





Hvor mange dager har vi matforsyninger for i Norge hvis forsyningslinjene fra inn- og utland blir avskåret?

Melk, brød og fersk frukt og grønt går tomt i løpet av 2-3 dager.....

Matberedskap

Finland
vs.
Norge





Hvorfor haster det?

Global uro og sårbare forsyningskjeder

Matproduksjon må holdes i gang daglig

Offentlige måltider =
strategisk verktøy for beredskap



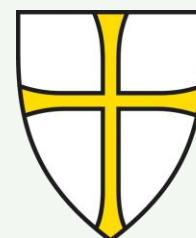


Mer regional mat i offentlige måltider

Mer trøndersk mat i offentlige måltid - 2024-2027
Innherred mat og reiseliv mot 2030 - 2024-2027

Gunn Bratberg
Prosjektleder

Matvalget



Lokalmat-teamet på Mære

Kompetansenettverk lokalmat Midt-Norge – kurs og rådgiving

Mer trøndersk mat i offentlige måltid – 2024-2027

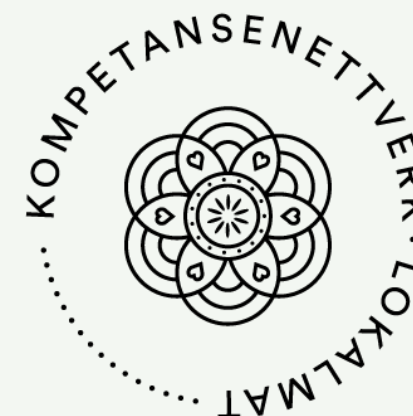
Innherred mat og reiseliv mot 2030 – 2024-2027

Interreg SMAK63 – måltidsopplevelser

Andre små og store utviklingsprosjekter



Grønt kompetansesenter
Mære - Skjetlein



Gunn Bratberg

prosjektleder Mære

Lidenskapelig opptatt av gode måltidsopplevelser –
hjemme, i det fri og på spennende spisesteder!
Utdanna innen reiseliv, økonomi og IT. Smak63,
ROT, lokalmat og reiseliv.

454 87 840

gunbr@trondelagfylke.no



Lars Erik Jørgenvåg

prosjektleder Mære

Næringsmiddelteknolog og engasjert
bedriftsrådgiver. Hjelper lokalmatprodusenter i sin
utvikling gjennom kurs og rådgiving. Salg og
marked som spesialitet.

917 59 055

lars.erik@tlab.no



Egil Hustoft

prosjektleder Mære

Egil har drevet Tingvollst i 18 år og brenner for
lokalmat. Med solid erfaring innen salg og marked
hjelper han nå bedrifter med rådgiving og utvikling.
Han er en skaper med stor lidenskap for mat og
natur - og lever etter mottoet: "En dag uten bål er
en dag uten mening!"

906 64 140

egihus@trondelagfylke.no

Viktige datoer 2026:

13.januar
Matnettverkstreff Verdal

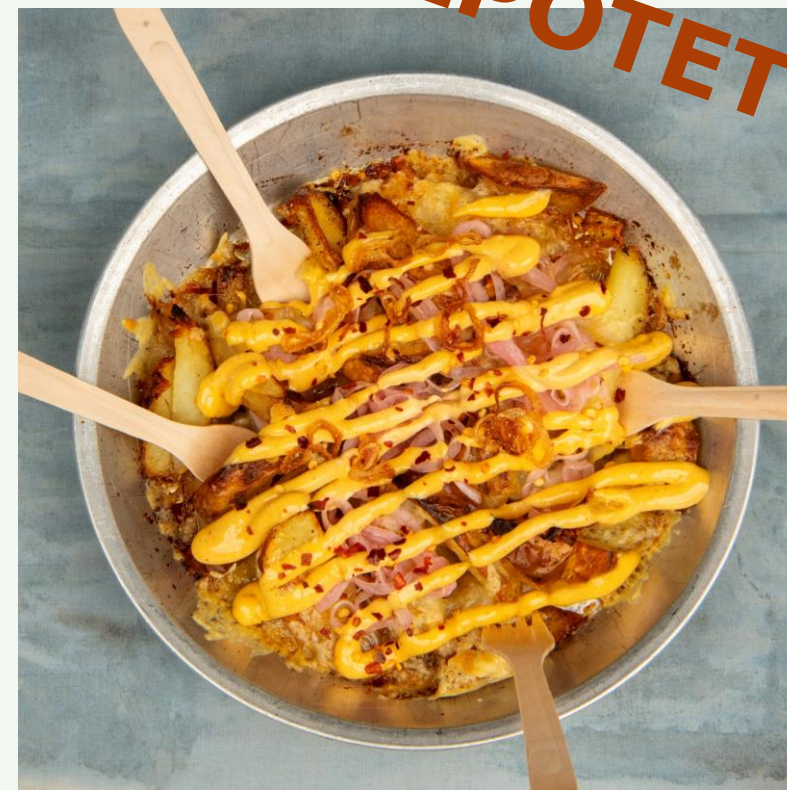
24.-25.februar
MRmat Ålesund

16.-18.mars
Fagdager lokalmat Steinkjer



**Mer trøndersk mat i
offentlige måltid
=
Bedre matberedskap
OG
Trøndersk Matmanifest
i praksis!**

PØBELPOTET





Grønt kompetansesenter
Mære - Skjetlein



Trøndersk Matmanifest



Ta vare på natur, mennesker
og dyr i matregionen

1



Jobbe helhetlig
med matsystem

2



Trygge
matsikkerheten

3



Sikre rekruttering
og kunnskap

4



Dyrke mangfold
og særpreg

5



Fremme matkultur
og matidentitet

6



Skape måltidsglede
i hele livsløpet

7



Bruke mat og drikke
som attraksjon

8





I Trøndelag setter vi oss et dristig og inspirerende mål:

Innen 2030 skal over 50% av
maten som serveres i offentlige
måltider være produsert og
foredlet i Trøndelag!



Grønt kompetansesenter
Mære - Skjetlein

Mer trøndersk mat i offentlige måltider

3-årig satsing – 1. mai 2024 - 30. juni 2027

3 200 000 - TRFK regionale utviklingsmidler
750 000 – Matvalget (Landbruksdirektoratet)
+ egne timer GKMS og Statsforvalteren.

Prosjekteier:

Grønt kompetansesenter Mære-Skjetlein

Prosjektleder:

Gunn Bratberg - GKMS

Prosjektgruppe:



TRONDHEIM
KOMMUNE



FORSVARET



Statsforvalteren
i Trøndelag

Tröndelagen Staatehaaltoje



Økologisk
Sør-Trøndelag



Trøndelag fylkeskommune
Tröndelagen fylhkentjielte



Grønt kompetansesenter
Mære - Skjetlein



3 piloter

- Fastsette egne mål
- Detaljerte økonomiske analyser
- Motivasjon og kunnskap
- Skreddersydd individuell rådgiving



TRONDHEIM
KOMMUNE



Trøndelag fylkeskommune
Trööndelagen fylhkentjielte



FORSVARET

For alt vi har. Og alt vi er.





Målgrupper for satsingen

De som bestemmer hvilken mat som skal kjøpes
Beslutningstakere og eiere

De som lager maten
Kjøkken og kantiner

De som spiser maten
Gjesten

De som produserer og selger maten
Matprodusenter og grossister





Vi starter med POTETEN!

Første råvare valgt strategisk:

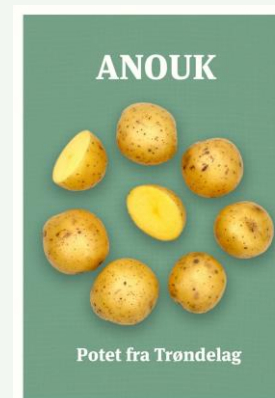
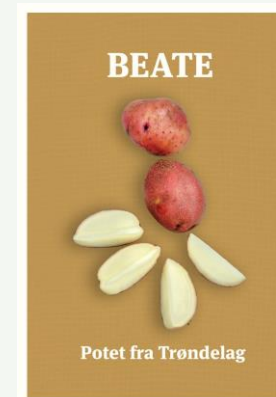
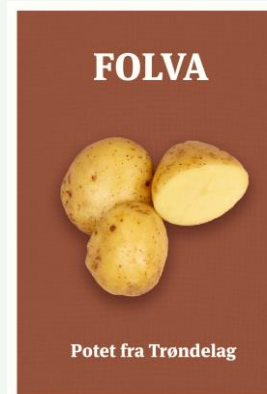
Bærekraftig, lagringsvennlig, kortreist

Styrker matsikkerhet, lokal

verdiskaping og folkehelse – og så er
den jo så god!!

Våren 2026 går vi videre med råvaren

KORN!



TRØNDERSK MATFESTIVAL



PØBELPOTET



Grønt kompetansesenter
Mære - Skjetlein



Noen utfordringer er det.....

- Regional matberedskap fordrer desentralisert foredling
- Det offentlige kjøkken har stort behov for foredlede matvarer
- Hvordan er den norske og lokale maten merket i innkjøpsportalen?



NYT Trøndelag

Definisjon på "Trøndersk mat«?

UFOREDELDE NÆRINGSMIDLER – ALLTID 100 % TRØNDERSK OPPRINNELSE

Råvarer som frembys uforedlet skal alltid være av 100 % trøndersk opprinnelse.

KJØTT, MELK OG EGG – ALLTID 100 % TRØNDERSK OPPRINNELSE

Råvarer av kjøtt, melk og egg skal alltid være av 100 % trøndersk opprinnelse, også når de inngår som en ingrediens i et foredlet næringsmiddel.

FOREDLEDE NÆRINGSMIDLER – MINIMUM 75 % TRØNDERSK OPPRINNELSE

I et foredlet næringsmiddel skal minimum 75 % av mengden (kg) ingredienser være av trøndersk opprinnelse.

KRAV TIL PRODUKSJON AV NÆRINGSMIDLET

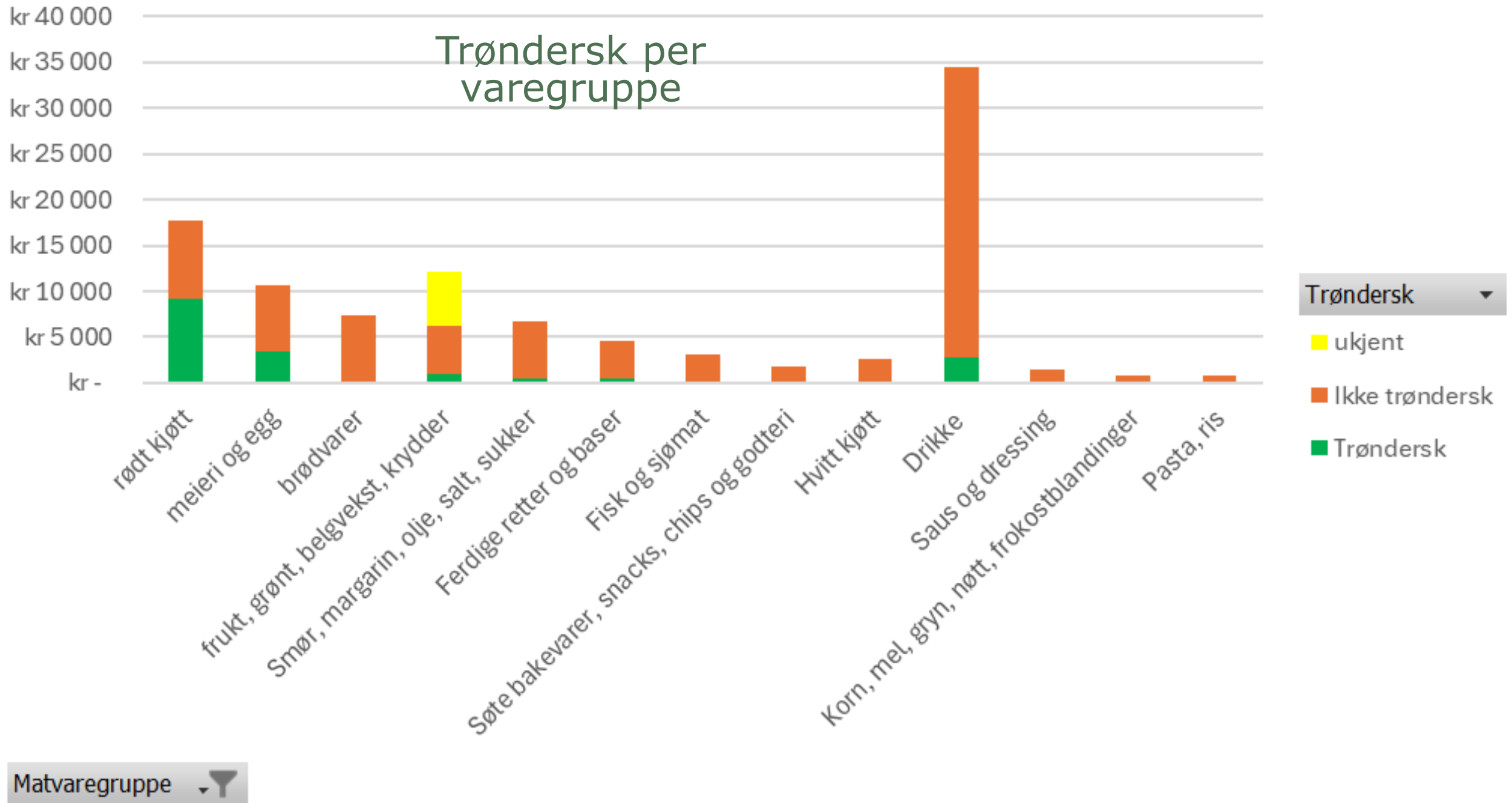
Næringsmidlet skal i sin helhet være produsert i virksomhet lokalisert i Trøndelag.

Variabel	Kategorier	Kvalitetesmål	enter
Matvaregruppe	14 grupper: Drikke, frukt og grønt, korn, brøddvarer, meieri og egg, etc	? Miljøfyrtårn har kriterier	
Retningslinjene fra Helsedirektoratet	Ja/begrense/nei	Vedtak på at disse skal følges Viken FK standard: Min 70 % ja/ max 8 % nei	
Foredlingsgrad	Råvare/kulinarisk ingrediens/prosessert mat/ultra-prosessert mat	? Viken FK standard: 60 % råvare	
Norsk	Norsk/ikke norsk/ukjent	?	
Trøndersk	Trøndersk/ikke trøndersk/ukjent	50 % trøndersk (vedtatt per matmanifestet?)	
Økologisk	Økologisk/konvensjonell	15 % (Miljøfyrtårn)	
Tilsvarende vare produseres i Trøndelag	Ja/nei/ukjent		
Tilsvarende vare produseres økologisk i Trøndelag	Ja/nei/ukjent		

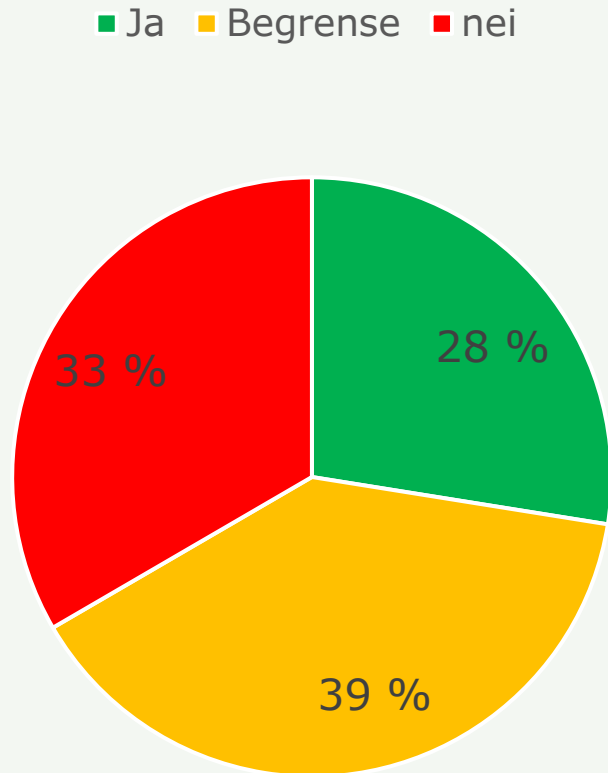
Trøndelag fylkeskommune

Radetiketter		Summer av Salgsbeløp
Ikke trøndersk		88 %
Trøndersk		8 %
ukjent		4 %
Totalsum		100 %

Et stykke igjen til 50%.....

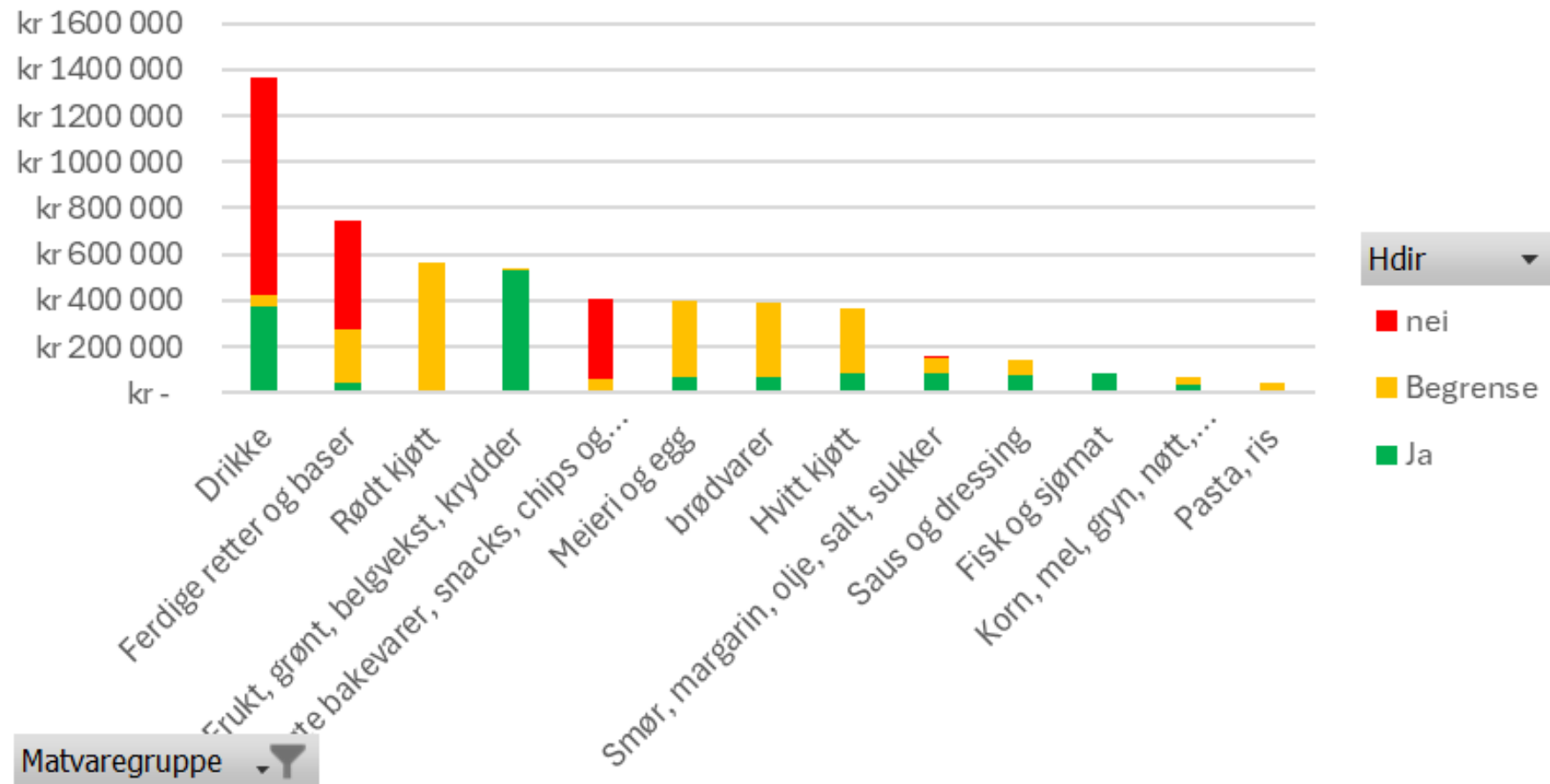


Andel av innkjøpene til TRFK i tråd med Retningslinjer fra Helsedirektoratet



Summer av Salgsbeløp

Fordeling på matvaregrupper



Kantina på en videregående skole.....



Grønt kompetansesenter
Mære - Skjetlein





Grønt kompetansesenter



99 liker

[Redacted] etter ønsker fra elevrådet og kantineutvalget ved skolen prøver kantina nå ut nye varer! Nøttene finner du i kassa og er kjekke å ha i bokskapet 🍌 Stikk innom kantina for en hyggelig handel 😊

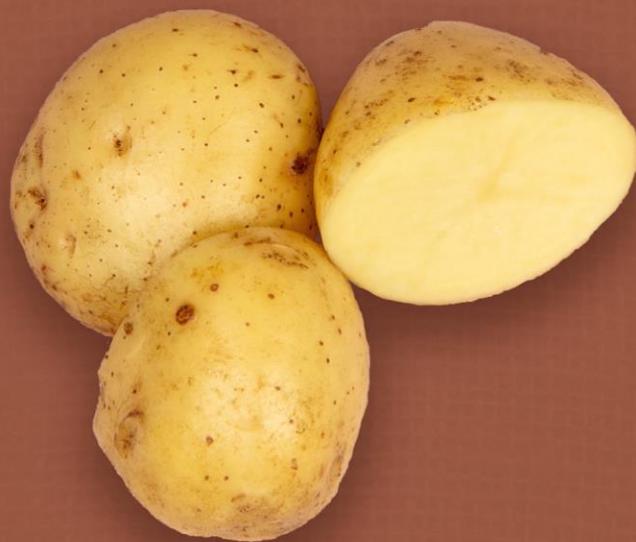


24. august • Se oversettelse



Grønt kompetansesenter
Mære - Skjetlein

FOLVA



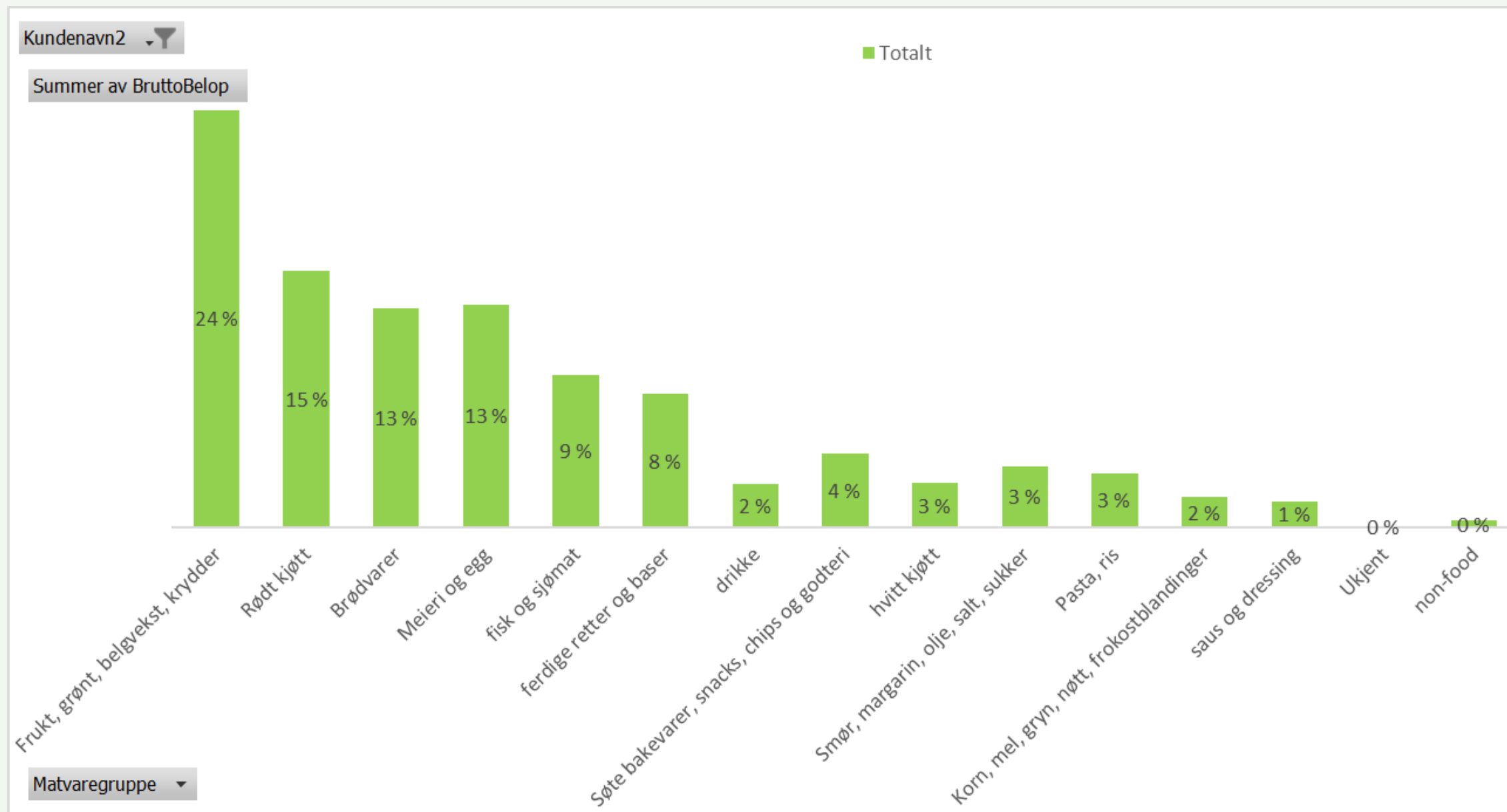
Potet fra Trøndelag

Trondheim kommune - SFO Innkjøp

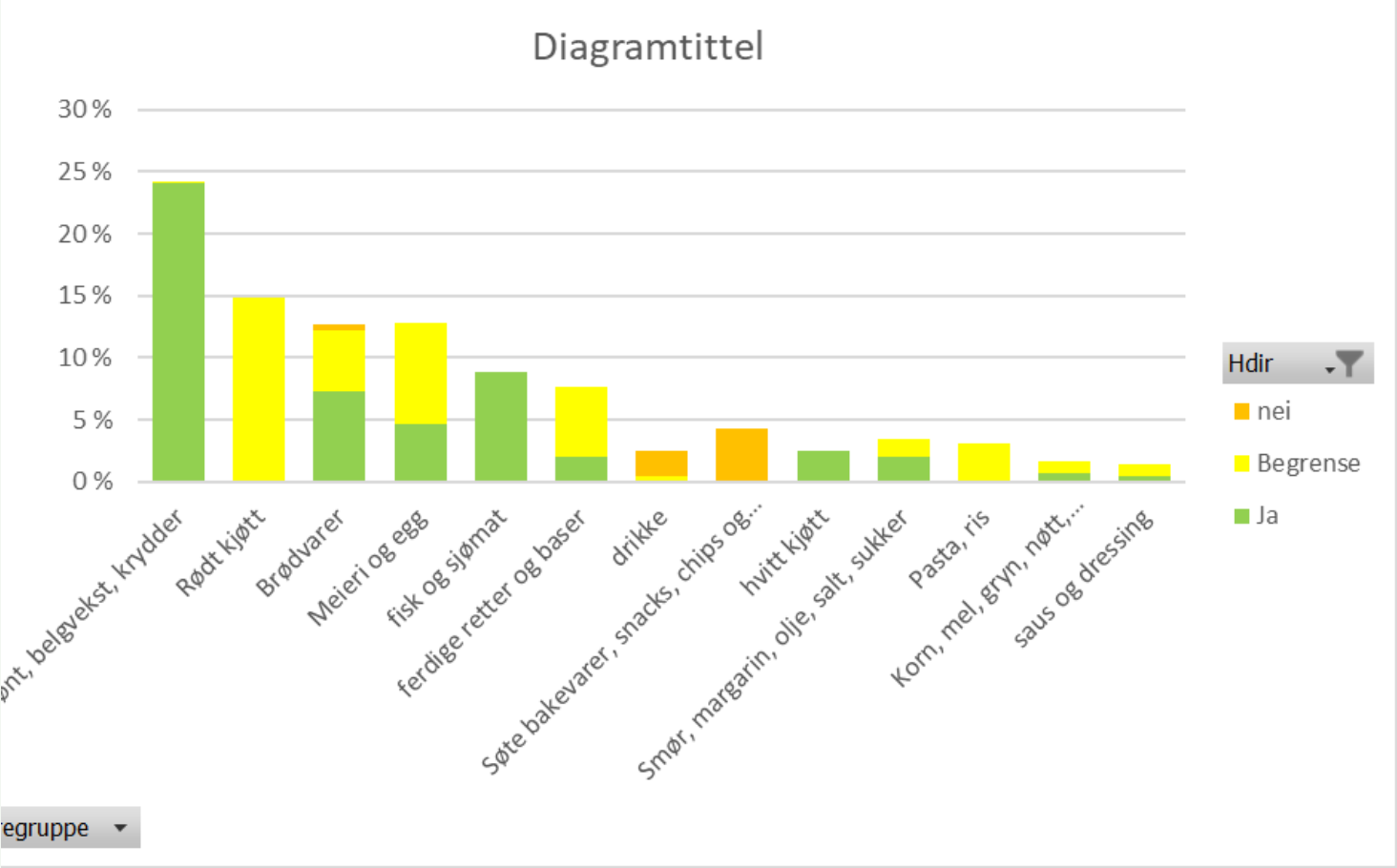
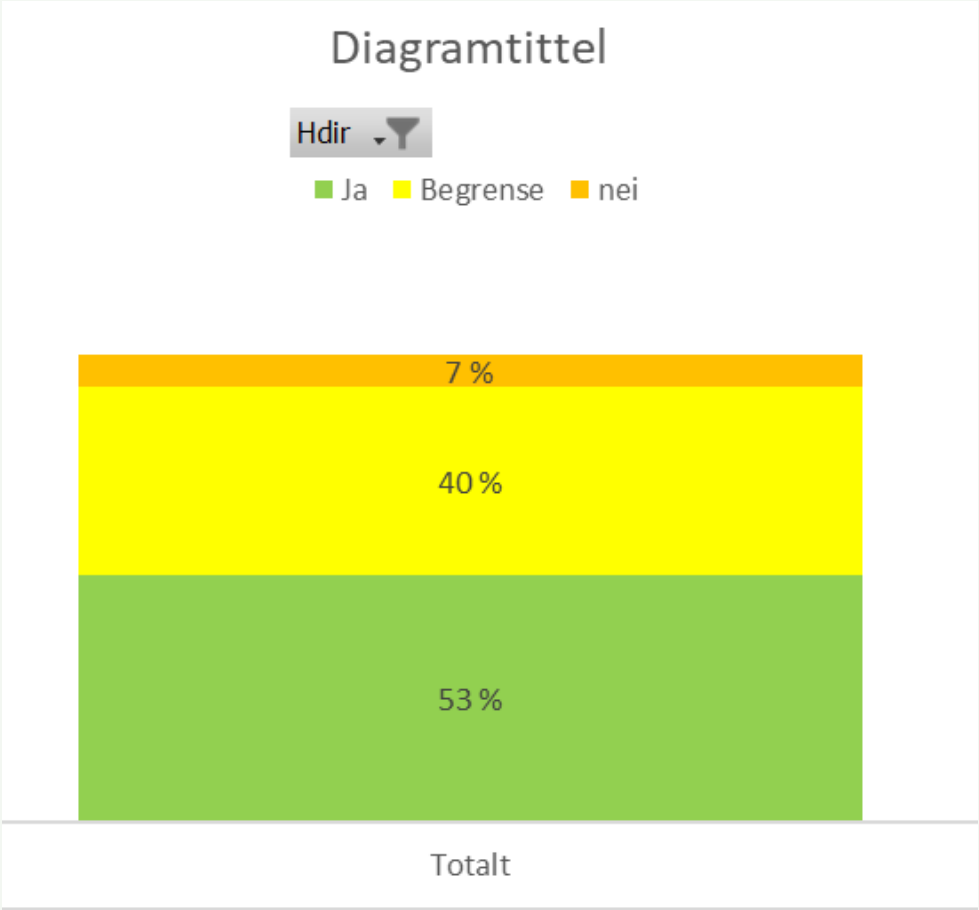
Januar – juni 2024



Fordeling på matvaregrupper

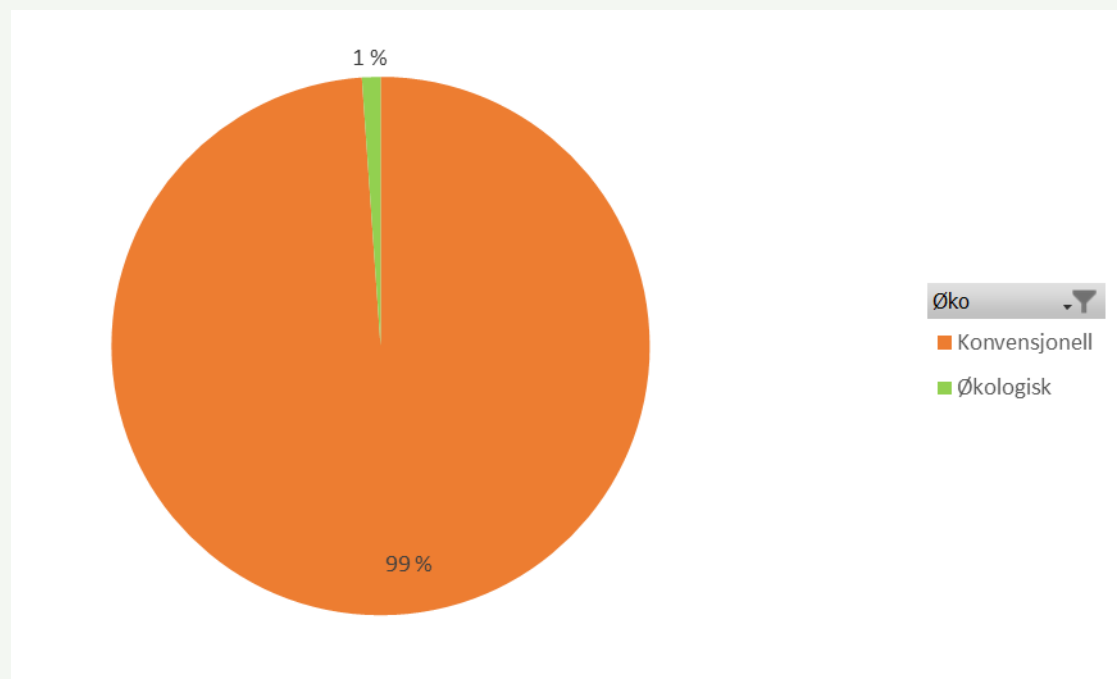


Helsedirektoratets retningslinjer for mat og måltider i skolen



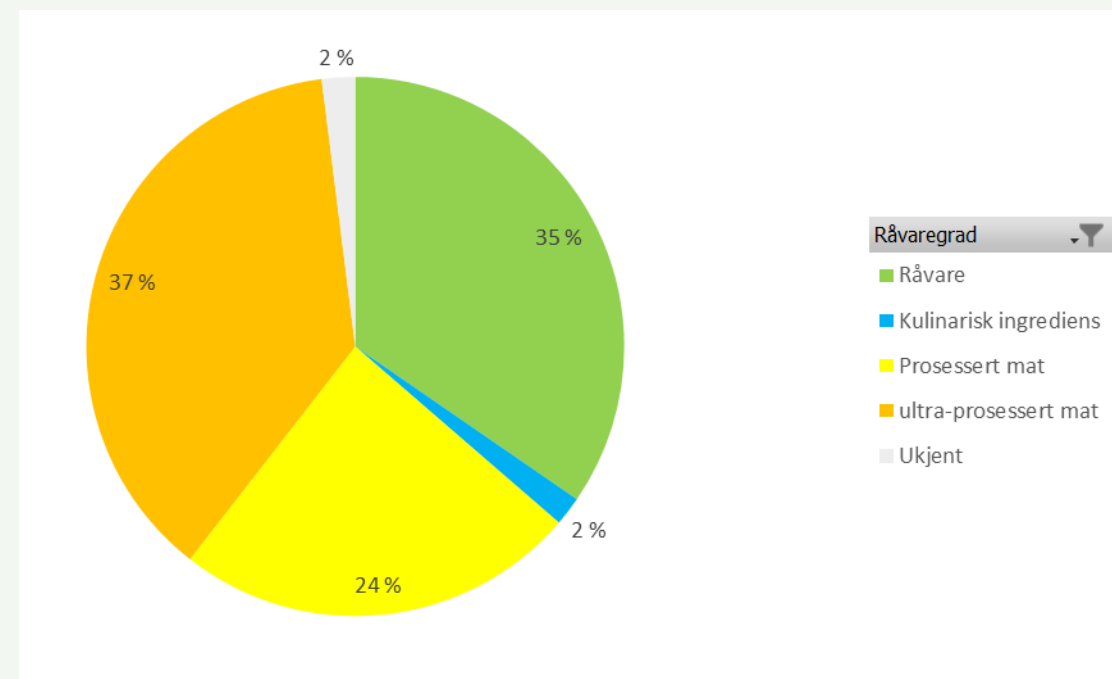


Økologisk mat

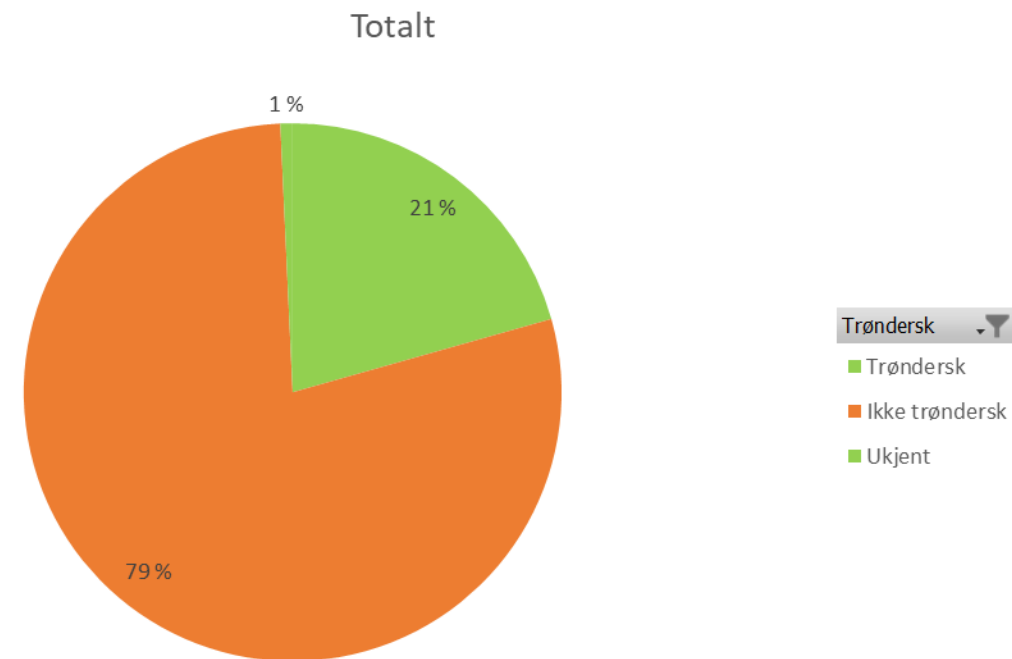
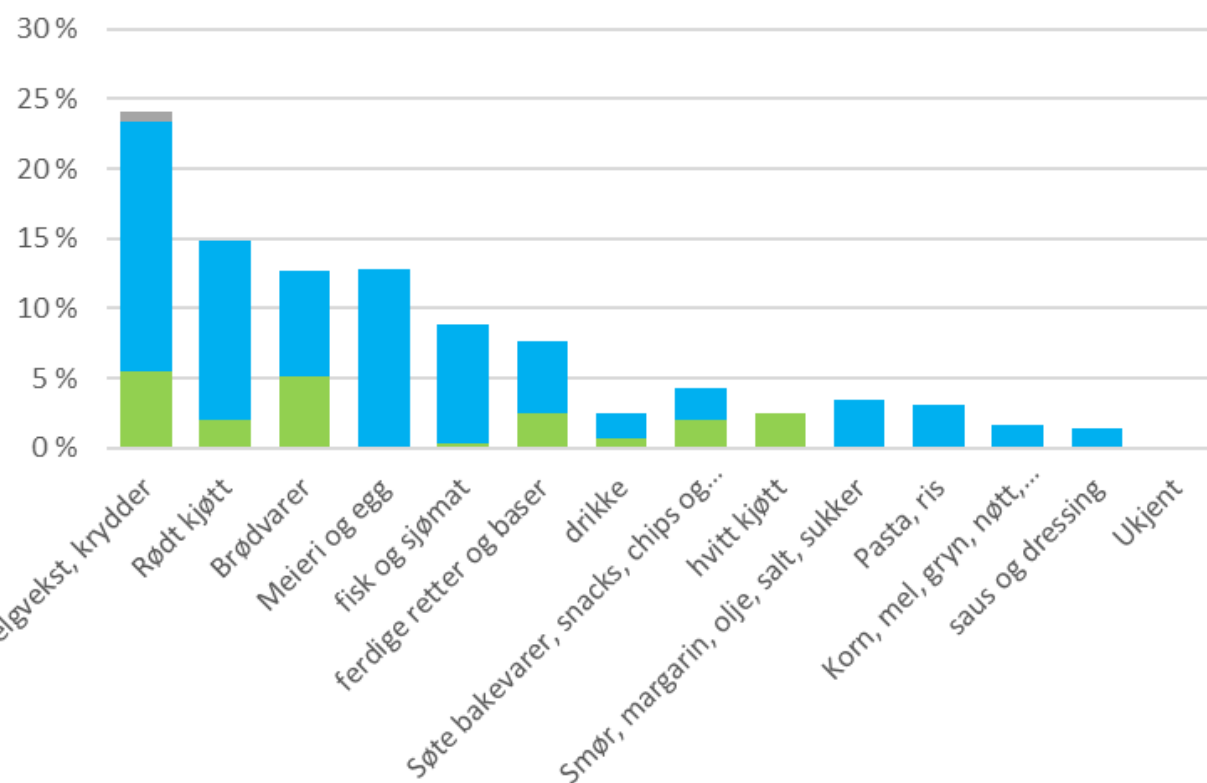


Økologisk		1 %
Banan Fairtrade Økologisk		0 %
EGG ØKOLOGISK M/L 10STK ELDORADO		0 %
KIDNEYBØNNER ØKOLOGISK 380G GO ECO		0 %
KOKOSMELK ØKOLOGISK 400ML HELIOS		0 %
Totalsum		100 %

Prosesseringsgrad



Trøndersk andel



Innherred mat og reiseliv mot 2030



Grønt kompetansesenter
Mære - Skjetlein

Arbeidspakke 1
Lokal mobilisering

Arbeidspakke 2
Offentlige måltid

Arbeidspakke 3
Salg, marked og distribusjon

Arbeidspakke 4
Destinasjonsutvikling

INNHERRED



Verdal
kommune

proneo

Frosta - Levanger - Verdal
Inderøy - Steinkjer - Snåsa
Trøndelag fylkeskommune

Sentralkjøkken

**Frosta – Levanger – Verdal
Inderøy – Steinkjer – Snåsa**

- Fastsette egne mål
- Detaljerte økonomiske analyser
- Motivasjon og kunnskap
- Skreddersydd individuell rådgiving





Målgrupper for satsingen

De som bestemmer hvilken mat som skal kjøpes
Beslutningstakere og eiere

De som lager maten
Kjøkken og kantiner

De som produserer og selger maten
Matprodusenter og grossister

De som spiser maten
Gjesten





Politisk forankring og vedtak

Økt bruk av trøndersk mat i offentlige måltid

Kommunedirektørens forslag til vedtak

Kommunedirektørens forslag til innstilling/vedtak:

1. Inderøy kommune skal øke andelen trøndersk mat og drikke i offentlige måltid til 50% innen 2030.
2. Inderøy kommune skal tilstrebe å benytte trøndersk mat på arrangement for å bidra til å synliggjøre matskattene fra regionen.
3. Det skal gjennomføres en ny innkjøpsanalyse i 2027. Kommunedirektøren bes komme tilbake til en orientering om resultatet av denne analysen og rapportere på måloppnåelse.

Anskaffelsesprosesser

Oppfølging av innkjøpsanalysen
Innherred Anskaffelser – nytt matanbud 2026

Analyse av matinnkjøp 2024

Kjøkkenledere

Matnettverkstreff

Kompetanseheving gjennom kurs i 2026

Produsenter og grossister

Prøveprosjekt lammekjøtt

Lokal nedskjæring og distribusjon av svin

Grøntkutteriet – sousvide potet

Merking av trøndersk mat hos Servicegrossistene

Deltagelse på Matnettverkstreff



Innkjøpsanalyse Innherred

- Samlet analyseresultat Innherred
- Totale innkjøp for Q1-Q4 2024: 26 289 362 kr
- Data fra leverandørene: Tine, Bakehuset og Servicegrossistene
- Vi har også analyseresultat for hver enhet
 - Inderøyheimen
 - Levanger - Skogn helsetun
 - Snåsa sjuke- og aldersheim
 - Verdal bo- og helsetun
 - Frosta sykehjem
 - Steinkjer - Enhet ernæring



NYT Trøndelag

Definisjon på "Trøndersk mat«?

UFOREDELDE NÆRINGSMIDLER – ALLTID 100 % TRØNDERSK OPPRINNELSE

Råvarer som frembys uforedlet skal alltid være av 100 % trøndersk opprinnelse.

KJØTT, MELK OG EGG – ALLTID 100 % TRØNDERSK OPPRINNELSE

Råvarer av kjøtt, melk og egg skal alltid være av 100 % trøndersk opprinnelse, også når de inngår som en ingrediens i et foredlet næringsmiddel.

FOREDLEDE NÆRINGSMIDLER – MINIMUM 75 % TRØNDERSK OPPRINNELSE

I et foredlet næringsmiddel skal minimum 75 % av mengden (kg) ingredienser være av trøndersk opprinnelse.

KRAV TIL PRODUKSJON AV NÆRINGSMIDLET

Næringsmidlet skal i sin helhet være produsert i virksomhet lokalisert i Trøndelag.

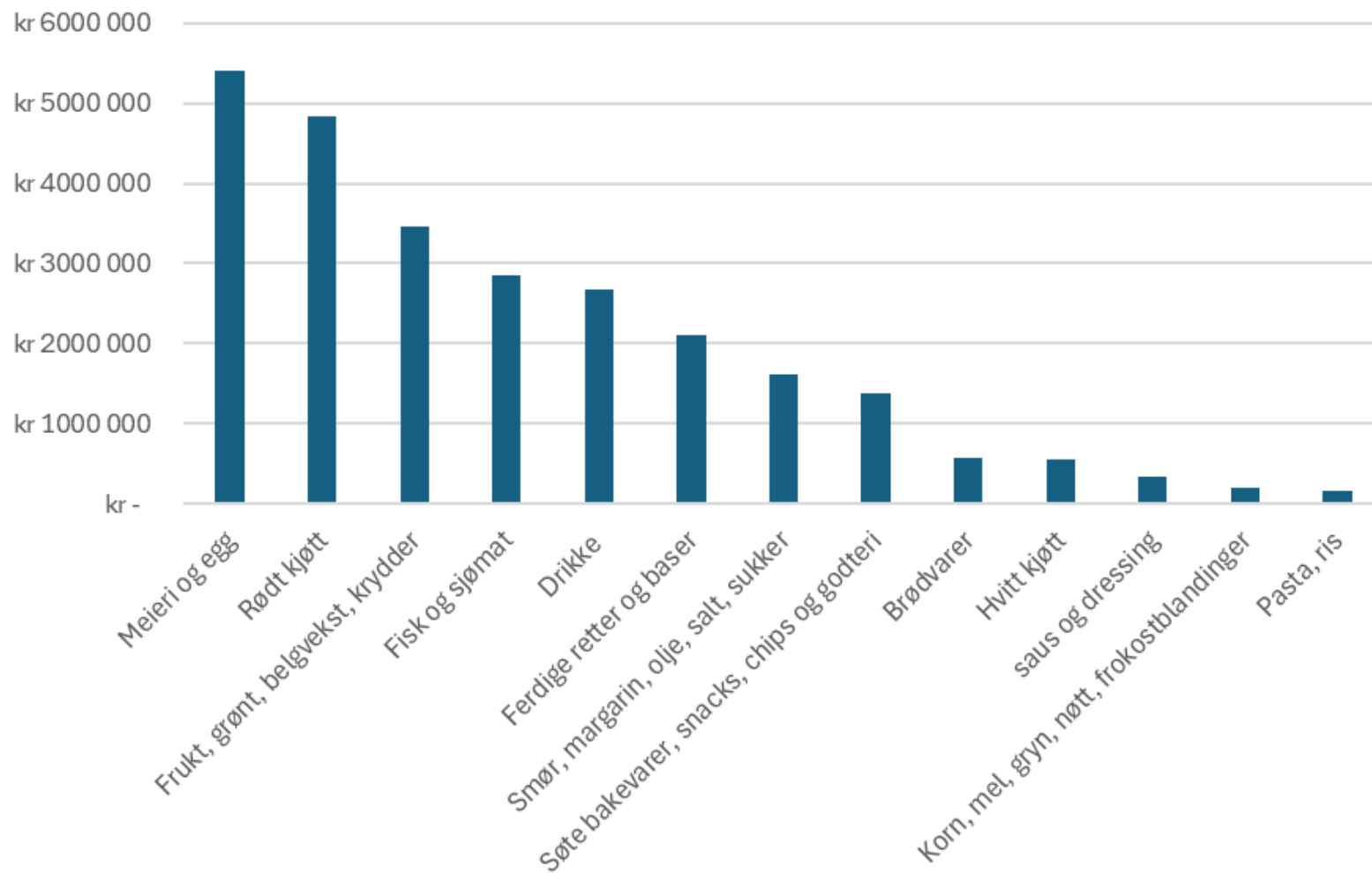
Variabel	Kategorier	Kvalitetesmål	enter
Matvaregruppe	14 grupper: Drikke, frukt og grønt, korn, brøddvarer, meieri og egg, etc	? Miljøfyrtårn har kriterier	
Retningslinjene fra Helsedirektoratet	Ja/begrense/nei	Vedtak på at disse skal følges Viken FK standard: Min 70 % ja/ max 8 % nei	
Foredlingsgrad	Råvare/kulinarisk ingrediens/prosessert mat/ultra-prosessert mat	? Viken FK standard: 60 % råvare	
Norsk	Norsk/ikke norsk/ukjent	?	
Trøndersk	Trøndersk/ikke trøndersk/ukjent	50 % trøndersk (vedtatt per matmanifestet?)	
Økologisk	Økologisk/konvensjonell	15 % (Miljøfyrtårn)	
Tilsvarende vare produseres i Trøndelag	Ja/nei/ukjent		
Tilsvarende vare produseres økologisk i Trøndelag	Ja/nei/ukjent		



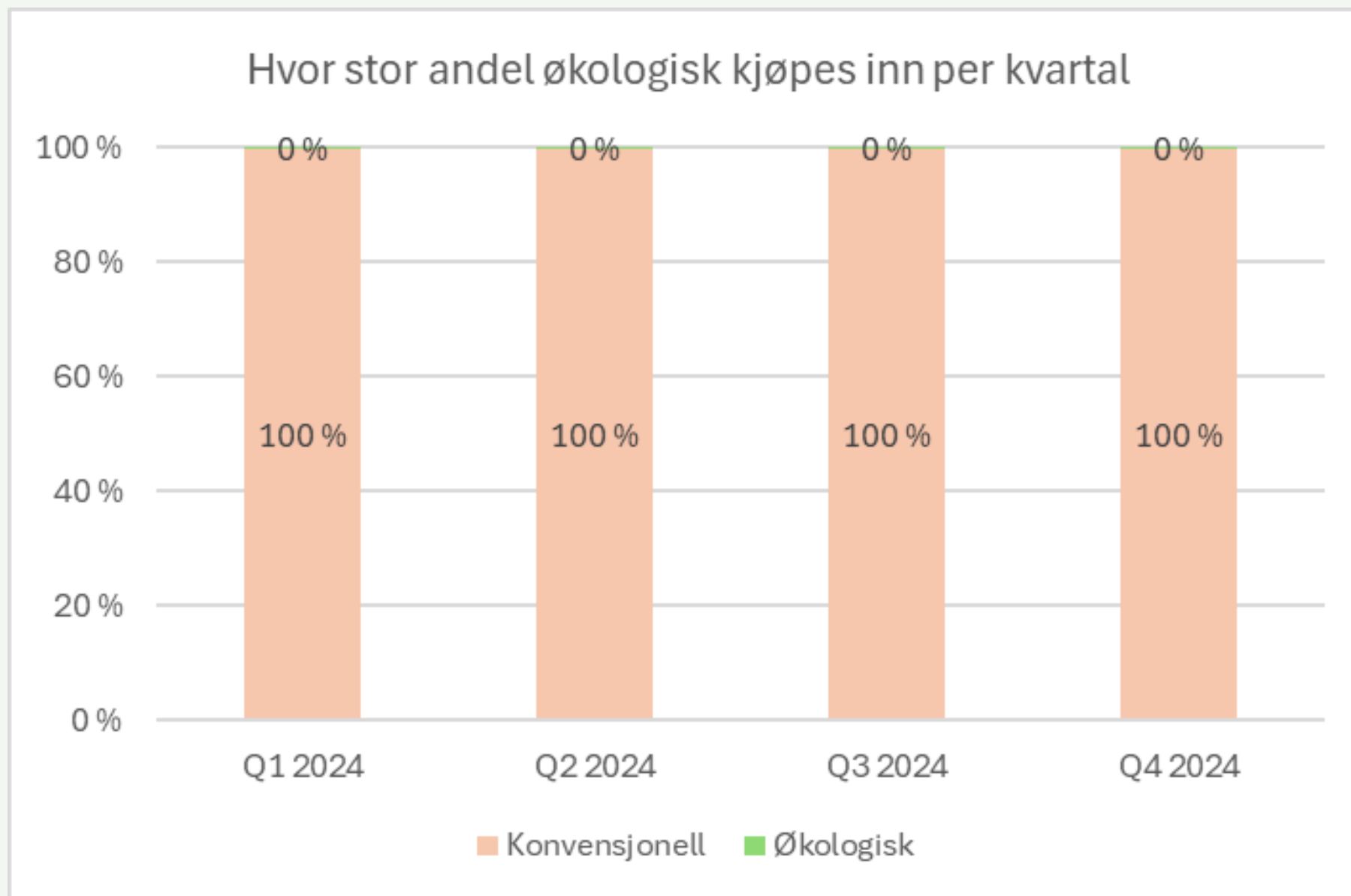
Alle enheter

Fordeling av innkjøp på matvaregrupper

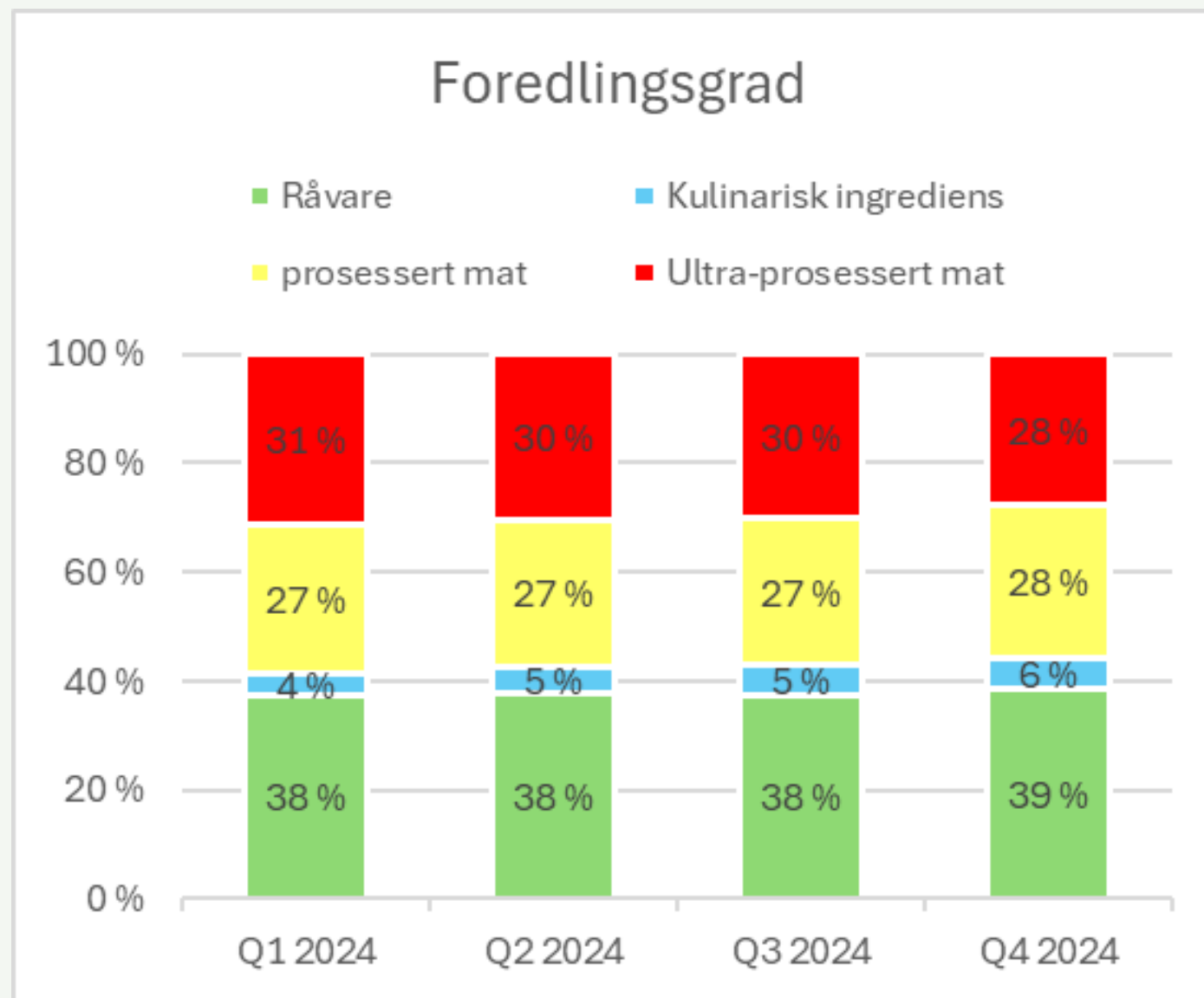
Fordeling på matvaregrupper (kr)



Økologisk



Foredlingsgrad



Potet

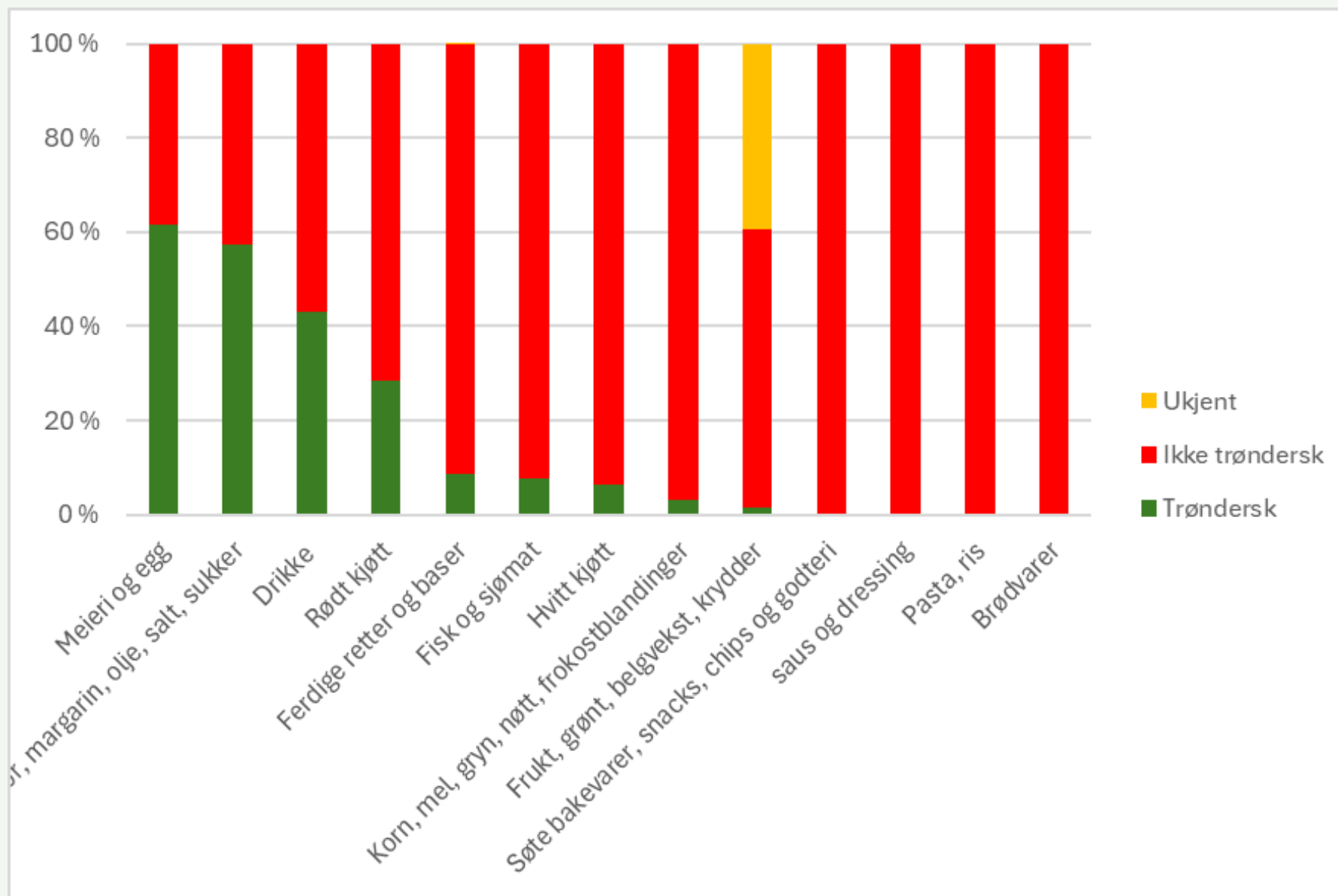
- Potet utgjorde 6% av alle innkjøp

Varenavn	☒ %- andel av potet
SOUS VIDE POTETER 3KG	66 %
POTETBALL/KOMLE 5KG	10 %
POTETER SKRELLET RÅ KG	9 %
POTETER VASKET KG	3 %
POTETMOS 5KG	2 %
POTETTERNING BLANSJERT 2,5KG	2 %
POTETMOS VANLIG 15KG	2 %
POTETTERN.GROVKUTT 2,5KG	1 %
POTETSTAPPE BRIK. 2KG	1 %
POTETER HERMETISKE 6,2KG	1 %
POTETMEL I SJAKTEL 500G	1 %
POTETBÅTER FRITERTE 2,5KG	1 %
POTETER HELE, HERM.9L 6,2KG	1 %
POTETSKRUER SALT 90G	0 %
POTETER FLØTEGRATINERT SOUS VIDE 2,5KG	0 %
POTETBÅTER M/SKALL 6X1,8KG	0 %
POTETBÅTER MED SKALL 4X2.5KG	0 %
POTETGULL CLASSIC SALT 240G	0 %
POTETLOMPE 10STK	0 %
POTETMOS,VANLIG 750G	0 %
POTETSALAT 5KG	0 %
POTETTERNINGER HERM. 6,3KG	0 %
Totalsum	100 %

Trøndersk

Radetiketter 	%-andel av innkjøp
Ikke trøndersk	67 %
Trøndersk	28 %
Ukjent	5 %
Totalsum	100 %

Trøndersk per varegruppe



Lokalmat-teamet på Mære



Grønt kompetansesenter
Mære - Skjetlein



Gunn Bratberg

prosjektleder Mære

Lidenskapelig opptatt av gode måltidsopplevelser –
hjemme, i det fri og på spennende spisesteder!
Utdanna innen reiseliv, økonomi og IT. Smak63,
ROT, lokalmat og reiseliv.

454 87 840

gunbr@trondelagfylke.no



Lars Erik Jørgenvåg

prosjektleder Mære

Næringsmiddelteknolog og engasjert
bedriftsrådgiver. Hjelper lokalmatprodusenter i sin
utvikling gjennom kurs og rådgiving. Salg og
marked som spesialitet.

917 59 055

lars.erik@tlab.no



Egil Hustoft

prosjektleder Mære

Egil har drevet Tingvollst i 18 år og brenner for
lokalmat. Med solid erfaring innen salg og marked
hjelper han nå bedrifter med rådgiving og utvikling.
Han er en skaper med stor lidenskap for mat og
natur - og lever etter mottoet: "En dag uten bål er
en dag uten mening!"

906 64 140

egihus@trondelagfylke.no

Viktige datoer 2026:

13.Januar
Matnettverkstreff Verdal

24.-25.februar
MRmat Ålesund

16.-18.mars
Fagdager lokalmat Steinkjer

www.gkms.no – www.kompetansenettverklokalmat.no