



Høring om Matstrategi for Hordaland

Viser til høringsutkast for matstrategi for Hordaland. Fiskeriforum Vest har deltatt i utviklingen av strategien, og Fylkesmannens Landbruksavdeling har ledet prosessen. Matstrategien er fremdeles mangelfull til å kunne støtte opp under videre vekst og utvikling av regionens sjømatnæring. FFV etterlyser også en tydeligere nasjonal og internasjonal posisjon som Hordaland ønsker å ta innenfor måltidsopplevelser. «Lokalmat» er i dag et satsningsområde for mange av fylkene i Norge, og Hordaland har et unikt ståsted innenfor sjømat, og store muligheter til å skape bedre koblinger mellom mat, kultur og opplevelsesnæringene, med et internasjonalt fokus. Bergensregionens søknad som en UNESCO Creative City of Gastronomy stiller forventinger til at Bergen og regionen har et internasjonalt orientert matnæring, hvor mat blir en integrert satsningsområde på tvers av regionens internasjonale nettverk og kreative næringer. Det er derfor et klokt valg å støtte opp under de sektorene der vi allerede har internasjonalt ledende posisjoner og skape gode koblinger mellom disse. Slik vi vil styrke regionens internasjonale ståsted og skape økt verdiskaping for regionens matnæring.

Hordaland er Norges største sjømatregion

Matstrategien må i større grad understøtte for videre vekst og utvikling av regionens sjømatnæring. Sjømatnæringen er Norges største matnæring målt i volum og verdi og Norge er i dag verdens største eksportør av sjømat etter Kina. Tall fra Norges Sjømatråd viser at Sjømatnæringen eksporterte 2,1 millioner tonn sjømat til en verdi av over 60 MRD NOK i 2013, som tilsvarer 31 millioner måltider sjømat hver dag til over 140 land i verden. Hordaland har 25 % av denne produksjonen (Tall fra Business Region Bergen, BRB), og sjømatnæringen i Hordaland eksporterte sjømat for en verdi av over 15 MRD NOK i 2013, som tilsvarer 8 millioner sjømatmåltider hverdag, året rundt. Hordaland har i dag Norges høyeste antall av sjømatbedrifter med over 1100 selskaper lokalisert i regionen. De store børsnoterte lakseselskapene i Bergen har i tillegg til produksjon i Hordaland, produksjon langs hele Norske kysten og i andre verdensdeler (Chile, Canada, Skottland, Irland, Shetland) og har en markedsandel på 35 % av verdens lakseproduksjon (Tall fra årsberetningene fra Marine Harvest, Lerøy Seafood Group og Grieg Seafood, 2012). Tallene fra BRB viser også at Sjømatnæringen i Hordaland har Norges høyeste verdiskaping, som dokumenterer en meget lønnsom og konkurransedyktig næring. Sjømatselskapene er ledende på verdensbasis på kunnskapsutviklingen innenfor bærekraftig matvareproduksjon, produktutvikling, salg og markedsføring. Matstrategien har heller ikke inkludert i tilstrekkelig grad våre internasjonalt anerkjente forskningsmiljøer innenfor matvaretrygghet, ernæring, klima og forvaltning, kunnskapsområder som er av vesentlig betydning for matsikkerhet og matvaretrygghet. Den norske vinnerformelen for sjømatnæringens suksess har nettopp vært dette tette samspillet mellom forskning, forvaltning og næring, et område vi må videreutvikle og styrke som har stor gevinst for hele verdenssamfunnet.

Sterkere kobling av mat og opplevelsesnæringene

Bergen og Hordaland er verdenskjent som en meget attraktiv region for opplevelser, kultur og reiseliv, og regionen er den viktigste innfallsporten til fjordene. Norge bruker i dag mye



markedsføringspenger på å promotere vår natur, landbruk for sine produkter og sjømat for sine produkter. Bergen har i dag en høy internasjonal annerkjennelse som en kulturby som det satses mye offentlige midler på. Her er det store synergier for regionen å skape bedre koblinger mellom reiselivsnæringen, kulturnæringene og matnæringen ved å kunne tilby mer helhetlige opplevelsesprodukter i regionen.

Mer offensiv satsning på barn/ungdom

Barn er fremtidens forbrukere, og det å ha en offensiv strategi på å styrke matgleden og bevisstheten blant barn og ungdom gjennom kunnskap om lokale råvarer, produksjon og kobling mellom helse og mat er avgjørende for å kunne utvikle en sterkere, kritisk forbrukerbevissthet knyttet til disse forholdene blant denne målgruppen. Barn/formidling av mat er i dag nevnt som et satsningsområde i matstrategien, og bør være et av de sentrale områdene hvor Hordaland har en offensiv satsning.

Den nye matstrategien bør styrkes på:

- Inkludering av Stortingsmelding for Sjømat (St. meld 22, 2012-2013) som legger viktige føringer for videre vekst og utvikling av sjømatnæringen med betydning for Hordaland.
- Matstrategien bør støtte opp under Hordalands **allerede** internasjonale posisjon på sjømat og styrke mangfold og kvalitet av sjømatmåltidsopplevelser i regionen
- Være en strategi som i betydelig større grad inkluderer våre internasjonale sjømatprodusentene, forskningsmiljøer og forvaltningsaktører og fremme regionens internasjonale rolle og betydning for økt global matsikkerhet
- Det bør utvikles en internasjonal profilmanual/markedsføringsstrategi for mat fra Hordaland, **i samarbeid** mellom sjømat og landbruksnæringen. Matprofilen skal skape en felles merkevareprofil for regionens deltakelse i UNESCO, Creative Cities of Gastronomy».
- Bergen Matfestival bør utvikles til å bli en samarbeidsarena for sjømat, landbruk og opplevelsesnæringene, ny organisering for å skape en mer kommersiell utvikling av matfestivalen
- Styrke samarbeid og kunnskapsutveksling, prosjektutvikling mellom sjømatnæringen, landbruk og reiseliv gjennom bedre koordinering/bruk av de regionale virkemidler som Regionale Forskningsfond, Innovasjon Norge, Fylkesmannen og Hordaland fylkeskommune.
- Styrke verdiskaping i den regionale kystfiskeflåten, økt samarbeid innenfor hele verdikjeden av lokalfanget sjømat og ut i markedet.
- Ta i bruk og fremme lokalprodusert mat inn mot internasjonale kulturarrangementer/konferanser og opplevelsestilbudene i regionen og offentlige mottakelser.
- Utvikle og tilby opplæringsprogram til barn, ungdom, som kan bidra til å sette et fokus på å fremme de lokale råvarene, sesong, tradisjoner og helse. Videreutvikle undervisningstilbud til grunnskoler om matkultur, ernæring, mat og helse gjennom "Den kulturelle skolesekken" og "Kulturskolen" til å kunne tilby mat og opplevelser. Ta i bruk opplæringscenteret til Norsk Sjømatsenter til å være en tilbyder av kunnskap til skoler i Bergensregionen.
- Styrke undervisningen i Mat- og helsefaget i grunnskolen for å bidra til økt kunnskap hos barn og unge om mat og helse, herunder praktiske ferdigheter og råvarekunnskap. Matglede og formidle kunnskap om lokalmat og matkvalitet og bruk av lokale matvarer er viktige tema.



Fiskeriforum Vest
Bontelabo 2
NO-5015 Bergen
NORWAY
fiskeriforum@sjomat.no
www.fiskeriforum.no

- Styrke tilbudet av lokal mat i skolekantiner, lokale idrettsarrangementer og andre ungdomsarrangementer.
- Øke innsatsen til Fiskesprell i regionen og styrke undervisningssamarbeid mellom skoler, forskningsmiljøer og matnæringen.
- Utvikle og styrke Fisketorget som en helårstorg med kvalitetsprodukter fra hele regionen, og gjøre Fisketorget attraktiv for flere lokalmatprodusenter og skape arrangementer som fremmer sesong/formidling av lokale produkter.

Bergen, 04. april 2014

sign

Tanja Hoel
Daglig leder