

Strategi for satsingen på lokal mat fra Troms

2009-2012



Forord

Det unike med Troms er vårt naturgitte mangfold. Troms har de beste naturlige forutsetninger for beitebasert husdyrhold av sau, rein og geit. Det er gode forhold for potetproduksjon, og søte gulrøtter og jordbær. På havet har skreifisken lange tradisjoner og som porten til ishavet har også sel- og kvalfangst lang historie. Fylket har store utmarks- og fjellområder som gir god avkastning fra fiske, fangst og sanking.

Troms har en rekke prisvinnende foredlingsbedrifter. I flere år har blant annet prisen for Norges beste pinnekjøtt og lutefisk gått til bedrifter fra Troms. Flere serverings- og reiselivsbedrifter satser stort på lokal mat som en del av opplevelsen.



I de siste ti årene har lokal matforedling og servering kommet sterkere frem som et eget satsingsområde i offentlig forvaltning. Verdiskapingsprogrammet for mat kom i 2001, kompetansenettverket for småskala mat er opprettet med fem nav og hvert fylke har egne matkontakter. Produkter fra land og hav er splittet i ulike departementer og dette førte til et unaturlig skille i offentlig forvaltning og vanskeliggjorde samarbeid på tvers. Etter hvert har en gått i retning av å se blå og grønn sektor i sammenheng der mat fra land og fra hav sees på som en helhet i matopplevelsen – også i offentlig forvaltning.



Strategi for satsingen på lokal mat fra Troms 2009-2012 har blitt til gjennom et nært samarbeid mellom aktører innen offentlig forvaltning, matprodusenter, reiselivsaktører og dagligvarehandelen. Hovedaktørene i prosessen har vært Fylkesmannen i Troms, Troms fylkeskommune, Innovasjon Norge, Kompetansenettverket for småskala mat og Norges Råfisklag. I tillegg har bedriftene vært involvert gjennom bedriftsbesøk, matverksted med rundt 40 deltakere, studietur, diskusjonsgruppe ved prioritering av mål og til slutt gjennom en bred høringsrunde.

Målet er å øke salget av mat fra Troms. Hovedmålgruppen er foredlingsbedriftene av lokal mat, men serveringsbransjen, detaljhandelen og ikke minst forbrukeren er viktige å ha med for å realisere målet. Det er prioritert sju veier å gå for å nå målet. Det skal bli flere bedrifter, bedre bedrifter og en skal satse på de satsingsvillige. Marked og distribusjon skal bedres, gjerne gjennom fellesløsninger. Forbruker skal motiveres til å velge lokalt samt at samarbeidet i forvaltningen og veiledningstjenesten skal bedres.

Proessen i seg selv er også viktig. Ved å samle aktører fra hele kjeden, diskutere og prioritere og, finne veien å gå er en alt et stykke på vei. Kjennskap gir også kunnskap. Snakk pent om naboen din – så skapes det kollektiv stolthet som gir status til hele mat-Troms.

Berit Nergård-Nyre, landbruksdirektør
Fylkesmannen i Troms (prosjektansvarlig)

Innhold

Forord	2
Innhold	3
DEL 1 – Strategi for lokal mat fra Troms	4
Innledning	4
Kobling til andre næringsutviklingsstrategier i Troms	5
Visjon: Mat fra Troms - det beste fra sjø, land, fjell og vann!	6
Mål: Økt salg av mat fra Troms	6
Veivalg 1 – Rekruttering: øke mangfoldet	6
Veivalg 2 - Kompetente bedrifter: bærekraftig kvalitet	6
Veivalg 3 – Vekstbedrifter: satse på de som har potensial og ønske om å vokse	6
Veivalg 4 – Felles plattform: samlet styrke	6
Veivalg 5 – Marked og distribusjon: den beste varen er en solgt vare	6
Veivalg 6 – Skape bevisste forbrukere: stolthet og kunnskap	6
Veivalg 7 – Samordning av veiledningstjenesten og offentlig forvaltning: å dra lasset sammen, i samme retning	6
Verktøykista	7
DEL 2: Status i Troms	8
Lokalmat foredlere og serveringsbedrifter med fokus på lokal mat	8
Oversikt over offentlig forvaltning og veiledning	11
DEL 3: Prosessen med matstrategien	12

DEL 1 – Strategi for lokal mat fra Troms

Innledning

Lokal mat er trendy! Nasjonalt og internasjonalt ser vi en sterk økning i interessen for lokalområdenes råvarer og produkter. Turistene ønsker genuine opplevelser fra det området de besøker, der maten og matkulturen er viktige ingredienser. I en verden der grenser bygges ned er maten og tradisjoner fra egen region identitetsbyggende. I tillegg er økt fokus på miljø og troen på at lokal mat er mer helsemessig sikker grunner til den økte interessen.



Bærekraftig produksjon og beskatning er fremtidsrettede handlinger. I dette ligger blant annet det å tenke miljø ved å minske innsatsfaktorene og å nyttiggjøre det vi har naturlige forutsetninger for. Samarbeid og samkjøring gir også bedre ressursutnyttelse.

Å bli bedre sammen er en rød tråd i strategien og oppnås gjennom å skape møteplasser, å stimulere til felles markedsføring med en større regional enhet som avsender samt å samkjøre matforvaltninga.

Strategien

Strategien (del 1) er kort og konsis med klare mål og delmål for perioden 2009-2012. Del 2 er et oppslagsverk for status i matfylket Troms. Denne delen vil være nyttig både for de som arbeider i veiledningstjenesten og offentlig forvaltning, og for bedriftene. Prosessen med utarbeidelsen av strategien er beskrevet i siste del av dokumentet, del 3.

Målgruppe

Kjeden kan være lang med mange involverte for å få mat fra Troms ut til en forbruker. Likevel er hovedmålgruppen for denne strategien foredlingsbedrifter av lokal mat. Spesiell fokus er også satt på reiselivs- og serveringsbransjen, detaljhandelen, forbruker og på samordning av offentlig forvaltning og veiledningstjeneste, på grunn av at dette vil gi økt verdiskaping i foredlingsbedriftene.



Ulike utfordringer

Råvarene fra fylket kommer fra ulike landbruks-produksjoner, fiske, fangst og sanking. Alle disse har egne spesifikke utfordringer som en ikke kommer nærmere inn på i denne strategien. Bedriftene er svært ulike i størrelse, foredlingsgrad, volum og profesjonalitet. Dette skaper utfordringer med hensyn til prioriteringer av veivalgene. Samtidig er det strategiens styrke og unikhhet at den forener mat fra sjø, land, fjell og vann.

Suksessfaktorer

For å oppnå målene er det viktig at strategien blir fulgt opp av de som arbeider innen matområdet. Kommunene er ofte de første som bedrifter og gründere ute i distriktene henvender seg til. Det er derfor avgjørende at kommunene er aktive i arbeidet med å følge opp og hjelpe bedriftene videre. For å nå målene trenges likevel først og fremst kompetente bedrifter som ønsker å arbeide for at alle skal bli bedre.

Oppfølging av strategien

Strategien gir den overordnede retningen for årene fremover. Strategien må følges opp av årlige handlingsplaner med konkrete tiltak. Matkontaktene hos Innovasjon Norge og Fylkesmannens landbruksavdeling har i samarbeid med de andre aktørene i arbeidsgruppa ansvaret for å få på plass disse handlingsplanene. Handlingsplanene utarbeides etter innspill fra årlige matverksteder mot slutten av året. Kompetansenettverket for småskala mat har ansvaret for gjennomføringen av matverkstedet.



Kobling til andre næringsutviklingsstrategier i Troms

Strategien må sees i sammenheng med andre relevante offentlige planverk. Dette gjelder Fylkesplan og Regionalt utviklingsprogram (Troms Fylkeskommune), Strategier for landbruksrelatert næringsutvikling (Fylkesmannen) og Innovasjon Norges strategier. Det er ikke satt av egne midler til gjennomføring av tiltak for oppfølging av strategien, men midlene finnes der allerede i de eksisterende virkemidlene (se avsnittet verktøykista).

Fylkesplan og Regionalt utviklingsprogram (Troms Fylkeskommune)

Strategi for satsingen på lokal mat fra Troms 2009-2012 er i tråd med fylkesplanen for 2008-2009 "Kompetansesamfunnet Troms" om å bidra til å styrke og utvikle produksjon av nisjeprodukter basert på råvarer fra Troms fra land og hav. Lokale matvarer er viktig for at regionen og landsdelen gjennom naturgitte og kulturelle fortrinn som kan videreutvikle en livskraftig natur og opplevelsesbasert reiselivsnæring. Matens betydning fremkommer i "Regionalt utviklingsprogram for Troms 2008-2009" hvor det blant annet skal arbeides for er sterkere samarbeid i reiselivsnæringas og hvor den må utvikles i forhold til andre næringer som landbruk, fiskeri og kultur.

Strategier for landbruksrelatert næringsutvikling (Fylkesmannen i Troms)

Hovedmålsetningen med strategien er å legge til rette for næringsutvikling som danner grunnlag for langsiktig, lønnsom verdiskaping og desentralisert bosetting med utgangspunkt i landbrukets ressurser generelt og landbrukseiendommen spesielt. Mat, foredling og grønt reiseliv er et hovedsatsingsområde i strategien.

Innovasjon Norges strategier

Innovasjon Norges landbrukssatsing knytter seg til å videreutvikle eksisterende og skape ny bærekraftig, næringsvirksomhet ved å ta i bruk mangfoldet av landbrukets menneskelige og materielle ressurser. INs strategiske fokus om bærekraft, attraktive arbeidsplasser og konkurransekraft ligger til grunn for satsingen.

Innovasjon Norges sjømat-satsing prioriterer verdikjedene for sjømat fra råstoff til marked. Selskap som vil styrke verdikjeden mot marked prioriteres. Underleverandører, FoU, marin bioteknologi og utvikling av nye arter inngår i satsingsområdet, men har ikke høyeste prioritet i INs satsing.

Visjon: Mat fra Troms - det beste fra sjø, land, fjell og vann!

Mål: Økt salg av mat fra Troms

Veivalg 1 – Rekruttering: øke mangfoldet

I perioden skal det arbeides aktivt for å få flere produsenter og produkter. Samarbeid i hele kjeden, kompetanseheving og aktivt å trekke frem suksesshistoriene er viktige stikkord. En skal også rekruttere og sikre kvalifisert arbeidskraft gjennom blant annet tette bånd mellom bedriftene og utdanningsinstitusjonene.

Veivalg 2 - Kompetente bedrifter: bærekraftig kvalitet

Matforedlingsbedriftene i Troms skal holde en høy standard med hensyn til matvaresikkerhet spesielt og, til bærekraftig produksjon og kvalitet generelt. Kompetanseheving, i samarbeid med bl.a. Mattilsynet, og erfaringsutveksling i nettverk er to viktige stikkord.

Veivalg 3 – Vekstbedrifter: satse på de som har potensial og ønske om å vokse

Tilrettelagte tiltak for den enkelte vekstbedrifts utfordringer.

Veivalg 4 – Felles plattform: samlet styrke

Ved initiativ fra bedriftene vil det legges tilrette for en fellessatsing for en større regional enhet. I en slik utvikling må det også gjennomføres en bevisstgjøringsprosess for en felles fronting av genuine regionale verdier.

Veivalg 5 – Marked og distribusjon: den beste varen er en solgt vare

Markedsadgangen skal bedres ved tett samarbeid med detaljhandelen og serveringsbransjen. I fylket utenfor Tromsø skal en øke antall salgspunkter. For små bedrifter skal en øke kunnskapen om hva som kreves for å komme til i de ulike markedssegmentene. Distribusjon skal lettes gjennom fellesløsninger. Eksporten ut av fylket skal økes.

Veivalg 6 – Skape bevisste forbrukere: stolthet og kunnskap

Bred satsing (innad og utenfor fylket) for å spre kunnskap om og skape stolthet for maten og mattradisjonene fra Troms til forbrukerne. Det enkelte utsalgssted har en viktig rolle i å motivere kundene til å velge lokalt.

Veivalg 7 – Samordning av veiledningstjenesten og offentlig forvaltning: å dra lasset sammen, i samme retning

Skape møteplasser for å diskutere enkeltsaker og strategiske veivalg videre. Sikre god informasjonsflyt til alle interessenter.

Verktøykista

Bedrifter som ønsker å følge denne strategien og bidra til å oppnå målene har gode hjelpere og virkemidler tilgjengelig:

Institusjon	Tilgjengelig kompetanse	Midler
Innovasjon Norge www.innovasjon.no rge.no/troms	Rådgivning og veiledning for bedrifter som ønsker utvikling og for nyetablerere. Egen designrådgiver. Kurs for etablerere.	Bedriftsrettede midler Etablererstipend
Fylkesmannen i Troms www.fylkesmannen.no/troms	Kompetansepersoner innen landbruk og grønt reiseliv	Bygdeutviklingsmidler til fellesprosjekt innen prioriterte områder innen landbruk, mat og grønt reiseliv Økologiske midler til mindre prosjekter som stimulerer til økt økologisk produksjon
Troms Fylkeskommune www.tromsfylke.no		Utviklingsmidler for tilrettelegende tiltak/prosjekt innen blant annet fiskeri, mat og reiseliv.
Bioforsk Nord Holt, kompetansesenteret for mat www.bioforsk.no/matnett	Råd og veiledning på matområdet. Besøksordning. Kurs tilpasset matprodusenter og serveringsbedrifter	Midler til kurs tilpasset matprodusenter og bedrifter i serveringsbransjen. Midler til små oppfølgingstiltak i bedriften.
Kommuner	Førstelinjetjeneste næringsutvikling	Kommunale næringsfond
Norges Råfisklag www.rafisklaget.no	Førstehåndsomsetning av sjømat. Oversikt over fiskere og sjømatprodusenter.	Markedsmidler
Eksportutvalget for fisk www.seafood.no	Ansvarlig for den generiske markedsføringen av Norsk Sjømat. Fire hovedområder: markedsføring, markedsinformasjon, PR og beredskap, samt markedsadgang. EFF vil kunne bidra med markeds-kunnskap og rådgivning til bedrifter som ønsker å satse i markedet.	Midler til generisk markedsføring av norsk sjømat.
NoFiMa www.nofima.no	Utvikler og kjører næringsrettede forsknings og utviklingsprosjekter på lag med bedriftene.	

DEL 2: Status i Troms

Per i dag finnes det ingen god oversikt over serverings- og foredlingsbedrifter med fokus på lokal mat i Troms. Ei heller av betydningen disse har i forhold til sysselsetting, småsamfunnsutvikling m.m.

Fra Statistisk sentralbyrå kan en finne at det per 2007 er 117 bedrifter som produserer nærings- eller nytelsesmidler, det er 1386 bedrifter som er knyttet til jordbruk, jakt og viltstell og 943 bedrifter innen fiske, fangst og akvakultur. Innen restaurantnæringen er det 194 bedrifter med til sammen 1523 årsverk og en omsetning på 752 millioner kroner per 2007.

Fra Brønnøysundsregistrene er produksjonsbedrifter og varehandel delt inn i følgende kategorier (antall bedrifter i Troms pr kategori i første kolonne):

Antall bedrifter	Type
5	Bearbeiding og konservering av kjøtt
13	Produksjon av kjøtt- og fjørfevarer
22	Produksjon av saltfisk, tørrfisk og klippfisk
13	Frysing av fisk, fiskefileter, skalldyr og bløtdyr
3	Produksjon av fiskehermetikk
35	Bearbeiding og konservering av fisk og fiskevarer ellers
2	Bearbeiding og konservering av poteter
2	Bearbeiding og konservering av frukt og grønnsaker ellers
1	Produksjon av meierivarer
196	Butikkhandel med bredt vareutvalg med hovedvekt på nærings- og nytelsesmidler
4	Butikkhandel med frukt og grønnsaker
8	Butikkhandel med kjøtt og kjøttvarer
14	Butikkhandel med fisk, skalldyr og bløtdyr

Lokalmat foredlere og serveringsbedrifter med fokus på lokal mat (lista er ikke komplett)

Foredlingsbedrift	Type	Kommune
Aksel Hansen AS	Sjømatforedling – hvitfisk	Berg
Andsvatn reinslakteri	Reinslakteri	Sørreisa
Arctic Candy	Sukkertøy av ville bær	Tromsø
Arnøy laks AS	Lakseslakteri/oppdrett	Skjervøy
Aron Mat	Kjøttforedling	Tromsø
Astafjord Slakteri AS	Lakseslakteri	Gratangen
Atlantic Reinfjord AS	Sjømatforedling - hvitfisk	
Bjerkli gård	Kjekjøtt, melk	Nordreisa
Bloksberg	Gårdsbutikk	Balsfjord
Bomstad gård	Geitost	Balsfjord
Breivoll Marine Produkter AS	Lakseslakteri	Ibestad
Brødrene Karlsen AS	Fiskeindustri – hvitfisk og laks	Lenvik
De fem vinmakeran	Vin	Tromsø
Dragøy AS	Utsalg, bearbeiding av fisk	Tromsø
Drytech AS	Frysetørket turmat	Tromsø
Dyrøymat	Fisk, kjøtt,	Dyrøy
Egersund Nor AS	Sjømatforedling - pelagisk	Tromsø
Eide Handel AS	Ferskvare, mottak og foredling	Tromsø
Fagmat Kjøtt AS	Kjøttforedling	Balsfjord

Flakstadvåg Laks AS	Lakseslakteri og oppdrett	Lenvik
Fossbakken rein		Lavangen
Giæver Johs H AS	Tørrfisk	Nordreisa
Gryllefjord Fryseri AS	Sjømatforedling - hvitfisk	Torsken
Gårdsbutikken i Forøya/Malangen	Gårdsbutikk/foredling av lakseprodukter	Balsfjord
H. Mydland	Kjøttforedling	Tromsø
Halvors Tradisjonsfisk AS	Sjømatforedling - hvitfisk	Tromsø
Hamnvåg gårdsmat Kjøttknoken BA	Kjøttforedling	Balsfjord
Henry Johansen drift AS	Sjømatforedling - hvitfisk	Tromsø
Havgull AS	Tørrfisk-snacks	Tromsø
Helga Nordgård	Økologiske grønnsaker	Tromsø
Hulderfe ved Asbjørn Hansen	Kjøttfe	Lenvik
Ingebrigtsen kjøtt	Kjøttforedling	Tromsø
Ivan Lorentzen fiskeforretning AS	Fiskemottak og foredling	Tromsø
Jøkelfjord Laks AS	Lakseslakteri og oppdrett	Kvænangen
Kaikanten fisk og skalldyr AS	Sjømatforedling	Tromsø
Karls Fisk og Skalldyr AS	Utsalg og bearbeiding av fisk	Tromsø
Karlsøybruket AS	Fiskemottak og klippfisktørkeri	Karlsøy
Kokkens Mat AS	Delikatesseforretning og foredling	Harstad
Kvalnes hagebruk	Friske bær, saft og syltetøy	Tromsø
Lefsebakeriet	Lefser og bakverk	Tromsø
Lefsekjerringa i Dyrøy	Lefser og bakverk	Dyrøy
Lerøy Aurora AS	Lakseslakteri og oppdrett	Skjervøy
Lien økologiske urtegård	Urter	Kåfjord
Lyngen Reker	Rekeforedling	Lyngen
Lyngsalpeprodukter	Kjøttforedling m.m.	Lyngen
Midnattsol produkter	Krøkebærsaft	Storfjord
Nergård AS	Sjømatforedling – hvitfisk, reker, pelagisk	Berg
Nord-Senja Fiskeindustri AS	Sjømatforedling - hvitfisk og laks	Lenvik
Nordic Intermaritim AS	Sjømatforedling – skalldyr og bløtdyr	Skjervøy
Norsk Viltprodukt as	Produkter av rein og elg samt tørket fisk	Gratangen
Nortura Målselv	Slakteri og kjøttforedling	Målselv
Norway Pelagic Sommarøy AS	Sjømatforedling - pelagisk	Tromsø
Petter Sjømat	Fisk og sjømat, utsalg og foredling	Harstad
Pettersen Joh H AS	Sjømatforedling – hvitfisk og kval	Tromsø
Premier	Kjøttforedling	Tromsø
Reindal Gårdsmat	Viderefeddlet svinekjøtt	Lyngen
Reinøy gartneri	Urter og salat	Karlsøy
Reinøy sjømat AS	Sjømatforedling	Karlsøy
Reisamat	Sirup	Nordreisa
Rya Produkter AS	Sjømatforedling	Tromsø
Sagasild	Sjømatforedling - sild	Bjarkøy
Salaks AS	Lakseslakteri og oppdrett	Salangen
Sjøfisk AS	Fiskebearbeiding, oppdrett torsk	Bjarkøy
Skaretfisk AS	Sjømatforedling - hvitfisk	Nord-Troms
Skulgam Økologiske Gartneri	Bær og grønt	Tromsø
Slottet gård – Jarle Kiil	Sjømatforedling - hvitfisk	Nordreisa
Solberg Pettersen	Kjøttforedling, catering og utsalg	Tromsø
Spindaj	Sjømatforedling - hvitfisk	Kvænangen

Stella Polaris AS	Rekeforedling	Lenvik
Stubbeng urter- og blomstergård	Økologiske urter	Storfjord
Teigen Økologiske Gård	Økologiske grønnsaker	Tromsø
Tine Meieriet Nord BA	Meieriproduksjon	Harstad
Tine Meieriet Nord Storsteinnes	Meieriproduksjon	Balsfjord
Torsken Havprodukter AS	Sjømatforedling - hvitfisk og pelagisk	Torsken
Torsvågbruket AS	Sjømatforedling - hvitfisk	Karlsøy
Troms Slakteridrift AS	Lakseslakteri	Lyngen
Tromspotet/Art Nord	Potet, grønt og matforedling	Lenvik
Tromsø Fiskemat AS	Sjømatforedling	Tromsø
Tromvik Fisk AS	Sjømatforedling - hvitfisk	Tromsø
Tømmernes slakteri	Slakteri og kjøttforedling	Nordreisa
Verdde AS	Reinkjøtt	Kåfjord
Vikran gård	Ost, andre melkeprodukter, bakverk	Tromsø
Villmarksfisk AS	Røyeproduksjon og foredling	Bardu
Widding gård	Grønnsaker, potet og egg	Tromsø
Wilsgård fiskeoppdrett AS	Lakseslakteri og oppdrett	Torsken
Årvikbruket AS	Sjømatforeling - hvitfisk	Skjervøy

Serveringsbedrift	Type	Kommune
Aja samiske senter	Servering	Kåfjord
Bios kafe	Servering	Nordreisa
Fiskekompaniet	Servering	Tromsø
Helmersen delikatesser	Delikatesseforretning, servering	Tromsø
Lapphaugan turiststasjon	Servering	Lavangen
Radisson SAS Hotell Tromsø	Servering	Tromsø
Rica Ishavshotell	Servering	Tromsø
Rundhaug gjestegård Rica Partner	Servering	Målselv
Røkenes Gård og Gjestehus	Servering	Harstad
Senjastua	Servering	Lenvik
Stigen vertshus	Servering	Lyngen
VertsHuset Skarven AS	Servering	Tromsø
Vollan gjestestue	Servering	Balsfjord

Oversikt over offentlig forvaltning og veiledning

Institusjon	Web-adresse	tlf
Fylkesmannen i Troms	www.fylkesmannen.no/troms	77 64 20 00
Troms Fylkeskommune	www.tromsfylke.no	77 78 80 00
Balsfjord kommune	www.balsfjord.kommune.no	77 72 20 00
Bardu kommune	www.bardu.kommune.no	77 18 52 00
Berg kommune	www.berg.kommune.no	77 85 90 00
Bjarkøy kommune	www.bjarkoy.kommune.no	77 04 85 00
Dyrøy kommune	www.dyroy.kommune.no	77 18 92 00
Gratangen kommune	www.gratangen.kommune.no	77 02 18 00
Harstad kommune	www.harstad.kommune.no	77 02 60 00
Ibestad kommune	www.ibestad.kommune.no	77 09 90 00
Karlsøy kommune	www.karlsoy.kommune.no	77 74 60 00
Kvæfjord kommune	www.kvafjord.kommune.no	77 02 30 00
Kvænangen kommune	www.kvanangen.kommune.no	77 77 88 00
Lavangen kommune	www.lavangen.kommune.no	77 17 65 09
Lenvik kommune	www.lenvik.kommune.no	77 87 10 00
Lyngen kommune	www.lyngen.kommune.no	77 70 10 00
Målselv kommune	www.malselv.kommune.no	77 83 77 00
Nordreisa kommune	www.nordreisa.kommune.no	77 77 07 00
Salangen kommune	www.salangen.kommune.no	77 17 20 00
Skjervøy kommune	www.skjervoy.kommune.no	77 77 55 00
Skånland kommune	www.skanland.kommune.no	77 08 95 10
Storfjord kommune	www.storfjord.kommune.no	77 21 28 00
Sørreisa kommune	www.sorreisa.kommune.no	77 87 50 00
Torsken kommune	www.torsken.kommune.no	77 87 30 00
Tranøy kommune	www.tranoy.kommune.no	77 87 40 00
Tromsø kommune	www.tromso.kommune.no	77 79 00 00
Innovasjon Norge Troms	www.innovasjonnorge.no/troms	77 60 61 00
Bioforsk Nord Holt	www.bioforsk.no/holt	03 246
Norges Råfisklag	www.rafisklaget.no	77 66 01 00
Ekspertutvalget for fisk	www.seafood.no	77 60 33 33
NoFiMa	www.nofima.no	77 62 90 00
Mattilsynet.no	www.mattilsynet.no	
	Distriktskontoret for Nord-Troms:	77 77 03 40
	Distriktskontoret for Tromsø-regionen:	77 67 94 50
	Distriktskontoret for Midt-Troms:	77 87 08 00
	Distriktskontoret for Sør-Troms:	77 01 21 00
Landbruk Nord	www.landbruknord.no	77 72 25 40
Forsøksringen i Tromsø	http://nordland.lfr.no/	91 72 44 47
Forsøksringen i Sør-Troms	http://nordland.lfr.no/	77 01 71 08

DEL 3: Prosessen med matstrategien

Arbeidet med strategien ble initiert av matkontaktene hos Fylkesmannen i Troms og Innovasjon Norge Troms og bakgrunnen var et behov for koordinering og samkjøring. Strategien er utviklet i samarbeid mellom Fylkesmannen i Troms, Troms fylkeskommune, Innovasjon Norge, Norges Råfisklag og Kompetansenettverket for småskala mat. Innholdet er formet gjennom diskusjoner i arbeidsgruppens møter, bedriftsbesøk, et matverksted med rundt 40 deltakere, en studietur samt at en mindre gruppe næringsaktører ble invitert til videre diskusjoner for å spisse og prioritere målene. Strategien ble sendt ut på en bred høring.

Arbeidsgruppen har bestått av:

Aktør	Representant
Fylkesmannen i Troms	Morten Furunes
Innovasjon Norge	Mariann Sandnes
Troms Fylkeskommune	Kjetil Helstad
Norges Råfisklag	Lise Mangseth
Bioforsk Nord Holt - Kompetansenettverket for småskala mat	Stig Ulvang / Ulrike Naumann
selvstendig	Hilde Halland (prosjektleder)

Deltakere på Matverkstedet i Tromsø 21.oktober 2008

Bedrift/aktør	Representant
Fylkesmannen i Troms	Morten Furunes, Line Mathisen
Innovasjon Norge Troms	Mariann Sandnes, Eva Borch Elvevoll, Svein Ole Granefjell, Gunnar Kvernenes
Troms fylkeskommune	Kjetil Helstad, Pia Svenggaard
Bioforsk Holt	Stig Ulvang
Norges råfisklag	Lise Mangseth
Skånland kommune	Terje Olsen
Målselv kommune	Viggo Fossum
Troms Bonde og småbrukarlag	Tove Olsen
Yttersia næringsforening	Espen Aronsen
Arktisk meny	Annbjørg Reiertsen
Coop Nord	Einar Hanssen
Gangstad gårdsysteri	Astrid Åsen
Prosjektleder Matstrategien	Hilde Halland
Bios kafe	Jane Johansen
Aja samiske senter	Astrid Solhaug
Røkenes gård	Christian Kulseng
Rica Tromsø	Eivind Markussen
Aron Mat	Espen Aronsen
Mydland	Kurt Mydland
Dyrøymat	Stig Stokkland, Tore Nordahl
Spindaj	Per Ivar Larsen
Reinøy sjømat	Stein Johnsen
De fem vinmakeran	Guttorm Isaksen
Tromspotet/Art Nord	Britt Harland
Reinøy gartneri	Jan Helge Mæle
Lefsekjerringa i Dyrøy	Elin og Frode Hind
	Anne Grete Støversteen

Deltakere på studieturen til Trøndelag

Bedrift/Aktør	Representant
Fylkesmannen i Troms	Morten Furunes, Marianne Vileid Uleberg, Line Mathisen
Norges Råfisklag	Lise Mangseth
Troms Fylkeskommune	Kjetil Helstad
Bioforsk Nord Holt	Ulrike Naumann
Lyngen kommune	Even Kristiansen
NHO reiseliv	Annbjørg Reiersen
Landbruk Nord	Gunnlaug Røthe
Ivan Lorentzen fiskeforretning	Trude Lorentzen
Lyngenreker	Jack Robert Møller

Deltakere på møtet for spesifisering og prioritering av målene 19.mai 2009

Forutenom arbeidsgruppen deltok Espen Aronsen fra Aron Mat, Jack Robert Møller fra Lyngen Reker og Stig Stokkland fra Dyrøy mat.

Høring

Høringsutkastet til strategien ble sendt ut på høring den 1.juli 2009 med høringsfrist 15.august 2009. Det ble sendt ut til 136 ulike bedrifter og andre aktører og det kom inn 9 uttalelser. Høringsliste fås hos Fylkesmannen i Troms ved behov.

Strategien har vært oppe i Fylkesrådet. Fylkesrådet stiller seg positiv til strategien.

Strategien er kommet frem ved et samarbeid mellom:



Foto i dokumentet er tatt av Ola Røe, Hilde Halland og Stig Ulvang