



Planperiode:
2022-2030,
revideres i årlig

Matstrategi - Meråker



Matstrategi Meråker kommune
Behandlet av kommunestyret 30.05.2022
Planperiode: 2022-2030, revideres i årlig

Innhold

Forord	s. 2
Innledning	s. 3-4
Mål for matstrategien i Meråker 2022	s. 5
Tiltak 1 En matkultur for kommunen	
Tiltak 1.1 En matbransje med kokker og spisesteder med god kjennskap til lokale tradisjoner og råvarer	s. 6
Tiltak 1.2 Bruk av lokalmat, gjerne i tradisjonelle matretter fra Meråker	s. 7
Tiltak 2 Mat som næringsutvikling	
Tiltak 2.1 Styrke møteplasser, hvor lokal mat er en viktig del	s. 8
Tiltak 2.2 Utvikle samarbeid mellom næringer	s. 9
Tiltak 2.3 Stimulere til økt mangfold av råvarer og styrke markedsgrunnlaget for – og tilgangen til matprodukter fra Meråker	s. 10
Tiltak 3 Riktig mat, gode måltider og matkultur	
Tiltak 3.1 Barnehage	s. 11
Tiltak 3.2 Skole	s. 12
Tiltak 3.3 Helseinstitusjoner	s. 13
Tiltak 3.4 Lag og foreninger	s. 14
Tiltak 4 Være en del av den regionale satsingen på mat	
Tiltak 4.1 Være en del av en regional matregion	s. 15
Tiltak 5 Respekt for miljø og fremme bærekraftige og lokale produkter	
Tiltak 5.1 kommunen som helhet	s. 16
Ordforklaringer og nyttige lenker	s. 17

Forord

Meråker skal fremstå som en kommune med ambisjoner innen matproduksjon og bruk av lokale råvarer. Dette skal skje gjennom et samarbeid mellom ulike aktører i næringslivet, opplæringsinstitusjoner, lag og foreninger og med kommunen som aktiv støttespiller.

Det er første gang det utarbeides en matstrategi for Meråker. Planen er på noen områder ambisiøs. Enkelte tiltak vil medføre ytterligere kartlegging og planarbeid.

Matstrategien skal gi retning for arbeidet innen mat i Meråker. Den skal gjøre oss bevisst på vår egen matkultur, hvilke muligheter vi har og hvordan vi kan arbeide tverrfaglig for å gjøre mat som en viktig arena i kommunen.

Planen uttrykker strategier, målsettinger og innsatsområder frem til 2030. Den legges ut digitalt, hvor innbyggere og andre matinteresserte kontinuerlig kan komme med innspill. Innspill vil vurderes årlig innen utgangen av august som grunnlag for revisjon.

Planen har status som en kommunedelplan, en temaplan, som vil si at den skal klargjøre kommunens satsingsområder, mål og strategier innenfor viktige områder.

Gjennomføring av tiltak forutsetter prioritering og plass i kommunens fremtidige budsjetter og økonomiplan.

Planen har vært arbeidet frem av følgende arbeidsgruppe:

- Kjetil Aarbakke (Meråker kommune)
- Lene-Mari Prøven (Næringsforeningen i Værnesregionen)
- Sissel Marie Dahlberg (Sissels Spiseri)
- Stefan Sagen (Meråker Fjellhage)
- Robert Hansen (Meråker kurbad)



Innledning

Hvem og hvor serveres det mat i Meråker?

Meråker har et variert tilbud innen matservering. Noen steder må du bestille på forhånd, andre kan du droppe innom for et måltid eller en matbit. Sjekk spisestedets nettside for åpningstider.

Teveltunet ([nettside](#)), Verksgården ([nettside](#)), kantine Meråker videregående skole ([nettside](#)), kantine Meråker rådhus, Best Meråker ([nettside](#)), Sissels Spiseri ([nettside](#)), Kirkebyfjellet ([nettside](#)), Meråker Kro & Camping ([nettside](#)), Litjfunnsjøvollen ([nettside](#)).

Opplevelsesbedrifter i Meråker har ofte mat som en del av tilbudet: Meråker alpinsenter ([nettside](#)), Rypetoppen Adventurepark ([nettside](#)), Norway Husky Adventure ([nettside](#)), Aspåsen husky ([nettside](#)), Meråkerfjell ridesenter ([nettside](#)) og Meraker Brug ([nettside](#)).

Det er også innslag av pop-up restauranter: under større arrangement og i det siste et periodisk tilbud om Thai-mat til å ta med hjem.

Det selges også mat på ulike arrangement i Meråker, vi har mange arenaer og arrangement av ulike størrelser, alt fra internasjonale konkurranser, nasjonale mesterskap og lokale renn, kamper, stevner, messer og marked.

Andre som lager mat:

Det er ett storkjøkken i kommunen, Meråker kurbad ([nettside](#)) som leverer mat til egen institusjon, og til Meråker kommunes institusjoner og har også noe catering til bestilling.

Videreforedling:

Meråker kjøtt ([nettside](#)), har siden 1954 levert et variert utvalg av produkter basert på råvarer av høy kvalitet i samarbeid med råvareleverandører. Meraker Brug ([nettside](#)) selger viltkjøtt. Det foregår også foredling av bær og grønnsaker i mindre skala fra restaurantkjøkken i bygda.

Råvareprodusenter:

I 2021 er det 48 foretak som på over 10 000 dekar dyrkajord produserer potet, korn, storfekjøtt, lam og fårekjøtt. Det produseres også mange kilo kjøtt av rein, storfe, lam og sau basert på utmarksressursene i bygda. De siste årene er det kommet til noen småskalaprodusenter av bær og grønnsaker. Siden 2007 har det vært helårs produksjon av agurk i Meråker. Det er også produsenter av honning i mindre skala.

Matauke:

Jakt, fiske og sanking av bær og sopp har lange tradisjoner i Meråker. Elever i grunnskolen sanker bær som brukes i faget mat og helse ([læreplan](#)). Tall på kg bær, sopp og innlandsfisk som brukes i det lokale kjøkken er ikke tilgjengelig, men vi kan anta at det er et betydelig antall kg.

Vi har statistikk på hvor mye vilt som rapporteres skutt. Slaktevekt for storvilt finnes, men ikke for øvrig vilt. Hvor mye av viltkjøttet som konsumeres i Meråker har vi heller ikke tall på.

Felt vilt i Meråker i jaktåret 2020/2021 (1.april til 31.mars)

Vilt	Antall	Antall kg
Elg	92	9528
Hjort	2	123
Rådyr	50	
Hare	90	
Storfugl	100	
Orrfugl	160	
Lirype	2800	
Fjellrype	750	
Jerpe	40	

Kilde: statistisk sentralbyrå og hjorteviltforvaltning

Lokal mathistorie:

Matstrategien tar utgangspunkt i lokale mattradisjoner. Lokal mathistorie vil omtales bredere i kokeboken som skal produseres (tiltak 1.2). Her kommer et lite utdrag;

Råvarer fra naturen har inngått som en viktig del av kosten for mange innbyggere i Meråker. Jakt, fiske og sanking har lange tradisjoner. I dag er det å høste fra naturens spiskammer mer å regne som rekreasjon, del av friluftslivet. Tidligere kunne for eksempel inntak av viktige mineraler og vitaminer fra ville bær være redningen i kostholdet.

Mat til skogsarbeiderne – Informasjon her er hentet fra boken **skogskokkene** av Gunleif Krogstad: Her tar vi med eksempler fra da skogsarbeiderne bodde i felles skogshusvære med kokk. Frokostmåltidet bestod av mye brødmatt. Pålegg kunne være hvit- og brunost, spekepølse og syltetøy. Kokte egg om søndagene. Det gikk med store mengder kaffe og melk til frokost. Karene smurte med seg nistematt for å ha under arbeidsdagen. Til middag var det forskjellige retter, kjøttkaker, blodmatt, kjøttpølser, flesk, fiskekaker og fiskepudding. Til maten ble det servert potet og grønnsaker. Noen ganger ble det laget dessert. Til kveldsmatt var det igjen mye brødmatt.

Kjøtt, innmatt og blod fra reinsdyr og innlandsfisk utgjør tradisjonelt hoveddelen i det samiske kostholdet. Reinsdyrkjøttet blir brukt ferskt, saltet, tørket og røykt. Viltvoksende bær og sopp var også en viktig del i husholdningen.

Tidligere var det flere som levde på gårdsbruk med husdyr i Meråker, for dem var hjemmeslakting nok en tradisjon og et sentralt bidrag til matseddelen.

Mål for matstrategien i Meråker 2030

1. En matkultur for kommunen

- En matbransje med kokker og spisesteder med god kjennskap til lokale tradisjoner og råvarer.
 - samarbeid mellom primærnæring, lokal videreføring, lokale matutsalgs og serveringssteder.
- Bruk av lokalmat, gjerne i tradisjonelle matretter fra Meråker – utvikle en klarere lokal identitet på matområdet felles markedsføring av matprodukter og opplevelser
 - styrke forbrukernes kunnskap om lokale matprodukter, sunne matvaner og matens reise fra jord til bord

2. Mat som næringsutvikling

- Styrke møteplasser, hvor lokal mat er en viktig del.
 - Grenseløse Meråkerdager
 - Høsttakkefest
 - «Advent/Jul i Meråker»
 - Vintermarked/påskemarked
- Utvikle samarbeid mellom næringer
 - nye produkter
 - nye salgskanaler
- Stimulere til økt mangfold av råvarer og styrke markedsgrunnlaget for - og tilgangen til – matprodukter fra Meråker. - Idrettsarrangement – meny tilpasset store og små anledninger.

3. Riktig mat, gode måltider og matkultur skal prioriteres

- Barnehage
- Skole
- Helseinstitusjoner
- Lag og foreninger

4. Være en del av den regionale satsingen på mat

- «Trondheim og Trøndelag skal samarbeide om å bli en ledende internasjonal matregion» (Trøndelag fylkeskommune - Europeisk matregion 2022).
- Mat og opplevelsesprosjekt: Frosta, Stjørdal, Selbu, Tydal og Meråker
- Trøndersk matfestival og et sted nær deg

5. Respekt for miljø og fremme bærekraftige og lokale produkter



1. En matkultur for kommunen

Tiltak og tittel	1.1 En matbransje med kokker og spisesteder med god kjennskap til lokale tradisjoner og råvarer.
Innhold	<ul style="list-style-type: none">• Etablere digitale løsninger for kjøp, salg og informasjon• Etablere et bedre samarbeid mellom primærnæring, lokal videreforedling, lokale matutvalg og serveringssteder• Faste møteplasser med aktuelle tema• Felles markedsføring av matprodukter og -opplevelser
Ansvarlig og aktuelle samarbeidspartnere	NIV Gata E-14 Landbrukskontor - Fjellandbruk Meråker landbrukslag
Gjennomføring	Digitale løsninger: bruke prosjektmidler gjennom ERG - NIV ansvarlig Faste møteplasser: to møter i året, vår og høst, mellom primærnæring, utvalgsteder og serveringsteder, ansvarlig for gjennomføring: Landbrukskontor i samarbeid med næringskonsulent og NIV Felles markedsføring av matprodukter og opplevelser: <ul style="list-style-type: none">• Utgangspunkt mat og reiselivsprosjekt• Visit Meråker & Storlien (nettside)• Trøndelag reiseliv?• Sosiale medier
Kostnad	
Tidsplan	Første møte høsten 2022



Tiltak og tittel	1.2 Bruk av lokalmat, gjerne i tradisjonelle matretter fra Meråker
Innhold	<ul style="list-style-type: none"> • Kartlegge lokale mattradisjoner • Utvikle en klarere lokal identitet på matområdet • Styrke forbrukernes kunnskap om lokale matprodukter • Utvikle nye konsepter – knyttet til lokal identitet og historie
Ansvarlig og aktuelle samarbeidspartnere	Landbrukskontoret NIV Pensjonistlag Historielaget
Gjennomføring	<ul style="list-style-type: none"> • Kartlegge lokale mattradisjoner: Pensjonistlaget og historielaget vil bli sentrale bidragsytere. Lage digital kokebok for Meråker – Landbrukskontoret skaffer redaktør og redaksjonskomité • Synliggjøring – dele oppskrifter - sosiale medier, eks Visit Meråker & Storlien med flere • Bruke spørreskjema som grunnlagsmateriale for den digitale kokeboken – skole – pensjonister • Kartlegge forbrukervaner: ERG - 2022
Kostnad	Etablering kokebok: kr 150.000, årlig revisjon kr 10.000
Tidsplan	2023 og årlig revisjon



2. Mat som næringsutvikling

Tiltak og tittel	2.1 Styrke møteplasser, hvor lokal mat er en viktig del.
Innhold	<ul style="list-style-type: none">• Grenseløse meråkerdager• Høsttakkefest• Advent/jul i Meråker• Vintermarked• Digitale møteplasser
Ansvarlig og aktuelle samarbeidspartnere	Gata E14 Landbrukslag Landbrukskontor Meråker Fjellhage Næringskonsulent Meråker kommune NIV
Gjennomføring	Grenseløse meråkerdager: mulighet for felles stand landbruk og servering Høsttakkefest: Meråker fjellhage arrangerer med den hjelp de ønsker. Advent/jul i Meråker: Gata E14 arrangerer Vintermarked/Påskemarked: Gata E14 arrangerer Visit Meråker & Storlien – Digitalt vertskap o.l.: Meråker kommune, alle aktører
Kostnad	Årlig kr 100.000
Tidsplan	Årlig fra 2022



Tiltak og tittel	2.2 Utvikle samarbeid mellom næringer
Innhold	<ul style="list-style-type: none"> • Felles arrangement for å profilere Meråker – «Trøndersk matfestival» og «Trøndersk matfestival - Et sted nær deg» • Vurdere utvikling av felles merkevarer • Synliggjøring av at bedriftene er med i et nettverk • Utvikle produktkonsepter og markedsføringskonsepter med vekt på matkultur og matidentitet - mat og reiseliv • Bruke og utvikle lokale matretter som lokale kjøkken kan levere til opplevelsesbedrifter
Ansvarlig og aktuelle samarbeidspartnere	Landbrukskontoret Gata E 14 Næringsforeningen – NIV Kurbadet Meråker kjøtt Landbrukslaget AUK – Smaker fra Stjørdalsdalføre?
Gjennomføring	<p>Felles arrangement: - utenfor Meråker – trøndersk matfestival – andre aktuelle festivaler/markeder</p> <p>Utarbeide felles merkevare: - Ansvarlig - prosjektledere mat- og opplevelsesprosjekt – reindrift – landbruk</p> <p>Nettverk: Landbrukskontor og næringskonsulent kaller inn til møte mellom bønder, lokale kjøkken og opplevelsesbedrifter</p> <p>Utvikle produktkonsepter: Ansvarlig - Mat og reiselivsprosjektet og ERG</p>
Kostnad	Felles merkevare kr 200.000 (søke midler gjennom fjellandbruk) Nettverk, følge opp merkevare, arrangement utenfor Meråker, årlig kr 50.000
Tidsplan	Årlig fra 2023



Tiltak og tittel	2.3 Stimulere til økt mangfold av råvarer og styrke markedsgrunnlaget for - og tilgangen til – matprodukter fra Meråker.
Innhold	<ul style="list-style-type: none"> • Økt samarbeid mellom landbruk – matutsalg - servering – og foredling • Tilby gode kurs/fagdager til matprodusenter i kommunen – Fjellandbruk – Matnavet • Bidra til å gjøre bedriftene mer markedsorienterte gjennom kompetanseheving på digital markedsføring, salg og produktutvikling • Hyttebefolkningen som marked - ERG
Ansvarlig og aktuelle samarbeidspartnere	Gata E14 Landbrukskontoret/ Næringskonsulent Landbrukslaget NIV Proneo Visit Værnes (finnes ikke på nett enda)
Gjennomføring	<p>Økt samarbeid: faste møteplasser 2 ganger pr år – inspirasjon fra eksterne foredragsholdere - Ansvarlig Landbrukskontor og næringskonsulent</p> <p>Uformelle møteplasser: utfordre produsenter til å fortelle om egen virksomhet</p> <p>Kurs: samarbeid med matnavet, NIV og andre - Ansvarlig Landbrukskontor og næringskonsulent</p> <p>Kompetanseheving: – digital markedsføring – kvalitet på produktet – ERG – 2022 – Ansvarlig NIV</p> <p>Hyttemarked: ERG – bedre kunnskapsgrunnlaget – hva er ønsket? – Ansvarlig NIV</p>
Kostnad	Årlig kr 50.000
Tidsplan	Årlig fra 2022



3. Riktig mat, gode måltider og matkultur

Tiltak og tittel	3.1 Barnehage
Innhold	<ul style="list-style-type: none">• Støtte utvikling av undervisningskonsepter om matproduksjon, tilberedning og lokale tradisjoner og råvarer
Ansvarlig og aktuelle samarbeidspartnere	Barnehagene Landbrukskontoret Landbrukslaget
Gjennomføring	Utvikling av undervisningskonsepter: Landbrukskontor i samarbeid med barnehager Se på muligheter for etablering av grønnsakhage/urtehage: landbrukskontor og landbrukslag i samarbeid med barnehager Sette fokus på måltidsglede: nettside , ansvarlig barnehagene selv.
Kostnad	
Tidsplan	Årlig fra 2023



Tiltak og tittel	3.2 Skole
Innhold	<ul style="list-style-type: none"> • Utvikle barn og unges kunnskap om matproduksjon, lokale mattradisjoner og virksomheten til næringsaktører • Legge til rette for bedriftsbesøk og bransjeinformasjon • Bidra til kunnskap om å dyrke matvekster • Støtte utvikling av undervisningskonsepter om matproduksjon, tilberedning og utvikling av lokale tradisjonsretter og råvarer • Bidra til å styrke rekruttering til bransjene • Entreprenørskap
Ansvarlig og aktuelle samarbeidspartnere	Landbrukslaget Svedjan gård Pensjonistlaget Historielaget NIV Meråker skole Spisesteder, storkjøkken og foredlingsbedrifter
Gjennomføring	<p>Økt kunnskap om matproduksjon – lokale mattradisjoner:</p> <p>Bedriftsbesøk og bransjeinformasjon: utdanningsvalg</p> <p>Kulturelle skolesekk, den naturlige skolesekken o.l.: finansiering av undervisningskonsept</p> <p>Dyrke blomster, potet og grønnsaker: Svedjan</p> <p>Frukt og bærhage: Meråker skole</p> <p>Utviklingskonsepter mat: Ungt entreprenørskap, elevbedrift, innovasjonscamp – Meråker skole</p> <p>Styrke rekruttering: utdanningsvalg – presentere næringer/arbeidsplasser</p> <p>Arbeidslivsfag: Utplassering på gårdsbruk, serveringsteder og Meråker kjøtt.</p>
Kostnad	
Tidsplan	Årlig fra 2022



Tiltak og tittel	3.3 Helseinstitusjoner
Innhold	<ul style="list-style-type: none"> • Innkjøpsordninger • God dialog mellom produsenter og Meråker kurbad og Meråker kommune
Ansvarlig og aktuelle samarbeidspartnere	Meråker kurbad Landbrukslag Sektor for helse, pleie og omsorg
Gjennomføring	Samarbeid produsenter og institusjoner: Ansvarlig landbrukskontor Arbeide for innkjøpsordninger av lokal mat og kanaler for slike – ansvarlig landbrukskontor og næringskonsulent i samarbeid med NIV
Kostnad	
Tidsplan	Fra 2022



Tiltak og tittel	3.4 Lag og foreninger
Innhold	<ul style="list-style-type: none"> • Mat på arrangement - Viktig å fortelle hva som serveres og hvor produktene kommer fra • Utarbeide meny – store og små arrangement • Matbedrifter i Meråker kan levere ferdige produkter
Ansvarlig og aktuelle samarbeidspartnere	NIV Matbedrifter Landbrukskontoret Idrettslag Meråker idrettsråd Norges Idrettsforbund?
Gjennomføring	Mat på arrangement: ERG, idrettslag, Idrettsråd – fokus på å bruke lokal mat på arrangement – Ansvarlig NIV Etablere innkjøpsordninger for idrettslag – Ansvarlig landbrukskontor/næringskonsulent i samarbeid med Meråker idrettsråd Sunn idrettsmat, nettside
Kostnad	
Tidsplan	Årlig fra 2022



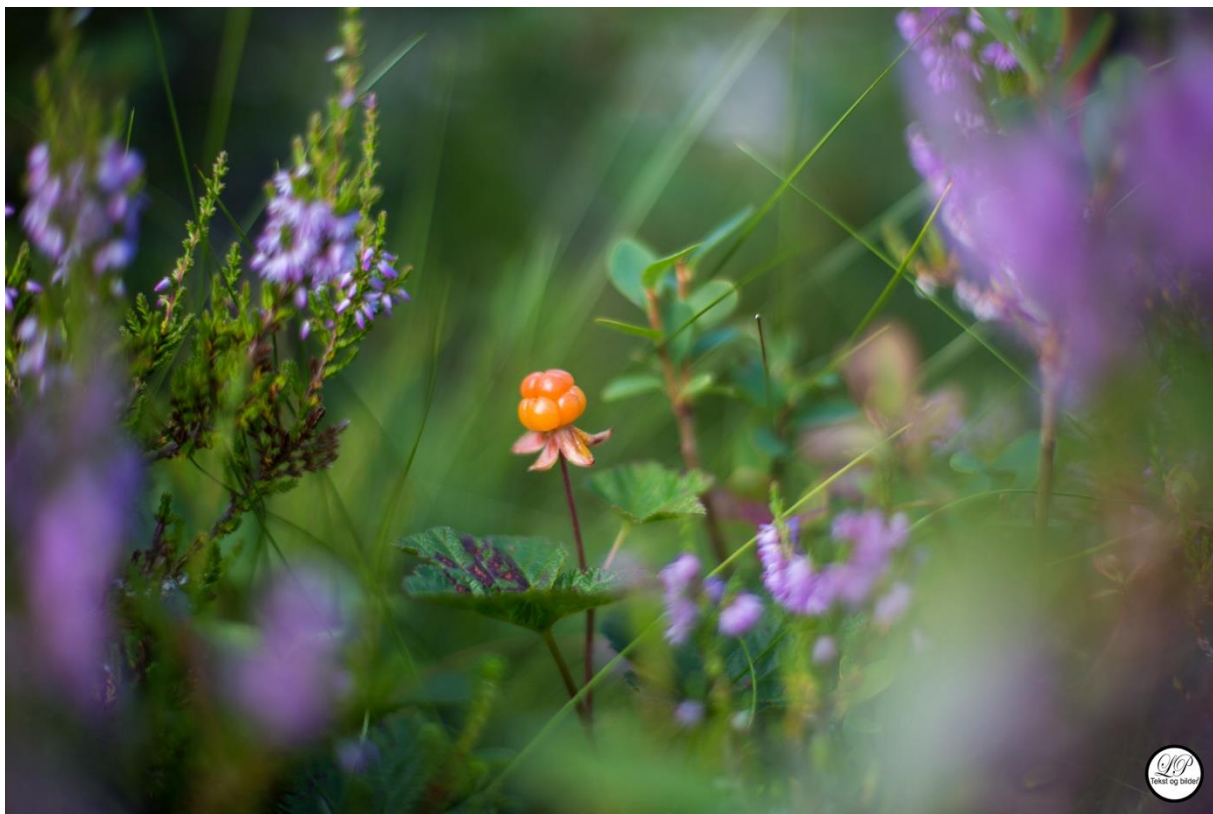
4. Være en del av den regionale satsingen på mat

Tiltak og tittel	4.1 Være en del av en regional matregion
Innhold	<ul style="list-style-type: none"> • ERG (2022) • Trøndelag reiseliv? <ul style="list-style-type: none"> - Matfatet Trøndelag • Matriket midt – Oi! Trøndersk mat og drikke • Prosjekt; Mat og opplevelser - Samarbeid mellom kommunene Frosta, Selbu, Tydal, Stjørdal og Meråker <ul style="list-style-type: none"> - Utvikle felles salgbare produkter og opplevelser - Økt omsetning for deltagende bedrifter - Øke oppmerksomheten rundt bedriftene • Deltagelse på Trøndersk matfestival i Trondhjem • Arrangere et sted nær deg i Meråker
Ansvarlig og aktuelle samarbeidspartnere	Landbrukskontoret/næringskonsulent Landbruksorganisasjoner i Meråker NIV – reiselivsgruppe Meråker Deltagende kommuner (Selbu, Tydal, Frosta, Stjørdal og Meråker)
Gjennomføring	<ul style="list-style-type: none"> • Prosjektarbeid ut 2022 – Prosjektledere i Meråker – Stjørdal sekretariat – Ordfører i Meråker med i styringsgruppe • Prosjekter ERG – hytter som matmarked, digital markedsføring • Trøndersk matfestival og et sted nær deg – ansvarlig landbruks- og reiselivsnæring i Meråker – NIV og landbrukslag
Kostnad	
Tidsplan	ERG og mat og reiselivsprosjekt ut 2022, resterende årlig fra 2022



5. Respekt for miljø og fremme bærekraftige og lokale produkter

Tiltak og tittel	5.1 Kommunen som helhet
Innhold	Bærekraft må defineres lokalt – jfr kommuneplanens samfunnsdel (nettside) som blant annet tar utgangspunkt i FNs bærekraftsmål (nettside).
Ansvarlig og aktuelle samarbeidspartnere	Landbrukskontoret
Gjennomføring	Samarbeider på tvers av næringer Handle lokalt Bedrifter og Meråker kommune – bør arbeide for å registreres som miljøfyrtårn (nettside), eventuelt andre sertifiseringsordninger. Norsk Økoturisme (nettside) Bærekraftig reisemål (Nettside)
Kostnad	
Tidsplan	Årlig fra 2023



Ordforklaringer

AUK – smaker fra Stjørdalsdalføre – regionsamarbeid innen mat – og drikkeprodusenter og serveringsteder i Stjørdal og Meråker ([nettside](#))

ERG - European Region of Gastronomy – (Trondheim og Trøndelag 2022), ([nettside](#))

Et sted nær deg – Lokale arrangement i regi av Matriket midt – gårdsbesøk, grønnsakssafari, gourmetaften, grillaften, markeder og kurs ([nettside](#))

Fjellandbruk - Det kan søkes midler til tiltak som bidrar til å styrke grunnlaget for bærekraftig verdiskapning i fjellandbruket ([nettside](#)). Meråker har hatt 4 prosjekt innen fjellandbruk siden 2014.

FNs bærekraftsmål – verdens felles arbeidsplan for å utrydde fattigdom, bekjempe ulikhet og stoppe klimaendringene innen 2030 ([nettside](#))

Mat og opplevelsesprosjekt – samarbeid mellom Stjørdal, Frosta, Selbu, Tydal og Meråker for felles løsninger innen mat- og opplevelsesnæringen

Matnavet – Organisasjon som tilbyr kunnskap og beslutningsstøtte som bidrar til økt verdiskapning av mat og drikke, har kontor på Mære ([nettside](#))

Matriket – midt – en guide til lokalmat og matopplevelser i Trøndelag ([nettside](#))

Miljøfyrtårn: Sertifisering og verktøy for arbeid innen bærekraft på ulik nivå ([nettside](#))

NIV – Næringsforeningen i Værnesregionen ([nettside](#))

Trøndersk matfestival – salg og møteplass for mat- og drikkeprodusenter i Trøndelag – arrangeres i Trondheim i slutten av juli hvert år ([nettside](#))

Nyttige lenker

Matnasjonen Norge: ([lenke til dokument](#))

Trøndersk - matmanifest: ([lenke](#))

Stiftelsen NorskMat ([Nettside](#))

Visitnorway – attraksjoner mat og drikke ([Nettside](#))