



# Europeisk matregion

ERG Trondheimsregionen  
Regionrådet - 18. februar 2022



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022

# Satsingsområder Trondheimsregionen

1. Konferanser / forskning
2. Presse
3. Lokalmatprodusenter og restauranter



# Konferanser / forskning

Bygge internasjonal og nasjonal synlighet som matdestinasjon med merkevaren Home of Nordic Flavours, gjennom disse aktivitetene:

- Konferanser
- Internasjonal og nasjonal pressedekning
- Fyrtårnsarrangement

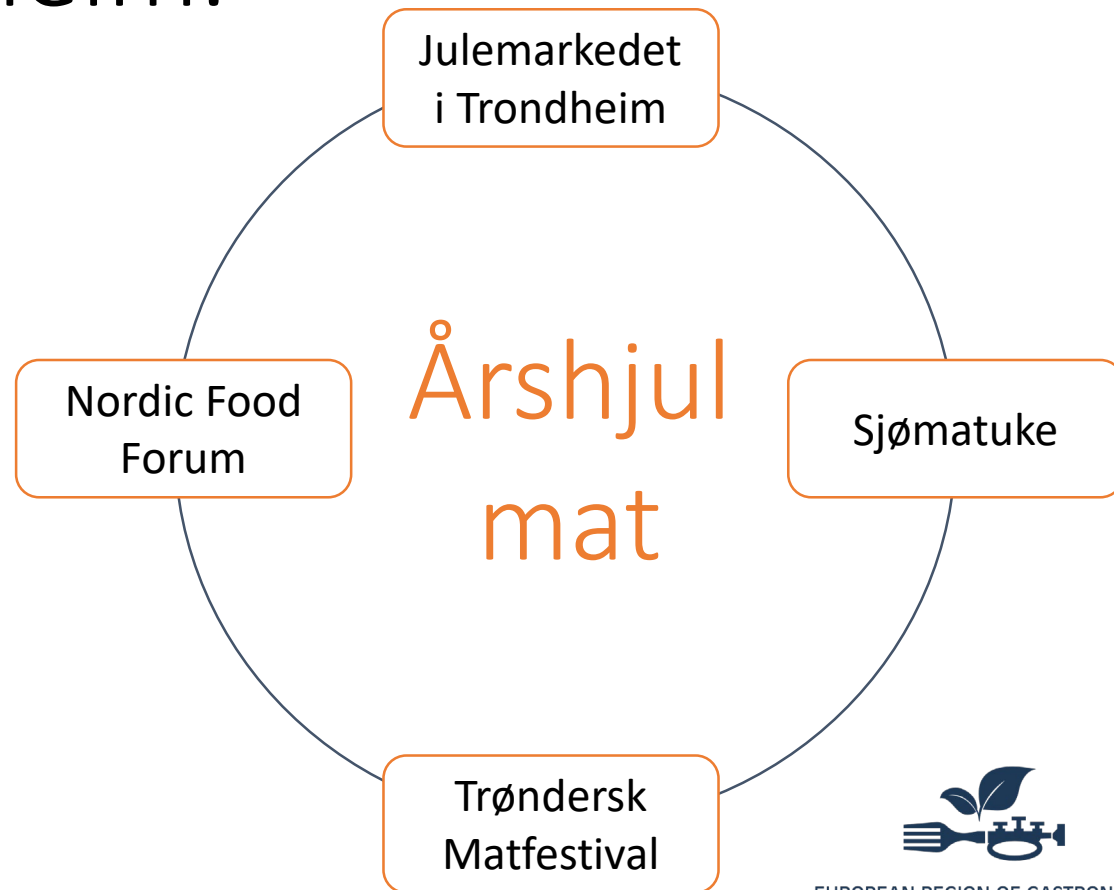
Stimulere til mer samarbeid med forskningsinstitusjonene



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022

# Få utredet og gjennomført en internasjonal matkonferanse i Trondheim.

- Arbeidsgruppe konferanse. Fagråd mat.
- Følger to spor:
  - Høstkonferanse med hovedtema: Det som lever og vokser på land.
  - Vårkonferanse med hovedtema: Det som lever og vokser i havet.



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022

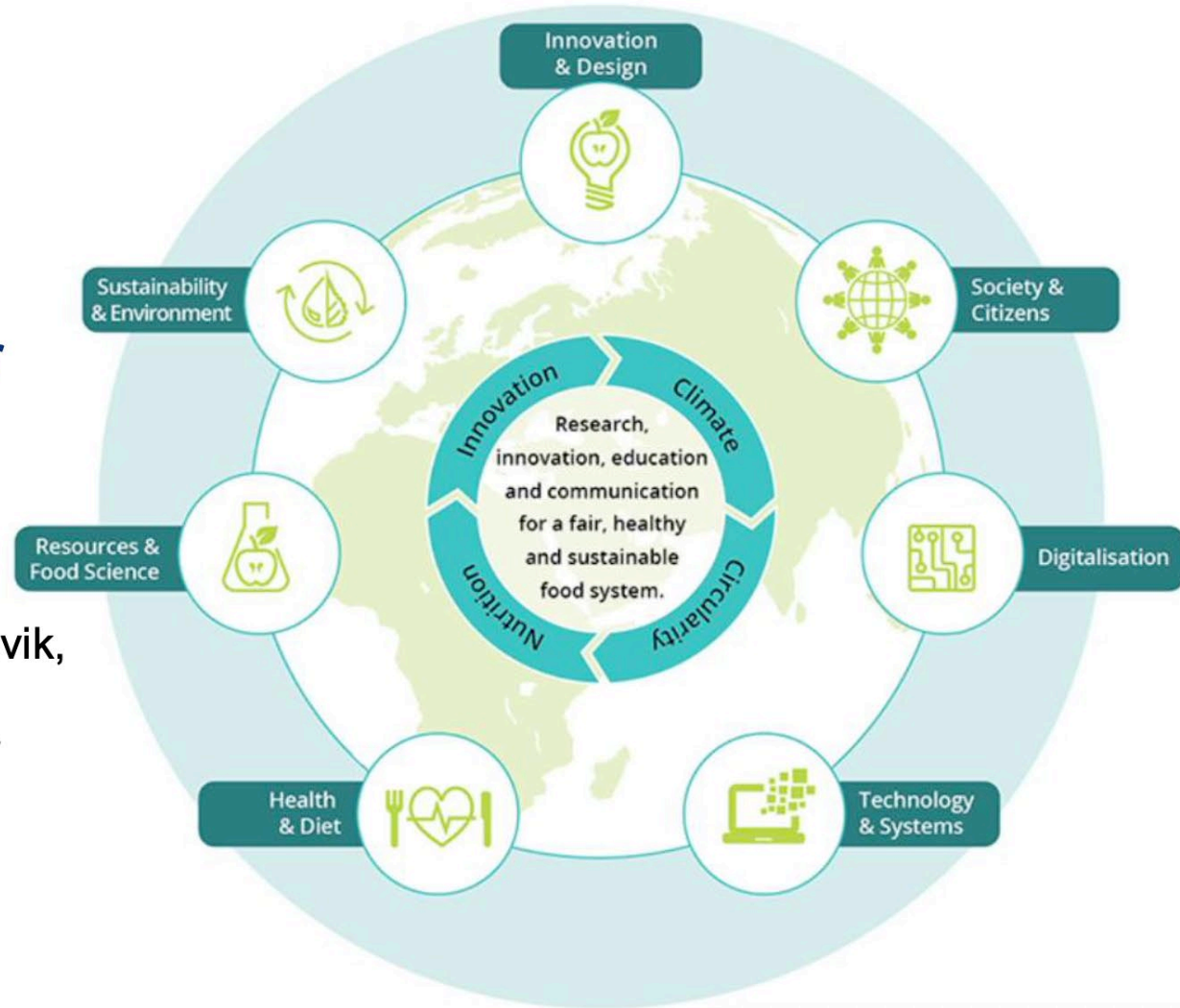
# Nordic Food Forum

- Første gang høst 2022.
- Mulige samarbeidspartnere
  - NiT, Manifestasjon
  - Forskningsdagene
  - NTNU, kunnskapsfestival
  - NTNU Food Forum, NIBIO, Ruralis, NTNU, Kvithamar
  - Kommunene i Trondheimsregionen
- Program
  - WS, Innovasjonsteam bærekraftig matsystem, forskere, produsenter ...
  - Turer og program ut i regionen



## ~100 eksperter i NTNU jobber for å finne løsninger for fremtidens mat!

- Flerfaglig posisjonering
- Alle campus; Trondheim, Gjøvik, Ålesund,
- Alle fakultet og >25 institutter



## SIRKULÆRØKONOMI og ressursutnyttelse

- Fra tap til biobaserte produkter
- Null avfall
- Bekjempe matsvinn fra produksjonen
- Nye emballaseløsninger og merking
- Deling av data for sirkulære system
- Skreddersydd lokalmat
- Redusere vann og energiforbruk

## KLIMASMART og miljøvennlig

- Bærekraftig akvakultur
- Presisjonslandbruk
- Bekjempe klimaendringer som tapt naturmangfold, sunne økosystemer og gjennom bedre jordhelse
- Klimasmarte matsystem for tilpasser seg klimaendringene, bevarer naturressursene og reduserer klimagasser inn i atmosfæren.
- Dyrevelferd

## ERNÆRING for bærekraftig og sunt kosthold

- Nye proteinkilder
- Bekjempe feilernæring og fedme
- Forbedre ernæring for eldre
- Sporbarhet og nye systemer for mattrygghet
- Motstandsdyktige plantesorter

## INNOVASJON og utrusting av samfunn

- Bærekraftig matforsyning
- Engasjere innbyggere i matsystemer og matpolitikk
- Fremme en delingsøkonomi for matproduksjon og forbruk
- Implementere datadrevet mat og ernæringsystemer



# Vårkonferanse, sjømat

- Første gang mars 2023 (årlig mellom vinter og påskeferie)
- Følger sesongen
- Mulig samarbeidspartner Aqua Nor / Nor-Fishing





# Andre arrangement/konferanser

- Samarbeid Oi Trøndersk Mat og Drikke, sommerkonferanse
- Mobilisering:
  - 4 Popup
  - NDR
  - Andre
- Samarbeid med Menorka som også har ERG-status i 2022
- Vurdere norsk kvalifisering til European Street Food Awards



# Få 1-3 internasjonale matkonferanser til regionen de neste tre årene.

- World Cheese (Oi 2023)
- Koronaforsinkelser



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022

# Presse

Bygge internasjonal og nasjonal synlighet som matdestinasjon med merkevaren  
Home of Nordic Flavours



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022

# Få minst 10 internasjonale presseoppslag om Trondheim og Trondheimsregionen som internasjonal matdestinasjon.

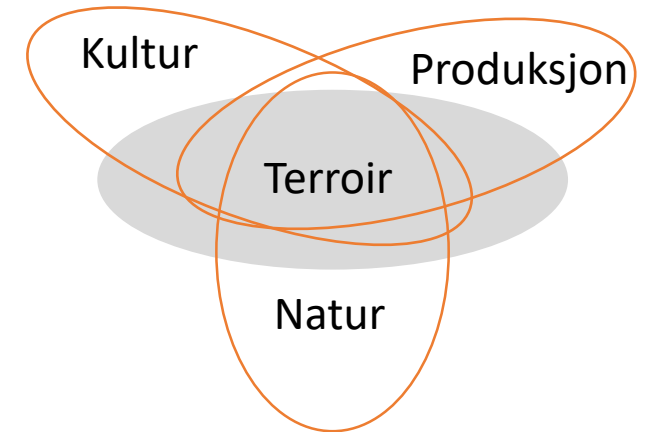
- 2022
  - Tema pressetur under matfestival
    - Presse: Natur. Midtre Gauldal, Melhus, Skaun og Trondheim.
    - Konferanser.
    - Aktiviteter i tett samarbeid med hovedprosjektet.
      - Menorca
      - London
      - Trondheim
- 2023
  - Tema sjømat
    - Presse og gjestekokker. Sjømat.
    - Konferanse



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022

# Bygge internasjonal og nasjonal synlighet som matdestinasjon med merkevaren **Home of Nordic Flavours.**

- En film alle i hele Trøndelag kan bruke.
- Uten logoer. Brukes i sosiale medier, markedsføring, presentasjoner og nettsider ...
- Totalbudsjettet for filmene er kr. 400.000 eks mva.
- **Målgruppe:**  
Foodier, kokker, journalister, Innovasjon Norges kontorer over hele verden, aktører vi ønsker at skal satse på Trøndelag i forskjellige settinger, konferanser, foredrag ....



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022

# Lokalmatprodusenter og restauranter

Flere leveranser fra lokalmatprodusentene til restaurantene/hotellene i regionen.



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022

# Flere leveranser fra lokalmatprodusentene til restaurantene/hotellene i regionen.

- Webinar Europeisk matregion 11. januar
  - Diverse oppfordringer: Registrering på Matriket Midt, utvikle og registrere arrangement, sertifisering (ERG)
  - Dagens & Info fra hovedprosjektet
  - Etablere en arena for produsenter og kokker
- Mulig samarbeidsprosjekt Malvik kommune, kartlegging og mobilisering av produsenter
- Mulig samarbeidsprosjekt Stjørdal
- Mathall



# Møteplass for produsenter og kokker

- Speed dating produsenter og kokker. Samarbeid med NKL, prosjektleder region Fosen
- 10. mars, Strinda videregående i samarbeid med Geir Rune Larsen
- 28. eller 29. september, sammen med Meny-messe og NM i kokkekunst i EC Dahls lokaler
- Målet er å videreføre dette årlig, hver vår og høst





# Oppsummering

1. Konferanser / forskning
2. Presse
3. Lokalmatprodusenter og restauranter

