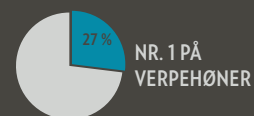
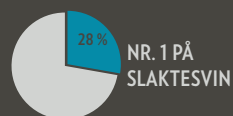
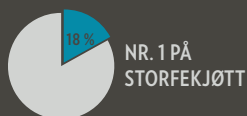
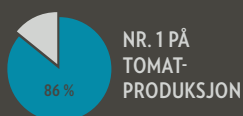
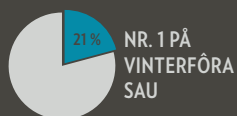


• ROGALAND ER NORGES



VIKTIGSTE MATFYLKE •



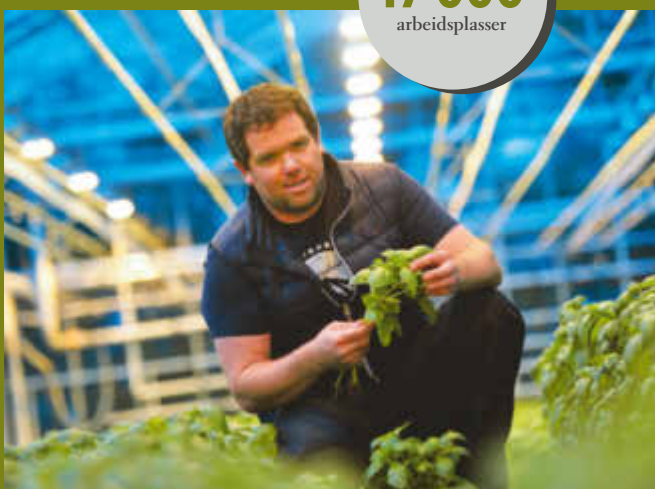
# TAKK FOR MATEN

Selv om alle Norges fylker produserer god, næringsrik og spennende mat, er det ett fylke som skiller seg klart ut: *Ingen fylker produserer mer mat enn Rogaland!* Faktisk er vår omsetning av jordbruksproduksjonen rundt 40 prosent høyere enn nummer to.



**H**vorfor produserer vi så mye mat her i fylket? Først og fremst har vi et velsignet godt klima for matproduksjon. Også topografien er på vår side. Om lag 10 % av Norges fruktbare jordbruksareal ligger i Rogaland. Men det finnes andre forklaringer.

17 000  
arbeidsplasser



## INGEN FYLKER PRODUSERER MER MAT ENN ROGALAND!

**Æ**ren for dette tilhører en matnæring som står samlet med en sterk vilje til å satse, tenke nytt og samarbeide – på tvers av bransjer og næringer. Dette gir innovasjon og nye teknologiske løsninger i alle deler av verdikjeden, og spiller en nøkkelrolle for å sikre bærekraft, volum og kvalitet på maten Rogaland leverer.

Utfordringen for matnæringen nå er å fortsette den positive utviklingen slik at Rogaland forblir et ledende matfylke. For noe vet vi om fremtiden – vi vil alltid trenge god og trygg mat.

## ROGALAND ER NORGES VIKTIGSTE MATFYLKE

• VISSTE DU? •



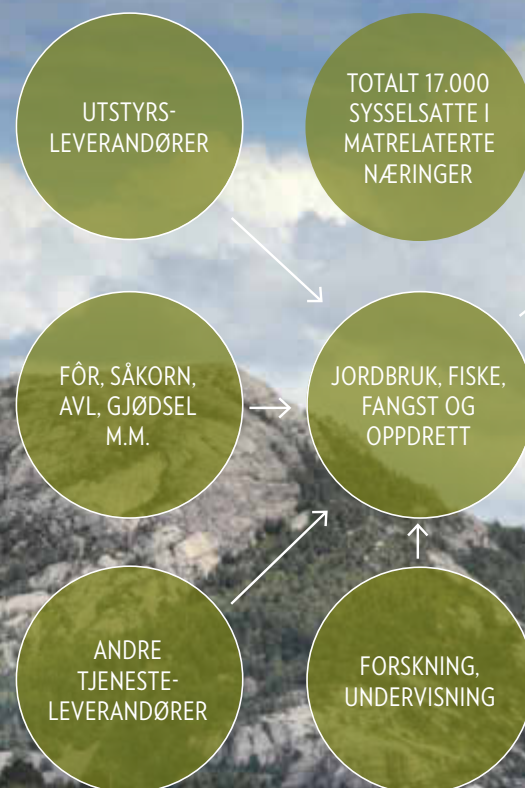
### 9 kilo hver

Tine Meieri Jæren leverer årlig 44 000 tonn meieriprodukter. Det er 9 kilo til hver nordmann.

# VI HAR HELE VERDIKJEDEN

Matindustrien i Rogaland er så å si komplett. Og de samarbeider. Til sammen er det rundt 17.000 mennesker sysselsatt i denne industrien. I tillegg skapes det også arbeidsplasser hos leverandører og andre som samarbeider med industrien.

I Rogaland samles alle de viktige aktørene i verdikjeden, alt fra noe så jordnært som å lage verdens beste ploger til innovasjonsevne innen industriell gastronomi.



VERDIKJEDEN FOR MAT



Tekst og utvikling: Dag Svihus. Design: Ivar Oftedal. Foto forside: Harald Pettersen, May-Linda Schjølberg og Dag Svihus. Tallene i denne brosjyren er hentet fra Statistisk Sentralbyrå, Fylkesmannen i Rogaland og Blue Planet.



### Beste melkeku!

Landets beste ku på melkeproduksjon heter Ciya og bor i Stavanger kommune (Austre Åmøy).



Familien Todnem står bak merkevaren Viking Urt, og er i dag en av landets ledende på porsjonspakke de urter og grønnsaker.

TODNEM

## 1 TONN PERSILLE – i uken



Todnem-familien er kanskje mest kjent for vårens første poteter – de som sendes til Kongen. Men det er langt mer enn poteter den frodige gården på Randaberg får til å gro.

For 20 år siden startet familien Todnem merkevaren Viking Urt, porsjonspakke de urter og grønnsaker i alle varianter.

- I sesongen kan det bli over 1 tonn persille i uken, sier Torleif Todnem, tredje generasjon i familiebedriften. Det var farfaren som startet opp det hele.

Viking Urt har blitt en suksess. I dag leverer det moderne pakkeanlegget på Todnem-gården til NorgesGruppen, Rema1000 og til storkjøkken i Stavanger-regionen. Det er kanskje på plass med en liten takk til Ingrid Espelid Hovig, TV-kokken som lærte nordmenn opp til å legge "ein persillekvast" på maten.

- Da min farfar startet opp, var det 25 persilleprodusenter i Randaberg, sier Todnem. Nå er vi to. Størrelse og volum er nødvendig for å overleve.

FOTO Harald Pettersen



DAGLIGVARE,  
HOTELL,  
RESTAURANT OG  
ANDRE STORHUS-  
HOLDNINGER

BEARBEIDING

### • VISSTE DU? •

Hver tredje norske agurk kommer fra Rogaland.



Det er flere griser enn mennesker i Rogaland.



# M

## Rene fakta om matproduksjonen i Rogaland

### PLANTEPRODUKSJON

Det har lenge vært kjent at Rogaland er suverene på tomat-toppen i Norge. Men vi ligger også godt an på andre vekster.

**TOMATER**  
**10.773 TONN**  
86 % AV NORGES PRODUKSJON



**AGURK**  
**4.927 TONN**  
37 % AV NORGES PRODUKSJON



**POTETER**  
**9.339 TONN**  
5 % AV NORGES PRODUKSJON

**SALAT**  
**4,7 MILLIONER STK.**  
12 % AV NORGES PRODUKSJON



**BÆR & FRUKT**  
**1.138 TONN**  
13 % AV NORGES PRODUKSJON

**ANDRE GRØNNSAKER**  
**7.418 TONN**  
13 % AV NORGES PRODUKSJON

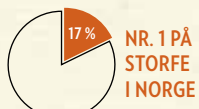
### FISK

Akvakultur er en betydelig bidragsyter til verdiskapingen i Rogaland.

**LAKS**  
**77.000 TONN**  
7 % AV NORGES PRODUKSJON



**PELAGISK FISK**  
**257.000 TONN**  
11 % AV NORGES PRODUKSJON



### HUSDYR

Aller størst på husdyr. Rogaland troner suverent på toppen over antall husdyr blant fylkene i Norge.

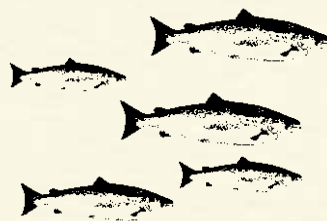


ROGALAND ER NR. 1 OGSÅ PÅ VINTEFØRA SAU, SLAKTESVIN OG VERPEHØNER



### 14 millioner kyllinger

Fra 2008 til 2013 økte antall slaktekyllinger i Rogaland fra 11,3 millioner til 14 millioner.



### Både fiske og landbruk

Rogaland er det eneste av de tre største jordbruksfylkene som også har en betydelig verdiskaping innen fiske, fangst og akvakultur.

## LIDEN- SKAP gir rekordstor melke- produksjon

Hun har blitt en liten kjendis, den 34 år gamle melkebonden Hanne Elin Herrebrøden på Austre Åmøy i Stavanger kommune, etter at hun på vårparten i år havnet på melkekartongene.

– Faktisk er det litt morsomt, fordi her hjemme drikker vi melk rett fra fjøset. Vi kjøper ikke kartonger, sier hun med et stort smil. Men ungene synes jo det er litt stas med mor på kartongene.

Hanne Elin overtok driften etter far i 2010. Hun har 44 kyr som produserer hele 420 000 liter melk i året. Driften er moderne, med melkerobot og automatisk fôring.

I 2014 toppet en av kyrne hennes, Civa, Husdyrkontrollens liste over Norges mestproduserende kyr. Hun bikket 16 000 liter melk på ett år, eller litt over 43 liter hver eneste dag. Ikke verst av en ku bosatt i Stavanger kommune! I tillegg til kyr har hun 8100 høner til oppal, 975 haner og 40 vinterfôra sauer.

– For å få høy produksjon er det viktig med et godt grovfôr, sier hun. Men minst like avgjørende er at du har interesse for dyra. At du ser til dem, bruke tid, gjør tiltak tidlig hvis noe ikke er som det skal. Rett og slett at du følger godt med.

Og at hun har lidenskap for dyra, ser du lett når du følger med henne rundt på gården. Her spares det ikke på kos og klem.

– Jeg har mye kontakt med andre i bransjen, sier hun og innrømmer at hun



Hanne Elin sammen med Petunia – en syv dager gammel kalv. Her er det framtidens melk kommer fra.

«Jeg er opptatt av  
et sterkt samvirke.»

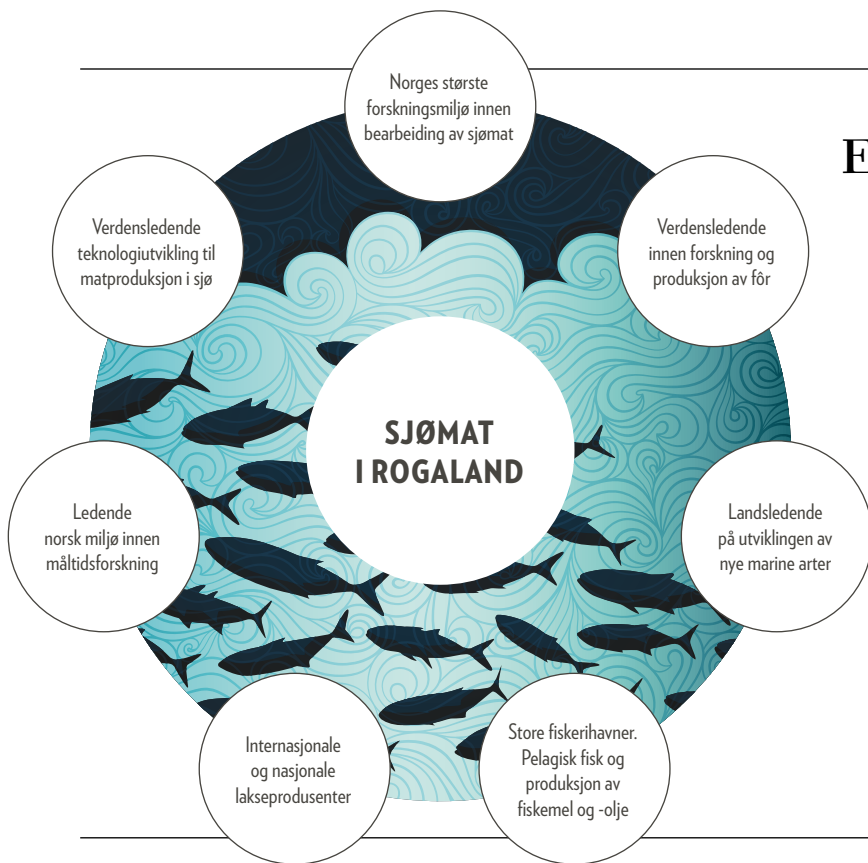
er med i Time Kukulubb, hvor ivrige damer diskuterer alt fra fruktbarhet til fôring, og arrangerer foredrag om melkeproduksjon.

Nå ser den unge bonden framover. Hverdagen er utfordrende og variert. Hun drømmer om å investere i nye fjøs og å utvide driften.

– Jeg er opptatt av et sterkt samvirke, sier hun. Som bransje må jeg og kollegene mine forholde oss til de store kjedene og et stadig press på pris. Vi er et lite land, og vi som jobber med mat må holde sammen. Det gir oss større muligheter og konkurransekraft.

FOTO Dag Svihus og May-Linda Schjøberg





## EN UNIK NÆRINGSKLYNGE



Rogaland har den mest sammensatte næringsklyngen i verden når det gjelder akvakultur. Vi har godt kystvann, kort avstand til det europeiske markedet og høy kompetanse i verdikjeden.

Norges eneste Norwegian Center of Expertise (NCE) innenfor mat finnes i Rogaland. Målet til NCE Culinology er å gi mer kunnskap og innovasjon innen industriell gastronomi.



STERLING

## Når en fisk blir en merkevare

I 2001 startet et nytt kapittel i det rogalandske mateventyret. Et helt nytt produkt så dagens lys: oppdrettskveite!

Oppdrettskveite fra Rogaland er resultatet av intens FoU og knallhard innsats fra folk som trodde på idéen.

Sterling White Halibut AS holder til i Hjelmeland. Selskapet er eid av Marine Harvest, har om lag 40 ansatte og driver oppdrett og markedsføring av kveite under varemerket Sterling. Utgangspunktet er

det krystallklare vannet i de dype fjordene i Rogaland. På fire til fem år vokser fisken seg stor – og klar for kresne ganer over hele verden.

Sterling er ikke bare historien om at det er mulig å drive oppdrett av hvit fisk. Det er også beviset på at det går an å gjøre en fisk til en merkevare. I dag er kveita fra Hjelmeland sterkt etterspurt av restauranter over hele verden.

FOTO [jacobs.no](http://jacobs.no)



...at verdens største miljøer innen forskning på fiskefôr ligger i Rogaland?

...at verdens største teknologi- og serviceleverandør til havbruksnæringen har hovedkontor på Bryne?

...at 11 prosent av all pelagisk fisk fanges fra Rogaland?

### Vår Herre på laget

Vår Herre må ha vært i det matglade hjørnet da han skapte Rogaland. Vi er velsignet med et mildt klima som legger forholdene perfekt til rette for matproduksjon året rundt, og sterkt reduserer bruken av plantevernmidler.



### Kongelige poteter

Nesten hver vår får Kongen og Dronningen kongerikets første poteter – fra Rogaland.

NIBIO er Norges største kompetansesenter for landbruk med over 100 ansatte. Målet er å gi økt konkurransekraft for landbruket. Det gjør de gjennom samhandling, nettverksbygging, formidling av kompetanse, profilering og felles kompetanseutvikling innen forskning, utdanning og rådgivning. NIBIO er eid av Landbruks- og matdepartementet og er et forvaltningsorgan med særskilte fullmakter og eget styre.



- Vår framtidige velferd vil være tuftet på biologiske ressurser som utnyttes bærekraftig, hevder Åge Jørgensen i NIBIO.

NIBIO

## Et laborator- torium for veksthus

Visste du at 32 % av alle veksthus i Norge ligger i Rogaland? Og at 13 % av norske frukt og bær kommer fra vårt fylke?

Forklaringen ligger delvis i at vi har en misunnelsesverdig lang vekstsesong, med mild vår og høst, og moderate sommertemperaturer. Perfekte forhold for driving i veksthus. I tillegg har vi bønder som samarbeider tett med forskere som tenker utenfor boksen.

En av disse er Åge Jørgensen, forsker ved NIBIO (Norsk Institutt for Bioøkonomi) på Jæren som holder til i Rogaland Landbruks-park på Særheim. Dette er Norges senter for forskning på veksthus. Her bugner det av bær. Tunge greiner dekket med rips på 3-4 meter høye busker. Moreller store som plommer. Og kalenderen viser at vi er i oktober.

- Ta ripsbær for eksempel, sier Jørgensen. Forbrukerne ønsker friske bær hele året, og i vintersesongen betaler folk lett over 300 kroner kiloet for importerte rips. Og tenk på ferske jordbær i mai. Tenk på hvilke muligheter det gir for lønnsomhet for de som vil satse. Dette er bær vi kan produsere selv, ikke importere fra utlandet.

Jørgensen hjelper bønder med en lenger vekstsesong, større forutsigbarhet og økt lønnsomhet. Åge og hans kolleger forsker på en lang rekke metoder, og resultatene de finner har kort vei til aktive bønder som ønsker å satse.

FOTO Dag Svihus

SMART FARM

## BEST PÅ SKJELL- TEKNOLOGI

Skjelloppdrett i Norge ofte omtales ofte som noe nytt. Men det har gått 25 år siden de første blåskjellsamlerne ble satt ut i norske fjorder.

Stavangerbedriften Smart Farm ble etablert i 2001 og trekker veksler på regionens erfaring og kompetanse innen akvakultur. Selskapet har siden oppstart utviklet en rekke patenterte løsninger for dyrking og høsting av skjell, og har vunnet flere innovasjonspriser.

Smart Farm leverer sine løsninger til et globalt marked. Blant produktene finner vi utstyr for produksjon av blåskjell, østers, kamskjell, hjerteskjell og tang. De utvikler også egne fortøyningsfartøy og arbeidsflåter.

Smart Farm benyttes som konsulenter i planleggingsfasen, og bidrar med sin ekspertise innen forretningsutvikling for folk som vil dyrke skjell og tang.



Smart Farm i Stavanger leverer skjellteknologi til et globalt marked.

# A

## AREALFAKTA

### ROGALAND

#### ENG TIL SLÅTT OG BEITE



**949.131** dekar

15 % av totalen i Norge • Nr. 1 i landet

#### JORDBRUKSAREAL



**998.029** dekar

10 % av totalen i Norge • Nr. 3 i landet

#### FULLDYRKET MARK



**537.491** dekar

7 % av totalen i Norge • Nr. 7 i landet

#### FULLDYRKA ENG

**494.636** dekar

13 % av totalen i Norge  
Nr. 2 i landet

### Gladmat

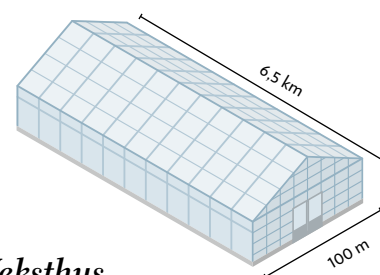
Gladmat er Nordens ledende matfestival. Den er et utstillingsvindu for matproduksjon, gastronomi og matkultur, og trekker opptil 250.000 besøkende. I 2016 arrangeres festivalen for 18. år på rad.



# 14 %

### av verdiene

Om lag 14 % av all verdiskaping i det norske jordbruket skjer i Rogaland.



### Veksthus

Over 30 % av alle drivhus i Norge er i Rogaland. Hvis du samler alle drivhusene i fylket etter hverandre, kan du lage ett sammenhengende drivhus som er 100 meter bredt og 6,5 kilometer langt.

### Det Norske Måltid startet i Rogaland



Det Norske Måltid er en nasjonal konkurranse som startet i 2008 med utspring fra Næringsforeningen i Stavanger-regionen. Målet er å vise fram bredden i landets matproduksjon og de unike råvarene som blir produsert landet rundt.



### Måltidets eget hus

Måltidets Hus på Ullandhaug er Norges kompetansesenter for mat, Norwegian Centre of Expertise (NCE Culinology). Huset rommer matrelaterte bedrifter, som Nofima, TINE, Gastronomisk Institutt og Norges Kokkemesters Landsforening. Huset er et unikt koblingspunkt mellom næring og forskning, og har totalt 9000 kvadratmeter og rundt 100 arbeidsplasser.





FJORDLAND

# 150 MILLIONER MIDDAGER – fra Varhaug

Siden starten i 1997 har Fjordland servert nordmenn om lag 150 millioner fiks ferdige middager. Men ikke alle vet at de lages i Rogaland.

Det er Varhaug-bedriften Fjordkjøkken AS som produserer middagene for Fjordland. Her benyttes i all hovedsak råvarer fra Jæren og Rogaland.

Det blir fort store tall av det. Blant annet går det hvert år med rundt 4000 tonn poteter. Og i motsetning til hva noen tror – Fjordland-middagene inneholder akkurat like mange næringsstoffer som det du ville fått i deg om du hadde laget en tilsvarende middag hjemme.

Fjordkjøkken var i norsk sammenheng pionér i å ta bruk sous-vide-metoden i industriell skala; det vil si vakuumpakkede, varmebehandlede porsjoner. Alle næringsstoffene i råvarene beholdes, og ikke minst den gode smaken. I samarbeid med matmiljøet i Rogaland, blant annet Gastronomisk Institutt, videreutviklet Fjordland metoden og tilpasset den for produksjon av Fjordlands middager.

Produktmenyen varierer litt med sesongene, men består som regel av rundt 50 ulike retter. Det er den norske tradisjonsmaten som selger mest, med kjøttkaker, poteter og ertestuing som en klar ener.

Fjordkjøkkens største eiere er Nortura, Tine og Felleskjøpet Rogaland Agder. Bedriften har 104 årsverk fordelt på rundt 130 ansatte.

FOTO Fjordland



FATLAND

# DE LEVERER 20 % av alt kjøtt i Norge

Fatland er en av de store norske aktørene innen slakt. Om lag 20 % av alt kjøtt som selges i Norge kommer fra Fatland-konsernet. I 2015 blir slaktevolumet på rundt 33 000 tonn.

Fatland har 650 ansatte fordelt på virksomhet i Ølen, Oslo, Sandefjord og på Jæren. I tillegg til kjøtt, leverer Fatland også hud, skinn og ull til et kresent verdensmarked.

Konsernsjef Terje Wester understreker det gode samarbeidet når han forklarer Fatlands suksess.

– Vi ønsker å være en god partner for bøndene. Derfor legger vi stor vekt på bondens valgparametre, gode priser, førsteklasses service, kompetent rådgivning og langsiktige avtaler. I tillegg ønsker vi at det skal være mulig for den enkelte bonde å ta direkte kontakt med oss i ledelsen.

– Vi vil også være en trygg og konkurranse-

– Vi ønsker å være en god partner med bøndene, og en trygg og konkurransedyktig leverandør til dagligvaremarkedet, sier Terje Wester.

Hver tredje pinnekjøttmiddag i Norge kommer fra Rogaland. Hver dag om høsten produserer Fatland 10 tonn pinnekjøtt, det samme som 25 000 middager.

dyktig leverandør til dagligvaremarkedet, sier Wester.

Det meste av produksjonen, om lag 75 %, går til dagligvaren, hovedsakelig Coop og NorgesGruppen. Men Fatland leverer også til bedrifter som Idsøe, Håland Kjøtt, Leif Vidar og Grillstad. Fatland er et familieselskap som startet sin historie da Rasmus Fatland i 1892 begynte med slaktning i Vikedal. I 2013 var konsernets omsetning på 3,3 milliarder kroner.

FOTO Dag Svihus

I tillegg til Fatland har Nortura slakteri både på Forus og på Kvammarka i Hå, som for øvrig er et av Norges største slakteri.



Foto: May-Linda Schjølberg

### Skandinavias største

Felleskjøpet Rogaland Agder i Stavanger er Skandinavias største kraftfôrfabrikk. De mener alvor med sitt slogan «Med mat i tankene».

NETTMAT

## SUNNE RÅVARER – rett på nett

Å bestille middagen på nettet er ikke lenger en vill idé. Stavanger-bedriften Nettmat, med gründerne Thomas Bergo og Frode Amdal, er noen av de som satser.



## SAMARBEID gir suksess

– Mye av det vi får til her hadde bare gått an på Jæren. Vi har litt andre holdninger enn resten av mat-Norge. Det som bekymrer meg er at alt som blir til noe stort, ser ut til å ende opp i Oslo. Oslo produserer avgjørelser – vi produserer mat. Vi må ta styringen, da blir det lettere for nye ideer å vokse seg store her i Rogaland.

Sier Charles Tjessem, en av Norges mest anerkjente kokker. I 2003 vant han Bocuse d'Or, verdensmesterskapet for kokker. Han har også jobbet under Eyvind Hellstrøm på restauranten Bagatelle, jobbet som daglig leder for Gastronomisk Institutt i Stavanger, og som kokk for Statoil. I tillegg var han kaptein for det norske kokkelandslaget fra 2000 til 2004, og

– I Rogaland har vi kort vei fra kjøkken til fagmiljøene og bonden. Alle snakker sammen og ønsker å få noe til, sier Charles Tjessem.

han startet restauranten Charles & De i Sandnes.

– I Rogaland har vi kort vei fra kjøkken til fagmiljøene og bonden. Alle snakker sammen og ønsker å få noe til. Dessuten har matindustrien i Rogaland et stort nok volum til å ta toppene.

– Vi har et miljø for å få ting til. Da vi for noen år siden ønsket de små potetene som ellers ble kastet, kjøpte vi en sementblander og kledde den innvendig med kunstgress. Vips, så hadde vi en potetvaskemaskin.

Dette ble starten på bedriften Jæren Potet, som i dag leverer 40 tonn i uken og har spennende muligheter i norsk dagligvarebransje.

FOTO Andrea Rocha



TINE

## DE FORSYNER NORGE MED OST



– Stavanger-regionen med Jæren og Ryfylke er Norges aller beste og viktigste kjøkkenhage, sier de to. Vi benytter de fantastiske råvarene i vårt nærrområde og baserer oss på sesongvarer. Det skal være sunt, enkelt og raskt å tilberede middagen.

– Mange er matlei eller lite kreative i matveien. Vi håper vi kan bidra til å at folk får smake nye middagsretter og utvide mathorisonten. Med cirka 30 minutters

tilberedningstid på middagene og besparelsen i tid som går med til innkjøp, effektiviserer vi hverdagen for folk, sier de to initiativtakerne.

De to fikk med seg en investor og gourmetkokken Stian Gjerstad Iversen, som står bak middagsoppskriftene. Oppskriftene er kvalitetssikret av en ernærings-ekspert slik at mengde og sammensetning blir optimal.

FOTO *Nettmatt*

Nettmatt håper å bidra til at folk smaker nye middagsretter og utvider mathorisonten. F.h: Thomas Bergo, Stian Iversen og Frode Amdal.



Meierisjef Espen Scheffe (t.h.), og direktør TINE Faste produkter Kjetil Thu.


Ved Tines stormeieri i Hå produseres over 20.000 tonn med ost i året. Det betyr at hver tredje eller fjerde Tine-ost kommer fra Jæren.

Her lages det både Norvegia, Jarlsberg og Mozzarella og lettere varianter av både Norvegia og Jarlsberg. Ved meieriet er det også et lite forsøkssteri som kan produsere og teste ut nye oster i mindre skala.

Anlegget er TINEs mest moderne meierianlegg, og er TINEs største enkeltinvestering noensinne, med en prislapp på 1,7 milliarder kroner. Kombinasjonen av størrelse, kompleksitet og miljøløsninger gjør Tine Meieri Jæren unikt.


**• VISSTE DU? •**

**Veskeluksus**  
Louis Vuitton og mange andre luksusmerker får det meste av huden de bruker i sine produkter fra Rogaland. Norsk hud er ettertraktet på grunn av det milde klimaet som gir lite insekter. Dessuten har Norge et forbud mot piggråd for å regulere dyrs ferdsel ute.





---

**Rolls Royce**  
Når verdens megarike lener seg tilbake i sine Rolls Roycer, kan de takke en ku fra Rogaland. Rolls Royce bruker nesten utelukkende hud fra Rogaland i bilene.




---

**Det Hvite Hus**  
Michelle og Barack Obama går på ull fra Norge. Ulla i de nye teppene i Det Hvite Hus er fra Rogaland. Teppene er produsert i England, og fabrikken der ønsker norsk ull pga. slitestyrke.



Meieriet ble åpnet i 2012 og er viktig for en framtidig matindustri. Meieriet er et av de viktigste lokomotivene i matproduksjonen i Rogaland. Hele 200 millioner liter melk kjøres gjennom dette meieriet hvert år. TM Jæren leverer årlig 20.000 tonn hvitost, 14.000 tonn mysepulver, 5.000 tonn smør og 5.000 tonn andre produkter.

Meieriets egen forskningsavdeling TINE FOU er lokalisert i Måltidets Hus for det som gjelder ost og smør. Her forsker rundt 25 personer på nye meieri produkter.

FOTO *Bitmap*



## En komplett næring

Tallenes tale er krystallklar. Rogaland fylke troner suverent på toppen når det gjelder det å produsere mye mat. Matindustrien i Rogaland er så å si komplett. Til sammen er det rundt 17 000 mennesker sysselsatt i matindustrien i fylket. I tillegg skapes det arbeidsplasser hos leverandører og andre samarbeidspartnere.

Rogalands matindustri har alle leddene i verdikjeden samlet – alt fra bønder, grossister og restauranter til matfestivaler, foredlere og forskere. Og de jobber tett sammen for å finne nye produkter og løsninger. Rogaland klarer å kombinere kvalitet, volumproduksjon og god og stabil mattrygghet, samtidig som fylket er pådrivere til nytenkning i hele næringskjeden.



Foto: Tom Haga