

**Matskattlaugets
oppskrift til LMD for å nå
målet om doubling av
lokalmat innen 2035**



DYBVIK

Fredrik Fjellstad



Olav Foss



Henriksen



DEN SORTE HAVRE

Asger Andersen



Ann-Mette Foss



RØYLAND GÅRD

Gunn Sjøström



Galåvolden Gård

Bente Krogh



Klokk & Co

Knut Håkonsen



Stefan



Emil F. Skjold



Olav Foss



Lars Rueslåtten



Viktor Foss



BAMSRUDLÅVEN

Rune Håkonsen



Valdresmeieriet

Jørn Wangensteen



Willy Arne Foss



AronMat

Espen



Morten Gangstad



Siri H. Skjold



Asger



Himmelspannet

Jann T. Skjold



Sven A.



Pedro



Espen



Fredrik



Strandli Gård

Rol. Skjold



Bjørge Håkonsen



Asger



Asger



Asger



S. Håkonsen



Asger



Kristian



Asger



Asger



Asger



Bent Foss



Marin Krogh



Tim Røed



Asger



Asger

**Vi produserer mat og drikke folk vil
assosiere seg med»**

Her er VÅR Oppskrift:

Ingredienser:

- Bønder og fiskere
- Nok råvarer
- Lokale foredlingsvirksomheter
- Motiverte salgsledd som distribuerer våre varer

Resultat: Økt selvforsyningsgrad og bedre beredskap

HVA SKAL VI SPISE?? **2035**



Framgangsmåte

RÅVARER! RÅVARER! RÅVARER!



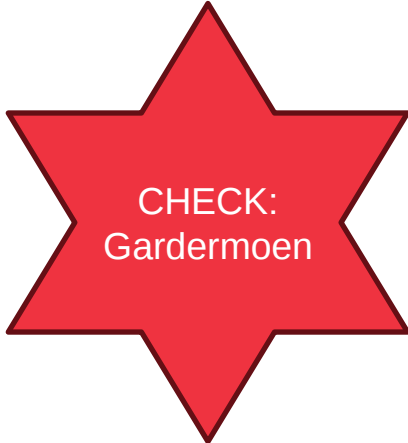
Her følger konkrete tips:

- Redusere minstekvantumet for distriktstilskudd til frukt og bær
 - inkludere “nye” kulturer for å ta i bruk mindre teiger i landet vårt
- Regionale slakteri for nedskjæring
 - forbedre råvaretilgang til kjøttforedlingsbedrifter.
- Gjeninnfør kvalitetstilskuddet for lam med karakter 0.
- Distribusjonstilskudd til mindre meieri

STIMULER TIL MER NORSK MAT I NYE KANALER!

Mer norsk mat og drikke med identitet, som en spydspiss for økt selvforsyning:

- Stimulere til å øke lokalmat og - drikke
 - i tax-free-markedet
 - på AVINOR sine flyplasser.



CHECK:
Gardermoen



ØKT OFFENTLIG INNKJØP AV LOKALMAT = RASKESTE VEI TIL MÅLET!

Norske mat- og drikkespesialiteter bør utgjøre 30% av alle offentlige innkjøp av mat og drikke:

- Lokal verdiskaping som kriterium for offentlige innkjøp = økt selvforsyning
- Stimulere kommunene til innkjøp = økt bevisstgjøring
- VI ØNSKER OSS EN FORPLIKTELSE FRA LANDBRUKSMINISTEREN:
- Vi er klare for å signere en intensjonsavtale om å øke leveransen av lokalmat til det offentlige

MINDRE PAPIRARBEID

Ikke “drep oss” med byråkrati, avgifter, økte dokumentasjonskrav og EU-direktiv.

- Senk dokumentasjonskravene og papirarbeidet for småbedrifter.
 - Vi opplever en formidabel økning i tidsbruk pga økte dokumentasjonskrav
 - Vi har ingen å sende det videre til – og gjør det selv.
- Tiltak mot uheldig grensehandel
 - harmonisere avgiftsnivået spesielt på særavgifter.



KAPITAL

Støtt lokalmatbedrifter med investeringskapital til oppskalering

- Småbedrifter i landbruk og fiskeri trenger støtte til:
 - Teknologi
 - Digitalisering
 - Merkevarebygging



Eksempellet Agder 1

Vedtak i hovedutvalg NKM 30. mars 2023

Sak nr 23/09735

1. Mat som serveres i kantiner og på møter og arrangementer i regi av Agder fylkeskommune skal ha en tydelig tilhørighet til regionen. I praksis betyr det at innen 2025 skal minst 50 % av råvarene, beregnet ut fra kostnad, hentes fra Agder. Det skal også legges til rette for at kunnskap om opprinnelse kan formidles ved servering. Dersom det ikke har vært mulig å oppnå denne andelen, må det dokumenteres at forespørsel er sendt og at leveranse har en så stor andel lokale råvarer som mulig.
2. Det lokale virkemiddelapparatet skal legge til rette for at økt lokal matproduksjon og forbruk kan realiseres gjennom vekst i nye og eksisterende bedrifter i regionen. I tillegg til det tradisjonelle landbruket, skal nye, profesjonelle produsenter (inkl småskala-produsenter) ha prioritet. Målet er å sikre at potensialet for økt verdiskaping og innovasjon i hele Agder tas i bruk.
3. For å kunne analysere og vurdere fylkeskommunens innkjøp av næringsmidler opp mot politiske mål for lokal næringsutvikling og bærekraft, skal anskaffelse av næringsmidler i fylkeskommunal regi være tilrettelagt for at slike analyser kan gjennomføres så langt det er mulig innenfor rammene av innkjøpsregelverket.
4. Hovedutvalg for næring, klima og miljø ber fylkeskommunedirektøren utarbeide retningslinjer for gjennomføring av tiltakene som nevnt i saken. Retningslinjene legges frem for hovedutvalget til godkjenning. Hovedutvalget ber om at det også innarbeides en veiviser som sikrer at det serveres sunn og helsefremmende mat i fylkeskommunens kantiner.
5. Eventuelle økonomiske konsekvenser skal utredes og innarbeides i budsjett og økonomiplan

Eksempellet Agder 2

- Etablert en ressursgruppe for kantinene i Agder FK
 - Ka Lagret i denne PC-en det er tatt initiativ til en samling 7.11
 - Igangsatt prosjekt for å få mer lokal mat som er sunn og bærekraftig inn i 10 skolekantiner og 2 ansattkantiner.
 - Kartlegging av innkjøp i 10 skolekantiner og 2 ansattkantiner over tid for å se utvikling
 - Samsnakk med innkjøpsavd i Agder FK
 - Kartlegge de mest kjøpte produkter fra leverandører vi har avtale med og påvirke at det kan bli lokale matprodukter. Eks egg og potet
 - Møte grossister/leverandører for å drøfte hvordan produktene kan komme inn i varesortimentet
 - Kartlegge produkter og produsenter som kan levere lokal mat med faktura gjennom leverandørene vi har avtale med
 - Finne 10 produkter og produsenter som er egnet for de 20 enhetene i Agder FK som har servering. Tanken er levering i kortere perioder i sesong.
 - Starte et pilotprosjekt med få enheter som prøver ut produktene levert til | enhetene, men fakturert gjennom leverandørene i korte perioder
 - 2 arrangementer i Arendalsuka 2024 med tema:
 - Lokal, sunn og bærekraftig mat i barnehager og skoler
 - Matstrategier i kommunene, er det behov for det?
 - Samarbeid med 8 kommuner i austre Agder for grønnere innkjøp
 - Samarbeid med Business Region Kristiansand for å øke andel lokal mat i offentlig sektor.
-

Eksempellet Agder 3

Innkjøp og distribusjon generelt:

- Fôra inviterer til uformelle treff mellom produsent og servering rundt i Agder med mål om å finne løsninger på innkjøp og distribusjon. Neste er samarbeid med Arendal kommune i forbindelse med satsing på Bærekraftig reisemål. Vi har hatt 4 og planlegger flere.
- Samarbeid med ASKO for lokalmatmesse på Hovden i oktober for kompetansebygging av lærlinger, kokker, kommuner og serveringssteder. Informasjon og kunnskap kan bidra til økt etterspørsel og innkjøp
- Gunnar Sagstuen er med i en arbeidsgruppe sentralt i Norge hvor Hanen, Norgesgruppen og ASKO sentralt er med. Formålet med arbeidsgruppen er å drøfte hvordan øke andel norsk og lokal mat i servering.
- Kartlegge produsenter av lokal mat i Agder, dette er vi godt i gang med. Dette kan bidra til bedre informasjon og mer samarbeid om løsninger for leveranse
- Kartlegge gårdsbutikker i Agder, noen er medlem av Hanen, andre ikke. Kan gårdsbutikkene bidra til økt innkjøp og leveranse til servering?

Eksempel formulering anbud (Trondheim):

1.1.1 Matstrategi

Trondheim kommune har vedtatt en Matstrategi som gjelder 2022-2030. Matstrategien skal bidra til matglede og helse i befolkningen og at matprodusenter, næringsliv, kunnskapsmiljøer og myndigheter skal jobbe tettere sammen for å utvikle et mer bærekraftig matsystem.

Matstrategien kan medføre endringer i forbruksmønster i avtaleperioden. Eksempelvis skal det brukes mer norskproduserte produkter i sesong, mer lokal mat og økologiske produkter.

Det forventes at leverandører bidrar med informasjon som muliggjør oppfyllelse av mål som følge av matstrategien.

Definisjoner:

- Lokalmat: Produkter med en lokal identitet/særegen opprinnelse eller spesielle kvaliteter knyttet til produksjonsmetode, tradisjon og produkthistorie.
- Lokalprodusert mat: Produkter med råvarer fra og/eller som er foredlet i Trøndelag.
- Norsk mat: Produkter med norske råvarer.
- Norskprodusert mat: Produkter med råvarer fra og/eller som er foredlet i Norge.
- 2. sortering: Norske produkter med skade på emballasje eller kortere holdbarhet.