



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

---

TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022

**May Britt Hansen**  
Prosjektleder 2022





# IGCAT

INTERNATIONAL INSTITUTE OF  
GASTRONOMY, CULTURE, ARTS AND TOURISM

**IGCAT** jobber med å styrke lokalsamfunnet ved å øke bevissthet om viktigheten av å beskytte og fremme mat, kultur, kunst- og bærekraftig turisme. Som en motvekt til ikke bærekraftige globale matrender som påvirker planeten.





EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022

Menorca 2022

Trondheim-Trøndelag 2022

Coimbra Region 2021

Slovenia 2021

Kuopio 2020-2021

Sibiu 2019

South Aegean 2019

Galway-West of Ireland 2018

North Brabant 2018

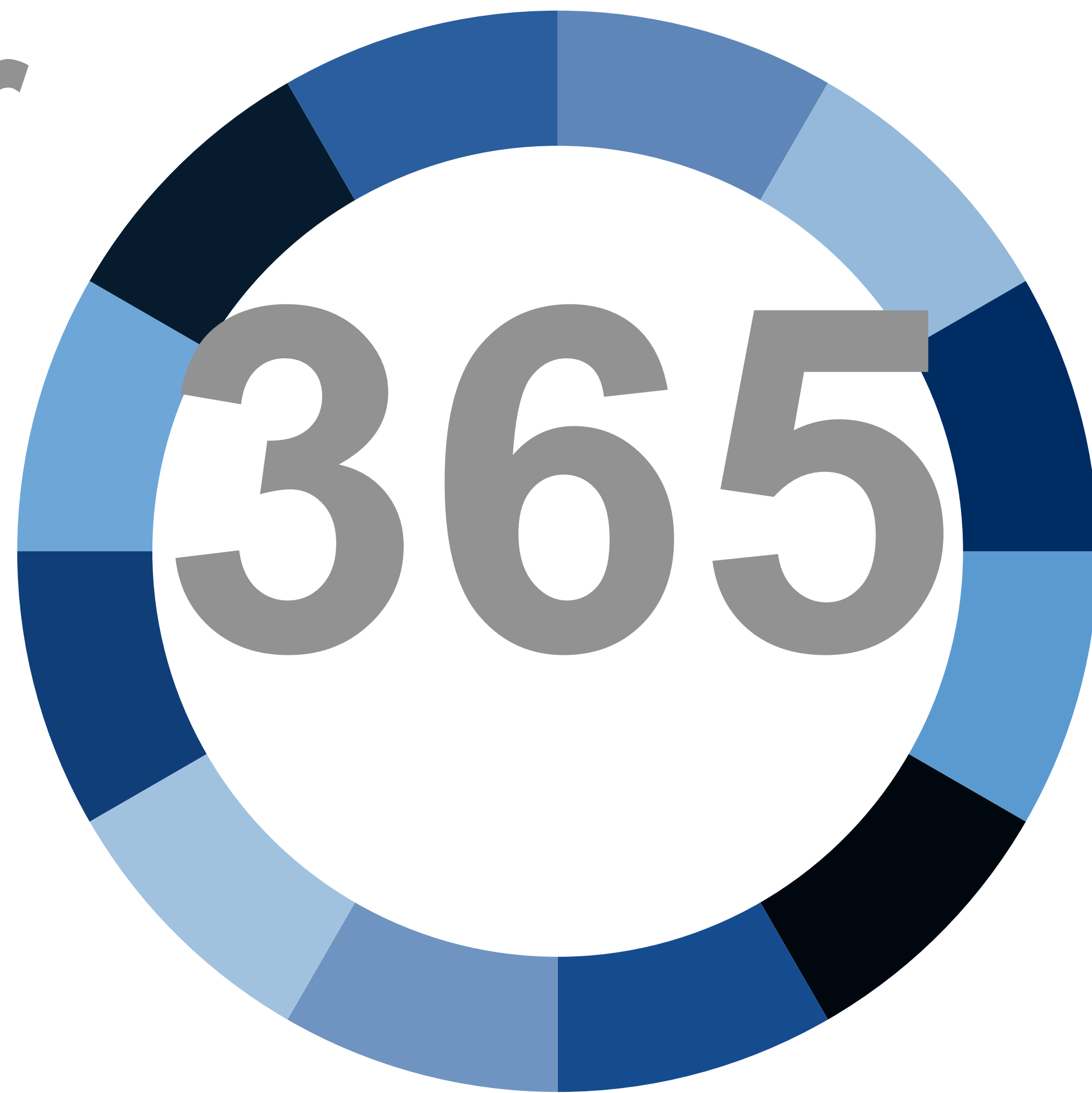
Aarhus-Central Denmark 2017

Catalonia 2016

Minho 2016



# Et helt år med muligheter



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022





Europeisk  
matregion  
skal være  
med oss  
lenge



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022



# Målsetting



5 av 10 skal vite at de bor i en europeisk matregion



**Besøkende skal føle  
og oppleve at de er i  
europeisk matregion**







**Skal samhandle godt for å bli en internasjonalt ledende matregion**



**Øke verdiskapingen i den bærekraftige matproduksjonen gjennom å koble kunnskapsmiljøer og næringer.**



**Skal bli en kjent og anerkjent internasjonal matdestinasjon.**



**Bli ledende i landet til å rekruttere til matproduksjon og reiseliv.**





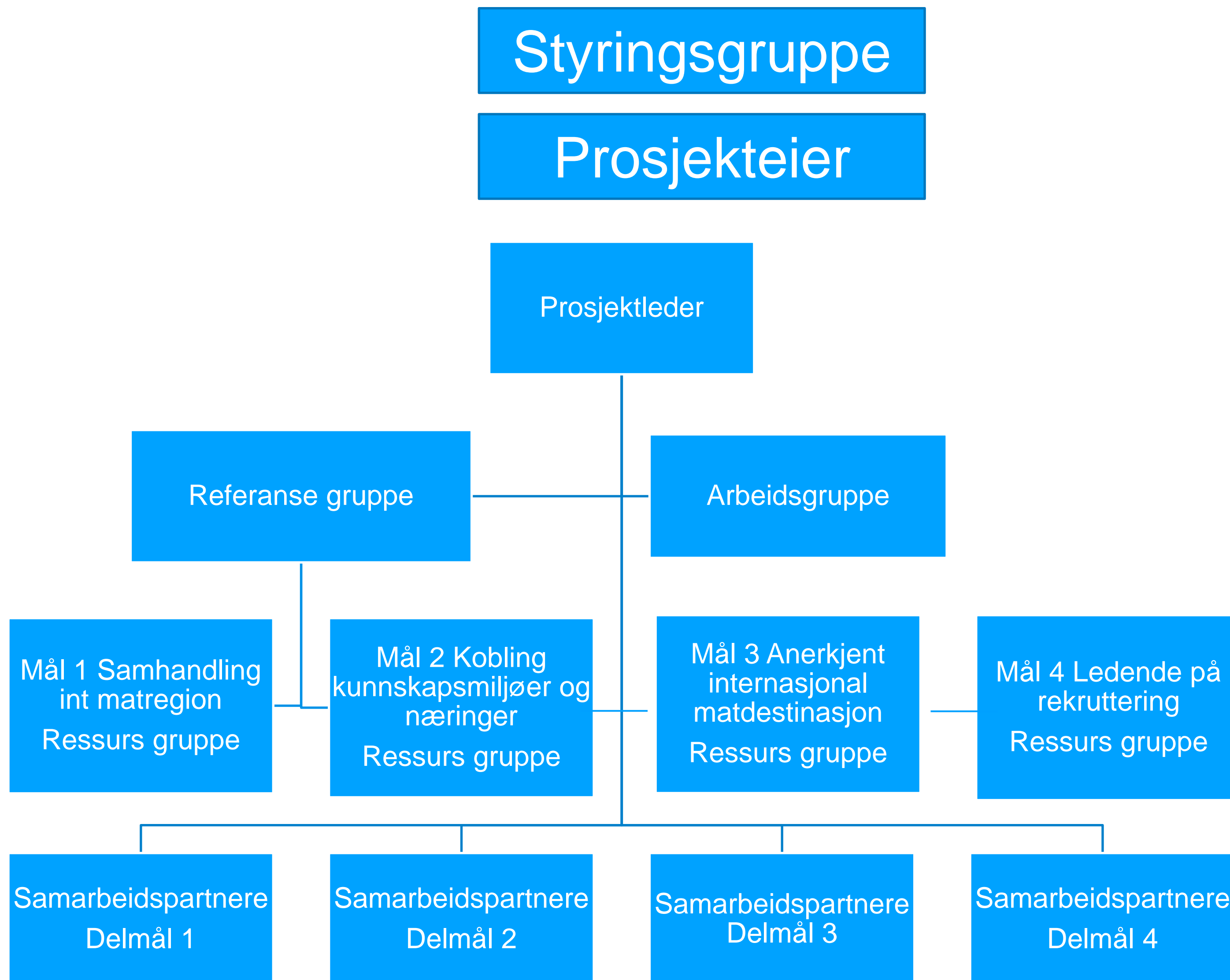
# Trøndelag ligger midt i matfatet



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022



# Organisering og interessenter



Interessent	Hvordan prosjektet samhandler med interessentene ?
Matprodusenter og distributører Lokalmatprodusenter	Gjennom arbeidsgruppe og nettverk til disse. Nettverket til Oi Trøndersk mat og drikke
Forskning og kunnskapsmiljøer	Gjennom arbeidsgruppe og deres koblinger
Utdanningsmiljøer	Gjennom arbeidsgruppe og deres koblinger
Reiseliv	Gjennom destinasjonsselskap, markedsråd ol-input til arbeidsgruppen
Kobling mellom interessenter	Referansegruppe
Innovasjon Norge	Styringsgruppe
Oi Trøndersk mat og drikke	Arbeidsgruppe
Kommuner – off. virksomhet, næringsforeninger og medlemsorg.	KS, Statsforvalteren, Regionråd





# Samarbeidsmodell ERG

## NIVÅ 1

Hovedsamarbeidspartnere

## NIVÅ 2

Samarbeidspartner

## NIVÅ 3

Partnere, reiseliv og produsenter

- Partnerskap i ulike aktiviteter
- Samarbeid i med kommuner og næringsliv i enkelt aktiviteter
- Kr. 10.000 pr. kommune
- Gratis – disse fyller innholdet i ERG
- Bruk av logo og verktøykasse
- Prekvalifiserer ca 300 aktører i forbindelse med matfestivalen 2021
- Ny aktører innrulleres høsten 2021 i hele fylket

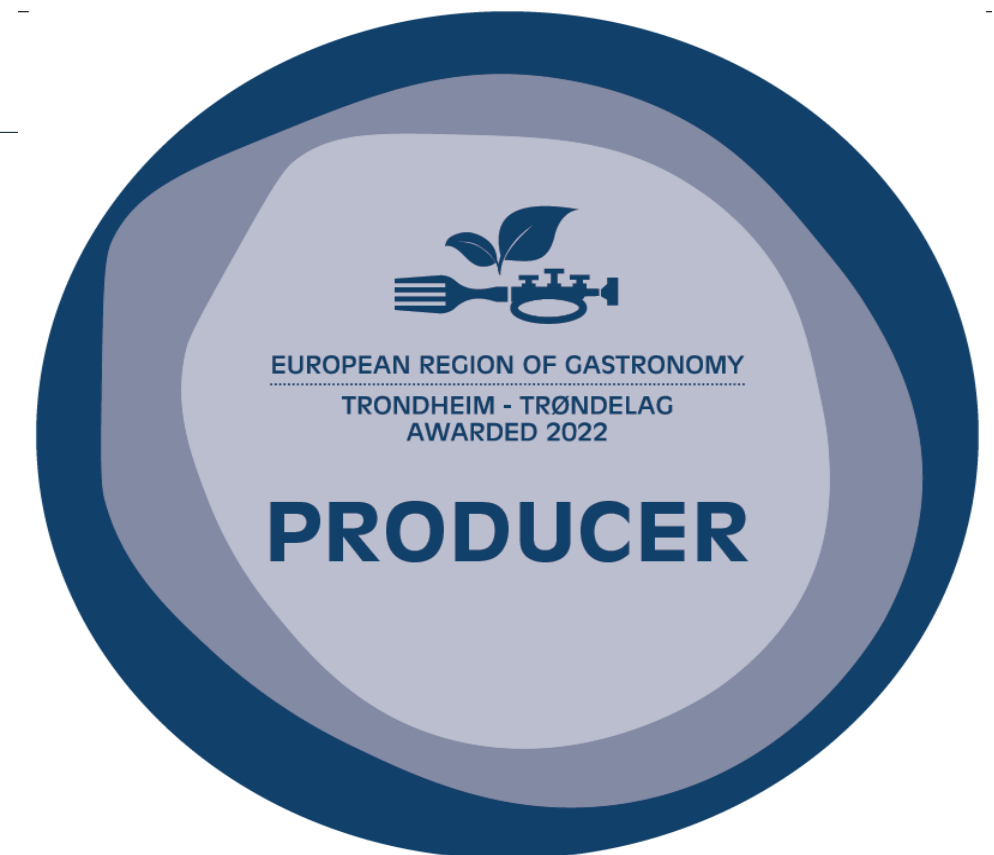
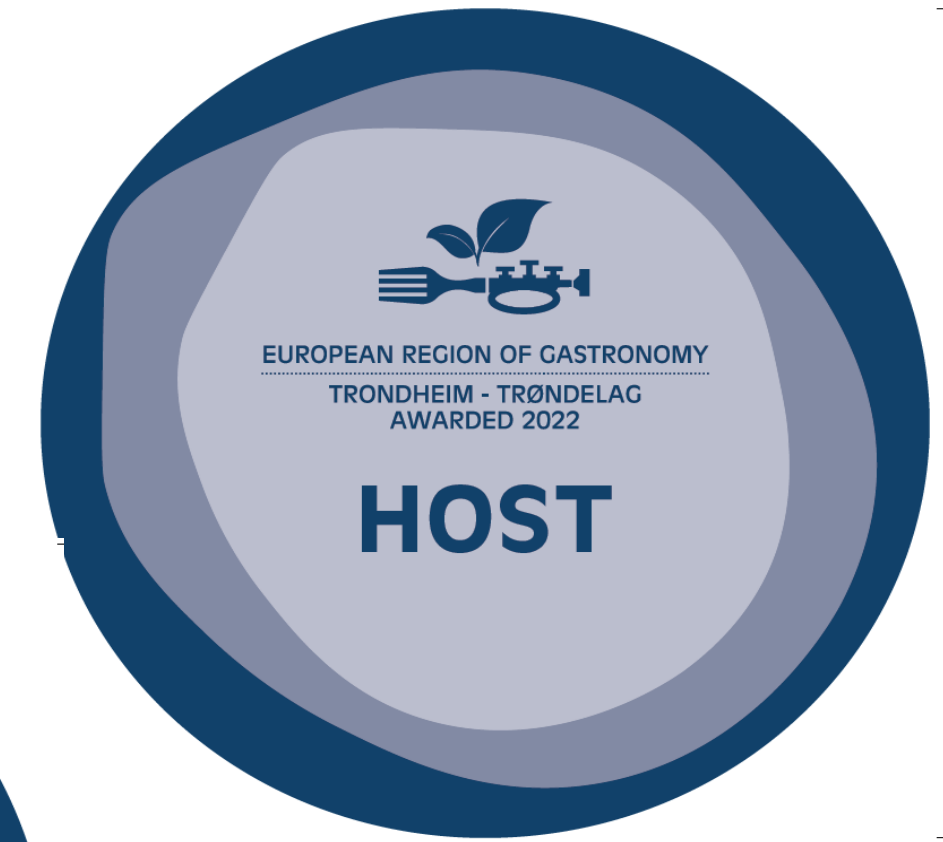
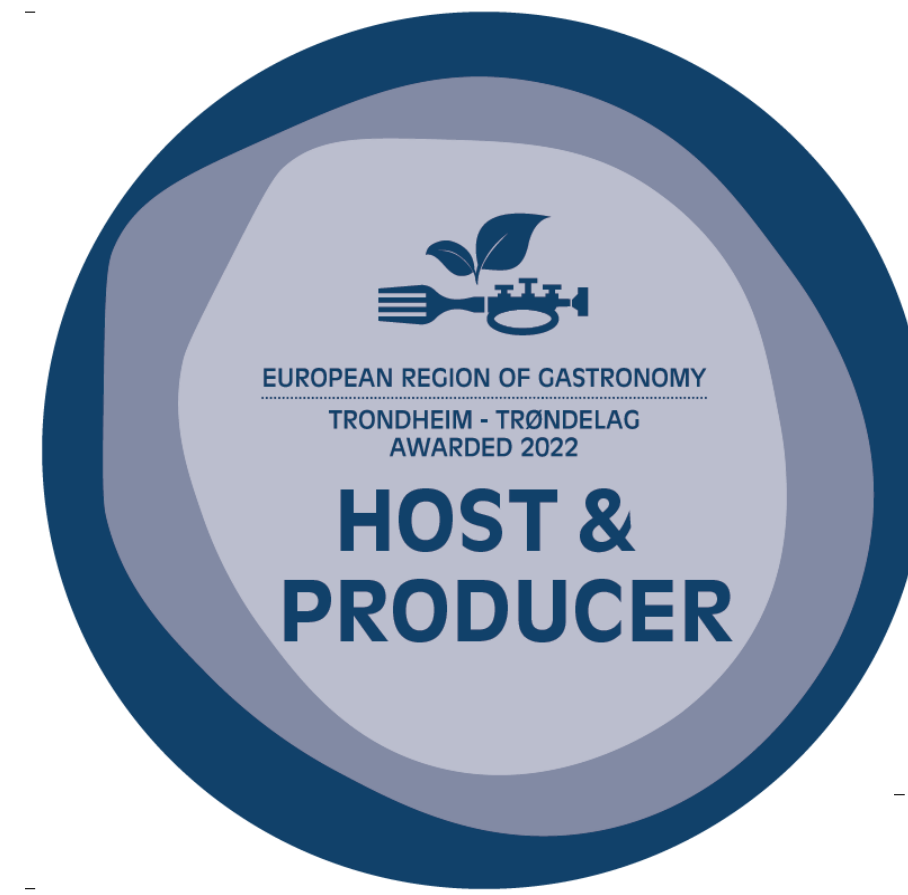




Nivå 3 Partnere –Reiseliv og produsenter

# Stolt partner i Trøndelag Food Manifesto

Vi produserer produserer, foredler og serverer kvalitetsråvarer av beste kvalitet.







EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022

## PRODUCER

### TRØNDELAG FOOD MANIFESTO

- We are proud to produce local food and drink specialities
- Our products are based on locally sourced ingredients, food traditions and local identity
- Our staff has good knowledge about Trøndelag culinary flavours



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022

## HOST

### TRØNDELAG FOOD MANIFESTO

- We are proud to serve local food and drink specialities
- We are proud of the local goods and present the best of Trøndelags flavours in some of our dishes
- Our staff have knowledge about Trøndelag culinary flavours and traditions



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022

## HOST & PRODUCER

### TRØNDELAG FOOD MANIFESTO

- We are proud to serve and produce local food and drink specialities
- We are proud to present products and dishes base on locally sourced ingredients, food traditions and local identity.
- Our staff have knowledge about Trøndelag culinary lavours and traditions



# GALWAY FOOD CHARTER:



GALWAY, WEST OF IRELAND 2018  
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY





# Aktiviteter ERG

## Overordnet

1. Dyrkingskampanje
2. Råvare minutt for minutt
3. Operasjon matdag
4. Folkelig mat
5. Internasjonal konferanse
6. Arrangementer/eventer



## Mål 1

**Kjent og anerkjent  
Internasjonal matregion**

## Mål 2

**Kjent og anerkjent  
Internasjonal  
matdestinasjon**

## Mål 3

**Øke volum av bærekraftige  
matsystem**

## Mål 4

**Best på rekruttering til mat  
og reiseliv**





Dyrkingskampanje

# Nå skal det spire og gro i hele Trøndelag!

Dyrk grønnsaker og spiselige vekster i 2022.

**Mål:**

- Bygge et fellesskap
- Øke kunnskap rundt dyrking av mat
- Kostnader og bærekraft

**Samarbeidspartner:**

- Kupong til gratis frøpose via annonser
- Handler alt av utstyr i samme butikk

**Hvordan:**

- Dele bilder i SOME
- Månedlige arrangementer
- Vinneren får kokk på besøk, lager måltid av dyrkede råvarer

**Kickstart:**

Vi starter med å rekruttere venner, familier, enslige, kjente fjes



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022



Webkamera i våre kommuner

# Råvaren minutt for minutt

**Formål:**

- Bli bedre kjent med råvarer fra Trøndelag
- Se hvordan de produseres
- Viser fram ulike steder

**Mulig gjennomføring:**

Et kamera i hver kommune, flyttes rundt på "Hva kan du følge med på i kveld?"

**Eksempel:**

Fosen - Blåskjellkommunen

Nærøy - Fiskemerd

Oppdal - Potetene i juni, sauesankinga i oktober etc.





Operasjon Matdag

# Se og lær hvor maten kommer fra



**Mål:**

- Kunnskapsformidling til skoleklasser
- Se hvordan matproduksjonen foregår

**Hva:**

- Aktører tar i mot skoleklasser
- Besøke  
ysteri/sauesanking/grønnsaksdyrking?



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022



# ERG ÅRET - Eventer

Høsten 2021 vil det komme opp en aktivitetskalender på vår offisielle nettside som

- Arrangører kan legge inn sine eventer knyttet til markeringsåret 2022
- Samt at publikum kan sjekke ut hva en kan delta på i forbindelse med markeringsåret.

## Aktivitetskalender

Se alt som skjer i Trøndelag under Trøndersk Matfestival 2021 - Et sted nær deg.

Velg kommune  Velg aktivitet  05.05.2021

### Grønnsaksbua på Valberg »

Frosta

- Facebook
- Nettside

Utsalg

Alltid åpent gårdsutsalg med fokus på ureiste grønnsaker.

5. AUG kl. 00.00	6. AUG kl. 00.00	7. AUG kl. 00.00
---------------------	---------------------	---------------------



AUGUST  
5 - 7  
tor - lør

### Ulike typer eventer/arrangementer:

- Eksisterende eventer, arrangement og aktiviteter i regi av andre som har kobling mot ERG og følger ett sett med kriteriene
- Egne eventer i markeringsåret
- Nye eventer, arrangement og aktiviteter i regi av andre som har kobling mot ERG og følger et sett med kriterier



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022



# 10 «ingredienser» på hvordan din kommune kan bidra til prosjektets 4 hovedmål

- Støtte/tilskudd som kommunen gir til reiselivsaktører, arrangement/festivaler bør ha et større fokus på mat både hva gjelder innhold og markedsføring
- Synliggjøre overfor kommunens innbyggere hvorfor vi er Europeisk matregion i 2022 og hvilken rolle deres kommune kan bidra i dette gjennom lokal presse, lokale begivenheter, feiringer etc
- Sørge for synlighet av kommunens matprodusenter og foredlere på prioriterte arenaer
- Legge til rette for utviklingsarbeid hos disse aktørene
- Sørge for at aktiviteter, arrangementer og eventer fra din kommune blir en del av det offisielle «ERG» programmet

Samhandle godt for å bli en ledende internasjonal matdestinasjon

Bli en kjent og anerkjent internasjonal matdestinasjon

Øke verdiskapning i bærekraftige matsystemer gjennom å koble kunnskapsmiljøer og næringer

Ledende i landet til å rekruttere til matproduksjon og reiseliv

- Din kommune bør være offensiv mot FoU miljøene i regionen for å øke innovasjonsgraden i matproduksjon
- Øke kunnskap og kjennskap hos barne og unge på hvor maten kommer fra og våre naturgitte forutsetninger for å produsere mat
- Få ungdommer til å se muligheter innenfor matfag, naturfag og havbruk. Knytte yrkesfag opp mot lokalt næringsliv
- Mat og helsefag i 6. og 9.trinn gir en mulighet til å formidle kunnskap rundt matproduksjon og matglede, dette kan gjøres bedre gjennom koblinger mot ulike fag og matproduksjon i praksis
- Mat og helsefag er av de fagene med lavest andel faglærte lærere – denne gruppa må prioriteres mer med tanke på økt kompetanse samt økte ressurser for å gi gode matopplevelser til elevene. Framtidas matregion – vi må investere i dette nå







EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

---

TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022