

Gode nettverk er en forutsetning for vellykket lokalmatsatsing

Omsetningen av lokalmat vokser, men antallet produsenter ser ut til å holde seg relativt stabil, med rundt 1500 lokalmatprodusenter. Det tyder på en profesjonalisering i miljøet. Utfordringene med å øke antallet produsenter ser ikke ut til å være at det mangler nye som ønsker å prøve seg, men at relativt mange av disse ikke profesjonaliserer satsingen.

Stine Alm Hersleth i Nofima er prosjektleder for kompetansenettverket for lokalmat for region Øst-Norge. I sin doktorgrad ser hun blant annet på hva som skal til for at nyetablerte lokalmatprodusenter fortsetter, og lykkes.

– Våre studier viser at alle, både de nyetablerte og de erfarne trenger et kompetent miljø og nettverk rundt seg. Det er nødvendig at fellesskapet vedvarer, og for å lykkes med dette trengs faglige nettverksansvarlige som er lydhøre og innehar solid relevant kompetanse, sier hun.

Hun har funnet at det er spesielt viktig at den som bidrar med matfaglig kompetanse i nettverket sørger for å inkludere også de nyetablerte som er litt beskjedne og ikke så frampå.

Det som ellers kjennetegner vellykkede kompetansenettverk er at det finnes en godt utviklet delingskultur, rom for anerkjennelse og seriøsitet og at det legges til rette for individuell oppfølging av hver enkelt deltaker.

Ask Gård Foredling er en av lokalmatprodusentene som har benyttet mulighetene som tilbys gjennom Kompetansenettverkene for lokalmat.

– Å ha en matfaglig ekspert som en mentor fra starten av, har vært til stor hjelp og har sørget for at en grunnleggende kunnskap ligger i bunn. Det er mange år med feiling som er unngått her, sier lokalmatgründer Kristoffer Evang.

Ask har vunnet flere prestigefylte priser for sin spekemat. Suksessen synes også på omsetningen. I fjor, i bedriftens femte driftsår, omsatte de for nesten 11 millioner med nesten fem årsverk – og de mottok den nasjonale Bedriftsutviklingsprisen under Grüne Woche i 2019.

Den norske satsingen på IGW er et godt eksempel på en arena som bidrar til stolthet og legger til rette for nettverksbygging blant lokalmatprodusenter.

Aktuelle tall:

I følge Matmerk var den samlede omsetningen av lokal mat og drikke 11,25 milliarder. 5,25 av disse er fra dagligvarehandelen. 2019 er første året man også har målt omsetningen i storkjøkken og direkte. Det finnes derfor bare sammenliknbare tall for dagligvare. Fra 2013 til 2019 har salget av lokal mat og drikke i dagligvare økt fra 3,13 mrd til 5,25 mrd.

Tall fra Innovasjons Norge og Kompetansenettverkene for lokalmat viser at bevilgningene både til Kompetansenettverkene for lokalmat og Matmerks markedstjenester har vært relativt stabile de siste årene. For 2020 er totalt 14 millioner bevilget til Kompetansenettverkene for lokalmat.

Bevilgninger til bygdenæringsprosjekter for lokalmat har variert i større grad, men på lengre sikt har det vært en nedadgående trend både i bevilget beløp og antall søknader. De siste fem årene har bevilgningene variert fra rundt 16,5 til 30 millioner årlig, totalt er det bevilget 107, 4 millioner.