



Prosjekt "Økt forbruk av arktiske grønnsaker på restaurantbord i Nord-Norge"



Rapport
Tromsø 20. desember 2015

1. Innledning

Grønnsaker er en viktig del av et måltid, og det å kunne servere kortreist, lokale mat med en historie, er et fortrinn for et spisested. Trender viser også at nye råvarer gjerne introduseres først gjennom kokker, på et spisested, før forbrukermarkedet tar produktet i bruk.

I Norge finnes en rekke matnettverk med fokus på blant annet arktisk mat, sjømat, lokalmat ol. Mye av fokuset i disse matnettverkene er på å bruke "hovedråvarene" på en best mulig måte, enten det er rein, lam eller laks. Men et måltid består av flere komponenter, ikke minst er grønnsakene er en svært viktig del av retten.

Spisestedene og kokkene er ofte dyktige på selve hovedråvarene; kjøtt eller sjømat, mens det gjerne er tilbehøret som skiller de beste spisestedene, fra de neste-beste. Utvalget av grønnsaker blir ofte mer tilfeldig eller tradisjonelt. Men det er også interesse for å bruke mer grønnsaker, og i den grad det er mulig å få tak i, også lokale grønnsaker. Utvalget i Nord-Norge i dag er også langt større, enn det var for bare 10 år tilbake. Fokus på sundhet og helse gjør også at interessen for å utvide sortementet på frukt og grønt er økende.

2. Formål

Spindelfisk arrangerte sammen med Opplæringskontoret for hotell, restaurant og reiseliv i Troms og Olav Aakre/Bama en workshop i Tromsø i desember 2015 over temaet "arktiske grønnsaker på norske spisebord". Workshopen tok utgangspunkt i et utvalg av grønnsaker som har potensialet til å anvendes på nordnorske spisebord.

Workshopen hadde fokus på noen grønnsaker; rotvekster som gulløye, gulrot og selleri, og grønne bladvekster som kål, salater og urter. Det ble både sett på hva som er det særegne med disse råvarene i nord og hvordan disse råvarene kan anvendes og presenteres i menyene. Både som hovedråvare og som tilbehør til kjøtt eller fisk.

I den opprinnelige søknaden skulle prosjektet gjennomføres i et samarbeid med Norsk sjømatsenter og nettverket "Smak av kysten". Norsk Sjømatsenter gikk konkurs våren 2015, og det ble foretatt endring i prosjektet i forhold til tidspunkt og målgruppe.



Prøving av et nytt produkt Flower Sprout, en kryssning mellom rosenkål og grønnkål (nyhet fra oktober 2015).



Petter Markussen og Ruben Abrahamsen legger opp laks fra lerøy Aurora med rotgrønnsaker fra Aakre og urter fra Reinøya gartneri.

3. Deltakere

I den opprinnelige søknaden var medlemsbedrifter i nettverket Smak av kysten hoved målgruppen. Det ble foretatt et skifte i målgruppa fra Smak av kysten til Opplæringskontoret for hotell, restaurant og reiseliv i Troms. Matfaglige lærlinger er framtidens kokker og kjøkkensjefer, og derfor ei viktig gruppe å nå.

Deltakere:

Bedrift	Navn
Vertshuset Skarven	Karoline Knudsen
Vertshuset Skarven	Osvald Fagerli
Vertshuset Skarven	Marthe Skoglund
UNN Pasienthotell	Oda Marie Karvonen
Fiskekompaniet	Annette Tingstad
Scandic Ishavshotell	Marius Hærnes Hansen *
Scandic Ishavshotell	Gisle Kvamme
Mathallen	Elise Sofie Lorentsen *
De 4 roser	Benjamin Hansen *
Studentsamskipnaden	Steinar Iversen
Asko Nord	Ole-Richard Røsberg
Asko Nord	Hugo Figenschau
Olav Aakre/Bama	Ruben Abrahamsen
Opplæringskontoret for matfag	Petter Markussen
Spindelfisk	Annbjørg Reiersen

* Meldt forfall/ikke møtt

Dette er spisesteder som både er trendsetter i Nord-Norge, spisesteder med stor interesse for lokal mat, samt at det er spisesteder som har muligheter for å ta inn et større volum.

4. Gjennomføring

Fagsamlingen ble gjennomført som en workshop i desember 2015. Worskshopen ble arrangert på demokjøkkenet på Asko Nord på Minken Industripark i Tromsø.

Dagen forløp på følgende måte:

- Introduksjon om Asko Nord v/Ole-Richardt Røsseng
- Omvisning på lagrene v/Hugo Figenscaug
- Presentasjon av grønnsaksutvalget i desember, samt introduksjon av nye grønnsaker v/Ruben Abrahamsen
- Lunsj med laks, lokale grønnsaker og urter, samt frukt
- Workshop med grønnsaker – tre grupper og syv retter v/Ruben Abrahamsen
- Smaking av rettene og info om anvendelse av råvarene



Full aktivitet på workshopen.

5. Resultat

I utgangspunktet ble det satt fokus på to kritiske faktorer for å få til et godt prosjekt:

A) Muligheten for tilgang på grønnsaker som restaurantene ønsker på høsten.

Når det gjelder utvalget av lokale grønnsaker, er det selvsagt en vesentlig forskjell på å arrangere en workshop tidlig høst (som først planlagt), enn så seint på høsten som i desember. Samtidig er det nettopp dette råvareutvalget spisestedene må forholde seg til største del av året. Kursholder Ruben Abrahamsen hadde fylt opp råvarebordet med det som finnes av lokale varer, og spedt på med øvrige råvarer (hovedsakelig norske).

Det ble også satt fokus på at sesongen i dag er forlenget, og vi finner et langt større utvalg i dag enn tidligere, både for at det dyrkes mer helårlig i gartneri (som Reinøya Gartneri), og at ny emballasje gjør at produktene kan taes i bruk hele året (som Art Nor sine vakumpakka produkter).

B) Muligheten deltakerne har for å følge opp resultatet av workshopen i egen bedrift.

I og med at målgruppen ble endret til lærlinger, ble muligheten for at deltakerne skulle følge opp resultatene i egen bedrift, noe redusert. Det er i liten grad lærlingene som setter dagsorden på spisestedene, selv om de kan være med å påvirke. Men Olav Aakre har egne representanter som besøker de ulike spisestedene jevnlig, og blant annet introduserer nye produkter. Dette gir en fin anledning for dialog framover.

Det er også viktig å påpeke at lærlinger er framtidens kokker, og de vil mest sannsynlig bytte arbeidssted opp til flere ganger i årene framover. Dermed har de mulighet til å ta i bruk kunnskapen i sine nye arbeidsplasser.

Positive resultater:

- Det var engasjerte og dyktige lærlinger fra viktige bedrifter som deltok på workshopen.
- Olav Aakre/Bama var svært samarbeidsvillig og engasjert i å få til et bra opplegg.
- Worskhopen ga fin basiskunnskap om grønnsaker og hva som finnes på markedet.
- Worskhopen ga gode tips på hva de ulike grønnsakene kan benyttes til.
- Worskhopen ga en styrket kontakt mellom lærlingene og Olav Aakre/Bama.

Worskhopen var så interessant at det ble besluttet å prøve å få til et lignende kurs i 2016.