



Matarauður
Íslands

Samantekt 2016-2020



Matarauður Íslands

Matarauður Íslands hefur notið góðs af breiðu samstarfi við grasrót, atvinnulíf og stjórnvöld. Á síðustu 4 árum er búið að efla innviðastoðir matar í ferðaþjónustu með þátttöku allra landshluta, styrkja aðgerðir og áhuga á nærsamfélagsneyslu, styðja við vöru- og þjónustupróun og tefla fram matarmenningu og sérstöðu íslensks hráefnis. Leiðarljós Matarauðs er stefna ríkisstjórnar um sjálfbærar áherslur og heimsmarkmið Sameinuðu þjóðanna. Þá hefur Matarauður ýmist leitt eða komið að stefnumótunarverkefnum sem tengjast matvælum. Umræða og áhugi á matvælum sem auðlind hefur breyst á þessum árum og einkennist meira af tengingu við umhverfisvernd, gæði, menningu og tækifæri. Þá hefur orðið ákveðin hugarfarsbreyting innan grasrótar, bændur sýna því meiri áhuga að færa sig ofar í virðiskeðjuna og ferðaþjónustan hefur lagt mun meiri áherslu á svæðisbundinn mat og tækifæri því tengdu. Hugarfarið stillir okkur saman en endurskoðun á íþyngjandi regluverki og aðgengi að fjármunum og sérfræðiráðgjöf þarf að fylgja með.

Tilgangur Matarauðs samkvæmt minnisblaði sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra þann 12.05.2015

- Nýta hinn aukna ferðamannastraum og skjóta styrkari stoðum undir markaðs- og þróunarstarf matvælaframleiðanda og tengdrar þjónustu, efla samvinnu, ýta undir skapandi hugsun og liðka fyrir nýsköpun og frumkvöðlastarf.
- Markaðssetja og kynna matarmenningu, matargerð og matarhönnun sem ýta undir matarferðaþjónustu og efla áhuga og eftirspurn á íslenskum matvælum og vinna að því að matvæli verði vaxandi þáttur í heildarímynd landsins.

Matvælalandið verður að Matarauði Íslands

Ríkisstjórn Íslands samþykkti minnisblað sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra þann 12.05.2015 um 400 milljóna króna fjárveitingu í verkefnið „Matvælalandið Ísland“ fyrir árin 2016-2020. Í fyrstu átti að hýsa verkefnið hjá Íslandsstofu en í minnisblaði til ríkisstjórnar 23.08.2016 er gerð tillaga um að falla frá því þar sem megin athygli átti að vera á uppbyggingu og samhæfingu innanlands, ekki á markaðs- eða kynningarstarf erlendis eða útflutning. Lagt var til að ráða verkefnastjóra sem yrði staðsettur í húsi Sjávarklasans í frumkvöðlarými. Skipta þurfti um nafn þar sem samstarfsvettvangur Matvælalandsins Íslands óskaði eftir að halda því nafni fyrir sig.

Stjórn og starfsmenn

Í verkefnastjórn Matarauðs sitja Baldvin Jónsson, skipaður af ferðamála-, iðnaðar-, og nýsköpunarráðherra, Dagný Arnarsdóttir, skipuð af umhverfis- og auðlindaráðuneytinu og Hólmfríður Sveinsdóttir skipuð af samgöngu- og sveitastjórnarráðuneytinu. Formaður er Þórir Hrafnsson frá skrifstofu nýsköpunar í atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytinu. Verkefnastjórn hittist mánaðarlega eða oft og fjallar um verkefni, veitir verkefnastjóra ráðgjöf og hefur eftirlit með fjárhagsáætlun. Verkefnastjórinn Brynja Laxdal er eini fasti starfsmaðurinn en Matarauður Íslands hefur einnig fengið utanaðkomandi sérfræðinga til aðstoðar við sértæk verkefni. Í upphafi leigði Matarauður frumkvöðlaherbergi í Húsi Sjávarklasans en fluttist yfir í atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytið í maí 2018. Samráðshópur Matarauðs samanstendur af 13 hagaðilum sem flestir hafa starfað með Matarauði á einn eða annan hátt eða veitt ráðgjöf.

Framlag Matarauðs

Framlag Matarauðs hefur falist í handleiðslu, ráðgjöf og fjármagni til hagnýtra verkefna sem efla samfélagshagsmuni. Matarauður Íslands er ekki sjóður heldur haft það hlutverk að leggja til og fjármagna verkefni sem hæfa tilgangi þess og áhersla lögð á að treysta innviði sem efla nærsamfélagsneyslu, áhuga á íslenskum matvælum og matarferðapjónustu. Vinna var lögð í samhæfingu og samvinnu hagaðila auk stuðnings við vöru- og þjónustupróun og leggja þannig grunn að hreyfiafli tækifæra til framtíðar. Mörg verkefni hafa orðið til að frumkvæði Matarauðs en önnur hafa orðið til í kjölfar kynninga og tengsla við grasrót og hagaðila. Eftir því sem Matarauður varð þekktari fór að bera meira á almennum umsóknum. Verkefnastjórn Matarauðs fer yfir allar umsóknir og metur hvort þær falli að tilgangi Matarauðs. Í sumum tilfellum var leitað eftir umsagnir fróðari aðila þar sem þörf var á.

Stjórn Matarauðs ákvað árið 2017 að leggja ekki fjármagn í rekstur, matreiðslubækur, matreiðslupætti eða matarhátíðir til að gæta jafnræðis og sanngirnis. Að auki eru einstaklingsverkefni ekki fjármögnuð nema afraksturinn sé aðgengilegur og ókeypis öðrum. Alls hefur Matarauður komið að eða tekið þátt í 60 verkefnum/ráðstefnum/málþingum/vinnustofum. Í fjölmiðlaumfjöllun og á ráðstefnum, málþingum og vinnustofum hefur Matarauður lagt áherslu á jákvæða orðræðu og tækifæri tengdum matvælum, með áherslu á frumkvæði og mátt samvinnu, sem hreyfiafl.

Markaðssetning og vitundarvakning

Okkar eigin ímynd, neysluhegðun og orðræða myndar grunninn að áfangastað eftirsóknarverðra matvæla og matarupplifunar. Þörf var á að styrkja matarímynd innanlands, breyta hugarfari og efla áhuga og þekkingu á matarmenningu sérhvers svæðis. Þjónusta og gæði þurfa að fylgjast að við markaðssetningu og innviðir þurfa að vera tilbúnir til að standa undir fyrirheit og væntingar. Að því sögðu er mikilvægt að samræmingar gæti bæði innanlands sem utan í markaðssetningu Íslands sem matvælaáfangastaðar.

Fjölmiðlar hafa fjallað talsvert um verkefni Matarauðs. Unnið hefur verið að vitundarvakningu gegnum fundi, ráðstefnur, málþing, samfélagsmiðla, vefsíðu, hugmyndasamkeppnum og matarhraðli. Þá hefur Matarauður í samstarfi við Hótel og matvælaskólann staðið fyrir vitundarvakningaherferðum.

Þrjú sóknarfæri voru skilgreind í upphafi:

Í stjórnarsáttmála kemur fram að íslensk stjórnvöld leggja áherslu á að vera leiðandi í framleiðslu á heilnæmum landbúnaðarafurðum. Lögð verður áhersla á nýsköpun og vöruþróun til að stuðla að byggðafestu, auka verðmætasköpun og nýta tækifæri sem byggjast á áhuga á matarmenningu með sjálfbærni og gæði að leiðarljósi.

1. Nýta hinn aukna ferðamannastraum og efla áhuga Íslendinga og erlendra gesta á matarferðaþjónustu, matarmenningu og svæðisbundnum mat

Svæðisbundinn matur í ferðaþjónustu er hluti af sjálfbærri ferðaþjónustu. Matarferðaþjónusta felur í sér ferðalag upplifunar á sögu, hefðum og menningu í gegnum mat. Matarferðaþjónusta er margslungin og nær ekki bara til veitingastaða heldur líka til bændaeimsókna, matreiðslunámskeiða, nestispakkans í ferðalaginu, ráðstefna, hvataferða, matarhátíða og fleira. Matur í ferðalögum er vaxandi grein innan ferðaþjónustunnar víðast hvar. Samkvæmt útreikningum World Food Travel Association (2020) eyða matarferðamenn að meðaltali um 24% meira í mat og aðra afþreyingu en hinn venjulegi ferðamaður. Í nýlegri úttekt Dana eyddu matarferðalangar um helmingi meira í mat og drykk en hinn venjulegi ferðamaður¹. Á Íslandi eyðir ferðamaður í Reykjavík um 10 þúsund krónur í matvörur og veitingar á dag, en aðeins um 4000 kr. að meðaltali á landsbyggðinni². Þarna liggja ákveðin sóknarfæri fyrir landsbyggðina. Meðalútgjöld á matsölustaði og kaffihús námu 11% af heildarútgjöldum erlendra gesta árið 2018³. Í framtíðinni sýna kannanir Ferðamálastofu vonandi aukið vægi matar sem „eftirminnileg upplifun“ og með öflugum samstarfi við Íslandsstofu munu viðhorfskannanir⁴ á þeirra vegum sýna að matur og drykkur verður stærri hluti af heildarímynd landsins. Það þarf að safna betri svæðisskiptum innlendum gögnum um efnahagslegt umfang matarferðalanga og viðhorfi þeirra til matar til að átta sig á frekari sóknarfærum og mögulega gæti íslenskur bær eða borg hlotið viðurkenningu UNESCO Creative Cities of Gastronomy í framtíðinni.

Skoða þarf hagrænan ávinning af matarferðamönnum á Íslandi, hvað þeir eyða, hversu lengi þeir dvelja og eftir hverju þeir sækjast. Gera þarf greiningu á atvinnu sem skapast í tengslum við matarferðaþjónustu.

VERKFÆRAKISTA ÚTBÚIN

Engin vefsíða var til með haldmiklum upplýsingum um íslensk hráefni, matarmenningu eða tengdu efni. Ráðist var í gerð vefsíðunnar www.matarauður.is sem er á íslensku en hluti hennar er á ensku. Nýjasta viðbótin er matarsaga Íslendinga í tímalínu frá landnámi til dagsins í dag. Þar er líka að finna myndabanka sem allir mega nota. Efni vefsíðunnar nýtist almenningi en hefur einnig verið notuð sem stuðningur við kennslu. Vefsíðan verður áfram aðgengileg eftir að Matarauður hættir og hýst undir Matvælasjóð.

¹<https://www.visitdenmark.dk/api/drupal/sites/visitdenmark.com/files/2019-04/Internationale%20mad%20og%20gastroturister%20i%20Danmark.pdf>

²<https://www.maelabordferdathjonustunnar.is/is/kannanir/ferdavenjukonnun-erlendra-ferdamanna-2018>

³<https://www.ferdamalastofa.is/static/files/konnun2018/konnun-18-2.pdf>

⁴<https://www.islandsstofa.is/afangastadurinn/vidhorfs-og-markadsrannsoknir/vidhorfskannanir>

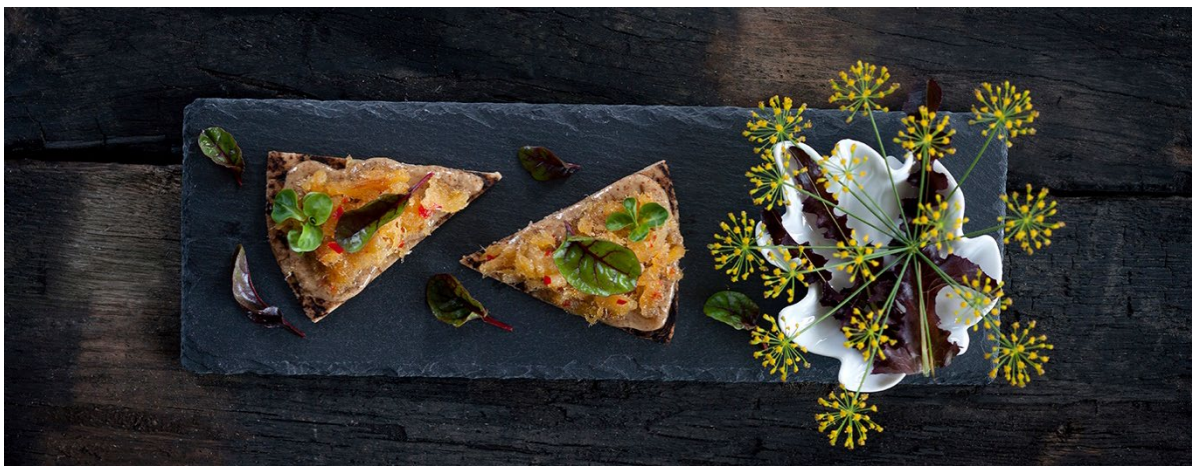
Samhæfing innviða innanlands- 2018-2020

Matarauður lagði áherslu á að landshlutar ynnu að stefnumótun um sinn matarauð og var skrifað undir samning við sjö landshluta þar að lútandi. Tilgangurinn er efla samvinnu hagaðila, benda á tækifæri, efla nærsamfélagsneyslu og draga fram sérkenni matar í hverjum landshluta. Áhersla er lögð á að dýpka matarupplifun með tilvísun í náttúru, sjálfbærni og matarsögu hvers svæðis þannig að ferðamenn staldri lengur við og heimamenn njóti góðs af. Búið er að skrifa undir samstarfssamning við markaðsstofur eða landshlutastofur á Vesturlandi; Dalabyggð (Matarauður Dalabyggðar, Vestfjarðarleið) og Snæfellsnes (Sælkaferðir Snæfellsnes), Vestfirði (Matur á Vestfjarðarleið), Norðurlandi (Norðurslóðastígur/Arctic Coast Way), Austurlandi (Matarauður Austurlands), Suðurlandi (Matarauður Suðurlands) og Reykjaness (Matarkista Reykjaness). Auk þessa verkefna bættist við Matarstígur Helga magra í Eyjafjarðarsveit árið 2020. Í kjölfar COVID-19 fór markaðsstofa Reykjaness af stað með átaksverkefni í samvinnu við matvælaframleiðendur og veitingamenn (Bjargvættar bragðlaukanna) í því skyni að laða að viðskiptavinum til að bragða á staðbundnum mat á hagstæðu verði.

Haldin var vinnustofa með öllum tengiliðum landshluta undir heitinu **Hið íslenska eldhús**. Tilgangurinn var að læra hvert af öðru og búin var til handbók sem er á vef Matarauðs og allir geta nýtt sér í vinnusmiðjum og samráð. Útfærslan er unnin í samstarfi við matreiðslumeistara og upplifunarhönnuð. Markmiðið er að ýta undir matarmenningu svæða, kynna strauma og stefnur í matarferðaþjónustu, benda á tækifæri í nærsamfélagsneyslu, vörupörun og matarsóun. Mikilvægt er að fylgja þessum verkefnum eftir og tengja við sjálfbært matvælakefni í framtíðinni. Matarauður hefur einnig tekið saman regluverk sem þrengir að möguleikum bænda/einstaklinga að geta boðið upp á heimaeldaðan mat sem nýtur æ meiri vinsælda erlendis og skilað til nefndar um einföldun regluverks.

Samnorrænt verkefni um staðbundinn mat í ferðaþjónustu framtíðarinnar (2019-2021)

Matarauður leiðir samnorrænt verkefni um staðbundinn mat í ferðaþjónustu framtíðarinnar, þar sem horft verður til tækifæra og áskorana í matvæla- og ferðaþjónustu vegna loftslags- og neyslubreytinga. Ferðaklasinn og Matís eru íslenskir samstarfsaðilar ásamt fulltrúum allra Norðurlanda. Afraksturinn á m.a. að skila stefnumótandi áherslum sem hvert land getur nýtt sér. Haldin verða hakaþon, vinnustofur og ráðstefna í tengslum við verkefnið sem lýkur í lok árs 2021. Upplýsingar má finna á <https://nordicfoodintourism.is/>



2. Nýta aukna gæða- og umhverfisvitund neytenda – vinna með aukinn áhuga almennings á nærsamfélagsneyslu, milliliðalausum viðskiptum, mikilvægi gæða og lýðheilsu

Þegar horft er til mikilvægi sjálfbærrar þróunar og byggðafestu þá skipta litlu og meðalstóru fyrirtækin og býlin máli. Þau eru hryggjarstykki hagkerfisins og spretta oft upp út frá nýjungum í vöru- eða þjónustuframboði eða jafnvel út frá uppfinningu eða nýju viðskiptalíkani. Mikilvægt er því að til staðar sé stuðningsnet og gott rekstrarumhverfi svo þau nái að blómstra alls staðar á landinu.⁵

Minni býli halda uppi matarhandverki sem má ekki glatast og eiga ennfremur stóran hlut í að varðveita fjölbreytileika í landbúnaði. Mikilvægt er að styðja bændur sem vilja fóta sig betur í samkeppnisumhverfi og færa sig ofar í virðiskeðjunni og skoða íþyngjandi regluverk í kringum bændur og smáframleiðendur matar. Kortleggja þarf dreifileiðir matvæla innanlands og skoða sér í lagi með tilliti til kolefnisspors. Börn þurfa að læra að þekkja uppruna matar og öðlast færni í að rækta eigið grænmeti eða nýta náttúrunytjar. Aukin þekking skapar áhuga fyrir neyslu þeirra.

NÆRSAMFÉLAGSNEYSLA OG SJÁLFBÆRNI

Aðgengi neytenda að svæðisbundnum mat

Matarauður réði verktaka til að ýta REKO úr vör og fylgja eftir á árunum 2018-2019. REKO byggir á finnskri verðlaunafyrirmynd og færir bændur ofar í virðiskeðjuna og neytendur nær matvælaframleiðanda. Alls eru sex REKO hringir starfræktir á Íslandi og fer kaup og sala fram í gegnum facebook en afhending vara er á fyrirfram ákveðnum stað. Málþing var haldið um hugmyndafræði REKO í Reykjavík 2018 með Thomas Snellman hugmyndasmiði REKO. Þá er fyrirhuguð samnorræn REKO-ráðstefna fyrir tilstuðlan norrænu ráðherranefndarinnar sem sýnir áhuga á þessu viðskiptalíkani, sem breiðst hefur út um Norðurlöndin og víðar. Samhliða því að koma REKO af stað var hafinn undirbúningur að „bændahorni“ í stórverslunum og lagði þannig hugðarefni Landbúnaðarklasans lið. Viðtökur voru jákvæðar en raunverulegur ávinningur kom þó ekki í ljós fyrr en 2020 þegar Samtök smáframleiðenda matvæla tók við keflinu of kláraði ferlið. Áður hafði verslunin á Djúpavogi stillt svæðisbundnum vörum sértaklega fram.

Strandveiðisjómenn hafa að sama skapi sýnt því áhuga að geta selt aflann beint úr báti á svipuðum nótum og REKO og auðvelda þannig aðgengi að ferskum fiski. Bannað er þó að selja frá sér afla nema til eigin vinnslu eða beint á fiskmarkað. Ef það er til eigin vinnslu þá þarf vinnsluleyfi og viðurkennda vinnsluauðstöðu. Rétt er að skoða hvernig nágrannalönd okkar bera sig að en bæði í Danmörku og Noregi er selt beint frá bryggju (kaisal(g)), í Grænlandi er starfrækt Wild food sem selur fiskinn við bryggju og víða í Bretlandi má finna fisksölu beint af bryggju. Matís lagði ennfremur fram tillögur árið 2008 að stofnun smásölu fiskmarkaða á Íslandi. Matarauður fékk Gallup til að gera könnun um fiskneyslu í september 2019 (úrtak 1612 manns, fjöldi svarenda 872). Þar kom m.a. fram að Íslendingar borða fisk að meðaltali 1,8 sinnum í viku, eldra fólkið meira en það yngra og yfir 6% kenndu erfiðu aðgengi að fiski þar um. Þeir sem borða sjaldan fisk velja frekar bleikan en hvítan fisk. Fara

⁵ Keyrir þú áfram hagvöxt? Reykjavík Economics/Íslandsbanki

þarf í átak til að auka fiskneyslu sér í lagi meðal yngri kynslóðarinnar, hann er hollur og ber lágt kolefnisspor og er áhyggjuefni að farið sé að bera á joðskorti meðal ungra barnshafandi kvenna.

Áhugi Íslendinga á nýtingu matþörunga til neyslu og vinnslu hefur eflst á síðustu árum en erfitt var að nálgast upplýsingar um aðgengi og tegundir með auðveldum hætti. Til að bæta úr því fékk Matarauður umhverfisfræðing til að kortleggja matþörunga allt í kringum landið og má sjá afraksturinn í vefsíðu matþörunga á heimasíðu Matarauðs (2019).

Það eru ekki bara neytendur sem geta stutt við nærsamfélagsneyslu heldur skipta stórkaupendur miklu máli. Árið 2020 var ráðist í prufuverkefni á N-vestra þar sem markmiðið er að efla samvinnu og tengslanet stórkaupanda matvæla og framleiðanda til að koma á viðskiptatengslum sem styrkja nærsamfélagsneyslu í anda innkaupastefnu matvæla. Í kjölfarið á að setja upp netverslun (markaðstorg) á lokuðu svæði, en ekki er komin reynsla á verkefnið.

Helsti flöskuháls í nærsamfélagsneyslu eru dreifileiðir innan héraða/svæðis og styrkti Matarauður verkefni í S-Þingeyjarsýslu þar sem reynt var að koma á skipulagðri dreifingu matvæla innan héraðs. Þrátt fyrir talsverða vinnu og umleitanir um samstarf við aðila sem eru á ferðinni um sveitina þá náðist engin niðurstaða. Vitað er að N-vestra er að fara af stað með sölubíl sem ætlaður er fyrir dreifingu innan þess svæðis og er það verkefni í þróun.

Skólar og börn

Matarauður styrkti og kom að verkefninu Krakkar kokka (2019) sem er fræðsluumgjörð fyrir grunnskólabörn um nærsamfélagsneyslu, heimilisfræði og heimsmarkmið Sameinuðu þjóðanna. Prufuverkefni var keyrt í grunnskólum Skagafjarðar í samstarfi við Matís og verkefninu verður fylgt eftir með kynningu til allra grunnskóla. Matís hefur nú tengt verkefnið við Evrópuverkefni WeValueFood og er styrkt af EIT Food.

Í framhaldi af Krakkar kokka kviknaði hugmynd um útfærslu á inniræktun matjurta í grunnskólum, með vatnsræktarkerfi, stutt með fræðsluefni frá Landbúnaðarháskólanum. Verkefnið heitir Fræ til framtíðar (2019-2020) og horfir m.a. til hugmyndafræði Green Bronx Machine Project. Þróun tilraunaverkefnisins, sem er styrkt af Matarauði er á Vestfjörðum en kennsluefni og aðferðafræði verður aðgengilegt öllum grunnskólum landsins í lok árs 2020. Í kjölfar þess verkefnis spunnust umræður um möguleika á útiræktun matjurta fyrir lítil sem stór samfélög. Var þá ráðist í verkefni þar sem ýta á undir áhuga og eftirspurn eftir ræktun matjurta í umhverfisvænum gróðurhúsum í samvinnu við Bambahús (2020). Árið 2020 fékk Norræna húsið styrk til að vinna að fræðslu og miðlum um mikilvægi vistfræðilegs fjölbreytileika og sýna fram á ræktunarmöguleika ýmissa fræja úr NordGen bankanum við íslenskar aðstæður. Sérstök áhersla verður á að fræða börn. Verkefnið heitir Sáum, sjáum og smökkum og má finna upplýsingar á vefsíðu verkefnisins.

STEFNUMÓTUNARVERKEFNI

Verkefnastjóri Matarauðs var formaður starfshóps um Innkaupastefnu matvæla fyrir ríkisaðila (2018-2019). Stefnan tekur m.a. á aðgengi matar í nærsamfélagi en það er mikilvægt að bændur og aðrir innan matvælamarkaðar þekki til krafna og mikilvægi vistvænna skilyrða í innkaupum ríkisins. Innkaupastefnan leggur áherslu á öflugt samstarf við matvælaframleiðendur og birgja, rekjanleika matvæla, kolefnisreiknivél máltíða, lýðheilsu og nýsköpunar í samningum

Matur hefur marga snertifleti sem mikilvægt er að hamra á. Verkefnastjóri Matarauðs er áheyrnarfulltrúi í nefnd um matvælastefnu fyrir Ísland (2019-2020) og tók þátt í vinnustofu um ávinning heimamanna í tengslum við aðgerðabundna stefnumótun íslenskrar ferðaþjónustu til 2025 og vinnustofu haldna á vegum Stockholm Resilience Centre sem lýtur að því að skapa sameiginlega sýn á norrænu matvælakefni sem styður sjálfbærar áherslur.

Samstarf við matreiðslumenn og matreiðslunema

Matarauður hefur í samstarfi við Hótel- og matvæðaskólann staðið fyrir þremur vitundarvakningarherferðum Vegna COVID-19 veirunnar þurfti að fresta uppskeruhátíðinni 2020 og hún ráðgerð í október. Árið 2018 var áhersla á þjóðlega rétti sem almenningur vildi borða hringinn í kringum landið. Árið 2019 og 2020 er áhersla á vannýtt hráefni. Unnið með upplifunar- og vöruhönnuði og Hótel- og matvæðaskólanum og enda herferðirnar á uppskeruhátíðum sem eru opnar almenningi. Umfjöllun og uppskriftir hafa birst í íslenskum tímaritum og í matreiðslubók um íslenska matargerð á þýsku. Samvinnan leiddi til nýrrar námsgreinar innan Hótel- og matvæðaskólans, sem er enn í þróun og verður vonandi til þess að vannýtt hráefni fái veglegan sess í kennslu í framtíðinni.

Það er mikilvægt fyrir hverja þjóð að eiga úrvalssveit matreiðslumeistara sem er teflt fram í þeim tilgangi að efla ímynd landsins sem mataráfangastaðar og matarauðlindar bæði innan- og utanlands. Matarauður hefur bæði styrkt Kokkalandslíðið og handleiðslu ungmanna á Young Chef Olympiad. Það er mikið ánægjuefni að sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra hefur tryggt fjárhagslega líflínu til kokkalandslíðsins og Bocus d'OR til skamms tíma.

Samfélagsmiðlar

Samfélagsmiðlar hafa verið nýttir til að ýta undir jákvæða orðræðu og vekja áhuga á íslenskum matvælum og menningu. Fylgjendur Facebook síðu Matarauðs í ágúst 2020 eru rúmlega 4000.

Ráðstefnur

Matarauður situr í samstarfshópnum Matvæðalandið Ísland, sem hafa haldið árlegar ráðstefnur síðan 2012 um gildi matvæðaframleiðslu fyrir land og þjóð. Að auki hefur Matarauður tekið þátt í fjölda annarra ráðstefna, málþinga og vinnustofa.



3. Nýta áhuga á vöruþróun, umbótum og nýsköpun í matvælatengdum greinum

Brýnt var og er að styrkja og sameina matarfrumkvöðla og smáframleiðendur matvæla. Bæta þarf rekstrarumhverfi matarfrumkvöðla, skoða íþyngjandi regluverk og eyrnamerkja þeim hlut í sjóðum.

NÝSKÖPUN, VÖRU-/ÞJÓNUSTUÞRÓUN OG UMBÆTUR

Frumkvöðlar

Matarauður styrkti aðstöðu fyrir matarfrumkvöðla í húsi Sjávarklasans (2016-2018) og aðstöðu í matarfrumkvöðulsvagni í Granda Mathöll (2018). Engin aðstaða var til á þeim tíma sem auðveldaði matarfrumkvöðlum að stíga sín fyrstu skref á markaði með nýja rétti til að sannreyna hvort varan uppfyllti eftirspurn. Skilyrðið var að meginuppistaða hráefna í réttunum væru íslensk. Verkefnið náði hins vegar ekki fótfestu. Matarauður tók þátt og styrkti ennfreður hugmyndasamkeppni Eims um nýtingu jarðvarma til matvælagarðar og framleiðslu (2018) en leggja þarf meiri áherslu á nýsköpun þar sem jarðvarmi er nýttur í matvælaframleiðslu.

Matarauður hefur verið bakhjarl viðskiptahraðalsins Til sjávar og sveita (2019 og 2020) en viðskiptahraðlar eru öflugt tæki til að styrkja og bæta viðskiptahugmynd, efla tengslanet og koma fyrirtækjum á kortið. 10 fyrirtæki eru valin í hraðalinn hvert ár en umsóknir hvort árið voru um 70, sem sýnir hversu mikil þörf er á slíkum hraðli. Árið 2020 styrkti Matarauður aðstöðu fyrir þátttakendur í Til sjávar og sveita í atvinnueldhúsinu Eldstaðið. Tilgangurinn er að auðvelda vöruþróun í vottuðu eldhúsi og flýta fyrir markaðssetningu.

Í ljósi þess að skortur var á yfirsýn á rekstrarumhverfi bæði ungra og reyndari fyrirtækja á matvæla- og heilsuefnasviði ákváðu Íslenski sjávarklasinn í samstarfi við Matarauð, Samtök iðnaðarins og Íslandsstofu að draga saman helstu áskoranir og tækifæri sem blasa við þessum fyrirtækjum. Skýrslan heitir Lærum af reynslunni, staða og horfur í rekstri frumkvöðlafyrirtækja á sviði matvæla og heilsuefna á Íslandi. [Skýrslan kom út í maí 2020.](#)

Smáframleiðendur matvæla (2019-2020)

Þörf matarfrumkvöðla og smáframleiðenda fyrir hagsmunasamtök kom í ljós í gegnum vinnu Matarauðs við REKO og við þarfagreiningu á félagasamtökunum Beint frá býli. Matarauður styrkti handleiðslu og ráðgjöf við undirbúning að samtökum smáframleiðanda matvæla, þar sem matarfrumkvöðlar og félagsmenn Beint frá býli hafa aðgang að. Félagið verður hýst hjá Samtökum iðnaðarins. Í kjölfar þeirrar vinnu varð Matarauður Íslands bakhjarl Samtaka smáframleiðanda matvæla ásamt Samtökum iðnaðarins, samtökum sveitarfélaga á Suðurlandi, Landbúnaðarklasanum og fleiri aðilum. Fjármagnið frá Matarauði er m.a. til að standa undir kostnaði vegna handleiðslu og þekkingarmiðlunar árið 2020. Hlutverk samtaka smáframleiðanda matvæla er að nýta framlagið til að tryggja að samtökin nái fótfestu og fjárhagslegu sjálfstæði og taka að hluta til við ákveðnum áherslum Matarauðs til framtíðar. Talsvert bar á því í vinnu landshlutastofa/markaðsstofa að framleiðsluleyfi vafðist fyrir smáframleiðendum. Því var ráðist í gerð stafrænnar gjaldfrjálsrar klæðskerasniðinnar umgjörð að gæðahandbók (2020) sem ætlað er að vera hvati til að fylgja faglegum ferlum varðandi matvælaöryggi og auðvelda umsókn um framleiðsluleyfi fyrir smærri matvælafyrirtæki.

Matarhandverk (2019-2020)

Matarhandverk er hluti af menningararfi þjóða og endurspeglar hefðir og samtíma nýsköpun. Með vaxandi áhuga á

matarmenningu og matarferðapjónustu hefur eftirspurn aukist eftir staðbundnum matvörum og matarminjagripum, en skilningur á matarhandverki, bæði meðal framleiðanda og neytenda, er hins vegar enn óljós. Matarauður styrkti fyrstu Íslandsmeistarakeppni í matarhandverki sem var haldin 23. nóvember 2019 á Hvanneyri í samvinnu við markaðsstofu Vesturlands. Í kjölfar greiningarvinnu eftir keppnina var ákveðið að færa ábyrgð keppninnar til Samtaka smáframleiðanda matvæla, með þeim formerkjum að keppnin færist milli landshluta. Hlutverk samtakanna verður, í samráði við fagaðila, að skilgreina matarhandverk, uppfæra og staðfæra keppnisreglur, bæta framkvæmdarferlið í kringum matarhandsverkskeppni og upplýsa framleiðendur og neytendur um virði matarhandverks, menningarlegt gildi og aðgreiningu frá öðrum vörum.

Vöruþróun og aukið virði afurða

Í samvinnu við Geitfjárræktarfélagið og Matís var ráðist í verkefni til að auka virði og verðmæti geitfjarafurða (2017-2019). Nýtt kjötmat var gert fyrir sláturhús og leiðbeiningar um slátrun og nýtingu afurða ásamt nýrri reglugerð um kjötmat. Virkt kjötmat er undirstaða framfara í ræktuninni og auknu virði kjötafurða. Vonir voru bundnar við að eftirspurn veitingastaða eftir geitakjöti aukist, en bæði kjötiðnaðardeild og matreiðslunemar við MK tóku þátt í verkefninu.

Samvinna ólíkra námsgreina í matvælageiranum ýta undir nýsköpun og vöruþróun. Matarauður lagði til og styrkti verkefni sem byggir á nemendaskipti Landbúnaðarháskólans, Hótel- og matvælasólans og Fisktækniskólans (2020). Tilgangurinn er að nemendur fái tækifæri til að kynna hvers annars og styrkja þannig tengslin frá framleiðslu til matargerðar og ýta undir vöruþróun. Ávinningurinn á að efla varðliða og kyndilbera íslenskrar framleiðslu. Nemendaskiptin riðluðust aðeins vegna COVID-19 en fyrstu viðbrögð voru jákvæð og voru nemendur að draga lærdóm frá öðrum skólum inn í námsverkefni sín. Markmiðið er að samstarf skólanna haldi áfram.

Annað mjög áhugavert verkefni á sviði nýsköpunar og vöruþróunar er þróun mjólkurbaða (2020) sem er einstakt á Íslandi og þróun húðvara úr mjólk í því skyni að hámarka virði mjólkurframleiðslunnar meðal annars með nýtingu umframmjólkur.

