

# matlyst

- for alle som jobber med mat i nord





# Kompetansenettverket for lokal mat

## Kompetansenettverket hjelper deg!

Vi skal bistå små og mellomstore matprodusenter og serveringssteder med fokus på lokal mat til å lykkes med videre utvikling og verdiskaping. Kompetansenettverket er et landsdekkende tilbud. Gjennom kontakt med ditt regionale nettverk får du tilgang til matfaglig, bedriftsfaglig og markedsfaglig kompetanse i hele landet.

## Matkontaktene

...kan du ringe til og spør om all slags problemstillinger innen lokal matproduksjon. I de senere åra har vi også hatt en del reiselivsbedrifter som satser på lokal mat som våre kunder. Dersom vi ikke kan hjelpe deg videre, kan vi gjennom vårt landsomfattende nettverk henvise deg til rette instans. (se oversikt og kontaktinfo til matkontaktene på baksiden av Matlyst).

## Besøksordningen

I besøksordningen kan du få tilbud om et gratis besøk av en aktuell rådgiver inn i din egen virksomhet. Det kan være en kompetanseperson fra et matfaglig miljø eller annet, basert på det behovet du og din bedrift måtte ha. Kompetansenettverket i nord satser spesielt på å formidle produsentoverført kompetanse. I løpet av besøket kan det utføres noe konkret

arbeid i tillegg til rådgivning og en enkel analyse for å kartlegge dagens situasjon, potensialet og behov.

## Oppfølgingstiltak

Enkelte virksomheter kan også få tilbud om videre oppfølgingsprosjekt med en kostnadsramme på inntil 30 000 kroner med en egenandel på 20 %. Søknader om oppfølgingstiltak sendes via kompetansenettverket (Bioforsk Nord Holt) til Innovasjon Norge, som behandler disse relativt raskt. Oppfølgingstiltak kan brukes til for eksempel hospitering i annen bedrift, menyutvikling, utvikling av planløsninger mv.

## Kurs, produsentgrupper og andre tiltak som for eksempel smaksverksted

Vi samarbeider med en rekke kurstilbydere om kurs i hele landsdelen. Produsentgrupper er en blanding mellom kurs og besøksordning, hvor en liten gruppe bedrifter i samme geografiske område har en felles kursdag og et kortere besøk ute i egen bedrift. Ønsker og behov for tema kommer som oftest fra produsentene, slik at du har selv mulighet til å komme med innspill til kurs og andre kompetanstiltak for neste sesong!

Kursnavn	Sted	Dato	Kursarrangør	Kontakt
Mikrobrygging av øl	Skjervøy	24. november	Spindelfisk	ar@spindelfisk.no
Kurs i surdeigsbaking	Mære landbruksskole	22.-23. november	Mære landbruksskole	gunn.bratberg@ntfk.no
Flatbrød og lefse	Kjerringøy	6 - 7 januar	Landbruksrådgivning Salten	anne.marit.isachsen@lr.no
Designseminar , "Stolt og synlig"	Kleiva vgs	januar	Landbruksrådgivning Midtre Hålogaland (LMH)	marte.sorbo.hoholm@lr.no
Salg og marked	Tromsø	19 - 20 januar	Bioforsk Nord Holt	Ulrike.naumann@bioforsk.no
Innføring i ysting av rå mjølk	Aurland	23.-27. januar	Sogn jord- og hagebruksskule	57632650
Reseptberegning og produksjonsmetoder kjøtt	Steinkjær/Stjørdal	25. og 26. januar	Mære landbruksskole	gunn.bratberg@ntfk.no
Salg og marked	Mosjøen	16. - 17. februar	Mosjøen og omegn næringssekskap (MON)	cathrine.markussen@mon.no
Videreforedling av bær	Søndre Helgeland	Vinter 2012	MON	cathrine.markussen@mon.no
Lokal foredling og omsetning av mjølk del 2 (modulkurs)	Aurland	20.-24. februar	Sogn Jord og Hagebruksskule	57632650
Lokal foredling og omsetning del 3 (modulkurs)	Vestlandet	mars	Sogn Jord og Hagebruksskule	57632650
Hospiteringskurs gamalost, kvitost mm. med Maria Ballhaus	Aurland	mars	Sogn Jord og Hagebruksskule	57632650
<b>Kommer i 2012:</b>				
Produktutvikling bær (oppfølging av tidligere kurs)	Søndre Nordland	Vår	Steve Saltermark	St-salt@online.no
Fra nedskjæring til produktutvikling (rein, vilt og sau)	Finnmark	Høst	Polarurt	polarurt@gmail.com
Viltkjøttkurs	Sør-Troms		LMH	marte.sorbo.hoholm@lr.no
Pølsekurs (middags- og spekepølse)	Søndre Nordland	Høst	MON	Cathrine.markussen@mon.no
Nedskjæring av elg	Troms	Høst	Bondens Marked Tromsø	Ulrike.naumann@bioforsk.no
Pølsekurs	Vesterålen		LMH	marte.sorbo.hoholm@lr.no
Kunnskap om lokale råvarer/menyutvikling	Finnmark		Polarurt	polarurt@gmail.com
Turmat/Utematkurs	Søndre Nordland	Høst	MON	Cathrine.markussen@mon.no
HACCP-kurs, spesielt fokus på serveringsbedrifter	Alle fylker		Bioforsk	Ulrike.naumann@bioforsk.no
Sjokoladepølse/konfekt	Tromsø	Vår	Bioforsk	Ulrike.naumann@bioforsk.no
Lage og drifte eget nettportal	Finnmark			Ulrike.naumann@bioforsk.no

Flere kurs er under utarbeiding. Følg med på [www.bioforsk.no/matnett](http://www.bioforsk.no/matnett)! Har du et kursønske? Vet du om kurs som bør være med i oversikten? Ta kontakt: [ulrike.naumann@bioforsk.no](mailto:ulrike.naumann@bioforsk.no)

# Blågrønt i nord

Av Hilde Halland, leder Kompetansenettverket for lokalmat i nord

Historien i nord er blågrønn. Den representeres av fiskarbonden og reindriftsutøvere i kombinasjon med innlandsfiske, sanking og jakt i utmarka. For forbruker er lokalmat synonymt med produkter både fra landbruk og fra fiskeri. Når vi handler til jul kjøper vi ribbe, lutefisk, pinnekjøtt og kveite, og for oss forbrukere er det uten betydning at disse produktene forvaltningsmessig sett er delt i ulike departement. AC Nielsen har kommet med tall som viser 13 % vekst i omsetningen av lokalmat i dagligvaremarkedet, det vil si tre ganger høyere enn i dagligvare generelt. Det er lønnsomt for kjedene å selge lokalmat! For å lykkes med lokalmarksatsingen i Nord-Norge må vi tenke helhetlig på lokalmat, og det er nå vi må satse, sammen.

Statlige virkemidler til næringsutvikling er som oftest ørmerket bedrifter enten fra landbruk, fiskeri eller reindrift og kan være lite tilpasset virkeligheten i nord. Bedriftene har like utfordringer på hjemmemarkedet uansett om de produserer sjømat, kjøtt-, ost- eller utmarksprodukter. Felles offentlig satsing ser man for øvrig gjennom omdømmeprosjekter som Matstreif i Oslo, Nordnorsk stand på Grüne Woche og flere matfestivaler med felles profilering av produsenter både fra landbruk og fiskeri. Virkeligheten i dag er at mange produsenter produserer produkter fra ulike råvarer, serveringssteder kokkelerer med og promoterer mat fra hav og land og produsenter samarbeider på tvers av næringer. På årets samling for styret i Kompetansenettverket for lokalmat og matkontaktene i Nord-Norge var blågrønt samarbeid hovedtema. Det var stor enighet om at vi for å lykkes med satsingen i Nord-Norge må vi tenke helhetlig på lokalmat. Vi må fremme alle de flotte råvarene, produktene og produsentene vi har i landsdelen samlet.

I dette nummeret av Matlyst viser vi litt av denne mangfoldige virkeligheten: fremtiden i nord er blågrønn!



Samling for matkontaktene i Nord-Norge og styret i kompetansenettverket. Bak fra venstre: Hilde Halland, Kompetansenettverket/Bioforsk, Åse Vøllestad, Fylkesmannen i Finnmark, Per Claussen, Art Nor AS, Per-Anton Heistad, Mattilsynet, Harald Wiggo Erdahl, Mosjøen og omegn næringssselskap, Elisabeth Utstøl Pettersen, Innovasjon Norge Nordland, Berit Nikolaisen, Nordnorsk landbruksråd, Mariann Sandnes, Innovasjon Norge Troms. Foran fra venstre: Marit Sundt, Polarurt DA, Siv Mari Eilertsen, Fylkesmannen i Troms, Ulrike Naumann, Kompetansenettverket/Bioforsk, Marte Sørbø Hoholm, Landbruksstjenesten Midtre Hålogaland. Rune Olsen fra Innovasjon Norge Finnmark var ikke til stede da bildet ble tatt.

## Nord-Norge til Grüne Woche i Berlin

av Anne-Karine Statile, Lofotenmat

Forarbeidet for vinteres deltakelse på Grüne Woche er i full gang. Denne gangen er det Fylkesmennene i Nordland, Troms og Finnmark som er invitert til å sende en delegasjon. Prosjektkoordinator er Anne Karine Statile i LofotenMat. Andre regioner som blir representert er Oslofjorden og Fjord-Norge.

Nord-Norge skal vise kreativitet og skaperevne i skjæringspunktet mellom mat og reiseliv. Vi ønsker med andre ord å øke samhandlingen mellom matprodusenter og reiselivet. Det blir små og store aktører i delegasjonen. Utstillerne kommer fra både landbruk og fiskeri, i tillegg til aktører som selger reiselivsprodukter. Vi ønsker at de tyske turistene i enda større grad skal etterspørre lokal mat og lokale (mat-)opplevelser når de besøker landsdelen.

Vi skal gjøre vårt ytterste for å selge landsdelen. Delegasjonen i Berlin skal gjøre en god jobb, men den store utfordringen er å gi de tyske turistene gode opplevelser på sine reiser i Nord-Norge til neste år, og neste år og neste år.





## Blågrønn historie i nord

Av Nils Harald Moe

Går vi noen år tilbake i tid til den gang poteten var en nykomling her i landet fikk vi for alvor en "blågrønn" hverdag på spiseseddelen. Fra om lag 1770 er poteten og bruken av den blitt noenlunde kjent langs kysten, og på denne tiden kom også silda tilbake etter å ha vært borte i flere år. Nå ble det sild og poteter til folket. Næringsrik og rimelig mat som ga vekst til de store barnekullene.

Tilberedt på mange slags vis ble nå potet og sild både hverdagsmat og søndagsmat med noe forskjellig bruksmåte i nord og sør. Også konserveringsmåtene kunne variere. Med potet og sild i huset ble det laget alt fra sild i potetlompe til bare å servere stekte eller kokte poteter med sild til. Salt sild med potet og løk, eller sildegrynsuppe er kjent kost for mange. Den kokte poteten med skall på passet oss best og er ernæringsmessig en rett måte å bruke den på. Da har den sitt største innhold av vitamin-C. God mot skjorbuk, og karbohydrater til lange økter ved årene i en nordlandsbåt langs kysten. Poteten ble brukt i supper, som fyllstoff, som potetmel til kaker og jevninger, og på Hedemarken som "flytende føde". Silda ga oss det som poteten manglet av næringsstoffer. Fettløslige vitaminer, Omega-3 og protein. Sammen bygger de et måltid som nå bare mangler grønnsaker for å være komplett.

Småbrukerkona som passet gammel og ung og som holdt tradisjoner i hevd når lofotkassen med fersk torsk, lever og rogn kom med dampen. Da ble det mølja, jolk, fylte torskemager, stekte tunger og sjølbakt flatbrød dyppet i leverfett til alle som var hjemme. Kua sørget for litt melk som ble til ost og smør. Og om en hadde fisk for salg kunne en om sommeren bytte til seg korn og mel fra Pomorene. Sterkt mel som en kunne bake stomp av. På denne måten gikk det rundt. Ensformig og fattigslig for de fleste, men slik var det i de små stuene, og de sto han av. At noen hadde mer mat på bordet, og rikelig av det meste er en annen historie, men også de høstet av en blågrønn hverdag til sitt taffel.

Bare lutefisk på tallerkenen er neppe spennende, men med det bonden produserer av gode varer som Gullauge, kålrot til stuing, gris som blir til bacon, grønne erter, og fra bonden på Hedemarken kommer noe i glasset, kan et slikt blågrønt måltid bli himmelsk. Da er enda ikke den sosiale settinga rundt et bord nevnt.

## Den naturlige smaken

av Svein Jæger Hansen, ivrig matglad Arktisk Meny kjøkkensjef fra nord

Det sies at du finner alt du trenger på Internett. Klær og sko, melk og brød - ja, til og med kjærligheten kan du finne på nettet hvis lykken står deg bi. Og det stemmer nok. For en fastspikret posisjon i sofaen kan det moderne mennesket få tak i det meste. Men heldigvis ikke alt.

Naturen finner du for eksempel ikke der. Du finner selvfølgelig en uendelig mengde naturbilder fra hver liten avkrok og tusenvis av fugler som kvittrer i komprimert mp3-format, men selve naturen finner du ikke.

Lukten av våt høstlyng som sakte varmes opp av solen en septembermorgen. Lyden av et rypekull som nervøst tar til vingene fra sine beitemarker oppe i lia. Synet av en flokk kakkende gjess som vender nebbet syddover i stram v-formasjon. Slike magiske naturfenomener kan ikke kodes i HTML og sendes med lysets hastighet gjennom fiberoptiske kabler mellom kontinentene. De må oppleves der de er, som de er.

Og sånn er det også med de råvarene naturen i nord tilbyr oss. Akkurat som naturen, kommer de naturlige råvarene heller ikke til sin rett ved bruk av kunstige virkemidler. De krever fritt spillerom på egne premisser. For er det noe naturlige råvarer virkelig har mye av, så er det et bredt spekter av helt særegne smaker.

Rype smaker nydelig fordi det smaker rype, elg smaker fantastisk fordi det smaker elg og fjellørret smaker himmelsk fordi det smaker fjellørret - enkelt og greit. Derfor verken skal eller trenger vi å manipulere slike råvarer med smakstilsetninger. De er gode nok i seg selv og trenger bare litt hjelp til å bli fremhevet i foredlingsprosessen på kjøkkenet.

Jakten på den naturlige smaken er derfor ikke så vanskelig som mange tror. Ikke fall for fristelsen til å bruke virkemidler som kamuflerer, tilsetter og manipulerer. Stol heller på at råvarene våre, er god nok til å bære sin egen smak. Da vil du være på god vei til å lykkes.

Skitt smaksjakt! Livet er herlig.

# Norgesgruppens mål er å bli best på lokalmat

av Hilde Halland, Bioforsk Nord Holt

- Målet vårt i Norgesgruppen er å bli best på lokalmat, sier regionsjef i Nord-Norge Nils Harald Thorbjørnsen. Han har ansvar for 72 Jokerbutikker og 35 Spar/Eurospar butikker i Nord-Norge. - Vi prøver å veilede nye lokalmatleverandører i forhold til merking og registrering, samt å legge til rette for å gjøre produktene synlige i butikk, sier Thorbjørnsen. De har aldri registrert så mange lokal leverandører som nå, pr i dag har de 20-25 leverandører av lokalmat som de håndterer regionalt i tillegg til at de samarbeider med Spesialgrossisten, som har drøyt 30 lokalmatleverandører i sin portefølje.

- Vi merker at kundene etterspør mer lokalmat og at betalingsvilligheten har økt, sier Thorbjørnsen. Synligheten til lokalmat i butikk skal økes ved at Joker butikkene skal få merker på hyllekanten som differensierer lokalmaten og at Spar/Eurospar butikkene skal få egne diskur hvor lokalmaten samles. -Det er viktig for oss å kunne fortelle historien både til produsentene og til produktene her, sier Thorbjørnsen.

- Det er mange definisjoner på lokalmat, men for oss vil det si bedrifter som skaper vekst og lønnsomhet ute i landsdelen, sier Thorbjørnsen. - Generelt er det relativt god tilgang på lokale produkter av kjøtt og fisk, men det er mindre av det som vokser over og under jorda. I Finnmark er det færre lokalmatprodusenter i våre butikker, mens det er mange kjøttprodusenter i Tromsø, fortsetter Thorbjørnsen. Han mener også at det er utfordringer i forhold til stabile leveranser på sjømat, selv om en skulle tro at forholdene skulle ligge til rette for mye god fisk i butikkene.

- Vi ønsker flere leverandører inn, og vi veileder gjerne de mindre bedriftene, sier Thorbjørnsen. Det er likevel strenge krav til både matsikkerhet og til rett merking og sporing, og dette må være på plass før varen får hylleplass i Norgesgruppen. Thorbjørnsen mener det er positivt med sammenslutninger av mange små som for eksempel gjennom Tine systemet, Nordlandsmat eller Spesialgrossisten fordi de kan samarbeide for å få på plass krav til merking og sporing m.m. Butikkene har som mål å sørge for at produktene kommer seg skikkelig til i butikken, men Thorbjørnsen understreker at alle produktene skal ha livets rett, også rent økonomisk.

I Tromsø-området forteller Thorbjørnsen at de har mål om en omsetning på over 100 millioner kroner på lokalmat. Da er volumet viktig. Et av virkemidlene her er kampanjene de kjører gjennom Eurospar hvor de profilerer lokalmatprodusenter og produkter som selges til 40 % rabatt. -Vi ser at volumet går opp i disse ukene, og volum betyr mye blant annet fordi vi da vinner på effektiviseringen det medfører, sier Thorbjørnsen. Utfordringen er å øke forbruket av produktene også utenom kampanjeuker, og faren er at forbruker blir vant til at lokalmat selges sterkt rabattert.



# Fra kveite til villsvin i Alta

Av Hilde Halland, Bioforsk Nord Holt



Seonaid og Tor Harald Johansen startet bedriften Johansen Kjøtt og Bær i Kåfjord i Alta da de for åtte år siden overtok 30 villsvin fra naboen. De startet i det små med nedskjæring og salg av frossent villsvinkjøtt, men innså raskt at lønnsomheten ville bli mye bedre om de kunne videreforedle kjøttet selv. -For fire år siden bygde vi derfor ut med et lite produksjonslokale, forteller Seonaid Johansen. Gjennom nisjeavtale med Nortura tar de tilbake eget villsvinkjøtt og tar samtidig inn elg og rein fra andre. Av kjøttet produserer de spekemat, villsvintapas, gryter, kjøttkaker og karbonader m.m.

Catering, gjennom Seonaidmat, ble også en del av konseptet. -Vi ønsker å bruke mest mulig av egne produkter slik at et bredt produktspekter er derfor viktig for oss. -Vi er også friluftsmennesker og fisker selv røye, ørret og laks, samt at vi sanker krøkebær. I dag produserer de ulike fiskeprodukter gjennom graving, kaldrøyking og varmrøyking. Kveite ble også en del av sortimentet og i 2010 fikk produktet Krøkebærkveite hederlig omtale i Verdiskapingsprisen.

Det er en del utfordringer i forhold til å produsere produkter av både kjøtt og fisk. -Siden vi har et lite produksjonslokale der alt skal produseres i samme rom må vi vaske ned lokalet mellom de ulike produksjonene, sier Johansen. De må også være svært nøye med å ha eget utstyr for de ulike linjene. -Spesielt innen graving av fisk er det ekstremt viktig å følge alle hygieniske krav til punkt og prikke. De har hatt en god dialog med Mattilsynet i hele prosessen, samt at de bruker

mye penger på prøvetaking i samarbeid med Altabl. Å få tak i fileter av lokal kveite av rett kvalitet har også vist seg å være utfordrende. Ikke minst har det vært vanskelig å få tak i små kvanta. -Fiskebrukene ønsker helst at vi skal kjøpe inn flere tonn samtidig, forteller Johansen.

Produktene selges gjennom restaurant eller dirktesalg. I fjor fikk de avtale om levering gjennom Ricakjedens prosjekt Lokalmat på menyen. Distribusjon lokalt tar de seg av selv, mens de bruker Lokalmat BA sine avtaler med Tine for distribusjon på lengre distanser. Bedriften har planer om utvidelse. -Vi har kommet til et punkt der vi må vokse for å kunne tjene mer på bedriften. De planlegger å starte byggingen av et større produksjonslokale inkludert gårdsbutikk i løpet av våren.



## Gourmet Lyngen utnytter det gamle lakseslakteriet

av Ulrike Naumann, Bioforsk Nord Holt

I Lyngen kommune, med fjell og fjord som kulisse, skjæres det ned lammeslakt for fullt i disse dager. Det første pinnekjøttet er leveringsklar i skrivende stund. Det er den nystarta bedriften Gourmet Lyngen AS som har bygd om det gamle lakseslakteriet på Svensby i Lyngen kommune til et moderne nedskjæringsanlegg med produksjonskjøkken. Avtalen med Lyngenslam, en produsentsammenslutning av 25 sauebønder i kommunen, skal bidra med 60 tonn lamme- og saueslakt inn til anlegget. Troms er det største geitfylket i landet, men geit- og kjejkjøtt er en lite utnyttet ressurs i regionen. Gourmet Lyngen skal derfor også spesielt satse på produksjon av kjøttvarer basert på nettopp geit- og kjejkjøtt. For å utnytte kapasiteten på anlegget kan også storfe og gris skjæres ned her. Gourmet Lyngen AS har en avtale med en rekke Coop-butikker i Tromsø, og leverer også til butikker i Skjervøy og Lyngseidet.

Det er mange bedrifter som opererer i samme bransjen som Gourmet Lyngen, og Kirsti Sollid, gründer og medeier, er klar på at salg og marked er en av de største utfordringene fremover. – Her må vi være dyktige og på hogget hele tiden, sier hun. – Vi har et godt styre for selskapet som tilfører kompetanse både på dette området og når det gjelder økonomi, og dette har vi hatt mye nytte av, sier hun. Gourmet Lyngen planlegger også et mobilt slakteri som kan betjene Lyngen og Nord-Troms. Ved å slakte dyra nært der de hører "hjemme" vil de bli mindre stressa før de slaktes. Dette igjen vil gi en bedre kvalitet på kjøttet som vi videreforedler. Dette sammen med noen spesielle, egenutviklede produkter skal skille oss fra andre produsenter.

Selv om det ikke lengre produseres laks i lokalene, er bedriften i dag en representant for både blå og grønn næring. Med utsikt rett til fjorden og sjarkene som fisker sild, selger Gourmet Lyngen selve merkevaren "Lyngen" sammen med sine kjøttprodukter. Et mulig samarbeid på eksport av Lyngen-produkter kan være aktuell dersom Lyngen Gourmet får innpass i butikker på Østlandet. Lyngen Reker er allerede inne på markedet sørpå, og transport av varer fra Lyngen og sørover er aktuell.

## Kyr i fjøsen og fisk i produksjonslokalet på Slottet gård

av Ulrike Naumann, Bioforsk Nord Holt

Slottet gård på Spåkenes i Nordreisa kommune har en lang historie, og den er blågrønn: I sju generasjoner har det vært drevet kombinasjonsnæring her, der både kjøtt og fisk har vært og er en naturlig del av drifta. Mari og Jarle Kiil overtok gården i 1977 og driver i dag med en besetning på 15 melkekyr med fullt påsett. I tillegg føres alle oksekalver opp til slaktevekt. Kjøtt og melk leveres til samvirket mens det er fisken som blir videreforedlet. Det hele startet for over 25 år siden i det små, med tilfeldig salg av fisk til interesserte. Siden har det "balla på seg", og i 2006 stod en egen "fiskeavdeling" ferdig med kjøll- og frysekapasitet. Lutfisk, boknafisk, lettsalta torsk og auer, tunges og utvanna tørrfisk er bare noen av produktene som selges, godt forankret i landsdel og tradisjon. Spåkenes ligger et stykke unna E6, men det er ingen problem å få kundene til gards ifølge produsent Mari Kiil: – Neida, vi har et godt kundegrunnlag og selger alt. I tillegg etterspør lokalbutikkene våre fiskeprodukter, så dit leverer vi også, og den transporten tar vi oss av sjøl.

På Slottet gård er man opptatt av kvalitet, og fisken kjøpes kun av utvalgte båter som kan levere etter de kvalitetskravene som stilles. Dette vet kundene å sette pris på og har i sin tur forståelse for at de noen ganger må vente med sine innkjøp: – Vi produserer ikke fisk hele året, kun når vi har tid. Hvis vi er opptatt med slåttonna eller har mye kalving i fjøset ei stund, så må kundene vente. Det hender selvsagt også at det er lite fisk å få tak i. Men vi opplever at kundene vet dette, de følger med og kommer tilbake når slåtten er unnagjort eller når båtene kommer inn igjen med fangst. Slottet gård driver altså i dag en litt annen form for kombinasjonsnæring enn det fiskarbonden gjorde i "gamle dager": de er primærprodusenter på kjøtt og melk mens de videreforedler fisk uten at de fisker selv.



## Senjastua - Lokalt, ærlig og nært!

av Ulrike Naumann, Bioforsk Nord Holt

Med historie tilbake til 1969 som fergekro har Senjastua på Silsand utviklet seg til en restaurant der lokalbefolkningen kan spise god tradisjonsmat av lokale råvarer mens tilreisende turister får det de etterspør - nemlig maten som også de "innfødte" spiser. På menyen står lokalmat der boknafisk, sprøstekte torsketunger og grilla tørrfisk er blant rettene som utgjør en stadig større del av de 70 000 middagene som selges årlig. Tendens: økende!

– Vårt viktigste marked er Senja og Midt-Troms, og lokalbefolkningen ønsker seg mat som er "nær og ærlig". Derfor tilpasser vi menyen vår til både barn, mor, far, eldre og ungdom. Vi tilbyr noe av den vanlige "kro - maten", men har siden 2005 satset sterkt på tradisjonsmat fra Senja og spesielt fiskeretter, sier kjøkkensjef Rita Olsen. – Vi bruker i dag flere timeverk enn før på hver enkel rett, vi produserer rett og slett mer av maten sjøl. Et godt eksempel er boknafisk, der vi faktisk har hånd om hele produksjonen, fra fisken kommer på land. Vi skjærer selv, vi henger selv og vi tilbereder den selv slik at vi får akkurat den kvaliteten vi ønsker. I tillegg å øke egen produksjon, har vi over en lengre periode satset på kompetanseheving blant de ansatte, for: skal vi vokse utad - må vi vokse innad også! Vi har tatt mathåndverket tilbake, og ser at kundene setter veldig pris på det, sier hun. I dag har alle faste ansatte fagbrev enten de er servitører eller kokker.

– Vi føler at vi er på rett spor med vår satsing, men vi har likevel mye å strekke oss etter, mener Olsen. Matkulturen fra Senja er blågrønn, og mens man har lyktes med fiskerettene, er det å tilby kundene lokalt produsert kjøtt en større utfordring. – Vi serverer en del rein- og hvalkjøtt, men sliter med å få tak i lokalt produsert kjøtt som for eksempel storfe. Utfordringen er å få nok av de stykningsdelene vi trenger uten å måtte ta imot halve eller hele slakt. Så her har både vi og produsentene noe å jobbe med videre, avslutter hun.

Med sin satsing på lokal mat markedsfører Senjastua merkevaren Senja og nordnorske mattradisjoner på en på en særdeles smakfull måte både blant turister og folk fra nærområdet.

# NORD REKER

## Nord-Reker selger gjennom Nordlandsmat

Av Hilde Halland, Bioforsk Nord Holt

Bedriften Nord-Reker AS holder til i nye lokaler på Kvina i Lurøy kommune i Nordland. Der produserer 12 ansatte håndpillede ferske reker av beste kvalitet. Kvalitet i produksjonen og i ferdig produkt er et viktig mål for bedriften, sier daglig leder Bodil Holmen. Markedet er fra Trondheim til Bodø, og i dag går stort sett alt av salg gjennom nettverket Nordlandsmat.

Nordlandsmat består av ti bedrifter på Helgeland som samarbeider om salg, distribusjon og salgsoppfølging i butikk. De har også kjøpt inn egen kjølebil som de bruker til å distribuere varene med. Målet er at butikkene ikke trenger å tenke på varebestilling fordi Nordlandsmat bilen kommer hver fjortende dag og leverer. I løpet av siste år er de inne i de fleste butikkene på Helgeland samt at de også er å finne på Fauske og i Bodø. -Dette er et supert konsept, og et slikt samarbeid er eneste mulighet for å komme inn i kjedene som liten bedrift. I sommer er det ansatt en daglig leder (som også er sjåfør, selger og salgsoppfølger) samt at de har engasjert en profesjonell styreleder.

Omsetningen av lokalmat vokser i dagligvarebutikkene og Nord-Reker og Nordlandsmat merker også at produktene selger bra. -Det er mye goodwill ute hos forbruker, sier Holmen, og fortsetter -Produktene selger godt, utfordringen for oss samlet er å produsere nok varer.

Utfordringen med samarbeid på tvers av bransjer er at bedriftene er svært ulike i størrelse og i leveringsgrad. Nord-Reker er største bedrift og leverer 50% av omsetningen i Nordlandsmat. Nordlandsmat har stort sett sine produkter i egne kjøledisker. Noen butikker ønsker ikke å selge ost og reker i samme disk, -Men, vi ser at salget er best i de butikkene der alle våre produkter er samlokalisert, sier Holmen.

Mulighetene er mange ved samarbeid. Gjennom Nordlandsmat blir produktene også til de små godt ivaretatt ute i butikk. Flere av landbruksprodusentene er veldig dyktige på å være synlige -Det drar vi andre nytten av, sier Holmen. Generelt er det få støtteordninger på den marine siden, og dette vises gjennom at mangfoldet av sjømat er mye lavere enn på landbrukssiden. En må være stor for å lykkes i sjømatnæringen, blant annet på grunn av høye produksjonskostnader. -Gjennom Nordlandsmat og samarbeidet med bedrifter på landbrukssiden kan vi få ned fraktkostnadene til det lokale markedet, sier Holmen.



## Tiendebytte i Mosjøen - Norges eldste martna

Av Tor Forsmo, Generator Mosjøen AS

”Tiendebyttet” har sin historiske forankring i innføringen av ”tiende” i 1120. Rundt Mikkelmess hvert år møttes befolkningen i et gitt område for å betale ”tiende”. Når de så allikevel var i distriktets senter benyttet de anledningene til også å gjøre andre ærender. Mye folk var samlet - og der folk samles oppstår det også en arena for kulturaktiviteter. Etter hvert utviklet det seg til et marked der varer ble byttet og nødvendig handel før vinteren ble utført. De eldste skriftlige beretninger om ”Tiendebyttet” i Mosjøen skriver seg tilbake til 1600 tallet - da dette markedet ble avholdt i det daværende sentrum - Kulstadsjøen - nord for dagens bysentrum. Fra ca. 1800 er ”Tiendebyttet” avholdt i Mosjøen sentrum - med Sjøgato som arena da som nå. Et sentralt trekk ved Tiendebytte allerede den gang, var at arrangementet var et senter for ”svenskhandel” og kulturell kontakt mellom Helgeland og Västerbotten i Sverige.

”Tiendebyttet” har utviklet seg fra å være et rent marked med ”markedsloyer” til å bli et av de mest sentrale kulturarrangementer på Helgeland. Faktisk viser markedsundersøkelser som er foretatt at ”Tiendebyttet” i Mosjøen er den mest kjente merkevare på Helgeland.

Helgeland Matfestival under Tiendebytte, har som formål å bringe mat og kultur sammen. Festivalen skal gi en mulighet for gammel og ung til å oppleve tradisjonell og utradisjonell matkultur i en nyskapende og spennende innpakning. Helgeland Matfestival arrangeres på dugnad av frivillige og har spredd matglede hvert år siden 2004. I år skal vi igjen arrangere Helgeland matfestival under Tiendebytte.

Musikulinær aften har blitt en svært populær tradisjon under Tiendebytte. I samarbeid med Helgeland Matfestival og mesterkockene ved Fru Haugans Hotell settes det opp en musikulinær festmeny med et tema som ligger opp til det øvrige festivalprogram. Fru Haugans Hotells musikkpris utdeles også under dette arrangementet.

## Nye studenter i Mat og matkultur på Nesna

av Eva Narten Høberg, Bioforsk Nord Tjøtta

På sjette året er innføringen av studiet i Mat og matkultur i gang med nye kunnskapshungrige studenter, og samtidig er de mer viderekomne i full sving med å bygge videre på sin kompetanse med fokus på Mat som opplevelse. Bioforsk Nord Tjøtta har i samarbeid med Høgskolen i Nesna det faglige ansvaret.

Det har deltatt en rekke lokalmat produsenter og serveringsbedrifter på studiene, om lag halvparten av studentene har tilknytning til en slik bedrift. Tilbakemeldingene har vært at studiene har inspirert dem til å videreutvikle sine bedrifter og produkter, og vi har to bedrifter på ytre Helgeland som har etablert hvert sitt spisested som en direkte følge av studiene. Forståelsen for spennende sammenhenger mellom matkulturhistorien, matproduksjonen, foredling- og konserveringsteknikker samt fokuset på næringsutvikling knyttet til denne kompetansen, er viktige motivasjonsfaktorer i studiet. Produktutvikling for både foredlede råvarer, måltider og opplevelsespakker samt formidling av det unike ved produktene til kunder/gjester, er sentrale ferdigheter som studentene får. Samtidig er alle bedriftsbesøkene inspirerende. Nettverket som dannes som en følge av studiene, både mellom studenter og bedrifter, er i følge deltakerne svært betydningsfullt og gir grunnlag for videre samarbeid og kompetanseutveksling.

Totalt tilbys det nå sju enheter á 15 stp. I tillegg til innføringen enhetene (1 og 2), tilbys Mat som opplevelse (3), Mat, miljø og mangfold (4), Ernæringskvalitet og helse(5) og Mat langs historielinjen (6). I tillegg kommer en egen fordypningsenhet (7). Alle enhetene består av tre fysiske samlinger i tillegg til eksamen, og hver samling er lagt opp som en studietur. Søknadsfrist for vårens studier er 10. november. Ta kontakt selv om fristen skulle være ute - her kan være ledige plasser!

Ta kontakt med Eva Narten Høberg, tlf 977 38 197 eller se [www.hinesna.no](http://www.hinesna.no) for mer informasjon

*Bildetektst over: Rina von Nuland fra Gryteselv fjellgård, Anja Kastnes fra Sæterstad Gård og Anette Bår fra Tømmervika Opplevelsessenter tilbereder et reinsdyrslakt hos Åshild Blyseth i Bardal. Foto: Eva Narten Høberg*

# Fisk og kjøtt i samme bedrift

av Ulrike Naumann, Bioforsk Nord Holt

Foredling av fisk og kjøtt har lange tradisjoner i vår landsdel. I dag er lokalmat trendy, og kunder som etterspør lokalmat i butikker og ved serveringssteder har en sterk forventning om å få smake mat med opprinnelse fra både grønn og blå sektor, altså både kjøtt og fisk. Som antydnet i innledningen til denne utgaven av matlyst er det interesse for å satse på kombinasjonsdrift også på produsentsiden. En utfordring er å tilfredsstille de hygieniske kravene til en slik "samproduksjon". Og det er mikroorganismer som listeria, salmonella og flere andre vi er redde for. Disse kan forårsake alvorlig sykdom, og korrekt og atskilt håndtering av kjøtt og fisk i produksjonslokaler er derfor meget viktig for å ivareta mattrygghet.

Alle matforedlingsbedrifter og serveringssteder er underlagt forskriften om næringsmiddelhygiene (852/2004), og bedriftene skal med henvisning til denne forskriften være registrert hos mattilsynet. Bedrifter som produserer og håndterer kjøtt og fisk skal med noen unntak også godkjennes av mattilsynet etter den såkalte "animaliehygieneforskriften" (853/2004). Ingen av forskriftene sier noe direkte om håndtering av kjøtt og fisk, men i praksis skal nedskjæring/stykking og produksjon av kjøtt og fisk i utgangspunktet ikke foregå på samme sted samtidig. Det er mange måter å løse dette på for bedriftene som kombinerer råvarer fra land og hav, og de individuelle løsningene skal godkjennes av mattilsynet. Her er det viktig å ha en god dialog med mattilsynet allerede i planleggingsfasen.

Dyrøymat AS ligger i Dyrøy kommune og produserer kjøtt- og fiskevarer. Disse selges i egen butikk som er kjent langt utover kommunens grenser, i dagligvarebutikker og til storhusholdning. Dyrøymat AS driver også innen catering. Siden produksjonslokalene har begrenset kapasitet, er produksjon av kjøtt og fisk her atskilt i tid med vasking og desinfeksjon "mellom slagene".

– Vi bearbeider fisk kun i vintersongen, og da vasker vi og desinfiserer et kjølerom som vi så holder av kun til fisk, forteller Tore Nordahl, daglig leder i Dyrøymat AS. – Her blir fisken filetert og stykket før den går inn på kjøkkenet. På kjøkkenet har vi egne benker og utstyr som kun brukes til fisk i denne



Foto: Dyrøymat



Foto: Tank

perioden. Kjøtt og fisk bearbeides altså i samme lokale med vask og desinfeksjon imellom. – Sånn sett klarer vi dette bra, utfordringen kan være kjølekapasiteten når vi får inn for eksempel fallvilt som skal håndteres mens vi produserer fisk, sier Nordahl.

Dyrøymat AS er nå i en utbyggingsfase som vil gi bedre kjølekapasitet. I all hovedsak er dette tenkt til vilt, men her vil man i perioder lettere kunne frigjøre kapasitet til å håndtere fisk uten at dette går utover muligheten til å ta inn kjøtt og vilt.



## Mat fra Troms på Matstreif

av Annbjørg Reiersen, Spindelfisk

Troms deltok i år på Matstreif i Oslo med en fylkesstand. Matstreif ble gjennomført på Rådhusplassen i Oslo fredag og lørdag 16. og 17. september. Været var på arrangørenes side og over 150.000 besøkende var innom Matstreif i løpet av de to dagene. Til tider virket det som om flesteparten fant veien til Troms sin stand. Det brede utvalget av bedrifter, varer, nydelige retter for salg og entusiastiske kokker, gjorde at Troms ble ett av de store trekkplastrene under Matstreif. Salget gikk over all forventning, og ekstra reinsdyrburgere og klippfiskboller ble sendt med fly på lørdagsmorgenen til Oslo.

Målet med standen var å profilere det beste vi har av mat fra Troms. Syv bedrifter var valgt ut til å representere fylket med råvarer fra land og sjø, fjord og fjell. På standen fantes reker, lam, geitost, tørrfisk, Gulløye og reinkjøtt. Dette er nettopp noe av det aller beste matfylket Troms har å by på! Bedriftene var valgt ut på bakgrunn av hvilke råvarer som best viser mangfoldet i matfylket Troms, samt at det er bedrifter som allerede har et marked i Oslo/eller er på tur til å få det. En viktig del av arrangementet var et kundemøte på Kulinarisk Akademi dagen før Matstreif. Her fikk bedriftene anledning til å møte viktige kunder i Oslo-markedet, i en helt annen setting. Salgsmøtene førte til at flere av bedriftene dro fra Kulinarisk Akademi med en avtale i handen.

Jørn Hoel, musiker og matentusiast og Sigrid Rafaelsen, ung kokk og eier av Umami Harstad, var sjefskokker på Troms sin stand under Matstreif, og bidro til å holde et høyt faglig og musikalsk nivå. Med seg hadde de Eskil Wærstad og Markus Schultz, to lærlinger fra De 4 Roser i Tromsø.

Prosjektet er ett samarbeid fra mellom Innovasjon Norge Troms, Fylkesmannen i Troms, Troms Fylkeskommune og Norges Råfisklag. Annbjørg Reiersen fra Spindelfisk ble leid inn som prosjektleder.

De syv bedriftene som deltok var:

Verdde:	Lettrøkt strimlet reinsteik og reinkarbonader.
Aron Mat:	Lammerull.
Mydland:	Pølser og skinke.
Halvors:	Klippfisk av sei og tørrfisk.
Lyngen reker:	Håndpilla reker og maskinpella reker
Tromspotet:	Gulløye og marinerte gulløye.
Tine Storsteinnes:	Balsfjordost og Nøkkelost.

## Finnmarksmat til alle!

av Erle Larsen, Finnmark fylkeskommune

Det er på tide at mat fra Finnmark tar seg til rette i markedet og nettopp dette er en klar målsetting for prosjektet "Mat fra Finnmark - et treårig nettverksprosjekt". Prosjektet skal bidra til at matprodukter fra Finnmark skal bli mer tilgjengelig og foretrekkes i markedet.

Finnmark kan vise til et bredt spekter av spennende matprodukter. Her er produkter fra både sjø, vidde, innmark og utmark. Potensialet for å utnytte det unike mangfoldet som råvarer i Finnmark representerer er stort. Nå skal det samarbeides! Prosjektet setter fokus på samarbeid for å få mat fra Finnmark på flere bord.

Målgruppen for prosjektet er alle matprodusenter innen landbruk, reindrift og fiskeri, store som små. Prosjektet er et samarbeid mellom Fylkesmannen i Finnmark, Innovasjon Norge og Finnmark fylkeskommune. Finnmark fylkeskommune er prosjekteier.

SINTEF har prosjektledelsen for prosjektet, og de vil nå igangsette kartlegging av matprodusentene i fylket gjennom elektroniske undersøkelser. Med bakgrunn i hovedmålet som er økt salg av mat fra Finnmark må vi dra lasset sammen, og produsentene i fylket oppfordres til å bidra i prosessen.



### ■ Matkontakter i Finnmark:

Marit Sundt  
tlf. 907 24 078  
polarurt@gmail.com

Rune Olsen  
Innovasjon Norge avd. Alta  
tlf. 911 42 672  
rune.olsen@innovasjon norge.no

Åse Vøllestad  
Fylkesmannen i Finnmark  
tlf. 78 95 05 72  
avo@fmfi.no

### ■ Matkontakter i Troms:

Hilde Halland  
Bioforsk Nord Holt  
tlf. 920 71 008  
hilde.halland@bioforsk.no

Ulrike Naumann  
Bioforsk Nord Holt  
tlf. 406 42 074  
ulrike.naumann@bioforsk.no

Mariann Sandnes  
Innovasjon Norge  
tlf. 934 03 493  
mariann.sandnes@innovasjon norge.no

Siv Mari Eilertsen  
Fylkesmannen i Troms  
tlf. 77 64 22 03  
siv.mari.eilertsen@fmtr.no

### ■ Matkontakter i Nordland:

Ragnhild Renne  
Landbrukstjenesten Midtre Hålogaland  
tlf. 905 48 161  
ragnhild.renna@lr.no

Cathrine Markussen  
Mosjøen og omegn nærings selskap  
Tlf: 75 11 13 08 / 414 13 518  
cathrine.markussen@mon.no

Elisabeth Utstøl Pettersen  
Innovasjon Norge  
tlf. 951 54 987  
elpet@innovasjon norge.no

Alf Thynes  
Fylkesmannen i Nordland  
tlf. 75 54 78 45  
ath@fmno.no

#### November 2011

- 6. Førløseventyret i Henningsvær starter. Se Facebook.
- 26. Bondens Marked Tromsø, [www.bondensmarked.no](http://www.bondensmarked.no)

#### Desember 2011

- 3. Gammeldags jul på Å i Lofoten, [www.lofoten-info.no/nfmuseum](http://www.lofoten-info.no/nfmuseum)
- 10. Bondens Marked Tromsø, [www.bondensmarked.no](http://www.bondensmarked.no)
- 10. Bondens Marked Bodø i glasshuset [www.bondensmarked.no](http://www.bondensmarked.no)

#### 2012

##### Januar

- 17.-18. Sjømatdagene på Hell, [www.nsl.no](http://www.nsl.no)
- 20.-29. Grüne Woche Berlin, [www.gruenewoche.de](http://www.gruenewoche.de)

##### Mars

- 8.-18. Borealis vinterfestival i Alta [www.alta.kommune.no/borealis2012](http://www.alta.kommune.no/borealis2012)  
Mat på Mære [www.maeremat.no](http://www.maeremat.no)
- 23. Bondens Marked Tromsø, [www.bondensmarked.no](http://www.bondensmarked.no)

##### Mai

- 12. Bondens Marked Tromsø, [www.bondensmarked.no](http://www.bondensmarked.no)

##### Juni

- Lofoten internasjonale matfest, [www.lofoten-matfest.no](http://www.lofoten-matfest.no)
- Bondens Marked Bodø i forbindelse med Sentrumsdagene, [www.bondensmarked.no](http://www.bondensmarked.no)
- Bondens Marked Tromsø [www.bondensmarked.no](http://www.bondensmarked.no)

