



OI! TRØNDESK MAT OG DRIKKE AS

- Forretningsområder: Festivalarrangør, messedeltakelse, forskning og forretningsutvikling, omdømmebygging
- Eiere: Ca. 100 private og offentlige aktører med tilknytning til trøndersk mat, bl.a. fylkesbondelagene
- Omsetning 2015: 13,5 millioner kroner
- Aksjekapital: 2,3 millioner kroner
- Styreleder: Ola Heggem
- Daglig leder: Aslaug Rustad

Trøndermat: Mathallen i Trondheim er stedet for å kjøpe lokalmat fra Trøndelag, viser Jon-Ivar Holmslet.

Landbruk og havbruk vil lære av hverandre

Samarbeid mellom landbruk og havbruk kan gi Trøndelag nye utviklingsprosjekter i framtida.

MATSAMARBEID

Tekst og foto: Lars Olav Haug

Trøndelag er en viktig matregion innen sjømat, fiske, landbruk, matspesialiteter og øl. For å styrke samspillet mellom matbransjene etablerte Næringsforeningen i Trondheimsregionen, Fagråd Mat og Drikke våren 2016.

Det var stor interesse for å delta i det nye fagrådet, og målet er å styrke Trøndelag som landets matregion og være en møteplass for blå og grønn sektor.

I tillegg settes næringspolitiske saker for bransjen på dagsorden.

– En av disse sakene er å få til bedre samspill mellom FoU-miljøer (Forskning og Utvikling) og matprodusenter. Sammen kan vi få til mer innovasjon både innen flere områder som matteknologi og bærekraft. For havbruk og landbruk har noe å lære av hverandre, ikke minst innenfor teknologi.

Det sier leder for fagrådet Aslaug Rustad, som er daglig leder for OI! Trøndersk Mat og Drikke.

Gjennom Trøndersk Matfestival kjenner hun verdikjeden i næringen, fra produksjon til forbruker.

Produksjon i distriktet

– Matproduksjonen i Trøndelag foregår ute i distriktene, og er slik forskjellig fra de fleste andre bransjer, hvor Trondheim fremstår som lokomotivet for volum og verdiskaping, sier fagrådslederen.

I fagrådet samles store produsenter og foredlingsindustri som Salmar, Nidar, Tine, Nortura, Ringnes EC Dahls Bryggeri og Norsk Kylling, men også interesseorganisasjoner som Sør-Trøndelag Bondelag og SjømatNorge, samt Sintef Fiskeri- og Havbruk som representerer FoU-siden i fagrådet.

– Fagrådet er en blå-grønn arena som gir store muligheter innen forskning og utvikling. Fremtidens mat kan komme ut av et slikt samarbeid. Produksjonen av kjøtt og protein fra havet vil endre seg. Da blir samhandling og kompetanseutvikling mellom blå og grønn næring viktig, sier daglig leder Aslaug Rustad i OI!.

«Fagrådet er en blå-grønn arena som gir store muligheter innen forskning og utvikling»

Aslaug Rustad

Hun ser at det er stor strukturforskjell på landbruk og havbruk, men begge næringene er viktige for regionen. Havbruk er helt vesentlig for lokal næringsutvikling i kystsamfunnene gjennom etablering av produksjon og leveranseindustri.

Ikke alle beslutninger om fabrikkplasseringer er tatt ut fra rent bedriftsøkonomiske hensyn, noen ganger handler det om å bygge lokalsamfunn.

Koblinger og synergier

– Gjennom Fagrådet håper vi å skape et miljø for koblinger og synergier mellom sektorene. Innen produksjonsteknologi bidrar FoU aktører som Sintef Fiskeri og Havbruk til å finne koblingsområder mellom havbruk og landbruk, opplyser forretningsutvikler Jon-Ivar Holmslet.

For eks. kan det være mulig for mindre produsenter å ta i bruk teknologi som er utviklet for stor skala. Tidligere var det mange løsninger bare for de store, men i dag er det annerledes.

– En nøkkel fremover blir å finne hva man skal samarbeide om, og på hvilke områder man skal ta ut synergier. Geografi som kriterium er ikke lenger nok, bare se sjømat- og offshore-bransjen. Fylkesgrenser betyr ingenting dersom det er hensiktsmessig å samarbeide, sier Holmslet.

Butikkdata for lokalmat

Lokale matprodusenter kjenner ofte på kjedemakten i egen verdikjede. Lokale produsenter blir på flere måter «husmenn» i egen verdikjede