

Fra: Arne Sørvig <arne@bocusedornorge.no>
Sendt: 29. april 2024 12:05
Til: Høgset Åshild Bygdås
Emne: SV: Vedr innspillsmøte og innspill om utformingen av oppskrift for mer lokalmat
Vedlegg: Årsberetning SNG 2024 Endelig.pdf

Hei Åshild –

Vårt ståsted i verdikjedene gir oss prismes der vi ser på lokalmat som verdiskapende, synlige elementer i et sunt og veldrevet profesjonelt kjøkken (med servering). Bransjen er fragmentert, noe som gjør at retningslinjer for handel og innkjøp ikke er enkelt å sentralisere. Bruk av lokalmat handler om etterspørsel i restaurantene, om kokkenes interesse, verdier og handlinger, om det økonomiske 'rommet' mellom inntekt og kostnader (altså, marginen), og om tilgjengelighet på måter som passer i drift av spisesteder/profesjonelle kjøkken. Dere og vi er på ingen måte i land her. Det er mye ugjort, og dette kan ikke løses i enkeltprosjekter eller i en kort tidsfase i historien. Det handler om verdier og vaner. At det er robust.

Konkurranser er også videreutdanning i et fag og bransje som ikke har så mye praktisk videreutdanning. Vi skulle ønske oss et LMD som tok tak i og løftet også vår del av matnasjonen på en strategisk/varig måte, basert på bransjens dynamikk i seg selv – og ikke kun som avtaker og promotør av norske jordbruksprodukter. Det blir vakkert når spisestedenes måltidsprodukter og opplevelsestjenester omfavner og passer med et troverdig, forankret og 'nyttig' perspektiv på norsk mat.

I Stiftelsen går alt på dugnad blant private bedrifter og individer, og det er viktig også for deres tema å styrke denne «verdiskapende utvikler og koblingsboksen».

Kopierer inn Styrets beretning for 2023 da jeg synes den svarer ut en del av dine spørsmål. Legger også ved årsberetningen til info.

Mvh, Arne Sørvig

--

Virksomhetens formål

Stiftelsens formål er å bidra til en sterkere norsk gastronomisk kultur gjennom å dele kunnskap og innsikt om mat og matlaging og sikre at våre norske kokker forblir verdensledende i Bocuse d'Or. Gjennom formålene blir stiftelsen en pådriver for økt interesse for og etterspørsel etter norsk gastronomi og økt kvalitet ved norske profesjonelle kjøkken, i matproduksjon, mathandel og reiseliv. Stiftelsens aktiviteter bidrar til bevissthet og kunnskapsbygging rundt bærekraftig utvikling.

Virksomhetens art

Stiftelsen er «Olympiatoppen for Norske Mesterkokker». Kjerneaktivitetene er utforming og gjennomføring av kokkekonkurranser, stabilisere finansiering av aktivitet og være «smørebu» for alle de 6-10 personers kokkelagene som deltar i Årets kokk og Bocuse d'Or-konkurransene. Det legges stor vekt på høy synlighet i prosesser og resultater gjennom aktivitet som gir lærings-, innovasjons- og inspirasjonsutbytte, uten å renonsere på merittkravet som styrer alle stiftelsens prioriteringer.

Konkurransene er organisert i to satsninger. Elitesatsingen omfatter Årets kokk, Bocuse d'Or Europe og Bocuse d'Or, mens Ungsatsningen inkluderer Årets unge kokk og lignende aktiviteter. Begge satsninger har tilknyttet en Akademi-modell for erfaringsoverføring, kunnskapsdeling, lagbygging og personlig utvikling. Stiftelsen er i tillegg engasjert i prosjekter under paraplyen Mat som forteller, forskning knyttet til gastronomisk verdiskapning, til strategi og aktivitet for måltidsturisme, og har en sterk prioritering på informasjon- og samfunnskontakt. Stiftelsen har sete i Oslo.

STYRETS BERETNING 2023: Stor foredlingssektor med vesentlige samfunnseffekter

Serveringsnæringen slik reiselivet definerer den forventes å stå for en sysselsetting på om lag 80 000 personer og nå en omsetning på 100 milliarder i 2030 (Menon, NHO Reiseliv). Det er ikke vilkårlig for landets innbyggere og besøkende til landet hvordan denne næringen utvikler seg. Å sikre høyt nivå på kokkefaglig utøvelse både i spiss og bredde er en nøkkelambisjon for Stiftelsen Norsk Gastronomi (SNG).

Med den begrunnelsen rigges all aktivitet med utgangspunkt for læring og inspirasjon på en måte som ikke bare treffer en smal nisje, men som gjøres relevant for enhver kokk i landet. Serveringsnæringen er et næringssegment i den udefinerte måltidsnæringen, der en også finner catering, kantinedrift og institusjonskjøkken.

Over en femtedel av nordmenns måltider skjer gjennom måltidstjenester utenfor hjemmet, som for en befolkning på fem millioner vil kunne kalkuleres til 1,2-1,3 milliarder måltider. Mat er viktig for verdiskapning, men det er også en nøkkel til bedre og sunnere liv. Når vi vet hvor stor innflytelse måltidsopplevelser fra profesjonelle kokker har i folks hverdag, så bør det å unngå vilkårlighet i utvikling av måltidsnæringen være noe flere sektorer i både privat og offentlig sektor være opptatt av.

Kort sagt; ta vare på, tren, utvikle og respektér kokkens rolle så vil mye være gjort.

Vi mener at fag og næring, og dets funksjon og effekter bør høyere på dagsorden enten tema handler om matproduksjon, reiseliv, helse og matpolitikk generelt. I tillegg til positive ringvirkninger av sunn og god mat for livskvalitet og helse, utgjør måltidsnæringen samlet og som helhet landets største videreførelsessektor i matnasjonen. Måltidsnæringen og faget står for en betydelige råvaretransformasjon gjennom landets mange tusen profesjonelle kjøkken.

Næringen er fragmentert, noe som kan være en ulempe for statistikers mulighet til å systematisere og sammenstille data som mer konsoliderte næringer kan, men det er også en stor fordel for mangfold, innovasjon og utvikling på det norske måltidsområdet. Det er spesielt en kjernekompetanse som kan utvikles som har direkte effekt på produksjon i profesjonelle kjøkken, og det er kokkens kompetanse som fagutøver, leder og sågar innovatør. Mye av det grunnleggende læres ved norske fagskoler, men det er gjennom solid drevede kjøkken som læresteder der håndverk holdes høyt og kokkekonkurranser prioriteres at unge fagutøver blir faglig solide, respekterte utøvere av faget.

Stiftelsens Akademi-modell er utviklet med tanke på å akselerere slik faglig læring i autonome team, mens fellessamlinger vektlegger alle andre forhold kokkeskoler ikke dekker og som er nødvendig kunnskap og refleksjon for en personlig utvikling som skaper fremtidens kjøkken- og matledere. Det gjør gode kjøkken og kokkekonkurranser viktige aktører for videreutdanning. Dette er en struktur som bør styrkes.

SNGs aktiviteter opplever respekt i alle leire, stor støtte i privat sektor inkludert sponsorer, samtidig som vi gjerne skulle sett en systematisk direkte satsning og deltakelse i fagdugnaden fra offentlig sektor. Vi noterer likevel med takknemlighet at det er en større interesse fra departementer gjennom investeringer til tredjeparter (Host City Trondheim) og fra fylker og ambisiøse kommuner gjennom investeringer direkte i våre aktiviteter (Årets kokk i Stavanger, Host City Trondheim). Dette bidrar til at markeringene kan organiseres og gjennomføres med høyere kvalitet og større synlighet.

Vi gleder vi oss over det som ser ut til å være en generell bevegelse i retning av å forstå og sette pris på måltidets, og fagets betydning i måltidsturisme, stedsutvikling og omsetning av norske råvarer både fra god volumproduksjon og spesialiteter. Det er med andre ord ikke vilkårlig for noen hvordan vi som fellesskap i nettverket SNG bidrar til utvikling på måltidsområdet.

Som nettverk og organisasjon både ønsker Stiftelsen å ta mer ansvar og spille flere roller i det store utviklingsløftet fag og næring trenger inn mot en fremtid med større, mer krevende etterspørsel, og de krav en god, ønsket utvikling vil stille til kompetanse. En fremtid der både leverandør- og kundesiden vil bli stadig mer oppmerksom på og handle i tråd med kvalitetskrav kombinert med etiske kriterier som bærekraft, klima, dyrevelferd med videre.

Fremlagt revidert til Rådsmøtet 23/4-2024

Signert:

Styrets leder: Anita Krohn Traaseth

Medlemmer: Geir Skeie, Eyvind Hellstrøm, Christopher W. Davidsen, Merete Habberstad, Arne Hjeltnes

Daglig leder: Arne Sørvig

Med vennlig hilsen,

Arne Sørvig

Daglig leder

Stiftelsen Norsk Gastronomi

- For norsk mat og gastronomis omdømme -

www.bocusedornorge.no

M: 91911995

Fra: Høgset Åshild Bygdås <Ashild-Bygdas.Hogset@lmd.dep.no>

Sendt: onsdag 24. april 2024 12:46

Til: Arne Sørvig <arne@bocusedornorge.no>

Emne: SV: Vedr innspillsmøte og innspill om utformingen av oppskrift for mer lokalmat

Hei,

Referatet fra innspillsmøtet er ikke tilgjengelig helt enda, men vi tar gjerne imot deres skriftlige innspill! Vi ønsker innspill knyttet til konkrete utfordringer og ønskede tiltak i «oppskriften», herunder:

- Hva er utfordringene for lokalmatnæringa i dag, og hva skal til for å få en positiv utvikling fremover?
- Hvordan kan man sikre forbrukere i hele landet tilgang til lokal mat og drikke?
- Hvordan kan virkemiddelapparatet innrettes for å støtte opp under omsetningsmålet?

For mer informasjon viser jeg til regjeringens hjemmesider, der også noen av de skriftlige innspillene vi har mottatt ligger publisert:

[Innspill om utformingen av oppskrift for mer lokalmat - regjeringen.no](https://www.regjeringen.no/innspill/om-utformingen-av-oppskrift-for-mer-lokalmat)

Vennlig hilsen



Landbruks- og matdepartementet

Åshild Bygdås Høgset

Rådgiver

Seksjon for næringsutvikling og miljøtiltak

Landbrukspolitisk avdeling

Mobil: +47 47 24 35 42

Kontor: Teatergata 9

[Landbrukspolitisk avdeling \(LP\) - regjeringen.no](https://www.regjeringen.no/landbrukspolitisk-avdeling)