



Matarauður
Íslands

Samantekt 2016-2020



Matarauður Íslands, okkur að góðu

Matarauður Íslands hefur notið góðs af breiðu samstarfi við grasrót, atvinnulíf og stjórnvöld. Matarauður hefur lagt sitt af mörkum til að efla innviðastoðir matar í ferðaþjónustu með þátttöku allra landshluta, styrkja aðgerðir og áhuga á nærsamfélagsneyslu, styðja við vöru- og þjónustubrúun 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 regluverki ásamt 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 frumkvöðlastarfi.
- 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 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 var gerð tillaga um að falla frá því þar sem athygli átti eingöngu að vera á innanlandsmarkað, ekki á markaðs- eða kynningarstarf erlendis eða útflutning. Var ákveðið að breyta heiti verkefnisins þar sem samstarfsvettvangur Matvæla Íslandsins Íslands óskaði eftir að halda því nafni fyrir sig.

Stjórn og starfsmenn

Í verkefnastjórn Matarauðs sitja; Þórir Hrafnsson, formaður, frá skrifstofu ferðamála- og nýsköpunar í atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytinu. Baldvin Jónsson, skipaður af ferðamála-, iðnaðar-, og nýsköpunarráðherra, Dagný Arnarsdóttir, skipuð af umhverfis- og auðlindaráðuneytinu og Hólmfríður Sveinsdóttir skipuð af samgöngu- og sveitastjórnarráðuneytinu. Í stjórn Matarauðs hafa setið en hætt Hanna Dóra Hólm Másdóttir, Páll Rafnar Þorsteinsson og Ásborg Arnþórsdóttir. Verkefnastjórn hittist mánaðarlega eða oft og fjallar um verkefni og fjárveitingar og veitir verkefnastjóra ráðgjöf. Verkefnastjórn 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 flutti 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. Sjá nánar [bækling Matarauðs](#).

Framlag Matarauðs

Framlag Matarauðs hefur falið í handleiðslu, ráðgjöf og fjármagni til verkefna sem efla samfélagslagsmuni. Matarauður Íslands er ekki sjóður heldur hefur það hlutverk að leggja til og fjármagna verkefni sem hæfa tilgangi verkefnisins. Mörg verkefni hafa orðið til að frumkvæði Matarauðs en önnur hafa orðið til í kjölfar kynninga og tengsla við grasrót og hagaðila. Áhersla var lögð á að þau verkefni sem Matarauður styrkti hefðu samfélagslega hagsmuni að leiðarljósi og væru öðrum til fyrirmyndar og eftirbreytni. Því eru flest verkefni aðgengileg öðrum sem þess óska. Umfjöllun um verkefni Matarauðs má sjá á bls. 4-10 með vísun í árin sem þau voru unnin.

Lítill starfsemi var árið 2016 þar til verkefnastjóri var ráðinn formlega í desember. Árið 2017 fór að mestu í uppbyggingu markaðssefnis og markaðssetningar og fundi með hagaðilum til að leggja grunn að verkefnum. Árið 2018 byrja árlegar vitundarvakningarherferðir, vinna við innkaupastefnu matvæla fyrir ríkisaðila hófst og verkefnum fjölgað hratt næstu tvö árin. Á árinu 2019 hófst vinna við samnorrænt verkefni um staðbundinn mat í ferðapjónustu framtíðar sem lýkur 2021. Heimsfaraldurinn COVID-19 setti mark sitt á verkefni árið 2020 og viðburðum seinkað.

Markaðssetning og vitundarvakning

Okkar eigin ímynd, neysluhegðun og orðræða myndar grunninn að eftirsóknarverðum áfangastað matvæla og matarupplifunar. Þörf var á að styrkja innviði og ímynd innanlands 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 fyrirheitum og væntingum. Að því sögðu er mikilvægt að samræmingar gæti bæði innanlands sem utan í markaðssetningu Íslands sem mataráfangastaðar.

Matarauður hefur unnið að vitundarvakningu gegnum fundi, ráðstefnur, málþing, samfélagsmiðla, vefsíðu og hugmyndasamkeppni og hlotið jákvæða fjölmiðlaumfjöllun.



Þrjú sóknarfæri voru skilgreind í upphafi:

Í stjórnarsáttmála kemur fram að íslensk stjórnvöld leggi 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 byggja 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

Þegar ofangreint sóknarfæri var sett fram hafði árlegur vöxtur ferðaþjónustunnar numið allt að 25-30% og raunar ekkert óeðlilegt þegar fór að hægjast á þessum vexti. Hins vegar átti enginn von á heimsfaraldri. Það fer vonandi að hilla undir betri tíð þannig að matarferðaþjónusta geti blómstrað undir eðlilegum kringumstæðum með þátttöku íslenskra og erlendra ferðamanna.

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 bændaheimsókna, matreiðslunámskeiða, nestispakkans í ferðalaginu, ráðstefna, hvataferða, matarstíga, matarhátíða og fleira.

Matarferðaþjónusta er víða vaxandi grein innan ferðaþjónustunnar. 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 sem var gerð í Danmörku eyddu matarferðalangar um helmingi meira í mat og drykk en hinn venjulegi ferðamaður.¹ Á Íslandi eyðir ferðamaður í Reykjavík um 10 þúsund krónur í matvörur og veitingar á dag, en aðeins um 4000 kr. að meðaltali á landsbyggðinni.² Þarna liggja ákveðin sóknarfæri fyrir landsbyggðina. Meðalútgjöld á matsólustöðum og kaffihús námu 11% af heildarútgjöldum erlendra gesta árið 2018.³

Í framtíðinni munu kannanir Ferðamálastofu vonandi sýna aukið vægi matarupplifunar og með öflugum samstarfi við Íslandsstofu munu viðhorfskannanir⁴ á þeirra vegum sýna aukna hlutdeild matar í heildarímynd Íslands. Það þarf að safna betri svæðisskiptum innlendum gögnum um hagrænan ávinning matarferðamanna og viðhorfi þeirra til matar til að átta sig á frekari sóknarfærum. Enn fremur þarf að gera úttekt á þeirri atvinnu sem hefur skapast í kringum mat og ferðaþjónustu. Hver veit nema í framtíðinni muni íslensk borg skarta viðurkenningu UNESCO's City of Gastronomy eða hljóta Foodtrekking awards.

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>

VERKFÆRAKISTA ÚTBÚIN

Engin vefsíða var til með haldmiklum upplýsingum um íslensk hráefni, matarmenningu eða tengdu efni. Ráðist var í gerð vefsíðunnar www.matarauður.is og er hluti hennar 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. Vefsíðan verður áfram aðgengileg eftir að Matarauður hættir. Allir mega nýta sér efnið sem þar er.

MATUR Í FERÐAÞJÓNUSTU

Samhæfing innviða innanlands- 2018-2020

Áhersla var lögð á samvinnu við markaðsstofur/landshlutastofur til að keyra áfram verkefni sem miða að því að styrkja innviði tengdum matvælum og ferðaþjónustu innan hvers landshluta. Þeirra hlutverk er að vinna með heimamönnum, efla samvinnu hagaðila, treysta grunn svæðisbundinna matvæla og draga fram sérkenni matar. Það er mikilvægt að dýpka matarupplifun hvers svæðis þannig að ferðamenn staldri lengur við og heimamenn njóti góðs af. Samið var við Markaðsstofu Vesturlands; (Matarauður Dalabyggðar, Vestfjarðarleið), Svæðisgarð Snæfellsness (Sælkeruferðir Snæfellsnes), Vestfjarðastofu (Matur á Vestfjarðarleið), Markaðsstofu Norðurlands (Norðurslóðastígur/Taste Arctic Coast Way), Austurbrú (Matarauður Austurlands), Markaðsstofu Suðurlands (Matarauður Suðurlands) og Markaðsstofu Reykjaness (Matarkista Reykjaness). Auk þessara 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. Matarauður hélt rafrænan dagsfund í apríl 2020 með tengiliðum landshluta og Íslandsstofu undir heitinu [Hið íslenska eldhús](#) í samstarfi við matreiðslumeistara og upplifunarhönnuð. Tilgangurinn var að læra hvert af öðru og hverfðist dagskráin um matarmenningu svæða, strauma og stefnur í matarferðaþjónustu, tækifæri í nærsamfélagsneyslu, vörupörun og matardagatal.

Frábært starf hefur verið innt af hendi um allt land og mikilvægt að fylgja þessum landshlutaverkefnum eftir, því þétting innviða krefjast góðrar verkstjórnunar og eru langhlaup, ekki tímabundið átak. Með því að stilla saman hugarfar verður til hreyfiafl til framtíðar.

Matarauður hefur einnig tekið saman yfirlit um regluverk sem þrengir að möguleikum bænda að geta boðið upp á heimaeldaðan mat fyrir ferðamenn sem nýtur æ meiri vinsælda erlendis og skilað yfirlitinu til nefndar um einföldun regluverks.

Hvaða áhrif munu loftslags- og hegðunarbreytingar hafa á svæðisbundin matvæli í ferðaþjónustu framtíðarinnar? (2019-2021). Sjálfbær ferðamennska í norðri er eitt af formennskuverkefnum Íslands í norrænu ráðherranefndinni 2019. Eitt af þremur verkefnum sem þar heyra undir er [Nordic Food in Tourism](#) en matur gegnir veigamiklu hlutverki í sjálfbærum áherslum. Verkefnastjóri Matarauðs hefur leitt verkefnið sem gengur út á að skilja sem best framtíðarbreytingar á matvælaframleiðslu, neyslumynstri og ferðahegðun og tengja við sjálfbæra ferðaþjónustu. Niðurstöðurnar eiga að benda á tækifæri og áskoranir. Ferðaklasinn og Matís eru íslenskir samstarfsaðilar ásamt fulltrúum allra Norðurlanda og íslenskum ráðgjöfum. Afraksturinn á m.a. að skila stefnumótandi áherslum sem hvert land getur nýtt sér. Hérlandis var haldið hakkapön í samstarfi við Hacking Heklu þann 16.-18. október 2020, vinnustofur með hagaðilum verða í nóvember 2020 og snemma árs 2021 og norræn ráðstefna verður haldin í september árið 2021.

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

Gæða- og umhverfisvitund er að aukast og speglar breytta lífshætti og lífsstíl. Neytendur vilja vita hvaðan maturinn kemur sem aftur ýtir undir milliliðalaus viðskipti og upprunamerkingar.

Þegar horft er til mikilvægi sjálfbærrar þróunar og byggðafestu þá skipta litlu og meðalstóru fyrirtækin og bændabýlin miklu máli. Minni býli og smáframleiðendur matvæla halda uppi matarhandverki sem má ekki glatast og eiga enn fremur stóran hlut í að varðveita fjölbreytileika í landbúnaði. Mikilvægt er að styðja bændur sem vilja fóta sig í samkeppnisumhverfi og skoða sveigjanleika í regluverki smáframleiðenda 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 og þekkja náttúrunytjar.

NÆRSAMFÉLAGSNEYSLA OG SJÁLFBÆRNI

Aðgengi neytenda að svæðisbundnum mat

Matarauður, í samstarfi við Bændasamtökin, átti þátt í að ýta REKO úr vör með [málþingi árið 2018](#) þar sem finnski bóndinn og EMBLU verðlaunahafinn Thomas Snellman kynnti hugmyndafræðina. REKO er skammstöfun á Ekologískt og Rejäl Konsumtion sem má túlka sem vistvæna og heiðarlega viðskiptahætti. Tilgangur REKO er að færa bændur ofar í virðiskeðjunni og neytendur nær matvælaframleiðanda.

Matarauður réði handleiðara til að fylgja REKO-verkefninu eftir á árunum 2018-2019. Alls eru sex REKO hópar á facebook og er pantað og greitt áður en afhending fer fram. Afhendingartíminn er fyrirfram ákveðinn og tekur jafnan um klukkustund. Þá er fyrirhuguð norræn REKO-ráðstefna fyrir tilstuðlan norrænu ráðherranefndarinnar vegna áhuga á þessu viðskiptalíkani sem hefur breiðst út um Norðurlöndin og víðar.

Samhliða því að koma REKO af stað var hafinn undirbúningur að „bændahorni“ í stórverslunum sem Landbúnaðarklasinn vann einnig að. Viðtökur voru jákvæðar en raunverulegur ávinningur kom þó ekki í ljós fyrr en 2020 þegar Samtök smáframleiðenda matvæla tóku við keflinu og kláruðu ferlið.

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. Fiskveiðikerfið á Íslandi flækir málið hins vegar og svo er bannað að selja frá sér afla nema til eigin vinnslu eða beint á fiskmarkað. Skoða þarf útfærslu í sátt við lög, sjómenn og neytendur. 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 þarf í átak til að auka fiskneyslu, sér í lagi meðal yngri kynslóðarinnar, hann er hollur, fljóteldaður og ber lágt kolefnisspor. Fiskur er góður joðgjafi og það er áhyggjuefni að farið sé að bera á joðskorti meðal ungra barnshafandi kvenna.

Áhugi Íslendinga á nýtingu matþöruna 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 matþöruna allt í kringum landið og má sjá afraksturinn í [vefsjá matþöruna](#) á vefsíðu Matarauðs (2019).

Það eru ekki bara neytendur sem geta stutt við nærsamfélagsneyslu heldur skipta stórkaupendur miklu máli. Árið 2020 styrkti Matarauður prufuverkefni á Norðurlandi vestra þar sem markmiðið er að efla viðskiptatengsl stórkaupanda matvæla og framleiðanda til að styrkja nærsamfélagsneyslu í anda innkaupastefnu matvæla. Í kjölfarið á að setja upp netverslun (markaðstorg) á lokuðu svæði. Ekki er komin næg reynsla á verkefnið til að fjalla um gengi þess.

Helsti flöskuháls í nærsamfélagsneyslu eru dreifileiðir innan héraða/svæða og styrkti Matarauður verkefni í Suður-Þingeyjarsýslu þar sem reynt var að koma á skipulagðri dreifingu matvæla innan héraðs. Þrátt fyrir talsverða vinnu og umleitaniir um samstarf við aðila sem eru á ferðinni um sveitina þá náðist engin niðurstaða. Norðurland vestra er að fara af stað með sölubíl sem gengur fyrir rafmagni og er ætlaður fyrir dreifingu innan þess svæðis. Verkefnið er í þróun og er ekki á vegum Matarauðs.



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 undir handleiðslu Matís og geta allir grunnskólar fengið aðgang að efninu. Matís hefur nú tengt verkefnið við Evrópuverkefnið 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 á að vera 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 miðlun 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](#).

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 var áheyrnarfulltrúi í nefnd um matvælastefnu fyrir Ísland (2019-2020), tók þátt í vinnustofu um ávinning heimamanna í tengslum við aðgerðabundna stefnumótun íslenskrar ferðabjónustu til 2025 og vinnustofu haldna á vegum Stockholm Resilience Centre sem lýtur að því að skapa sýn fyrir sjálfbær norræn matvælaakerfi.

VITUNDARVAKNING OG ÍMYND

Samstarf við matreiðslumenn og matreiðslunema

Matarauður hefur í samstarfi við Hótel- og matvælaaskólann staðið fyrir þremur vitundarvakningarherferðum. Árið 2018 var áhersla lögð á þjóðlega rétti og sendi almenningur inn fjölda hugmynda að réttum sem þeir vildu snæða hringinn í kringum landið. Tóku ýmsir veitingastaðir um land allt þátt í verkefninu og buðu upp á þjóðlegan rétt um sumarið. Árið 2019 og 2020 var lögð áhersla á vannýtt hráefni og aftur var leitað til almennings sem sendi inn fjölda hugmynda. Nemendur við Hótel- og matvælaaskólann völdu síðan úr innsendum hugmyndum og sköpuðu [hnossgæti og rétti](#) sem fóru fyrir dómnefnd á uppskeruhátíðum sem haldnar voru fyrir gesti og gangandi. Forsetafrúin Eliza Reid sat í dómnefnd og tók þátt í uppskeruhátíðunum. Athygli fjölmiðla var talsverð í kringum þessar herferðir og uppskriftir hafa birst í íslenskum tímaritum og í þýskri matreiðslubók um íslenska matargerð. Samvinnan leiddi til nýrrar námsgreinar innan Hótel- og matvælaaskólans og árið 2020 ákvað hópur kennara að vinna fræðsluefni um vannýtt hráefni sem á m.a. að verða aðgengilegt almenningi.

Það er mikilvægt fyrir hverja þjóð að eiga úrvalssveit matreiðslumeistara sem er teft fram í þeim tilgangi að efla ímynd landsins sem mataráfangastaðar og matarauðlindar bæði innan- og utanlands. Matarauður hefur bæði styrkt Klúbb matreiðslumeistara í tengslum við kokkalandslíðið og handleiðslu unggakks á Young Chef Olympiad. Það er mikið ánægjuefni að sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra tryggði fjárhagslega líflínu til Klúbbs matreiðslumeistara og Bocus d'OR til skamms tíma.

Samfélagsmiðlar

Facebook hefur verið notað til að ýta undir jákvæða orðræðu og vekja athygli á matartengdu efni. Fylgjendur Facebook síðu Matarauðs eru tæplega 4200. Instagram var lítillega notað en upphaflega var ætlunin að leyfa þeim sem tengjast matvælaframleiðslu að kynna sig og sína starfsemi. Það gekk vel í fyrstu en fjaraði svo út.

Ráðstefnur

Matarauður á sæti í samstarfshópnum Matvælaalandið Ísland, sem hefur haldið árlegar ráðstefnur síðan 2012 um gildi matvælaframleiðslu 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 er að styrkja og sameina matarfrumkvöðla og smáframleiðendur matvæla og skoða hvernig unnt er að bæta rekstrarumhverfi þeirra.

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 styrkti ennfremur hugmyndasamkeppni Eims um nýtingu jarðvarma til matvælagarðar og framleiðslu (2018) og sat í dómnefnd, 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. Tíu 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 Eldstæðið. 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](#) og var gefin út vorið 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 því handleiðslu og ráðgjöf við undirbúning að samtökum smáframleiðanda matvæla. Í kjölfar þeirrar vinnu varð Matarauður Íslands bakhjarl Samtaka smáframleiðanda matvæla ásamt fleiri aðilum og eru samtökin hýst hjá Samtökum iðnaðarins. Markmiðið er að samtökin nái fótfestu og hlúi að hagsmunum og vitundarvakningu um smáframleiðendur matvæla og matarhandverk.

Markaðsstofur/landshlutastofur sem unnu að stefnumótun matvæla bentu á að framleiðsluleyfi vafðist fyrir smáframleiðendum. Því var ráðist í gerð rafrænnar gæðahandbókar (2020) sem verður aðgengileg og án endurgjalds á vefsíðu Samtaka smáframleiðanda matvæla. Gæðahandbókinni er 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 matarferðaþjónustu 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 og Matís. Í kjölfar greiningarvinnu eftir keppnina var ákveðið að færa ábyrgð keppinnar til Samtaka smáframleiðanda matvæla, með þeim formerkjum að keppnin færist milli landshluta. Árið 2020 var samið við samtökin að skilgreina matarhandverk, uppfæra og staðfæra keppnisreglur og bæta framkvæmdarferlið í kringum matarhandsverkskeppnir í samráði við fagaðila. Að því loknu að 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 unnið fyrir sláturhús ásamt leiðbeiningum um slátrun og nýtingu afurða. Vonir veru bundnar við að eftirspurn veitingastaða eftir geitakjöti aukist, en bæði kjötiðnaðardeild og matreiðslunemar við Menntaskólann í Kópavogi tóku þátt í verkefninu.

Samvinna ólíkra námsgreina í matvælageiranum ýtir undir nýsköpun og vöruþróun. Matarauður lagði til og styrkti verkefni sem byggir á nemendaskiptum Landbúnaðarháskólans, Hótel- og matvælasólans og Fisktækniskólans (2020). Tilgangurinn er að nemendur fái tækifæri til að kynna námi hvers annars og styrkja þannig tengslin frá framleiðslu til matargerðar og ýta undir vöruþróun. Markmiðið er 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 áhugavert verkefni sem Matarauður styrkti 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 umfram mjólkur. Niðurstöður úr fyrsta fasa þess verkefnis er að vænta í lok 2020.



Hugleiðingar um eftirfylgni

Að Ísland hafi yfirsýn yfir hagrænan ávinning heimamanna af matarferðaþjónustu.

Mikilvægt er að Ísland safni gögnum um eyðslu, dvalarlengd, afþreyingu og væntingar matarferðamanna. Að sama skapi þarf að gera úttekt á atvinnu sem skapast í tengslum við matarferðaþjónustu.

Að upplifun ferðamanna af matarmenningu verði ein af fjórum minnistæðustu upplifunum í könnun Ferðamálastofu og að heimamenn ferðist gagnert innanlands til að njóta einstakrar matarupplifunar.

- Styrkja áframhaldandi samþættingu matartengdra verkefna hvers landshluta í því skyni að þétta innviði, efla nærsamfélagsneyslu og ýta undir matarsérkenni landsvæða.
- Vinna að einföldun regluverks í kringum mat í ferðaþjónustu og smáframleiðendur matvæla.
- Búa til fagráð matarferðaþjónustu með tengingu við allar markaðsstofur/landshlutastofur og atvinnuþróunarfélög.
- Búa til stefnu í matarferðaþjónustu fyrir Ísland.
- Vinna að auknum sýnileika og aðgengi að stað- eða svæðisbundnum mat og matarhandverki.
- Stefna að því að bær/borg sækji um viðurkenningu UNESCO Creative Cities of Gastronomy.

Að hugarfar þjóðarinnar hverfist í auknum mæli um sjálfbæra matvælaframleiðslu og heilbriggt mataræði.

- Styrkja kennslu á öllum skólastigum um tengsl matar og heilbrigðis, matarmenningar og sjálfbærrar matvælaframleiðslu í anda Fræ til framtíðar, Krakkar kokka og Sáum, sjáum og smökkum. Síðast en ekki síst að styrkja vegferð Hótel- og matvælafrámleidda og keppniskokka sem eru kyndilberar íslenskrar matargerðar.
- SFS vinnur nú að markaðsátaki til að auka neyslu á fiski innanlandsmarkaði. Samfara því þarf að bæta aðgengi að ferskum fiski um land allt og skoða útfærslu í sátt við lög, sjómenn og neytendur.
- Að fylgja eftir aðgerðum sem lagðar eru til í innkaupastefnu matvæla til ríkisaðila og matvælastefnu Íslands.

Að íslensk matvæli verði stærri hluti af heildarímynd landsins

- Vinna að markaðsetningu íslenskra matvæla á erlendri grundu þannig að hún nái líka til neytenda, ekki bara til söluaðila.
- Viðhalda vitundarvakningu um íslensk matvæli sem byggir á undirliggjandi rannsóknum sem styðja hreinleika og jákvæð umhverfisáhrif.

Að rekstrarumhverfi frumkvöðla á sviði matvæla og heilsuefna verði samkeppnishæft

- Fylgja eftir þeim 10 atriðum sem nefnd eru í skýrslunni [Lærum af reynslunni](#), staða og horfur í rekstri frumkvöðlafyrirtækja á sviði matvæla og heilsuefna á Íslandi sem var gefið út 2020 og hafa jafnframt til hliðsjónar aðgerðartillögur sem koma fram í skýrslunni [Nýsköpunarheit](#) sem Viðskiptaráð gaf út 2019.