



STIFTELSEN

NorskMat

Alt på stell



Petter

- 39! År
- Erfaring fra:
 - Ferskvare (Meny, ICA, Centra), Coca-Cola, Tine, Bar, Delikatessebutikk, Norges Varemesse
- Jobbet med:
 - Sortiment, pris, planogram, kundebehandling, salg, innkjøp, forhandlinger
- Lidenskap:
 - MAT, drikke, friluft, brygger øl



Hva gjør Norsk Mat?

«*Vi får folk til å velge norsk mat*»

Merkeordninger



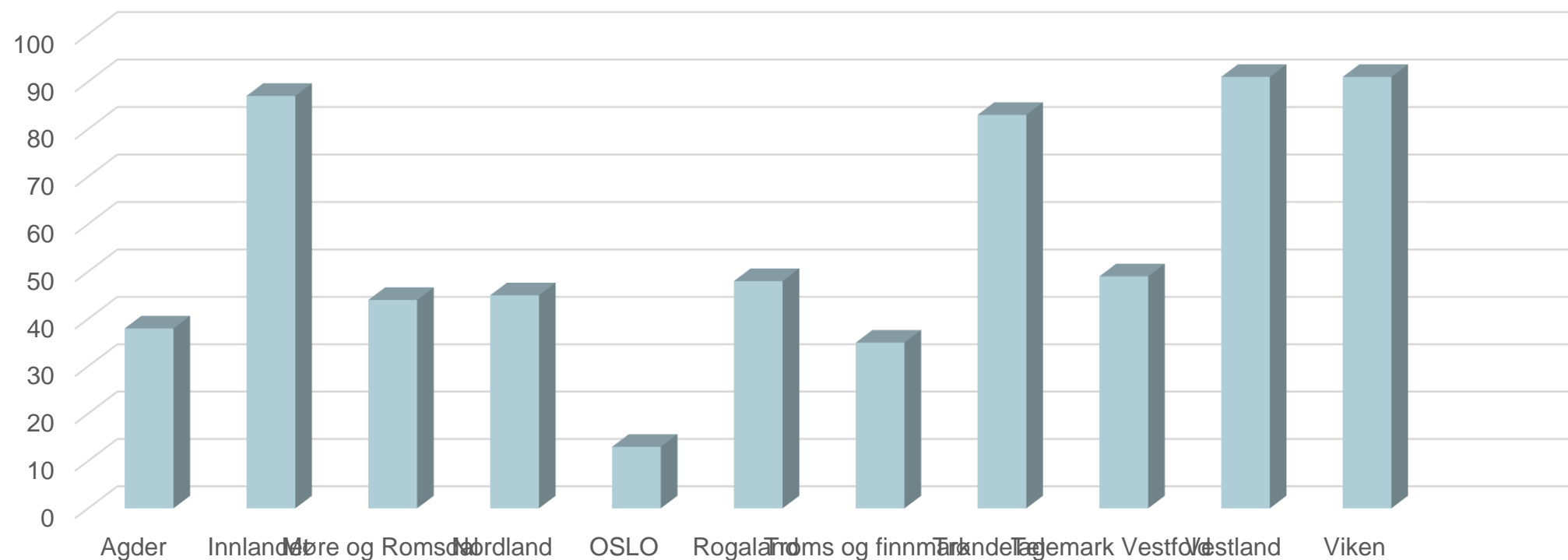
Lokalmat



Kvalitetssikring
i Landbruket

KSL 
Kvalitetssystem
i landbruket

Produsenter per fylke



Lokalmat.no



- Kontaktplattform
- Vise seg selv frem
- Presentere produkter
- Trygg mat
- Egenrevisjon
- Felles for hele kjøpersiden

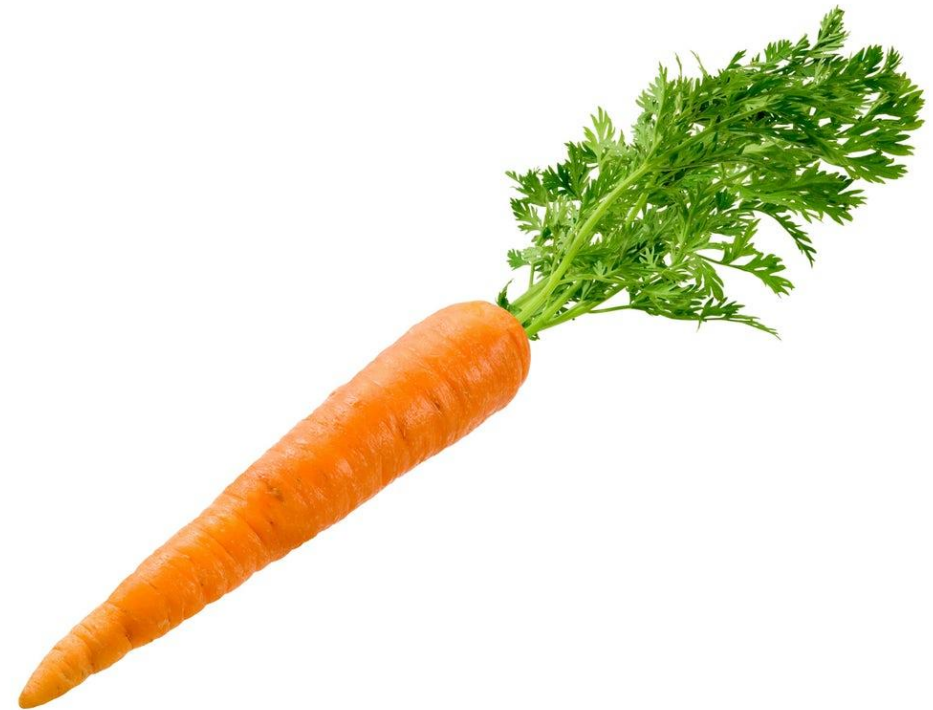
Pisken

- Krav fra DVH
- Krav for synlighet på lokalmat.no
- Krav for en del arrangementer
- Krav fra de fleste grossistene



Men hvor er gulrota

- Forespørsel fra produsenter
- Hvordan synliggjøre trygg mat
- Hvordan differensiere seg mot andre produsenter
- Enkel måte å gå gjennom internkontrollsystemet hvert år



Løsningen



- Synliggjøring av arbeidet med kvalitetssikring
- Kjent uttrykk
- Får nytt oblat hver gang egenrevisjon gjøres

Hvordan kan det brukes

- Oblatet er ment som synliggjøring av arbeidet med trygg mat i bedriften
- Kan brukes på nettsider, i sosiale medier og som print.
- Ikke ment som et merke på produkt.

Aron Mat

Vi produserer Spesialitet-merkede produkter som honningglasert fenalår, lammerull, sylte, okserull, spekenakke, tørrsaltet bacon og pinnekjøtt. Mange produkter er også prisbelønte, som for eksempel fenalår og modnet bacon i bit (Gull NM 2016). Samtidig som vi produserer skinke, spekepølser og noen sesongprodukter.



Alt på stell

Denne produsenten har gjennomført egenrevisjon lokalmat.no og har dermed bekreftet at de følger lover og regler for trygg matproduksjon.

Denne produsenten kan trygt si: "Jeg har alt på stell!"



STIFTELSEN

NorskMat