



**Lokalmatproduksjon i Hardanger
– Korleis ser framtida ut?**

LOKALMAT NASJONALT

- Mål: Lokalmat omsettast for 10 milliardar kr innan 2025
 - *”For å ivareta viktige samfunnsoppgaver framover må lokale ressurser tas i bruk til verdiskaping, som grunnlag for inntekt og sysselsetting”*
- 2017: Lokalmat omsett for 5 milliardar kr
- 70 % kjøper lokalmat i dagligvarebutikk
- Premiumsegment omlag 35% av befolkning

VERDIEN AV LOKALMAT

- Tradisjon og kvalitet – handtverk
- Oppleving og historieforteljing
- Nærleik og tryggleik
- Etikk og bærekraft

*Smak
+ Oppleving
+ Service
= Kundeverdi*

- Blant mat-trendene 2019:

Oppleving, etikk, haldbarheit, regionale smakar, zero waste, farmers to table, adventurous eating



LOKALMAT OG TURISME

- "Lokalmat" må vere lokal mat
- Destinasjonsutvikling
- Matturisme - lokalmat som attraksjon
 - *48% konsumerar lokal mat og drikke, 50% høgare døgnforbruk*
- Turistar vil ha opplevingar rundt mat og lokal matkultur

RETROVASJON I MATBRANSJEN

- Retrovasjon:
 - *«Innovasjoner som presenterer noe nytt og unikt, og som samtidig binder sammen det nye og moderne med fortiden»*
 - Bruke historiske element til å skape nye tilbud
 - Bærekraftig differensieringsstrategi for lokalmatprodusenter?

Retrovasjon som potensiale

1. Maten og opplevinga
2. Merkevara og visuell identitet
3. Historia og historieforteljing
4. Stadsidentitet
5. Distribusjon
6. Produksjon

LOKALMAT I HARDANGER



MATREGIONAR

- Viktig for destinasjonsutvikling og identitetsbygging
- *«satsing på matregioner som regional verdiskaping vil kunne gi regionene det genuine særpreget som reisende i dag leter etter»*
- Sterke regionar i Noreg – Trøndelag kjem best ut
- Nærare 20 ulike lokalmatsnettverk

HARDANGER SOM MATREGION

Me har det som skal til

- Sterk merkevare
- Rike tradisjonar
- Gode råvarer og variert produksjon
- Stolt og innovativ matkultur
- Gryande samtenking

Me må i enno større grad

- Tenke regional verdiskaping
- Samla aktørar
- Framsnakke
- Samarbeide

HARDANGER I VINDEN

Næringshagen i Hardanger

- Spesialistar i lokalmatkompetanse
- Dannar paraplyorganisasjon for lokalmat og regionale lokalmatnettverk
- Leiar internasjonalt prosjekt BalcanSea Food
 - Modell og handbok
 - lokalmatnettverk

Hardangersmak - Forførende og sanselig frå Hardangerregionen.
Unike smaksopplevingar gjennom mat og drikke frå Hardanger!



Spildegarden



Sjøtunet



Nøring



Leiren Laks



Larsastovo



Haust



Gourmet Specialties by Jennifer



Fykse 70/6



Breivne gard



Børvebær

SAMVIRKEFORMA

- Medlemsorganisasjon for produsentar
1. Samle marknadsføring, sal og distribusjon
 2. Nettverk og kompetanseheving
 3. Styrke Hardanger som mat- og destinasjonsregion



Hardanger
smak

LOKALMAT I HARDANGER – VEGEN VIDARE

- Skape verdi for kunden – smak, oppleving og service
- Retrovasjon – Skape nye tilbud ved hjelp av tradisjon, stad og kultur
- Styrke Hardanger som matdestinasjon
- Framsnakk og samarbeid

= Matregionen Hardanger

