

**Fra:** Gitte Hannemann Mollan <post@gitemollan.no>  
**Sendt:** 3. april 2024 22:48  
**Til:** Postmottak LMD  
**Emne:** «Påmelding til innspillsmøte – oppskrift lokalmat»

Hei,

Jeg kommer gjerne på innspillsmøte til "oppskrift på lokalmat» fredag.

Vedlagt innspill fra Romeriksmat.

### **- Hva er utfordringene for lokalmatnæringa i dag, og hva skal til for å få en positiv utvikling fremover?**

\*Vi har ikke nok kanaler for lokalmat. Vi har for mange lavpris dagligvarebutikker i Norge som ikke har plass til lokalmat. En stor del av salget og distribusjonen foregår i dag i dagligvarebutikkene, og her blir lokalmatprodusentene for små. Lokalmatnæringa blir presset på pris og sitter igjen med liten fortjeneste. I dag er det toppene i norsk dagligvare som sitter igjen med mest penger, fordi de er svært gode på å forhandle, ikke produsere. Dagligvarehandelen eier butikken, distribusjonen og etter hvert også mye av industrien. Da eier de alle ledd. Makten til å bestemme hva vi forbrukere skal ha på middagsbordet ligger her. En utfordring er at de som faktisk produserer maten vår enten ikke kommer inn i hylla eller får en veldig lav pris for maten sin. Dette må vi snu med egne kanaler - som egne utsalg i sentrale området, flere torgløsninger/ukesmarked, gode/sentrale hente/eller uttkjøringservice og/eller andre tilgjengelige og nye løsninger.

\*Mange bønder og foredlere blir for små og uforutsigbare mht leveringstid og -volum, i tillegg til at de ikke blir relevante ift utvalg og sesong. Dette kan løses med lokale og regionale nettverk som f.eks vårt nyoppstartede nettverk, Romeriksmat.

\*Lokalmatbedrifter er små organisasjoner og mangler ofte kompetanse på salg, marked og distribusjon av produktene. Vi mener også her at lokale og regionale nettverk kan påvirke lokalmatprodusenter positivt.

\*Lokalmat, rene råvarer og kvalitet har ikke mange nok forbrukere kunnskap om. Vi må bygge kunnskap om det i skole, utdanning og blant nordmenn generelt. Ta fram de norske mattradisjonene gjennom ambassadører, skrive kronikker og sette det på agendaen i media.

\*Vi har ikke bærekraftige samfunn og mangler matberedskap. Ved å produsere egen regional og norsk mat skaper vi arbeidsplasser og verdiskapning lokalt, og det bidrar også til større matberedskap.

### **- Hvordan kan man sikre forbrukere i hele landet tilgang til lokal mat og drikke?**

Lokalmat må være tilgjengelig. I dag handler forbrukere der det er tilgjengelig og enkelt å handle, i en av de mange lavprisbutikkene i nærheten av der vi bor. De handler der fordi det er i nærheten og fordi butikken har god parkering. Vi må derfor gjøre lokalmat tilgjengelig hver dag og åpne egne kanaler - som egne utsalg i sentrale området (med parkering), flere torgløsninger/ukesmarked, gode/sentrale hente/eller uttkjøringservice og/eller andre tilgjengelige og nye løsninger.

Romeriksmat (som nylig er etablert) mener at bøndene må få sine egne kanaler. Vi jobber for en lokalmat-butikk på Jessheim, og gjerne Lilletrøm og andre knutepunkt på sikt. I dag har vi gårdsbutikker, Reko-ring

og Bondens marked som fremmer bøndernes interesser, men det holder ikke. Vi må skape nye kanaler for tilgjengelighet er nøkkelen til mer lokalmat. Det er for langt og for lite tilgjengelig å kjøre til gårdsbutikken, og det er for sjelden med Reko-ring hver 14. dag.

Nye apper og websider dukker opp, men fortsatt ser vi ikke den store endringen. Løsningene som kommer på markedet må være ferdig utviklet før de lanseres - i dag er flere apper lansert uten godt nok innhold og dermed mister de brukerne. Vi jobber ut bedre digitale løsninger.

Matfra kan være et konsept som lykkes, de har henteskap i Harstad og Trondheim i dag. Men da må flere bønder se fordelene av å være registrert slik at det blir et mangfold., og forbrukere synes det blir interessant.

For Romerike mener vi at et lokalmatnettverk vil styrke regionen og gjennom våre prosjekter gjøre det lettere for forbrukere å få tak i lokalmat.

### **- Hvordan kan virkemiddelapparatet innrettes for å støtte opp under omsetningsmålet?**

Forbrukere handler der det er tilgjengelig og enkelt å handle, i en av de mange lavprisbutikkene i nærheten av der vi bor. Med lite og samme utvalg i alle butikker, og null matglede. Der handler vi på et kriterium – pris. Og så lenge media og VGs matbørs fortsetter å sette søkelys på lav pris, i tillegg til lavpriskjedenes egne kampanjer, vil sannsynligvis nordmenn fortsette å være mest opptatt av billig mat, ikke kvalitet, eller opprinnelse.

I en verden der matindustrien blir stadig mer globalisert, er det viktigere enn noensinne å sette pris på og støtte våre lokale matprodusenter. Lokalmat er ikke bare et kulinarisk eventyr, det er en måte å bygge sterke og bærekraftige samfunn.

Virkemiddelapparatet må derfor fortsette å bevilge midler slik de gjør i dag for å sikre forbrukere i hele landet tilgang til lokal mat og drikke, gjennom nye prosjekter fra lokalmatprodusenter og lokalmatnettverk. En raskere behandling av søknadene er ønskelig.

Også kommuner og fylke må legge til rette for næringslivsutvikling for lokalmatprodusenter i by og regionsplaner. Vi trenger den lokale bonden for mer matglede, for mer kvalitet, for mer bærekraft og for at vi skal få en lokalmatbutikk på hvert hjørne.

Vennlig hilsen

Gitte Hannemann Mollan

Prosjektleder Lokalmatnettverk på Romerike

+47 901 90 988