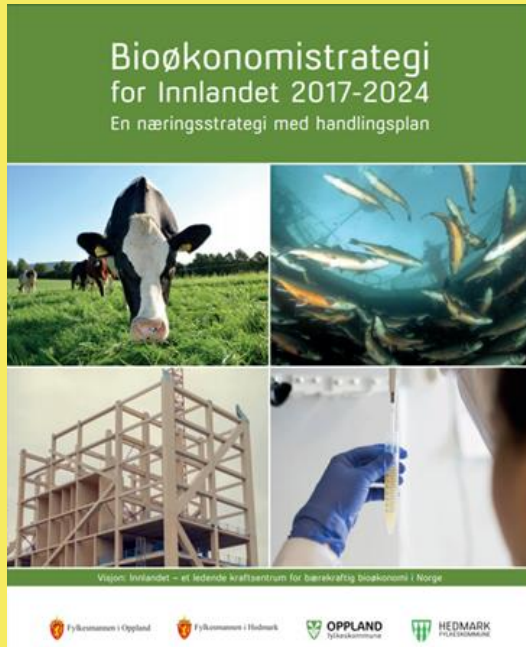
- Men hvordan skape etterspørsel - uten etterspørsel vil det hele falle til jorden....

- Ja, det blir et første skritt. Som innen andre områder av norsk kultur har vi hatt en tendens til å kas-



Torunn Linneberg - OL er en unik mulighet til å slå et slag for den norske maten. (Foto: Ola Mathisen)

# 25 års perspektiv



# Status i dag

Omsetning og salg

forskning.no



Distribusjon er viktig for å lykkes som lokalmatprodusent. Lokalmaten selges på matmarkeder, i mathaller og gjennom dagligvarebutikkene. (Foto: Stian Lysberg Solum / NTB Scanpix)



## Vi kjøper mer lokalmat enn før

Tradisjonsmat har fått nytt liv. Lokale produsenter gir oss opplevelser og fortellinger.



...ar derfor bedt Stiftelsen Matmerk om å  
...nføre en bredere salgsmåling av lokalmatsalg i  
...nettopp fordi dette det er tall vi har behov for når  
...dere utvikler «Matnasjonen Norge», sier Hoksrud.

## Halvveis til målet for 2025: Selger lokalmat for fem milliarder

Den årlige omsetningsundersøkelsen fra Nielsen ScanTrack viser at salget av lokalmat- og drikke i dagligvaremarkedet økte med 30 mill kr og endte på 4,95 mrd kr i 2017. Veksten har flatet noe ut. For første gang på flere år vokser det prosentvise salget av lokal mat og drikke noe mindre enn veksten i dagligvarehandelen generelt

- Salget av lokalmat i dagligvarekjedene har hatt en betydelig vekst de siste årene, og vi er halvveis til målet på 10 mrd. innen 2025. I tillegg kommer salget av lokalmat på Bondens marked, matfestivaler, spesialforretninger, hoteller og restauranter over hele landet. Vi har en rik matkultur her i landet, og Norge er i ferd med å bli en internasjonal attraktiv matnasjon, sier landbruks- og matminister Jon Georg Dale.

### Arets salgstill for dagligvaremarkedet

Lokalmat defineres som «Mat- og drikkeprodukter med en lokal identitet, særegen opprinnelse eller spesielle kvaliteter knyttet til produksjonsmetode, tradisjon eller produkthistorie».

- Lokalmat omsatte for ca. 4,95 mrd de siste 52 uker (per uke 40 2017). 30 mill.kr i økning.
- Lokalmat økte omsetningen med 0,6% mot tilsvarende periode i fjor.
- Veksten i dagligvarehandelen totalt er på 1,6%
- Kjøtt er største kategori
- Ren fisk øker mest
- Øl øker fremdeles som kategori



Utvalg av norske oster. Foto: Lisa Westgaard.



# Dagligvarehandelens rolle



# NORGES OFFISIELLE LOKALMATPORTAL

Kvalitetssikret lokalmat for profesjonelle innkjøpere

[SE ALLE PRODUKTER](#)

## Registrer deg!

### For produsenter

Registrer deg og vis frem dine produkter og din bedrift. Trykk på "mer informasjon" for å se hvilke produkter som kan registreres.

### For innkjøpere

Registrer deg som innkjøper og få full tilgang til lokalmat fra hele Norge. Trykk "mer informasjon" for priser og betingelser.



# Om Lokalmat

Lokalmat.no samler lokalmat fra hele Norge på ett sted og er det viktigste bindeleddet mellom lokalmatprodusenter og innkjøpere i dagligvare- og restaurantmarkedet. Produsenten legger enkelt inn all informasjon om seg selv og sine produkter, slik at innkjøper finner alt som behøves av informasjon.

Lokalmat.no



## Felles kvalitetssikring av lokalmat – hva betyr det for deg som produsent?

Lokalmat er et viktig satsingsområde, og for å sikre et solid fundament for videre utvikling vil innkjøpere sette krav til kvalitetssikring av leverandører. Utgangspunktet er en felles revisjonsstandard med myndighetskrav og bransjekrav. Gjennomføring av årlig egenrevisjon, og deltakelse på utvalgt eksternevisjon, vil bli et krav fremover.

### Samarbeid om kvalitetssikring

For at du som produsent skal slippe å bli revidert av flere kjøpere med egne revisjonsrutiner har Matmerk, på oppdrag fra dagligvarehandelen og Storfusholdning/Horeca, etablert én felles standard for revisjon av lokale mat- og drikkeprodusenter gjennom Lokalmat.no.

Coop, REMA 1000, Norgesgruppen, Bunnpris, Spesjalgrossisten, Servicegrossistene, Systemkjøp, NHO Reiselv Innkjøpskjeden, Nore og Tine Logistikk står bak den felles kvalitetssikringen som utføres av Matmerk gjennom Lokalmat.no. Lokalmat.no ble etablert i 2016 som et bransjesamarbeid mellom offentlige og private aktører for å koble produsenter og innkjøpere og bidra til økt omsetning av lokalmat.

### Hva blir nytt i 2017?

Lokalmatrevisjonen gjør at du som produsent kan forholde deg til et omfattende regelverk på en enkel måte, og dokumentere status for din bedrift til hele kjøpersiden. Revisjonen sjekker etterlevelse av kravene i standarden for lokalmat, blant annet hygiene/IK-mat, merking, HMS og sporbarhet. Eksternevisjonen sikrer også at du som lokalmatprodusent ligger i forkant av hva Mattilsynet, Arbeidstilsynet, og eventuelt andre eksterne aktører krever, og kan møte disse på en god måte.

### Praktisk gjennomføring:

1. **Registrering:** Hvis du ikke allerede er registrert på Lokalmat.no må du gjøre dette først.
2. **Egenrevisjon:** For å dokumentere status for din bedrift fyller du årlig ut egenrevisjon på Lokalmat.no, som er obligatorisk for å være registrert. Registrering og gjennomføring av egenrevisjon er kostnadsfritt.
3. **Eksternevisjon:** Handelen beslutter hvilke produsenter som skal velges til et eksternevisjon. En uavhengig revisor fra Matmerk foretar da et besøk for å sjekke etterlevelse av kravene med utgangspunkt i svarene i egenrevisjonen. Eksternevisjonen dekkes av produsenten og gjennomføres i utgangspunktet

## Enklere for deg som produsent:

- Bli mer synlig for potensielle kjøpere
- Oppdater egen profil på en rask og enkel måte
- Fortell historien - få frem det unike
- Dokumenter krav fra kjøper og myndigheter på en enkel måte

## Enklere for deg som er innkjøper

- Finn alt om lokalmat samlet på ett sted
- Søk på hva som produseres i nærområdet eller hva som er i sesong
- Sjekk næringsinnhold og allergener i produktene
- Finn epd-nummer
- Finn ut hvilken grossist som fører produktet og hvilke størrelser som finnes på forpakning
- Få dokumentasjon på mattrygghet, HMS o.l.

# Lokal mat i dagligvarehandelen

## Dette mener NorgesGruppen

- Å styrke lokale produsenter og leverandører utgjør en del av NorgesGruppens samfunnsrolle. Som landets største dagligvarekjede og grossist er det viktig å bidra til at også små leverandører får den plassen de fortjener i butikkhyllene. NorgesGruppen ser det som sitt ansvar å bistå med rådgivning og kompetanse til lokalmatleverandørene og skape arenaer for kompetansedeling.
- NorgesGruppen ønsker et mangfold av varer og leverandører i butikkene, og ser gjerne at lokale leverandører blir regionale eller nasjonale. Det handler om å bidra til vekst med tilstrekkelig råvaretilfang, men også om vilje til vekst. Ikke alle ønsker å bli store. For å sikre at leverandørene av lokalmatproduksjonen må både de små, de mellomstore og de store leverandørene.

Promosjon?  
Hylleplass?

Leverandørkurs  
kr. 90 000,-

Provisjon?



Innovasjon  
Norge

**Utenfor rammer for distribusjon**  
Leverandørene kan benytte ulike løsninger for å få sine varer til NorgesGruppens butikker. De kan levere direkte til butikk, via et distribusjonsnettverk som Rorosmat, via regionale grossister eller via ASKO. NorgesGruppen samarbeider tett med lokalmatleverandørene om hvilken løsning som vil være best for hver enkelt.

NorgesGruppen arrangerer hvert år et lokal-matseminar for samarbeidspartnere, lokale leverandører, presse og myndigheter. I tillegg til presentasjon av NorgesGruppens arbeid, bidrar også de eksterne deltakerne med innhold. Dette er en viktig arena for deling av kunnskap og debatt for de mange ulike interessentene som arbeider med lokalmat og spesialiteter.

# LOKALMAT

Fakta

fra NorgesGruppen / mars 2018



Det har blitt viktigere for norske forbrukere å vite mer om matens historie og opprinnelse. Ved å satse på varer fra mindre leverandører med lokal forankring møter NorgesGruppen dette forbrukerbehovet. Samtidig hjelper dette små produsenter med å øke inntjeningen og opprettholde lokale arbeidsplasser.

Nærbutikken, lokale arbeidsplasser og produksjon av lokalmat er viktig for å opprettholde levedyktige lokalsamfunn i Norge. Gjennom en målrettet satsing på innkjøp og omsetning av lokalmat, og ved å gi betingelser som muliggjør drift av nær-butikker i distriktene, bidrar NorgesGruppen til sterkere lokalsamfunn i distrikts-Norge.

Mest lokalmat omsettes likevel i byer og tettbygde strøk. Lokalmat treffer både tradisjonallistene og de kvalitetsbevisste, fordi det dreier seg om tradisjon og stolthet på den ene siden, og om interesse tilknyttet matlagning og lokale råvarer på den andre.

### Lokalmat vokser i NorgesGruppen

Målet er at veksten innen lokalmat skal ligge 2–5 prosentpoeng høyere enn NorgesGruppens vekst innenfor dagligvare. I 2017 vokste omsetningen av lokalmat med 7,4 prosent og dagligvare med 3,5 prosent i NorgesGruppen. Veksten var dermed godt over eget mål.

### Høye ambisjoner for lokalmat

NorgesGruppen har en visjon om å være den ledende aktøren innenfor lokalmat og spesialiteter, og har siden 2005 hatt en egen ansvarlig for området. I 2011 startet en større satsing på lokalmat. Målrettet og systematisk arbeid har resultert i et

## HVA ER «LOKALMAT»?

**Kortversjon:**  
Lokalmat

**Utfyllende definisjon:**  
Mat og drikke med lokal identitet

**Fullstendig definisjon:**  
Mat- og drikkeprodukter med en lokal identitet, særegen opprinnelse eller spesielle kvaliteter knyttet til produksjonsmetode, tradisjon eller produkthistorie

# Ittno kjem tå sæ sjøl!

joker

Søk etter varer eller oppskrifter

SØK

Finn din butikk

Oppskrifter

Nettbutikk

## Smaken av Norge

Sist oppdatert: 23.10.2014



REMA 1000

Søk på rema.no

Søk



### Styrker ytterligere satsningen på lokalmat

I forbindelse med åpningen ny butikk i Sandnes, signerte REMA 1000 Rogalands Matmanifest – en avtale om å fremme lokalmat i regionen.

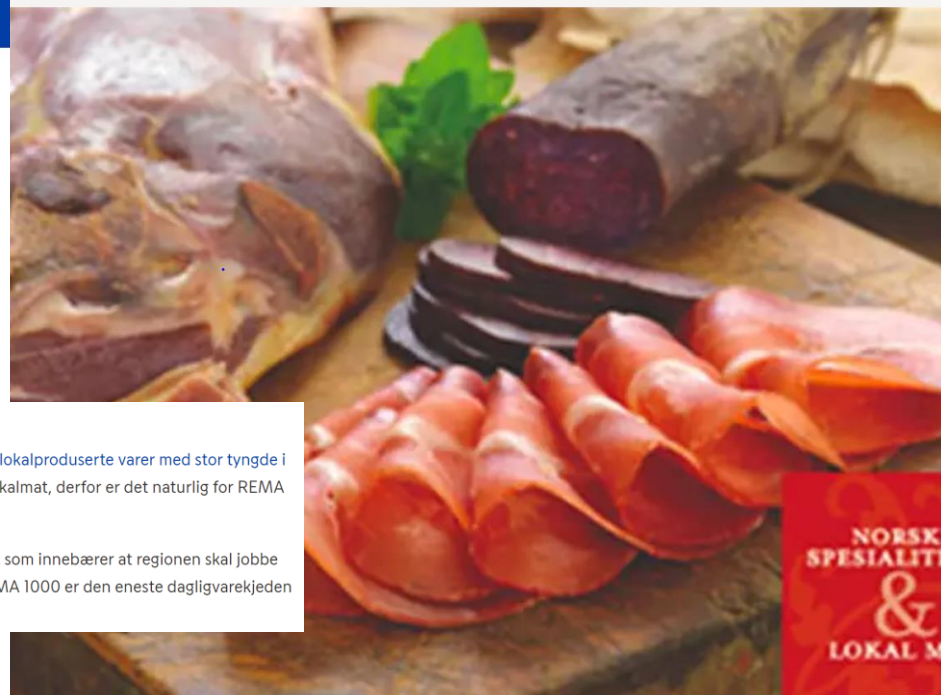


#### En smak av Trøndelag

REMA 1000 har forsterket den lokale satsingen på lokalproduserte varer med stor tyngde i Trøndelag. Vi ser at stadig flere kunder etterspør lokalmat, derfor er det naturlig for REMA 1000 å satse lokalt.

I 2014 signerte REMA 1000 Trøndersk matmanifest som innebærer at regionen skal jobbe for å fremme lokalmat, kvalitet og opprinnelse. REMA 1000 er den eneste dagligvarekjeden som er tilsluttet manifestet.

Publisert: 17. August. 2017



NORSK  
SPESIALITET  
&  
LOKAL M



# Lidenskapen for god mat



Da vi er en selvstendig slakter lager vi absolutt alle varene selv.

Det vil si alle pølser, pålegg, spekemat og vi skjærer ned så mye lokalt kjøtt vi klarer.

Feks. vi kjøper alle lam hver høst fra samme bonde, lokale griser fra kvitfjell og vi kan

Mer av  
dette?



Foto: Eirik Jeistad

# Netthandel og fellesdistribusjon

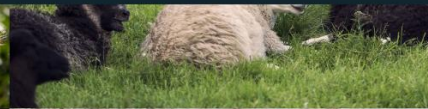
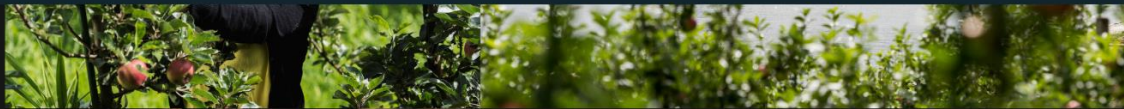
# VELKOMMEN 2019!

GRISENS ÅR - OG 10. ÅR PÅ FJELLET

[GÅ TIL NETTBUTIKKEN](#)

*“Stølsvidda er de gode smakene  
fra fjellet i Valdres”*





MATKOLLEKTIVET



## Om oss

Matkollektivet ble startet i 2014, av en gjeng ildsjeler på Landås i Bergen. Tanken bak var, og er, å skape en direkte, åpen og robust distribusjonskanal for lokalmat i regionen. Ved å koble sammen bønder og byfolk kan vi bygge det Vestlandet vi drømmer om. Det synes vi er viktig av mange grunner. Her er noen av dem. Når du handler lokalt

# Gårdsmat fra Trøndelag

*...en smakfull opplevelse*

Nettbutikken er kun for registrerte butikker og serveringssteder.



**GANGSTAD**  
— GÅRDSYSTEMER —



**SURF**  
**KOMB**  
**UCHA**



# GUDBRANDSDALSMAT MED HENDER OG HJARTE

[Heim](#)

[Produkt](#)

[Produsentar](#)

[Inspirasjon](#)

[Om Oss](#)



Småprodusentar med stor sans for smak.  
Dei tek vare på tradisjonar samstundes som dei tenkjer nytt.  
Dei gjer det mogleg for deg å oppleve nye smakar og smakar du kanskje har gløymt...



Bildegalleri (2)



## SMAK AV INNLANDET SA

Smak av Innlandet er et nettverk for alle som driver med produksjon av lokalmat i Innlandet. Vi jobber med merkevarebygging, markedsføring, salg og distribusjon av lokalmatprodukter.

Vestbygdvegen 298, 2312 Ottestad

+47 94 88 23 31

kontakt@smakavinnlandet.no



## Slik fungerer det



Velg ønsket kasse og hentested

Bestill innen mandag kl. 24 for gratis levering til ønsket hentested fredag etter kl. 14.

SE KASSE



Plukk opp kassen når det passer deg

Matkassen står bærevennlig pakket på ditt foretrukne hentested. Velg blant 13 sentralt plasserte steder i Øvre Buskerud.

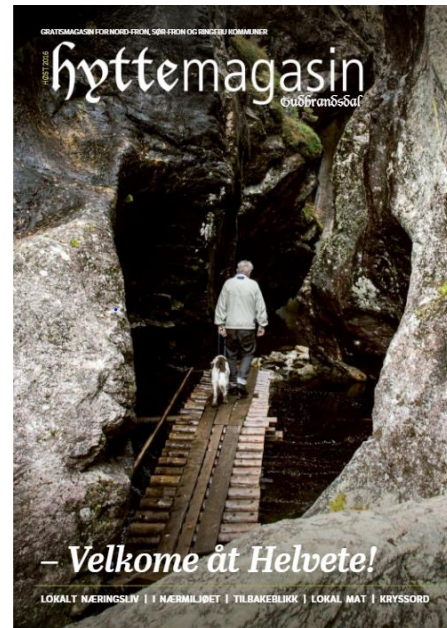
HENTESTEDER



Lag maten med enkle steg-for-steg-oppskrifter

Nydelige råvarer, perfekt porsjonert og enkle oppskrifter fra våre kokker. Matlagingen går som en lek! - NYT!

OPPSKRIFTER



# Direktesalg

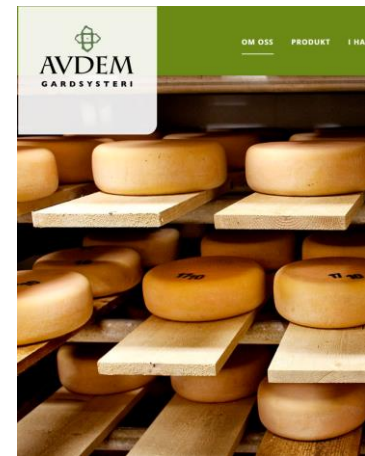
# Norges fineste gårdsbutikker

Ut på veien i sommer? Her har du oversikten som viser vei til 12 av Norges fineste gårdsbutikker.





Foto: Eldbjørg Nyborg





# SPISKAMMERSET

• MAT OG TRADISJONER •

TH- 836 34 081



Bjarne Karlson trives godt på kjøkket, men tradisjonshåndverk med skjardbygging er også en del av virksomheten.



Her settes det på det marmorerte kjøttet for den beste smaken.



Bakst blir det også litt av.



Merete Bonkerud og Bjarne Karlson setter tungt på spekekink, pølsemakeri og annet rent kjøttmat med sin nystartede bedrift «Spiskammeret Mat og tradisjoner» på Kraby.

## Mat og tradisjoner på Sørli

Bjarne Karlson og Merete Bonkerud setter tungt på egen virksomhet med både hjemme-spektet spekekink, pølsemakeri og tradisjonell skjardbygging på Kraby.

For to år siden kjøpte Merete Bonkerud og Bjarne Karlson brukst Sørli på Kraby. Utgangspunktet var et ønske om mer plass rundt seg, men en annen tanke fikk raskt fotfeste. – Vi er begge interessert i mat og gamle tradisjoner og har lyst til å skape og drive noe selv. Vi ønsker at dette skal kunne bli en arbeidsplass for

minst en av oss og noe vi kan bytt på lista. Det gjelder fortsatt litt arbeid før alt er helt på plass, men Matliøynet har gitt klar signal slik at prosjekter medieraker er noe som står trygt på lista. Det gjelder fortsatt litt arbeid før alt er helt på plass, men Matliøynet har gitt klar signal slik at prosjekter

**Millioninvestering**  
I det siste har de investert rundt en million kroner for å raste opp et falleferdig gammel fjøs- og garasjebygning på tunet. Dette blir hjertet i virksomheten, bestående av et storkjøkken og gjerdbutikk.

– Nå er vi klare til dytt, sier Bonkerud, som oppnevning kommer fra Hamdal, men har bodd et par tiår på Toten. Hun har flere års erfaring som kokk, blant annet fra Torstra.

I storkjøkket er utstyr på plass for å bane ei pølsemakeri, og produksjon av spekeemat, karbonader, hamburgere og

medisieraker er noe som står trygt på lista. Det gjelder fortsatt litt arbeid før alt er helt på plass, men Matliøynet har gitt klar signal slik at prosjekter



Merete Bonkerud er i gang med markedsførings med opprytteri bil. Cateringvirksomheten er allerede i drift.

sjoner er i gang.

### Lagres i to år

I et id med mye industriell mat, vil vi saise på arlig og ren

mat, med den gode smaken som vi kan vare 100 prosent stille av, sier Karlson og henter fram ei spekekink fra lagret.

Den skal lagres i to år før den er ferdig forteller han. De første ble hengt på lagring før jul, så kjøp av gardsens hjemmespeke skinke er fortsatt et stykke unna. Vi ser nå på samarbeid med leverandører av spekekink i

spesifikke Spania, sier Karlson. Grindene på Kraby får etablert ringhjelp fra Innovasjon Norge, med markedsføring og produktutvikling, og jobber nå med å sette opp produktet for å finne sine perfekte oppskrift. I disse dager kommer også 21 griser til gards. Her skal de hose seg og spise seg gode opp før nedslaktning i novemberberkebær. Dette må skje på godkjent

slakteri, men grindene har et ønske om å få godkjennelse for nedslaktning selv ettervert.

Vi vil kunne ta på oss leiddeling av kjøtt som en liten del av virksomheten. Dette kan være både tankjøtt og vilt, sier Karlson, som selv er ivrig jeger. I tillegg til egen svinebestning vil de kjøpe inn både storfe, vilt og mer svinekjøtt.

### Åpner gardsbutikk

20. august er åpningstid for gardsbutikken, som vil være utsalgsstaket deres, samt at de i samarbeid med andre produsent er på Toten ønsker å samle noe av mangfoldet, være seg lokale pøstnsaker, egg, bakverk og noe husdill. Målet er å skape et felleskap rundt hva Toten har å tilby og at man kan komme hit å



Bjarne Karlson henter fram en tungvekt av ei spekekink på 16,5 kilo, som skal langtidslagres i to år før den er ferdig.



Totens mat og tradisjoner.

handlle og få en opplevelse, sier Bonkerud. Med i samarbeidet er også landingen Marie Skjeldraal fra Bøverbu, som vil setje for nybakt flatbrød, og hjelpe med annen bakst. Det vil nek også komme noen godbiter fra hennes egen osteproduksjon.

– Vi bor jo midt i hjertet av matlandet og vi heter oss «Mat fra Totens», men hvor kan du dra for finne og handle råvarer, kaka, sier vikareringen Karlson. I spiskammeret på Kraby settes det også på catering, hvor utstrakt bruk av egne råvarer vil være viktig, Bonkerud viser slett fram en svart myknet Mercedes Vito, med logo på plass. Markedsføringa har så smått begynt nå.

– Vi har ikke noe mål om å få produktene våre ut i dagligevarer-butikk. Dette vil gi et press på pris, som vil gjøre det vanskelig å levere del produktet vi ønsker å stå for, sier Bonkerud.

### Gode vekstmuligheter

Vekstmulighetene på gardsen er gode. Tidligere er det stort med pøstnsaker, så snublandet med 16 mål jord har derfor bygningssone som gir rikelig med plass for vekst.

– Vi har store kjøkken som vi nå kjer ut til munk-poteter fra øvre Rendalen, forteller Karlson. I tillegg til matglode gleder han også for gamle tradisjoner av det mer håndverksmessige slaget, med bygging av skigard. Dette vil også være en del av virksomheten. – Jeg ønsker meg også en skigard her på gardsen, men den kommer bare lengre og lengre ned på lista, smiler Bonkerud.



In N

## Reko-ringen Norge



REKO-RINGER I NORGE

### Lokalprodusert mat, uten mellomledd

Den siste tida har det blitt lansert en ny distribusjonskanal som skal gjøre det enkelt og effektivt for produsenter å selge varer lokalt, direkte til kunden.

En REKO-ring er en enkel distributionsmodell for matvarer, og fungerer som en kontaktpattform mellom produsenter/mathåndverkere og forbrukere i nærområdet. Med REKO blir lokal mat lettere tilgjengelig for kunden og produsenten kan selge sine varer effektivt uten mellomledd.



### Småbrukernes "comeback"

I forrige nummer av Bonde og Småbruker ble leserne introdusert for REKO-ringer. Nylig var lokale matprodusenter på Romerike samla på Hvam, i regi av Sørums og Nes Bonde- og Småbrukarlag, til åpen møte om REKO-ringer.

REKO-ringer har utspring fra Frankrike og ble introdusert i Finland av Thomas Snellman i 2013. Navnet REKO står for "rejl konsumtion", som vel kan oversettes med rettferdig handel. En handelsmodell basert på direkte kontakt mellom forbruker og matprodusenter, uten fordyrende mellomledd. I Frankrike er tilsvarende organisert gjennom AMAP, Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne, Foreninger for opprettholdelse av bondebruk.

(fra Bonde og småbruker November 2017)

# Mat med identitet - utvalgte restauranter



# Restaurant 1877

Restaurant  
1877

[GÅ TIL BOOKING](#)

[SE VÅR MENY](#)

## I hjertet av byen!

Restaurant 1877 åpnet i januar 2013. Restauranten ligger i ærverdige Kjøttbasaren, og 1877 er årstallet da Kjøttbasaren åpnet. Byens basar som den også het, var bygget hvor torghandelen skulle kontrolleres. Her inne, i lokalet med murstein og treverk, messingplater og smijernslykter, sørget salgsbodene for en hygienisk og kontrollert handel. Gjennom et sterkt fokus på lokale råvarer og historisk-kulturelle referanser i bruk av mat, fat, bestikk og karaller, mener vi at vi forvalter arven i Kjøttbasaren vel. Her serveres det mat og drikke med kjærlighet og kunnskap, og vi gjør vårt beste for å gi alle våre gjester en unik og minnerik opplevelse.

Velkommen

ÅPNINGSTIDER KONTAKT OSS

du verden  
matbar

CATERING OM OSS MENY ▾

VELKOMMEN



MENY



BELIGGENHET



BESTILL BORD



# Messer, markeder og festivaler



I NÆRHETEN

TILBUD

SØK

MENY

# Matfestivaler i Norge

MØT LOKALE MATENTUSIASTER

Noen festivaler smaker bedre enn andre. Få en smakebit av hva norske matfestivaler har å by på.







## Velkommen til Midt i matfatet

20. - 22. september 2019  
Vikingskipet - Hamar



Scroll for å lese mer

[HJEM](#)

[PROGRAM](#)

[UTSTILLERE](#)

[OM AKEVITTFESTIVALEN](#)

[AKEVITTBLOGGEN](#)

[OM OSS](#)



# NORSK akevitt festival

[KJØP BILLETTER](#)



## Norske oster best i verden og Bocuse d'Or



### Nå er Norge mestvinnende i Bocuse d'Or

Christian André Pettersen måtte nøye seg med bronse, men løftet samtidig Norge opp i tet som tidenes mestvinnende land i kokkekonkurransen Bocuse d'Or.



# FOOD AND GOURMET FESTIVALS IN EUROPE

Internasjonal satsing?

## UPCOMING FOOD, WINE AND BEER FESTIVALS IN EUROPE

### FOOD FESTIVALS IN EUROPE

- Food and Drink Festivals in Spain
- Food and Drink Festivals in Germany

### FEBRUARY

16 FEB	LEMON FESTIVAL, MENTON FRANCE
23 FEB	CHOCOA FESTIVAL, AMSTERDAM
26 FEB	CARNIVAL IN SITGES, SPAIN

### MARCH

16 FEB	LEMON FESTIVAL, MENTON FRANCE
26 FEB	CARNIVAL IN SITGES, SPAIN
09 MAR	TASTE FLORENCE, ITALY
15 MAR	BEER FESTIVAL - BARCELONA, SPAIN
15 MAR	MUNICH STRONG BEER FESTIVAL, STARKBIERZEIT



# Reiselivet og lokalmat

– Landbruket har et stort potensial innenfor det opplevelsesbaserte reiselivet. Vi er utstyrt med naturens egne kulisser som andre land bare kan drømme om, og disse må vi utvikle til kommersielle, ekte opplevelser til verdens reiselivsmarked .

Kristin Krohn Devold, administrerende direktør i NHO Reiseliv

# Uten god mat og drikke kommer turistene ikke

Alle vet at mat og drikke er en viktig del av reisen. Maten vi serverer er vel så viktig som naturen og kulturen. Skal vi bygge Norge som en matdestinasjon i verdensklasse, må vi servere ekte kjærlighet.





[Book her](#)[Destinasjoner](#)[Hoteller](#)[Spisesteder](#)[Bærekraft](#)[Selskap](#)[Opplevelser og Kortferier](#)[Kurs og konferanser](#)

OPPLEVELSER

# Matreiser

*Nyt det aller beste fjordene og kysten har å by på - med lokal mat og god vin. Du er garantert unike matopplevelser på noen av Norges mest historiske restauranter og hoteller*

Snarveier

[Alle opplevelser](#)



Destinasjoner

[Alle destinasjoner](#)



# Thorbjørnrud Hotell og Øvre Kjekshus gård på Jevnaker



AKEVITTRUTEN

AKEVITTRUTEN

## Bli med på en reise i mat, historie og opplevelser!

Opplev hemmelighetene bak akevittproduksjon på våre fascinerende turer på Akevitttruten! Lær om akevittens bruksområder, besøk brennerier, storgårder og unike steder som har tilknytning til akevittens historie. Nyt god mat basert på norske råvarer og lokale tradisjoner i kombinasjon med de edle dråper - livets vann!



Offline

[Utforsk](#)

[Kart](#)



[Reiser](#)

[Aktuelt](#)

HANEN viser vei til Norges bygdeperler.

**Genuint, ekte og smakfullt.  
Opplev Norge.**

**NORGE**

MÅ OPPLEVES

📍 I NÆRHETEN

📄 TILBUD

🔍 SØK

☰ MENY



**Lokalmat - måltidene du vil huske**

**Et eksempel**

Få nyheter og tilbud fra Bondens Sylte rett i innboksen din! Meld deg på vårt nyhetsbrev.

E-post

Meld meg på



[HJEM](#)

[BESTILL KJØTT](#) ▾

[GÅRDSUTSALG](#)

[UTEGRIS](#)

[BØERGEIT](#)

[MYRVOLL GÅRD](#)

[GALLERI](#)

[KONTAKT](#)

  
**BONDEN  
SYLTE**  
**GARDSMAT**  
*Myrvoll Gard, Kvitfjell*





# Boergeiter

er glade fjellklatrere!

## Kjekasse

Stykningsdeler til en halv gris

UTSOLGT



# Utegriser

er heldiggriser!

## Grisekasse

Stykningsdeler til en halv gris

104 kr/kg



# Myrvoll Gard

Kvitfjell

## Julekasse

Ribbe, julekyll, kjøttstekt kylling, julekraft, indre/fyller, bacon, ost, kake og kanelletter. Totalt 12 kg

UTSOLGT



## Vinterkasse

Kokt og rekt seterskinke, bacon, røkt kebab, kateletter, boerfjesødel, kjøttpudding (melk og glutenfri) og kvitt av utegrisebein. Totalt 8 kg

1350 kr

# Gardsutsalg

på Myrvoll Gard





## **Bonden Sylte fra 12 til 70 utegris, egen foredling og omsetning**

### **Markedet**

- Venner og bekjente (viktigst i starten)
- Noen hoteller i nærheten
- Hallingdals lokalmatsenter Rå Smak i Asker (avgjørende for vekst i starten)
- Hyttefolk i Kvitfjell (øker nå)
- Rekoringen (svært viktig nå)

### **Markedsføring**

- Enkel Facebook-side m/ annonser
- Jungeltelegraf
- Ute og snakket med folk
  
- **Designprosess i 2015-16**
  - Egen hjemmeside m bestilling
  - Tilknyttet FB side i tråd med design
  - Logo, brosjyre, etiketter
  - Profesjonell fotograf
  
- **Reko-ringens sider**
- Magasinet Hyttetorget i Kvitfjell
- Markeder og møteplasser
- Media
- Gudbrandsdalsvegen – nettverk
- Gudbrandsdalsmat

## Bonden Sylte fra 12 til 70 utegris, egen foredling og omsetning

### Sortiment

- Stykningsdeler av utegris og boergeit
- Gardsbacon og setersskinke
- Spekepølser
- Farseprodukter
- Grillmat
- Pølser
- Flere typer kasser

### Hva opptar kundene?

- Mattradisjoner
- Dyrevelferd
- Rene og gode smaker
- Sporbarhet og opprinnelse
- Naturen og det naturlige
- «Bonderomantikk»
- Matkunnskap en del av dannelsen, mat som samtaleemne i selskapslivet

# Lokalmatsatsing og nettverk

## Produsentnettverk



### RØROSMAT SA

Rørosmat SA er et andelslag med mange aktive matprodusenter som andelseiere. Selskapet



### GULDKORN SA

Guldkorn er et samarbeidsforum for hele verdikjeden innen mat og drikke i Østfold. Vår



### MAT FRA TOTEN SA

Mat fra Toten er en merkevare for mat som er produsert på Toten.



### HALLINGKOST SA



### EVENTYRSMAK SA



### GUDBRANDSDALSMAT SA



## NORDLANDSMAT AS

Nordlandsmat AS markedsfører og distribuerer produkter fra små matprodusenter i Nordland til



## LOFOTENMAT BA

LofotenMat BA er en medlemsorganisasjon som skal være et av verktøyene for å nå visjonen om at



## SMAK AV INNLANDET SA

Smak av Innlandet er et nettverk for alle som driver med produksjon av lokalmat i Innlandet. Vi



## INDERØYMAT

Inderøymat er et samarbeid mellom fem

## Bakgrunn

- Lokalmat er satsingsområde både hos Regjeringen (Matnasjonen Norge), Fylkesmannen og Innovasjon Norge
- St. Meld. 31 – Garden som ressurs har mål om at det **innen 2025** skal omsettes lokalmat for **10 mrd kroner**
- Målet er halvveis nådd, med en omsetning på **omkring 5 mrd** kr i 2018, det finnes kun tall for omsetning gjennom dagligvare
- Det skal tilrettelegges for **økt lokalmatssatsing** gjennom nettverk, kompetansebygging, kvalitetssikring, omdømmebygging og finansiering.
- Den reiseglade turistene vil ha lokalmat, stor mulighet for landbruket og reiselivsnæringen

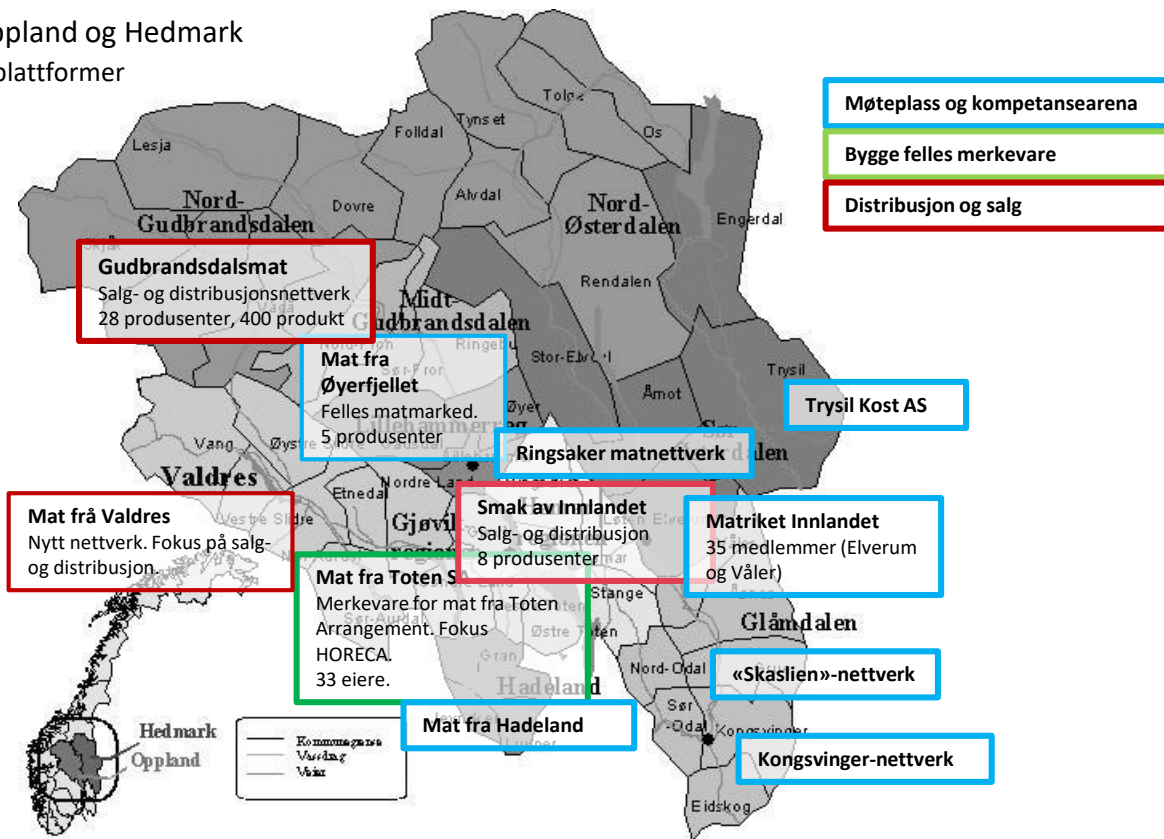
## Muligheter og fokus

- Muligheter gjennom **vekstprogrammet**, men knapphet på midler og behov for strenge prioriteringer
  - Det skal være fokus på større og sterkere nettverk
  - Krav til samarbeidsplattformer utover møteplasser/kompetansearena
  - **Strategisk posisjonering** / (design og merkevarebygging i distrikt)
- Fokus på **samarbeid på tvers av regioner og fylkesgrenser**
  - Reiselivet er på vei, eksempel «Fjell Norge» og «Visit Osloregionen»
  - IGW effekten synes og gir synergier

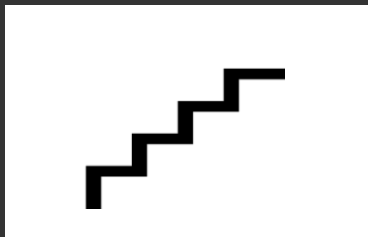
# Matnettverkslandskapet i Innlandet

10 lokalmatnettverk i Oppland og Hedmark

- Ulike faser og samarbeidsplattformer



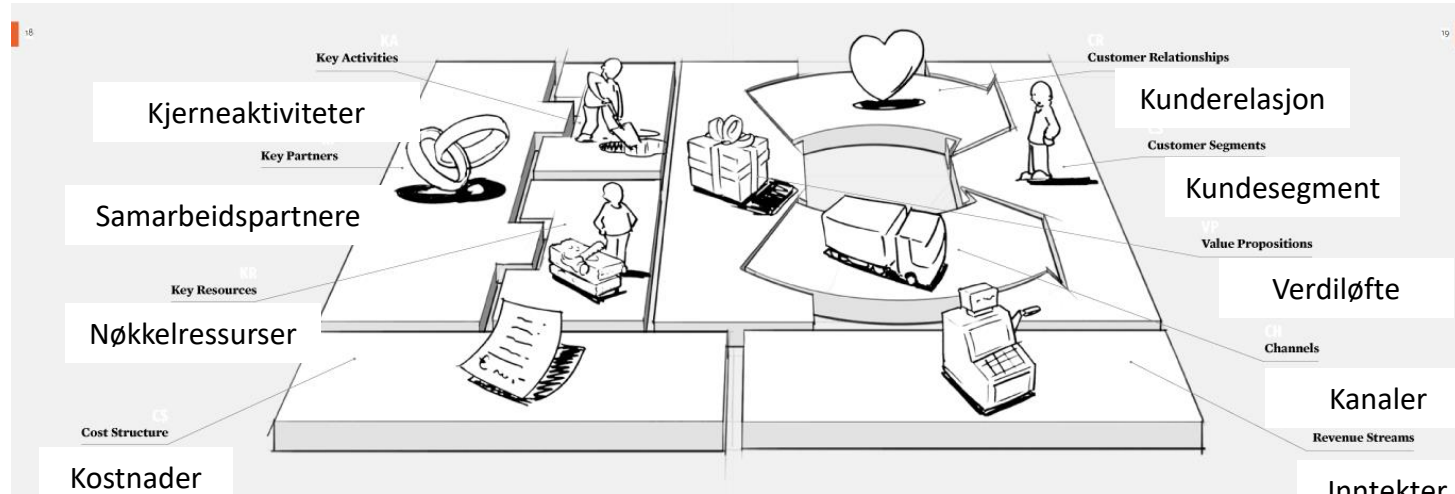




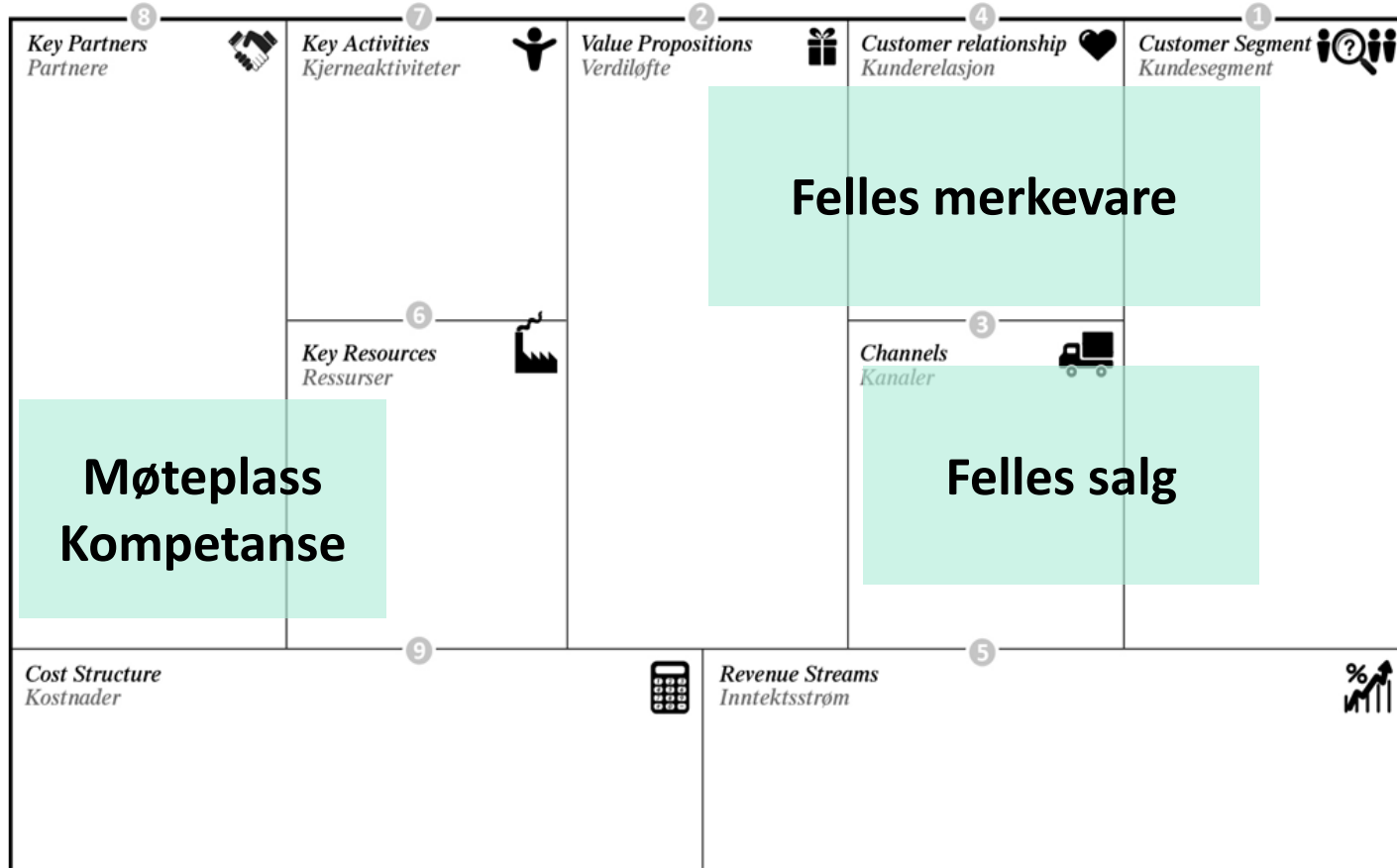
## Arbeid med ønsket felles plattform

Fokus for nettverksarbeid fremover?

# Workshop med fokus på nettverkets forretningsmodell- økonomisk bærekraft og gjensidige forpliktelser



# Ulike samarbeidsområder i nettverk



# Konklusjon

# Mat er ikke bare mat ...

## Mat og helse

Mat og ernæring

Mat og trening

Mat og sykdom/ allergier/ intoleranse

Mat og etnisitet

## Mat som opplevelse

Matkultur

Mat og reiseliv

Gourmet, kulinarisk

Geografisk opprinnelse, terroir

Mat som del av kulturen

Mat og dannelse

## Mat og etterrettelighet

Mat og kunnskap

Mat og opprinnelse/ sporbarhet

Mat og næringsinnhold

Mat og tilsetningsstoffer

Mat og erstatningsstoffer

## Mat og miljø (det grønne skiftet)

Mat som begrenset råvare (befolkningsøkning)

Mat og holdbarhet/ svinn / kasting / resirkulering

Mat og transport

Dyrefôr / dyrevelferd

Dyrking, høsting, lagring, transport, bearbeiding,

konservering, industriebearbeiding vs håndverk,

langreist/ kortreist

Verdiskaping og arbeidsplasser

Morgendagens forbruker



# Skolestreik for klimaet



Et godt eksempel

Kompromissløs  
på kvalitet,  
tro mot  
verdiføftet

# Verre er det faktisk ikke

Arne Brimi gjorde det naturlige til varig trend.



En enkel gutt fra landet: «Sjøl blir eg meir og mer opteken av det ukompliserte», skriver Arne Brimi i sin nye kokebok. Foto: Mette Møller

En av de første kokebøkene jeg virkelig hadde glede av, var Arne Brimis debut *Frå Lom til Lyon*, med undertittelen *Kokebok frå naturens kjøken*. Mannen som den gang gikk under navnet «Kokken fra Lom» hadde, som historiens første nordmann, prøvd å spise kirsebær med de store kokkene



*Illustrasjonsfoto: Morten Holt*



Hva skal til for å

• **Dagligvarekjeden**

Forskning på «u»  
krav til produsere

**Matmanifestet**

• Flere lokalmatbut

• **Nettverkssamarbeid**  
distribusjon

• **HORECA**, hotell, re  
forsterke hverand

• **Det offentliges an**

konferanser og an



**Bioøkonomistrategi for Innlandet 2017-2024**  
En næringsstrategi med handlingsplan

Visjon: Innlandet – et ledende kraftsentrum for bærekraftig bioøkonomi i Norge

kedet?

onsnivå og

dene

iv

an

amme velges?

