



Vefsnaregionen En destinasjon for lokalmat og måltidsopplevelser

WEBINAR 13.SEPTEMBER 2022



Foto: Are Halse

1. Geir Olsen, Vefsna Regionalpark
Vefsnaregionen - fra knutepunkt til helårig reisemål
1. Per Theodor Tørrissen
Nordnorsk kompetansesenter mat
1. Ingvild Andersen
Innspillsmøter med aktører fra regionen
1. Silje Guddal
Bedriftseksempler til inspirasjon og læring



01

Geir Olsen/
Vefsnaregionen -
fra knutepunkt til
helårig reisemål



Mosjøen Zipline
Foto: visithelgeland.com

- I regi av Vefsna Regionalpark er det besluttet å starte et forprosjekt med sikte på å avklare hvordan Vefsnregionen bør arbeide for å styrke regionen som matopplevelsesdestinasjon.
- Flere næringsaktører i Vefsnregionen har gitt uttrykk for at matopplevelser er en kritisk suksessfaktor for utvikling av reiselivsprodukter, attraktivitet for tilflytting og bolyst.
- Vefsnregionen er avhengig av gode matopplevelser for å ha attraktivitet, bygge et godt omdømme og for å kunne tiltrekke seg god kunnskap

Organisering:

Prosjekteier: Vefsna Regionalpark v/ Geir Olsen

Prosjektleder: Nordnorsk Kompetansesenter

Mat v/Per T. Tørrissen

Prosjektkoordinator: PWC v/ Ingvild Andersen

Prosjektmedarbeider: Fjellfolket v/Trine Bolstad

Finansiering av forprosjekt:

Prosjektinntekter	Timesats	Ant timer	Sum
Vefsn kommune næringsfond			70 000
Hattfjelldal kommune næringsfond			70 000
Grane kommune næringsfond			70 000
Egeninnsats	700	200	140 000
<i>Sum inntekter</i>			<i>350 000</i>
Prosjektkostander	Timesats	Ant timer	Sum
Timer i arbeidsgruppa, egeninnsats	700	200	140 000
Timer i arbeidsgruppa, betalt			50 000
Studietur, betalt reise og opphold			50 000
Rapport nåsituasjon, ekstern aktør			80 000
Møtekostnader			30 000
<i>Sum utgifter</i>			<i>350 000</i>

Norge innfrir bare deler av turistens forventninger til et ferieland, det ligger et uforløst potensial innen kulturturisme, kontakt med lokalsamfunn, matopplevelser og styrking av forholdet mellom kvalitet og pris (Ipos Marketing)

Norge innfrir bare deler av turistenes forventninger til et ferieland



 Norway

Nasjonal reiselivsstrategi 2030

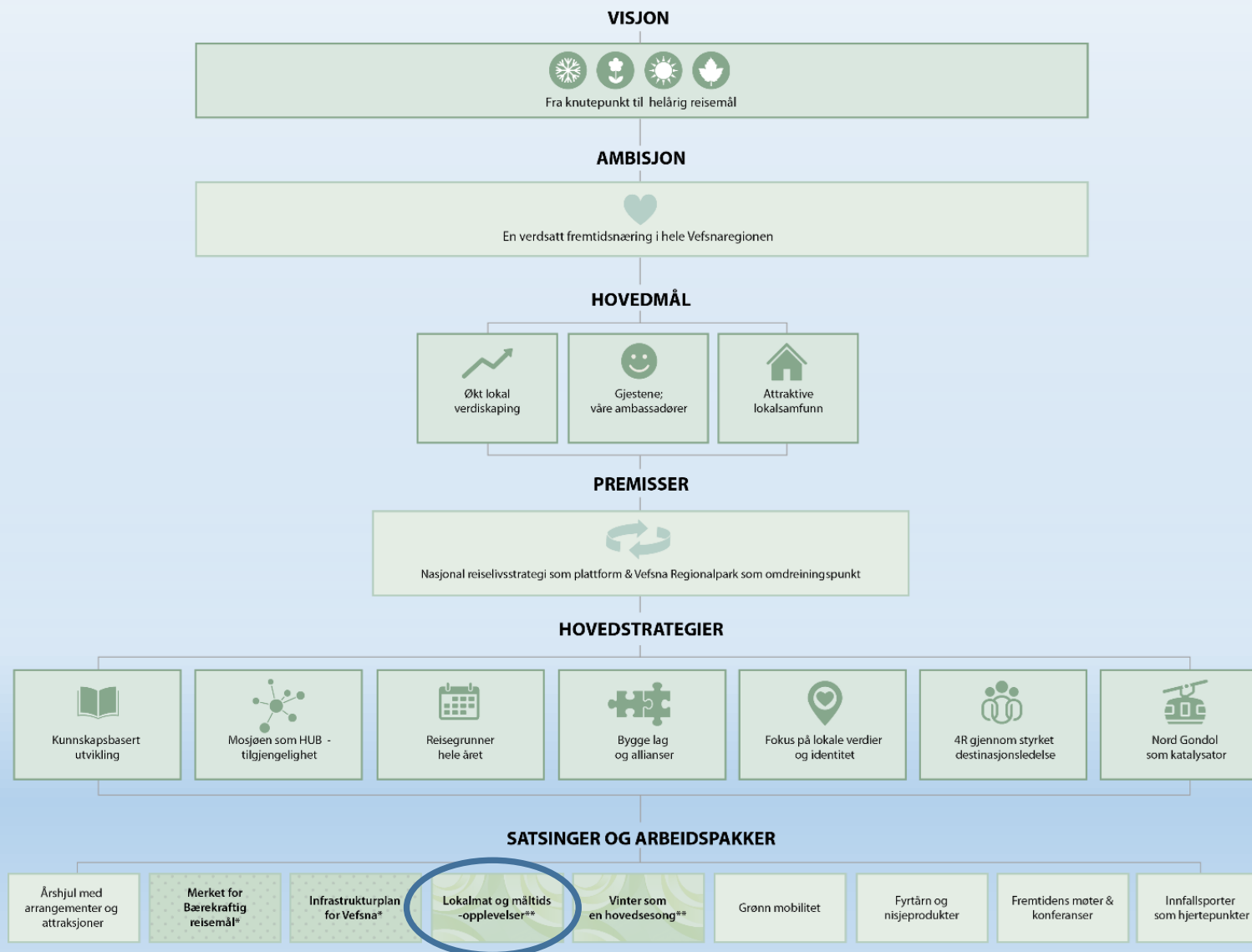
Sterke inntrykk med små avtrykk



Fra reiselivet. Til regjeringen. April 2021

STRATEGI FOR REISELIVET I VEFSNAREGIONEN

2022-2028



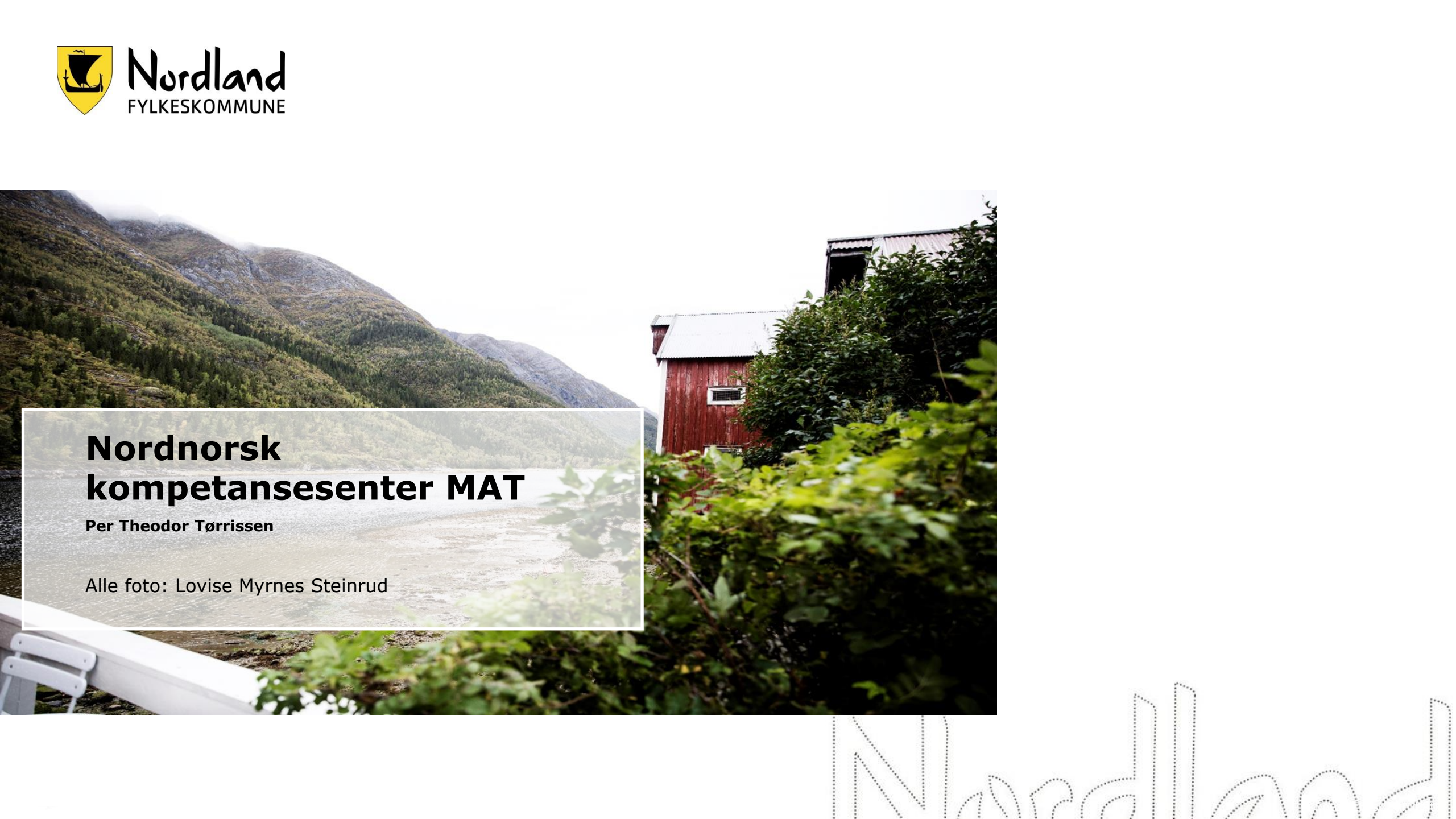
*Prioritert oppstart i første periode
**Igangsatt

02

Per Theodor Tørrissen/
Nordnorsk
kompetansesenter mat



Foto: Arktisk mat
arkmat.com



Nordnorsk kompetansesenter MAT

Per Theodor Tørrissen

Alle foto: Lovise Myrnes Steinrud

Nordland

Forankring

Regional plan for landbruk (2018-30) sier følgende:

***Naturbruksskolene skal utvikles som kompetansesenter for fremtidens landbruk .
Mosjøen Videregående Skole v/studiested Marka skal satse spesielt på å videreutvikle sin sterke posisjon innen lokalmat***

I fylkets Strategi for reiseliv- og opplevelsesnæringer i Nordland 2017-2021, står det også:

«det skal tilrettelegges for økt verdiskapning i opplevelses-næringene med utgangspunkt i lokalmat, tradisjoner og ressurser. Fylkeskommunen skal veilede, støtte og være en ressurs for initiativ for videre utvikling av opplevelser med basis i lokal mat.»



Nordnorsk kompetansesenter MAT

-Jobbe for å knytte sammen primærnæringene med opplevelsesnæringen gjennom måltid og måltidsopplevelsen (Fra jord og fjord til bord). Vi skal bidra til å bygge kompetanse og nettverk i alle ledd.

Visjon:

Bidra til å løfte Nord-Norge som matdestinasjon basert på bærekraftige matopplevelser.



Bli med på
MATPRISEN
 2018

Mandag 19. november arrangeres for femte gang den viktigste matprisen i Norge! Bli med på feiringen av de fineste menneskene i matbransjen på kvelden og opplev et unikt måltid til lunsej.

Matprisen hedrer de kokkene, produsentene, formidlere og matentusiastene som bidrar til å skape en bedre og mer smakfull verden. På Vipps blir det prisutdeling, mingling, mat, drikke og dans. Du er hjertelig velkommen!

Årets seminar
 er en lunsejopplevelse hvor stjernekokk Paul Swenson forvandler matens rolle til luksusmat. Satt på to timer søndag 18. eller mandag 19. november for å oppleve Estete-konseptet her i Oslo. NB! På billett!

Sted:
 Vipps på Vippetangen i Oslo

Tid:
 19. november kl. 18.30 – 23.00ish / leggetid

Adkomst:
 Buss nr. 60 til Vippetangen //
 DFDS hvis du kommer fra Danmark //
 Sykkel om det er snarlagt eller du har piggdekk

Billetter til arrangement kjøper du på matprisen.no!

Les om årets nominerte på matprisen.no



I 2019 ble ArktiskMat nominert til hele 3 nasjonale og internasjonale matpriser!
 -Publikum og deltagere fra hele verden.

Innstilt til Nordisk
 råds miljøpris 2022

**Nordisk
 samarbeid**



EMBLA
 NORDIC FOOD AWARDS

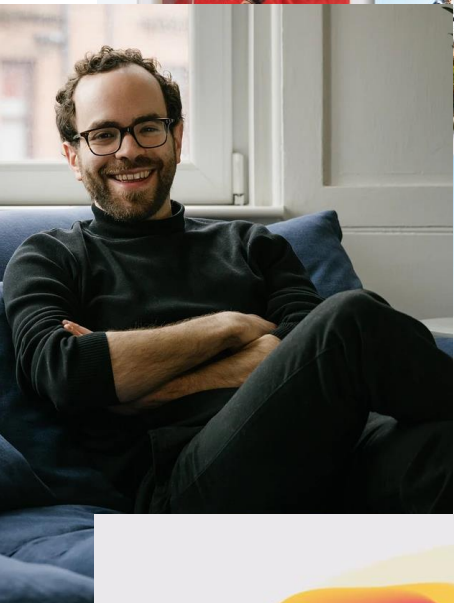
Welcome to Reykjavik in June 2019!

EMBLA, the Nordic Food Awards, creates visibility for Nordic food and the innovative people behind it, both in the Nordic countries and internationally.

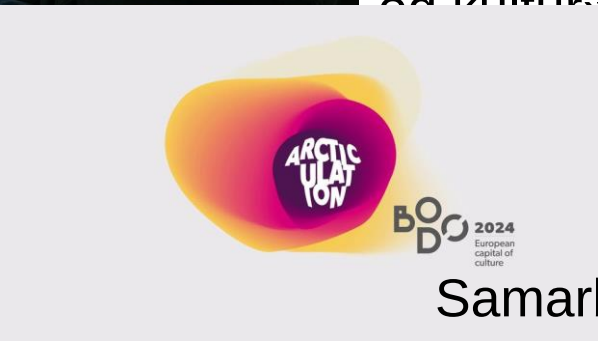
The purpose of EMBLA is to strengthen the knowledge of Nordic food.

EMBLA Food Awards is held every two years, next time in Reykjavik on June 14, 2019. The Nordic Farmer's Council (NFC) is responsible for EMBLA Food Awards with the support from the Nordic Council of Ministers.

For further information, please contact:
 Tjóna Rasmussen – project manager
 E. tulla@embli.is



-Større bokprosjekt
-Nord-Norge «Mat og kultur»



Samarbeid med BODØ 2024
Kontrakt om å levere innholdet
til «Feeding Europe» Budsjett
på 12 000 000



-Samarbeid om
produktutvikling og
design

Elever som får bidra på
internasjonale arenaer

Kompetansemegler
grønne næringer:
Skal sammen med
bedrift identifisere
utfordringer som kan
løses ved hjelp av
forskning.
Finne relevant
forskningsmiljø samt
være bindeledd mellom
bedrift og FoU-miljø

Kompetansenettverket for
lokalmat nord:
Hovedmålgruppen er
primærprodusenter og
næringsmiddelbedrifter med
mål om å utvikle, foredle og
selge kvalitetsprodukter
basert på lokale
råvarer. Kompetansenettverk
et skal bistå disse små og
mellomstore bedriftene med å
få tilgang til den
kompetansen de trenger for å
utvikle seg videre.

Forprosjekt: Grønt
Innovasjonsnettverk:
På oppdrag fra
statsforvalteren i
Nordland avdekke om
det er grunnlag for
etablering av et grønt
innovasjonsnettverk
med tema bærekraft og
sirkulær økonomi i et
framtidsperspektiv.

Bistå matbedrifter
med søknads og
utviklingsarbeid, bl.a.
med søknader om
beskyttede betegnelser.



ArktiskMat

- Et årlig arrangement som baserer seg på foredrag, workshops og andre matopplevelser
- promotere mathåndtverket, sette fokus på rekruttering til matfagene og øke kompetansen blant unge kokker, produsenter og mathåndtverkere.
- Et unikt internasjonalt nettverk og oppmerksomhet fra media i inn og utland.
- Et utstillingsvindu for regionen vår
- Vi skal skape oppmerksomhet rundt våre ressurser og en bærekraftig tilnærming til disse.





♥ davidchang, reneredzepinoma og 629 andre paulfood Sunday roast - never so inspiring. Mosjøen, Northern Norway. Local lamb slow roasted over sweet birch, rested within grass, seasoned with Roddie's sea urchins. For my brothers & sisters of @arktiskmat

 paulfood

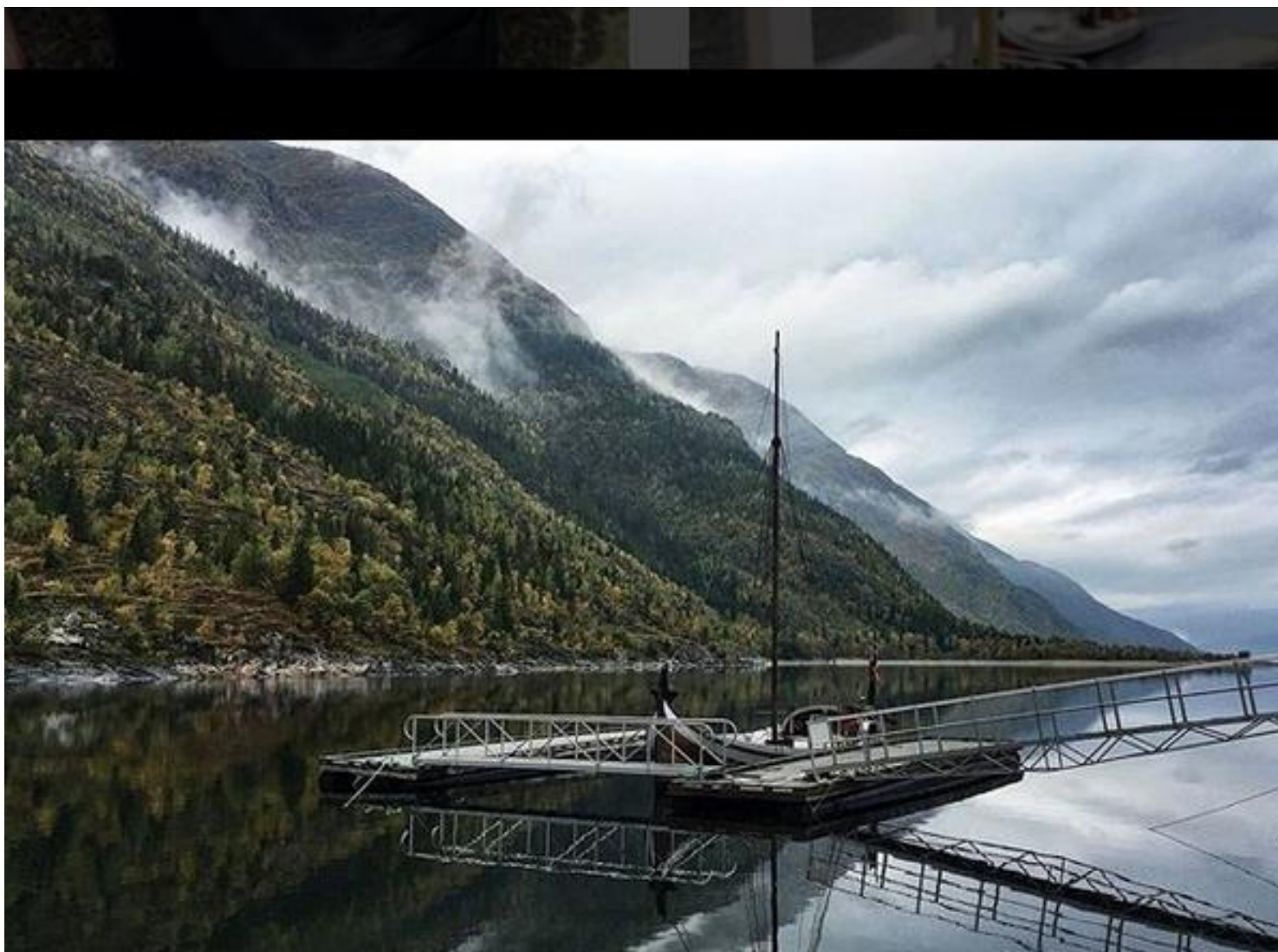


♥ larsspiser, mattymatheson og 774 andre paulfood Mosjøen lamb, @arktiskmat

Vis alle 7 kommentarene

tonyrbchef Yes please!

jamieoliver Looks amazing chef



theworlds50best • Følger

theworlds50best "For one weekend in September, chefs, foodies, and other interested people meet for talks, workshops, demos, lunches and dinners in and around the 400 meter street of Sjøgata in Mosjøen, Norway. This is the view that you can see along that street." 50 Best Tastemaker Miguel (@miguelcrandrade) shares highlights from Artisk Mat celebration of Arctic food and flavours.

#arktiskmat2017



1 461 liker

18. SEPTEMBER 2017





fiskebaren • Følger
Kødbyens Fiskebar

fiskebaren A couple of months ago we went to Norway to cook for @arktiskmat. During our visit we found a beautiful Norwegian cheese called myseost. We wanted to incorporate it into our menu so our pastry chef @soren_scheel came up with a ice cream and balanced the flavours beautifully so here it is with beetroot, black currant and hazelnut. #fiskebarcph #fiskebar #seasonaldessert #chefstalk #theartofplating #michelinguide #seasonal #chefstreat #visitdenmark #photooftheday #nordic #norway #the #50bestdesserts #browncheese #theworlds50best #staffcanteen

georgiebeaven This looks incredible! I am so excited for Friday night you wouldn't believe 🍷🍷🍷

arktiskmat Humble and proud to be a source of inspiration! 🍷🍷



213 liker

11. JANUAR, 2017



Nordland
FYLKESKOMMUNE

gvxjj4Y/?taken-by=fiskebaren#



Likt av **proffittchef** og 55 andre

larry_jayasekara Slow baked chocolate custard, cloudberry jam, hazelnut. Huge thanks to my friends in Norway for sending me these beautiful cloudberry tarts. [#delicious](#) [#cloudberrytarts](#)





Pierre Koffmann (tv) har mer enn 50 års erfaring fra restaurantkjøkkenet som han velvillig deler med kokkeelevene. (Foto: Lovise Myrnes Steinrud)

Denne videregående skolen frister med undervisning av verdensstjerner

Alle snakker om hvordan rekrutteringen til kokkeyrket skal styrkes. Mosjøen Videregående Skole gjør noe med undervisningen.

AASE E. JACOBSEN 13. des. 2018 - 18:07

Arktisk Mat i Mosjøen

En helg midt i september møtes kokker, studenter, produsenter og «foodies» for å diskutere, lære og smake, sammen med noen av verdens mest innflytelsesrike matpersonligheter. «Arktisk Mat» er et årlig arrangement i Mosjøen.

Av [Redaksjonen](#)

🕒 Publisert 07.08.2019 09:02

«Vi ser en mangel på kokker og rekrutteringen til matfagene er lav – selv om Norge kan stille med verdens beste kokker, produkter og råvarer i verdensklasse og flere restauranter som presenterer fantastisk mat. Likevel er altså rekrutteringen lav, og kunnskapen om hvordan vi forvalter og videreforedler våre råvarer, i ferd med å forsvinne», heter det i en pressemelding fra arrangøren.

Skoledrevet prosjekt

Prosjektet «Arktisk Mat» er unikt, med tanke på at det er et skoledrevet prosjekt. Mosjøen videregående skole og andre gode samarbeidspartnere, har gjennom de siste årene klart å skape et internasjonalt mat-arrangement med gjester fra inn og utland.



BRANSJE

Verdens beste kokk til Mosjøen

Mosjøen Videregående Skole har invitert kremen av Nordens kokker, deriblant Rene Redzepi, til seminar om arktiske råvarer. [Les hele saken »](#)



Du har ikke hørt om matfestivalen i Mosjøen?

Å nei. Vel, det er forbløffende få utenfor Mosjøen som har hørt om **Norges overlegent beste matfestival**. Hvert år reiser det superstjerner som Eyvind Hellstrøm (**), René Redzepi (**), Paul Cunningham (**) og Pierre Koffmann (***) hit for å være sammen med gjengen i tre dager.

Men, nå til spriten! I Mosjøen dukker nemlig også de mindre profilerte folka opp. Gjerne de som staker ut den kulinariske kursen.

Dagbladet 23.10.18

Eating Toadstools and Buried Lamb Near the Arctic Circle

I flew to the wee Norwegian town of Mosjøen for the Arctic Food Festival, where a group of local and foreign chefs gathered together to bury lambs' legs, eat fly agaric mushrooms, and exchange food knowledge.

SHARE



TWEET



BLANCH & SHOCK

ABOUT US

SERVICES

ARCHIVE

COMMUNITY

BLOG

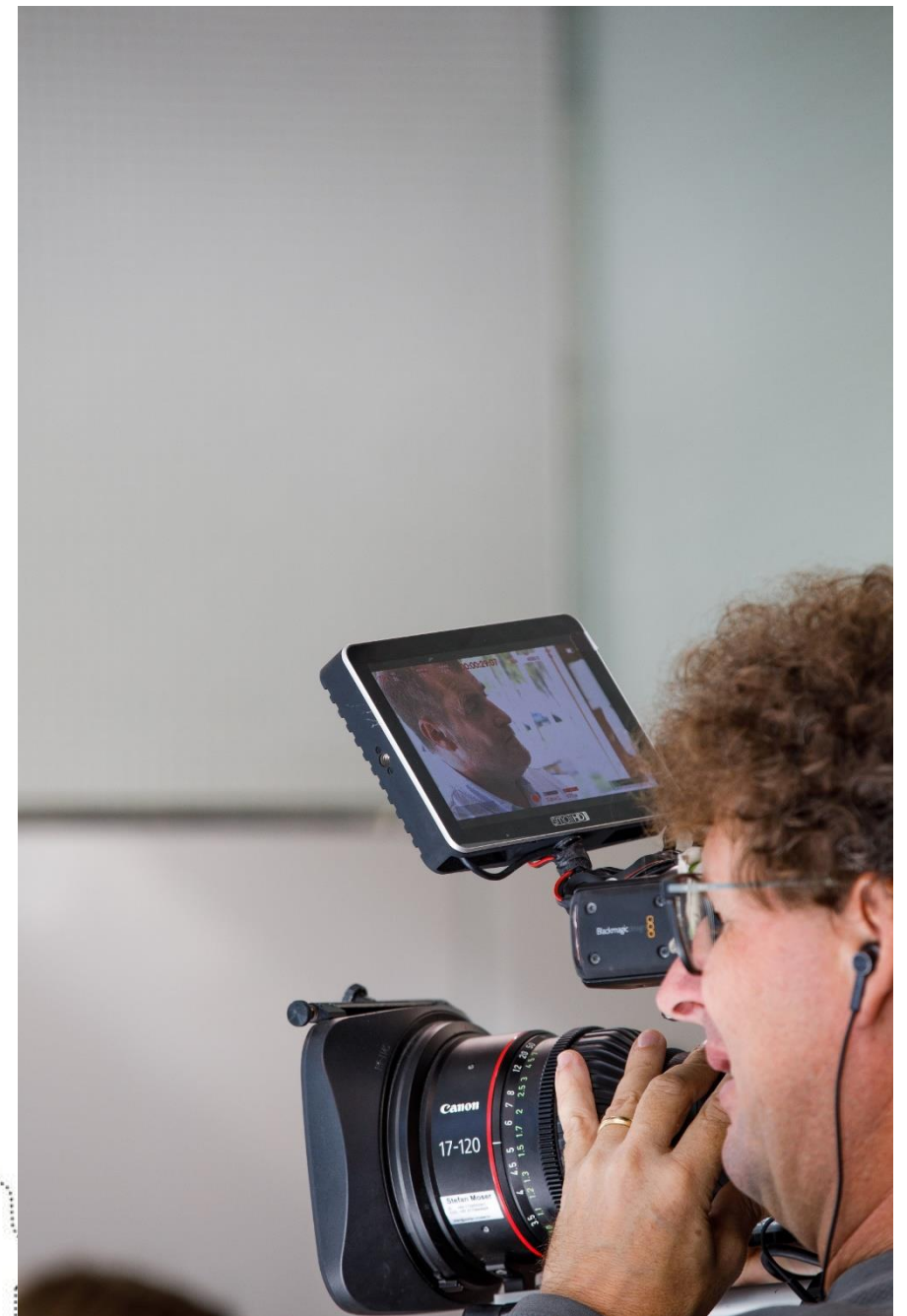
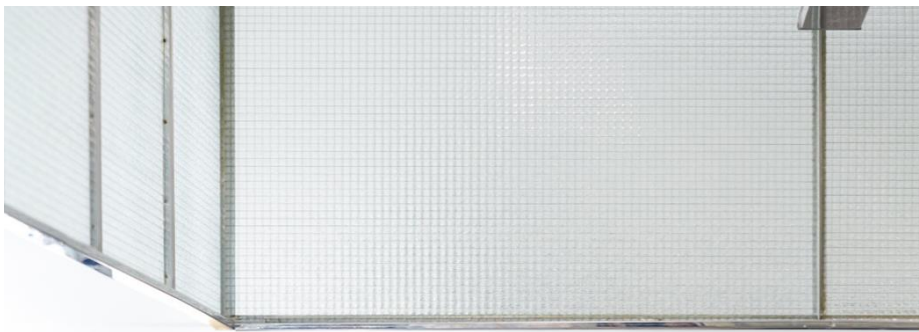
Ben Røed



ARKTISK MAT 2017
September 15th - 17th
Mosjøen, Norway

Arktisk Mat (Arctic Food) is a gathering of chefs, culinary students, farmers and food heads held annually in the beautiful town of Mosjøen in Northern Norway. Started by chef Per Theodor Tørrissen and sea urchin diver and shellfish guru Roderick Sloan, and organised by and based at the Mosjøen Videregående Skole the festival examines the food culture of the North with meals, workshops and discussions. This year's theme is ROOTS, and this year being the 100th anniversary of the first Sami congress it will look at the history and culture of the region's indigenous people.

This year, the festival's third, Blanch & Shock have been asked to cook a special dinner and give a talk about the dinner. We will be joining forces with our friend and frequent collaborator Josh Evans, former Head of Research at Nordic Food Lab in Copenhagen and co-author of *On Eating Insects: Essays, Stories and Recipes* (Phaidon, 2017), to cook a dinner over an open fire using ingredients from the nearby waters and mountains.







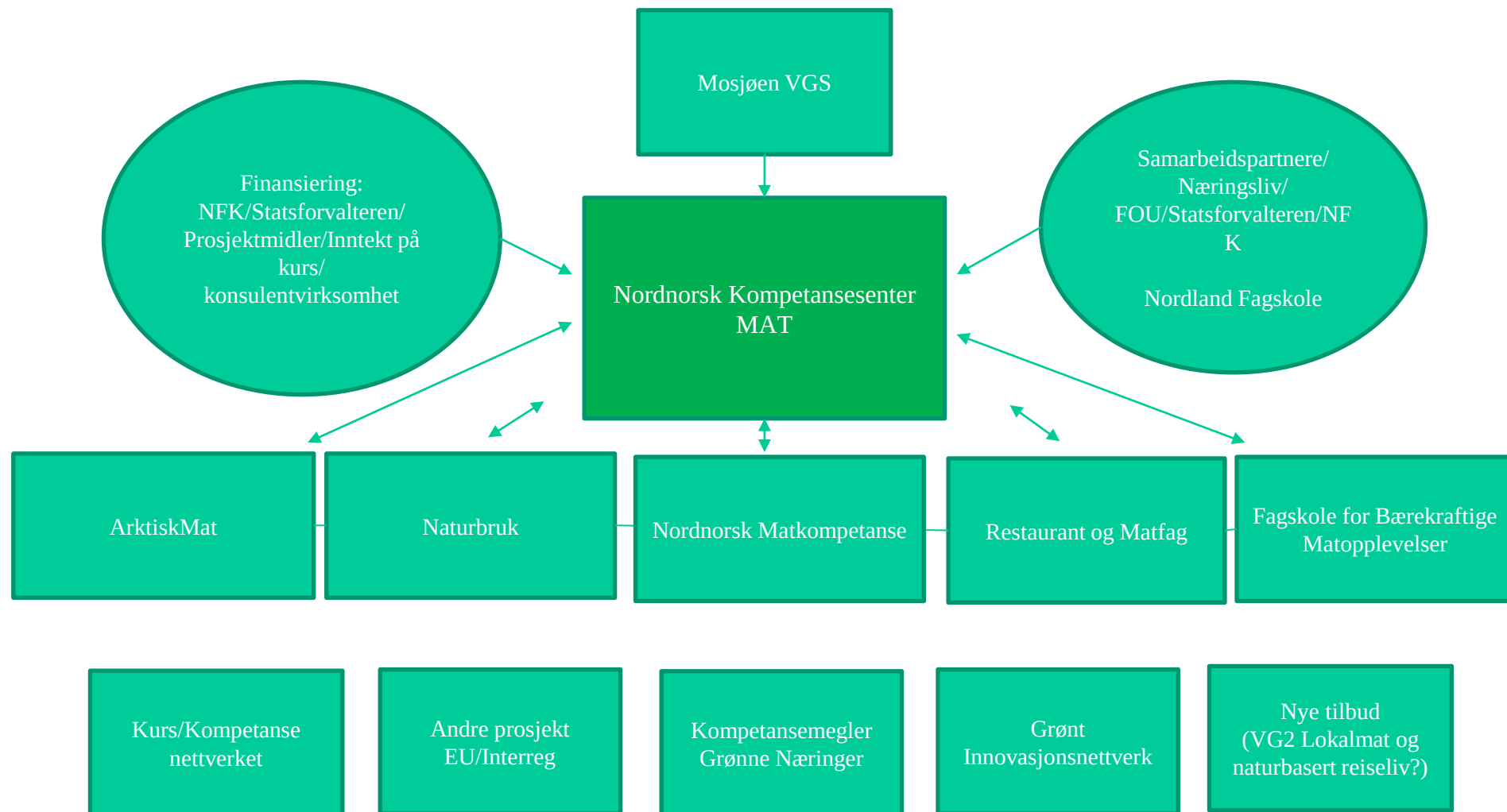
Utvikling av testkjøkken og produksjonslokale for produsenter

- Vi ønsker å kunne tilby produsenter mulighet til å gjøre testproduksjoner og testing av utstyr før de eventuelt bestemmer seg for driftsform og innkjøp av kostbart utstyr og lokaler.
- Allerede etablert et helt nytt melkeforedlingsanlegg (ysteri) og et anlegg for honningproduksjon.
- Egne anlegg for Kjøtt og fiskeforedling samt korn, grønnsaker og bær er planlagt med byggestart i 2022.

ArktiskMat «Roadshow»

1. Besøke 3-4 regioner i Nord-Norge i løpet av 2021-22. Eks;
 - Vesterålen: Kvitnes Gård
 - Troms: Samarbeid med Bottarga Boreale
 - Træna eller Herøy
 - Hurtigruten
1. Foredrag og/eller paneldiskusjoner. 3-6 nasjonale/internasjonale bidragsytere og 2-3 fra lokalmiljøet/lokal næring. Tema bør være relevant for regionen.
2. Måltidsopplevelser: Lunsjer, gjerne ute i det fri. Middager. Alt med lokale/regionale råvarer
3. Presse eller bidragsytere med en sterk SOME profil
4. Bruke lokale tjenester og samarbeide med leverandører av kultur og opplevelse.





03

Ingvild Andersen/ Innspillsmøter



Helgelandstrappa
Foto: Stian Lysberg Solum/
NTB Scanpix

Fra nåsituasjon til muligheter

1

Innspill fra aktuelle aktører

Vi samler innspill fra lokalmataktører, nettverk, kunnskapsmiljø, næringssselskap, offentlig forvaltning og alle som har betydning for lokalmattilbudet i regionen

2

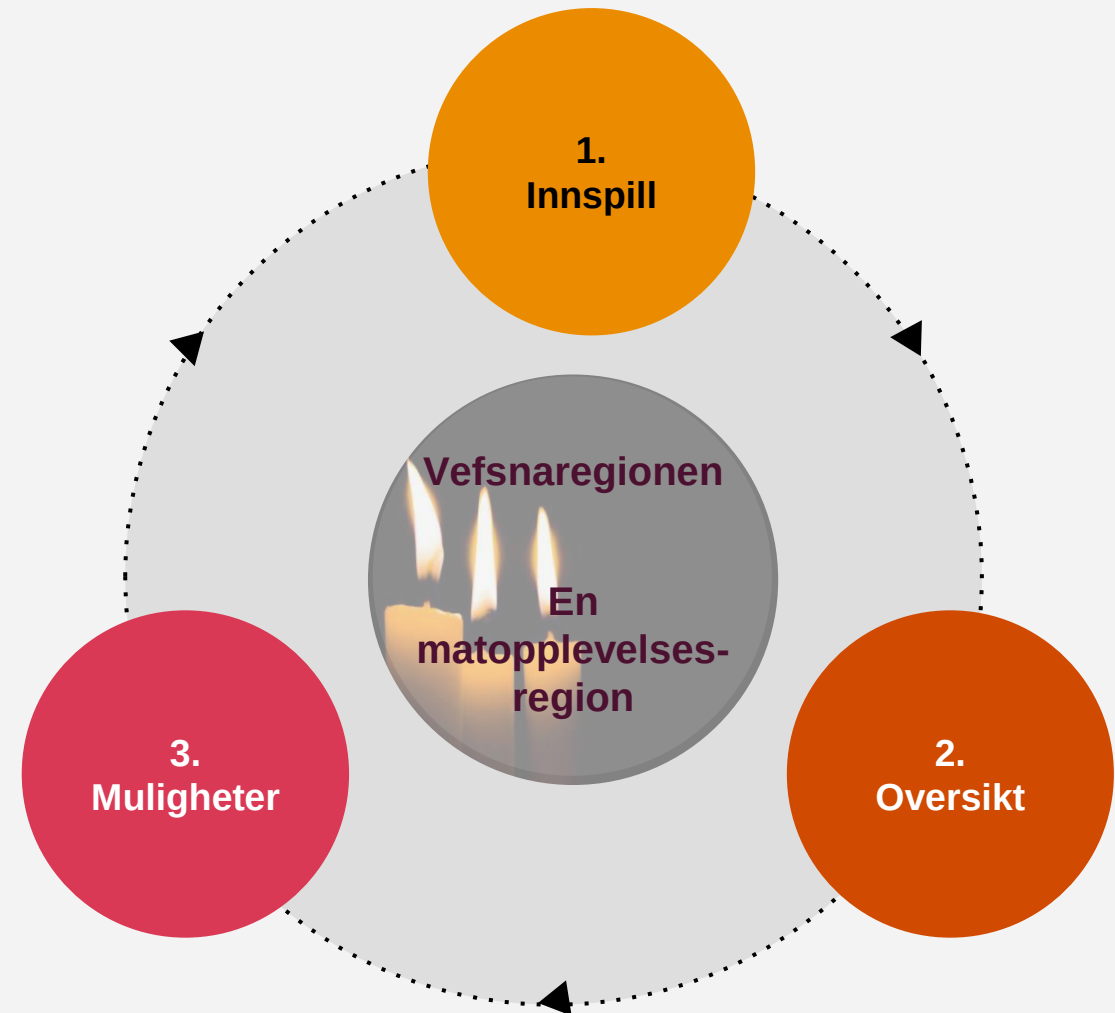
Få oversikt over nåsituasjonen

Vi strukturerer og sammenstiller informasjonen fra innspillsmøtene slik at nåsituasjonen kommer fram og ser dette i forhold til (inter)nasjonale/regionale strategier

3

Synliggjøre mulighetsrommet for videre vekst

Vi synliggjør mulighetsrommet av løsninger på kort og lang sikt som vil styrke Vefsnaregionen som matdestinasjon



04

Silje Guddal/
Bedriftseksempler
til inspirasjon og
læring



Foto: Åkre Gård

Hjortegarden - Ålfoten i Bremanger kommune



Familiebedrifta Hjortegarden AS er under oppbygging med Sonja Førde som dagleg leiar. Ved garden i Ålfoten er det i dag om lag 40 hjortar i oppdrett. Garden driv både med matproduksjon og reiseliv. FOTO: SIRI KOLSETH

Heile verda vil kome nær hjortane til Sonja

Siri Kolseth

– Vi har blitt gode på å leite etter dei gode samarbeidspartnerane, og det at vi skal **tenke samarbeid og ikkje konkurranse**. I dag har vi eit godt samarbeid med fleire. Dei sender gjester til oss og vi anbefaler kvarandre, seier Førde.



Prisliste

- INDREFILET (UTSOLGT) PR. KG 599,-
- YTREFILET (ca 400 gr. pr. pk) PR. KG 559,-
- MØRBRAD (ca 700 gr. pr. pk) PR. KG 529,-
- ENTRECOTE (ca 800 gr. pr. pk) PR. KG 499,-
- FLATBIFF (ca 900 gr. pr. pk) PR. KG 459,-
- LÅRSTEIK (ca 400 gr. pr. pk) PR. KG 389,-
- STEIK (ca 1250 gr. pr. pk) PR. KG 379,-
- GRYTEKJØT (ca 700 gr. pr. pk) PR. KG 299,-
- KJØTTDEIG (ca 500 gr. pr. pk) PR. KG 199,-

For bestilling av hjortekjøtt ta kontakt på telefon +47 901 82 919 eller e-post: skf@hjortegarden.no



Sølvane Gard - Kandal i Gloppen kommune

FRAMTIDSYLKET VESTLAND

JOB I VESTLAND TRAINEE KARRIEREMESSE VESTLANDSLIVET FOR BEDRIFTER 🔍



NYHEITER

Torstein og Eivind motbeviste alle

Tekst: Ann Karene Rasmussen / April
Foto: Sølvane Gard

f in t l e



Se bilder av låven
Drøm deg bort i Kandal

SE BILDER



Vår egen eplelikør
i 2018 lanserte vi vår egen likør

KJØP PÅ POLET



Arrangement på låven?
Bryllup, konsert eller noe helt annet?

KONTAKT OSS



Kandal

Siderklynga, Hardanger

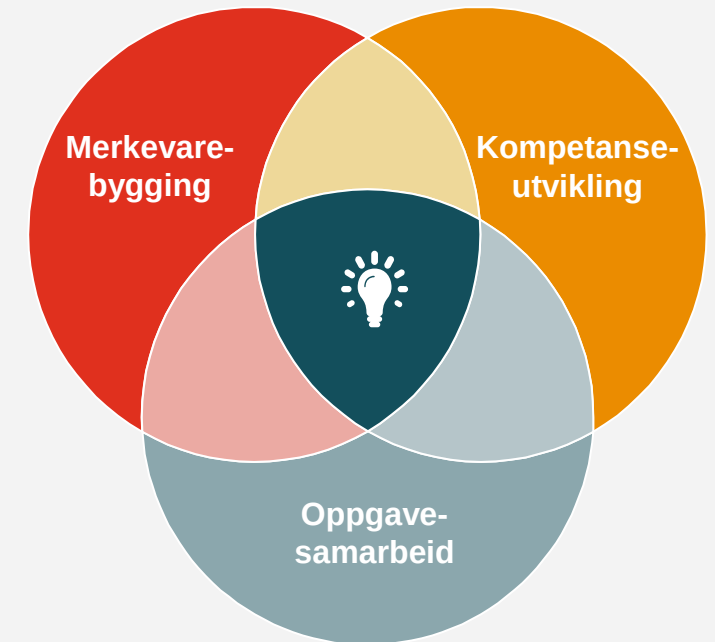


FOTO: EDEL SIDER/YRJAN OLSNES



FOTO: ØYSTEIN GRUTLE HAAR

Hva kreves utover aktiviteter knyttet til produksjon og foredling?





Takk!



[pwc.com](https://www.pwc.com)

© 2022 PwC. All rights reserved. Not for further distribution without the permission of PwC. “PwC” refers to the network of member firms of PricewaterhouseCoopers International Limited (PwCIL), or, as the context requires, individual member firms of the PwC network. Each member firm is a separate legal entity and does not act as agent of PwCIL or any other member firm. PwCIL does not provide any services to clients. PwCIL is not responsible or liable for the acts or omissions of any of its member firms nor can it control the exercise of their professional judgment or bind them in any way. No member firm is responsible or liable for the acts or omissions of any other member firm nor can it control the exercise of another member firm’s professional judgment or bind another member firm or PwCIL in any way.