

Mer trøndersk mat i offentlige måltider

En 3-årig satsing for bærekraft, folkehelse og lokal verdiskaping – mai 2024 til juni 2027

Prosjekteier/prosjektledelse: Grønt kompetansesenter Mære-Skjetlein

Prosjektgruppe: Grønt kompetansesenter Mære-Skjetlein, Trøndelag fylkeskommune, Statsforvalteren i Trøndelag, Matvalget, Luftforsvaret – Ørland flystasjon, Trøndelag Bondelag, Oi! Trøndersk mat og drikke, Økologisk Sør-Trøndelag

Piloter: Trondheim kommune, Trøndelag fylkeskommune, Luftforsvaret – Ørland flystasjon



Statsforvalteren i Trøndelag

Trööndelagen Staatehaaltoje





Hva og hvorfor?

Mål: Øke bruken av trøndersk mat i offentlige måltider

Hvorfor:

- Matsikkerhet og beredskap
- Lokal verdiskaping og arbeidsplasser
- Folkehelse
- Matkultur og tradisjoner
- Måltidsglede

Bærekraft i praksis – sosialt, økonomisk, klima- og miljømessig

Foto: Leiv Aspen/Oi!
Trøndersk mat og drikke





Trøndersk mat

I denne satsingen prioriteres økt anskaffelse og anvendelse av trønderske matvarer i offentlige kjøkken i Trøndelag. Med trøndersk mat refereres det til lokale råvarer som meieriprodukter, kjøtt, sjømat, korn, grønnsaker, frukt og bær, samt produkter som er foredlet i Trøndelag basert på disse ingrediensene. Dette inkluderer også økologisk mat. Søkelyset rettes mot volumprodukter som representerer en vesentlig del av innkjøpene. Det vil være et særskilt fokus på grønnsaker og frukt.



Vi har gode forutsetninger for å lykkes



- Trøndelag er en sterk matregion med volumproduksjon av landbruksvarer og mat fra havet
- Vi har mange lokalmatprodusenter med et bredt spekter av varer
- Sterke matfaglige miljø som samarbeider godt
- Trøndersk Matmanifest som sier noe om hvordan vi skal gjøre Trøndelag til et enda bedre matfylke
- Trøndersk Matfestival som viser frem matregionen vår til forbrukere og tilreisende
- European region of Gastronomy, Oste-VM, Bocouse d`Or og ski-VM som store og viktige arrangement hvor vi styrker merkevaren som Norges fremste matregion
- God regional forankring – vilje til å satse på trøndersk matproduksjon
 - Stiklestadplattformen 2.0
 - Verdiskapingsstrategien for Trøndelag
 - Handlingsplan for landbruket i Trøndelag 2022 – 2025
 - Handlingsplan for økologisk landbruk 2020 – 2025
 - Miljøfyrtårn



Trøndelag har fått noe helt unikt fra naturen. Landskap formet gjennom millioner av år, gir oss et fruktbart jordsmonn, næringsrike havstrømmer og lyse sommernetter – det beste utgangspunktet for de nordiske smakene. Kraften i jorda er like sterk som lidenskapen i oss som bor her; en kombinasjon som har gjort kvaliteten på råvarer, produsenter og kokker kjent langt utenfor landets grenser.

Med Trøndersk Matmanifest skal vi dyrke denne lidenskapen, denne arven ytterligere, og fortsette å videreutvikle Trøndelag som internasjonalt anerkjent matregion. Gjennom tydelige løfter jobber enkeltmennesker, organisasjoner og bedrifter sammen for å øke både kunnskapen om og bruken av trøndersk mat og drikke. Slik skaper vi stolthet til vår matregion, og tar vare på naturen og menneskene som bor her.

I Trøndelag hører de nordiske smakene hjemme.

Vi slutter oss til følgende løfter:

- 1 Ta vare på natur, mennesker og dyr i matregionen
- 2 Jobbe helhetlig med matsystem
- 3 Trygge matsikkerheten
- 4 Sikre rekruttering og kunnskap
- 5 Dyrke mangfold og særpreg
- 6 Fremme matkultur og matidentitet
- 7 Skape måltids glede i hele livsløpet
- 8 Bruke mat og drikke som attraksjon

Å slutte seg til Trøndersk Matmanifest innebærer at vi erkjenner verdiene og intensjonene som blir beskrevet. Vi forplikter oss til å la disse løftene påvirke vårt daglige arbeid og fremtidige strategier, og deltar i kunnskapsdeling og samarbeid for å nå løftene. Vi bruker Trøndersk Matmanifest som et av våre verktøy i arbeidet mot FNs bærekraftsmål.

Stedinnher • 00.01.23

Navn Navnesen • Organisasjon/bedrift



Prosjektet vil støtte opp under samtlige punkt i Trøndersk matmanifest, men følgende løfter er særlig relevante:





HVORDAN?

Vi vil jobbe gjennom 3 piloter. Ulike organisasjoner – ulike utfordringer og muligheter

Avgrense og konkretisere.

Følge råvaren fra jord til bord. Hvilke utfordringer møter vi på veien? Hva må til for å få til en endring?

Bevisstgjøring, dialog og samarbeid er viktige stikkord. Og det må til endringer både i «hoder og gryter»

I verktøykassen har vi med oss Matvalgets seks råd for *Et bærekraftig måltid* (se neste plansje)

Det vil også være aktiviteter og tiltak som når ut til et bredere nettverk av offentlige kjøkken

MÅLGRUPPER FOR SATSINGEN:

1. Beslutningstakere, kantineeiere og innkjøpere
2. Matprodusenter og leverandører
3. Kjøkken og kantiner
4. Kunde/gjest/elev



VI I MATVALGET GIR DEG OPPSKRIFTEN PÅ
ET BÆREKRAFTIG MÅLTID!

MAT FRA BUNNEN AV
GRØNNSAKER
BELGVEKSTER OG KORN
SESONG
BEVISSTE VALG AV
KJØTT OG SJØMAT
REDUSERT MATSVINN
ØKOLOGISK

Matvalget

Et bærekraftig måltid

- Prosjektet vil benytte fagkompetanse fra Matvalget.
- Matvalget er en veiledningstjeneste for offentlige og private virksomheter som vil lage bærekraftige måltider til andre.
- Matvalget har seks råd for et bærekraftig måltid. De er beskrevet til venstre.
- Matvalgets oppdrag, sammen med oss andre: Spis verden bedre!

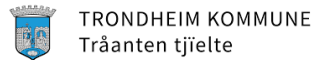


PILOTENE

- 3 piloter fra tre forskjellige organisasjoner: Trondheim kommune, Trøndelag fylkeskommune og Luftforsvaret – Ørland flystasjon
- Detaljerte økonomiske analyser – måle og synliggjøre endringer
- Inspirasjons- og kompetansehevende aktiviteter
- Skreddersydd, individuell rådgivning

Skape en modell for beste praksis som kan demonstrere både den økonomiske og praktiske effekten av å øke andelen trøndersk mat i offentlige måltid.

Spre kunnskapen og erfaringene til et bredere nettverk av offentlige kjøkken.



TRONDHEIM KOMMUNE
Tråanten tjeilte



Trøndelag fylkeskommune
Trøndelagen fylkhentjelte



FORSVARET

For alt vi har. Og alt vi er.





Målgruppe: Beslutningstakere, kantineeiere og innkjøpere

Mål:

- Beslutningstakere og kantineeiere legger tydelige føringer for mer bruk av trøndersk mat i sine måltider, og har et tydelig HVORFOR
- Innkjøpsansvarlige gjør nødvendige tilpasninger for å muliggjøre kjøp av trøndersk mat og har kunnskap om og utnytter eksisterende handlingsrom

Aktiviteter og tiltak:

- Bidra til definerte mål for bruk av trøndersk mat og norsk økologisk mat – løfte gode eksempler
- Tydeliggjøre et HVORFOR: informasjonsmateriell som forklarer formål og hensikt - bevisstgjøring
- Analyse – kunnskap om andel lokal/økologisk mat nå, underveis og ved prosjektets slutt – få fram fakta
- Oppfølging – innkjøpsstrategi, anbud og levering fra grossist – dialog på tvers
- Kompetanseheving innkjøp – handlingsrom og muligheter
- Tverrfaglige, interne matgrupper
- Dialog med lokale leverandører – møter og nye avtaler



Målgruppe: matprodusenter og leverandører

Mål:

- Trøndersk mat er lett tilgjengelig for kantiner og storhusholdning i Trøndelag, via konkurransedyktige bestillings- og distribusjonsløsninger

Aktiviteter og tiltak:

- Arrangere samarbeidsmøter/workshops – matprodusenter, grossister, representanter for offentlige kantiner
- Øke kompetanse på offentlige anbudsprosesser – matprodusenter
- Mer samarbeid og samorganisering – for økt konkurransekraft
- Trøndersk mat som møter det offentliges behov – produktutvikling/presentasjon
- Bestillings/distribusjonsløsninger – kartlegging og videreutvikling



Målgruppe: kjøkken og kantiner

Mål:

- Kantinene setter trøndersk mat i ulike varianter på menyen og ser verdien av å bruke mat fra Trøndelag

Aktiviteter og tiltak:

- En råvare av gangen - bestilling, produksjon og presentasjon
- Økonomisk bærekraft – ved å integrere basisråvarer fra Trøndelag og bruke Matvalgets *Et bærekraftig måltid* som verktøy
- Utvikle og lansere nye retter – som fremmer trøndersk matkultur. Måle kundetilfredsheten og salget av disse rettene
- Aktiv kommunikasjon rundt endringene, ledelse/kjøkken – involvere alle ansatte, evaluere, justere, tilpasse
- Kompetanseheving, inspirasjon, påfyll og nettverk
- Samarbeid på tvers – tverrfaglig matgruppe



Målgruppe: kunden/gjesten/eleven

Mål:

- Kunden/gjesten/eleven velger gjerne retter med trøndersk mat og vet at det er smart – både for helsa og for kloden

Aktiviteter og tiltak:

- Kulturbygging og identitet: gjennom aktiv kommunikasjon påvirke til endring – gi inspirasjon til å utforske og ta nye mat- og måltidsvalg
- Tilby smaksprøver og arrangere matmøter i kantina – presentere nye mat- og måltidsløsninger
- Utvikle og distribuere pedagogisk materiale – om trøndersk mat, matkultur og bærekraftige valg
- Måle kundetilfredshet gjennom spørreundersøkelser



Kommunikasjon

Vi forteller og viser konkrete tiltak og resultater på endringer eller allerede gode standarder for offentlige måltider i Trøndelag

- At vi løfter de som produserer, lager og spiser offentlige måltider
- At vi bidrar til økt beredskap, både for forsvar men også i forhold til klima og miljø
- Vi viser at de inneholder mer lokale råvarer, og hvilke
- At de lages ut i fra de seks rådene for et bærekraftig måltid
- At de bidrar til bedre folkehelse
- At vi bidrar til å løfte måltidet som almendannende og sosialt bærekraftig

Mer trøndersk mat i offentlige måltider

En ny standard for offentlige måltider – Trøndersk matmanifest i praksis

Prosjekteier:

Grønt kompetansesenter Mære-Skjetlein

Prosjektleder:

Gunn Bratberg - Grønt kompetansesenter Mære-Skjetlein

Prosjektgruppe:



Fra mai 2024 til juni 2027

