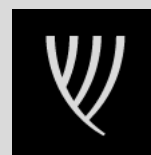




TRONDHEIM KOMMUNE



Trondheim
Home of Nordic
Flavours

Matstrategi for Trondheim kommune 2022-2030

Vedtatt av bystyret i Trondheim 19.05.2022



Innhold

Forord	3
1 Innledning	4
1.1 Mat engasjerer og begeistrer	4
1.2 Matbyen Trondheim og matregionen Trøndelag.....	5
1.3 Hvorfor matstrategi?	7
2 Matbyen Trondheim - bærekraftige matopplevelser i verdensklasse.....	9
Visjon: Matbyen Trondheim - bærekraftige matopplevelser i verdensklasse	9
Prioriterte innsatsområder i Matstrategien	10
Gjennomføring og rapportering	10
3 Prioriterte innsatsområder	11
3.1 Trondheim skal innen 2030 ta en nasjonal og internasjonal posisjon som matby med bærekraftige mat- og drikkeopplevelser i verdensklasse	11
Trondheim kommune vil bidra til å fremme de trønderske råvarenes og matproduktenes bærekraft, mangfold, smak, særpreg og omdømme	11
Trondheim kommune vil bidra til å styrke kunnskapen om trøndersk mat og matkultur	12
Trondheim kommune vil bidra til å markedsføre og bruke mat og mattradisjoner som en attraksjon	14
Trondheim kommune vil legge til rette for at mat kan skape trivsel og samhold i hele befolkningen	14
3.2 Trondheim skal fremme matglede, helse og bærekraft gjennom kompetanse og samhandling	16
Trondheim kommune vil fremme matglede, matkultur og kunnskap om kosthold for barn og unge	16
Trondheim kommune vil fremme matglede og god helse for mottakere av kommunens helse- og velferdstjenester.....	17
Trondheim kommune vil redusere klima- og miljøfotavtrykket fra mat	18

Foto: Oi! Trøndersk mat og drikke

Forord

Trondheim kommune har for første gang utarbeidet en strategi for matbyen Trondheim. Formålet med strategien er å gi retning og å synliggjøre muligheter for å fremme og å styrke Trondheim som matby.

Visjonen Matbyen Trondheim - bærekraftige matopplevelser i verdensklasse speiler ønsket om at innbyggere og tilreisende skal merke at lokalmaten er tilgjengelig, måltidsopplevelsen står i fokus, lidenskapen for god, lokal og bærekraftig mat dyrkes og kompetanse og kunnskapsutvikling for barn og unge fremmes.

Strategien skal bidra til at matprodusenter, øvrig næringsliv, kunnskapsmiljøer og myndigheter jobber tettere sammen for å utvikle et mer bærekraftig matsystem. Videre skal strategien bidra til å fremme matglede og helse i befolkningen.

Strategien har to prioriterte innsatsområder:

1. Trondheim skal innen 2030 ta en nasjonal og internasjonal posisjon som matby med fokus på bærekraftige mat- og drikkeopplevelser i verdensklasse.
2. Trondheim skal fremme matglede, helse og bærekraft gjennom kompetanse og samhandling.

Matstrategien favner bredt og er et felles ansvar. Gjennomføring vil skje i flere av direktørområdene i kommunen, ofte i samarbeid med andre partnere. Vi vil takke for verdifulle innspill fra matfaglige miljø i Trondheim og Trøndelag underveis i prosessen med å lage strategien og ser fram til videre dialog om oppfølging.



Lasse Arntsen

Direktør for oppvekst



Wenche P. Dehli

Direktør for helse og velferd



Kristian Dahlberg Hauge

Direktør for næring, miljø og samferdsel



Foto: Lars Bugge Aarset, O! Trøndersk mat og drikke AS

1 Innledning

1.1 Mat engasjerer og begeistrer

Matglede, matkultur, kosthold, miljø, helse og produksjon av mat henger nøye sammen. Vi spiser for å leve, prestere, nyte, være sosiale, for trøst og for feiring. Mat, forbruk og lokal matproduksjon er viktig for livskvalitet. Dette bekreftes også av Trondheimspanelet som består av et representativt utvalg av innbyggerne i Trondheim som gir anbefalinger for bærekraftig utvikling i kommunen.

Mat er inkludering og måltidsglede. Maten og måltidet er med på å bygge broer og åpne dører, den gir en positiv arena og bidrar til et godt fellesskap. Mat er tradisjon, samtidig er maten og mattradisjonene i kontinuerlig endring. Utviklingen fra tidligere råd om sikringskost til dagens kostråd fra 2012¹ bygger på økt kunnskap om ernæring og folkehelse, og tar samtidig utgangspunkt i norske mattradisjoner og endringer i forbrukeratferd.

Mat er næringsutvikling og arbeidsplasser. Jordbruk og havbruk har alltid vært viktige næringsveier for Trondheim. Primærproduksjon og lokal foredling skaper sysselsetting og betydelige økonomiske verdier og restaurantene er viktige utstillingsvindu. De representerer møteplasser som formidler vår matkultur samtidig som det bidrar til et levende bysentrum.

Mat er kulturbærer og historiefremidler. Matvaner er en viktig del av vår identitet og kultur. Tradisjoner, høytider og merkedager er for mange uløselig knyttet til mattradisjoner. Lokale mat-sikkerer er formet av geografi, historie og klima. Nærheten til havet og naturen har gitt oss lange tradisjoner knyttet til fiske, fangst, landbruk og reindrift. Tradisjonelle trønderske retter bygget på tilgjengelige lokale råvarer.

Mat er folkeliv og reiseliv. Lokalt matutvalg, matfestivaler og bryggerifestivaler bidrar til å fylle det offentlige rommet med folkeliv og er med på å bygge identitet og stolthet. Trondheim og Trøndelag er i økende grad kjent for et stort utvalg av lokalprodusert mat og drikke med fantastisk kvalitet og verdien av lokal mat og matopplevelser har i de senere åra fått betydelig oppmerksomhet. Michelin-stjernene har satt Trondheim på det gastronomiske verdenskartet, og fyrtårnsrestaurantene bidrar til å trekke et kresent gastronomipublikum til byen.

1 I løpet av 2022 vil det komme nye felles nordiske kostråd som inkluderer miljømessig bærekraft

Mat er tett koblet på bærekraft i alle deler av verdikjeden. Ansvarlig produksjon, forbruk og redusert matsvinn er sentrale utfordringer for Trondheim. I 2019 utpekte FN Trondheim til foregangskommune innen bærekraftig utvikling. Trondheim har som mål å være en internasjonalt anerkjent teknologi- og kunnskapsby, og byens status som [universitetskommune](#) og [Bærekrafts-senteret](#) skal brukes aktivt til å synliggjøre kunnskapsmiljøer og løsninger fra Trondheimsregionen både nasjonalt og internasjonalt. FNs 17 bærekraftsmål peker på spesifikke utfordringer og områder som er avgjørende for å kunne ivareta kloden for kommende generasjoner. Dette forplikter. Selv om tilgang på mat er en livsnødvendighet, så er det også et av de områdene med størst fotavtrykk.

1.2 Matbyen Trondheim og matregionen Trøndelag

Fakta

Bærekraftig kosthold

“Bærekraftig kosthold er et kosthold som bidrar til nok, trygg og sunn mat for nålevende og fremtidige generasjoner. Det tar hensyn til naturens tålegrenser gjennom lavest mulig innvirkning på klima og miljø samtidig som det beskytter biologisk mangfold og økosystemer. Et bærekraftig kosthold bidrar til mat- og ernæringsikkerhet gjennom optimal ressursbruk. Det er kulturelt og tilgjengelig og rettferdig både lokalt og globalt” (Matdugnaden).

Lokal mat

“Mat- og drikkeprodukter med en lokal identitet/særegen opprinnelse eller spesielle kvaliteter knyttet til produksjonsmetode, tradisjon eller produkthistorie.” (Stiftelsen norsk mat)

Trøndelag har alt fra mildt, fuktig kystlandskap til kjølig, tørr vidde, innland og fjell. Jordsmonnet er skapt av lokal geologi, klima, vind- og havstrømmer og dyrking i generasjoner. Dette gir trønderske råvarer en unik smak og kvalitet. Gjennom historien har vi dyrket, sanket og lært hva jorda og sjøen gir tilbake. Trønderske fjord- og havområder er svært mangfoldige, med banker, renner, korallrev, holmer og skjær. Naturtypene gir unike leveområder for en mengde arter og organismer. Trøndelag er kanskje verdens beste område for sjøkreps, taskekrabbe, kamskjell og blåskjell. I tillegg er kysten av Trøndelag egnet til moderne havbruksproduksjon, og sjømat fra Midt-Norge sendes ut til hele verden. Laks er den viktigste eksportvaren fra Trøndelag og står for 20-25 % av den norske produksjonen av oppdrettslaks. [Trøndelag i tall](#) oppsummerer verdiskapingen knyttet til reindrift, landbruk og havbruk.

Trøndelag har flere komplette verdikjeder² innen mat. Både innen blå og grønn sektor har Trondheim og Trøndelag en betydelig forsknings- og utviklingskompetanse knyttet til NTNU, Sintef og Nord Universitet. I tillegg er det sterke fagmiljøer i bedriftene. Tettere koblinger innen og mellom blå og grønn sektor vil gi positive synergier og innovasjon på sikt.



2 Det å ha en komplett verdikjede innen mat innebærer at alle de primære aktivitetene som; produksjon, bearbeiding, salg, markedsføring, leveranse og kundestøtte finnes i fylket.



Foto: Lars Bugge Aarset, O! Trøndersk mat og drikke AS

Trønderske kokker og restauranter bidrar til få fram det beste i råvarene, og reiselivet har i økende grad løftet fram mat som vårt unike fortrinn. Til sammen er det over 500 produsenter av matspesialiteter i Trøndelag, ca. 20 av disse er lokalisert i Trondheim. I tillegg har bryggeribransjen vokst kraftig de siste åra. I 2022 er det registrert hele 48 bryggeri i Trøndelag.

I 2005 ble Trøndersk Matfestival arrangert for første gang. Og fra 2013 ble også Trøndersk Bryggerifestival arrangert sammen med Matfestivalen. Dyktige produsenter og god markedsføring nasjonalt og internasjonalt har resultert i at Trøndersk Matfestival og Bryggerifestivalen har blitt to av Europas største mat- og drikkefestivaler. Festivalene gir et komplett tilbud av trønderske mat- og drikkespesialiteter og samlet i 2019 over 250 000 mennesker. Ingen annen matfestival i Norge kan vise til tilsvarende omsetning og fortjeneste for leverandørene.

I 2011, som første region i verden, fikk Trøndelag et eget [matmanifest](#). Trøndersk matmanifest er en viktig bærebjelke i matsatsinga i Trøndelag. Det trønderske matmanifestet skal skape merverdi ved å bevare, styrke og videreutvikle trøndersk matproduksjon og matkultur gjennom å bevisstgjøre enkeltmennesker, organisasjoner og bedrifter. Manifestet understreker et omforent ønske fra en rekke bedrifter, organisasjoner og kommuner om å synliggjøre trøndersk mat og matkultur som et av våre unike fortrinn.

I 2019 mottok Trondheimrestaurantene Credo og Fagn byens første Michelinstjerner og i februar 2020 fikk Trondheim det prestisjetunge oppdraget å arrangere Michelin Nordic-utdelingen. Arrangement befestet ytterligere Trondheims gastronomiposisjon gjennom at Speilsalen mottok byens tredje Michelin-stjerne. Det er også verd å merke seg at Credo fikk Michelins aller første nordiske bærekraftpris i 2019.

Et godt regionalt samarbeid, gjennom 25 år, har bidratt til høye ambisjoner, vekst og utvikling på matfeltet. Fantastiske råvarer, dyktige fagfolk, Michelin-restauranter og et miljø for forskning og utvikling i verdensklasse gjør regionen unik. Dette er også medvirkende til at Trondheim og Trøndelag fikk statusen som Europeisk matregion i 2022.

Mat står frem som en av grunnpilarene i opplevelsesnæringen. Konseptet Trønderske gjestebud bygger på trøndersk mat, trivelige måltider og det gode vertskapet. Det handler ikke bare om Michelin-restauranter, hvite duker og høye glass, det handler om kombinasjonen av stjernere-restauranter, lokale produsenter og råvarer som treffer reiselivsmarkedet godt der by og bygd er

gjensidig avhengige av hverandre. Statusen som Europeisk matregion gir mulighet til å løfte mat i Trøndelag og Trondheim til et nytt nivå. Ambisjonene er høye, og 2022 skal først og fremst brukes for å mobilisere til bærekraft, kunnskap, fellesskap og mat i alle trønderske kommuner. Dette skjer gjennom en rekke aktiviteter og satsinger i regi av matregionen.

1.3 Hvorfor matstrategi?

Statusen som Europeisk matregion manifesterer Trondheim som matby. Det gir kraft og potensial til å ta en nasjonal og internasjonal posisjon innen matfeltet. Samtidig åpner det for å skape en mer attraktiv by for innbyggerne og tilreisende, og å sette mat i sammenheng med både bærekraft, kunnskap, verdiskaping og sysselsetting.

Bystyret i Trondheim har bestilt en helhetlig matstrategi. Matstrategien skal gi retning for Trondheim kommunes ambisjoner, både for Trondheim som matby og for de offentlige måltidene kommunen serverer. Strategien fanger opp nye utviklingstrekk og forpliktelser, særlig med vekt på bærekraft.

Trøndersk matmanifest, med sine 8 løfter, er intensjonsbasert, men forplikter. Det trønderske matmanifestet skal skape merverdi ved å bevare, styrke og videreutvikle trøndersk matproduksjon og matkultur gjennom å bevisstgjøre enkeltmennesker, organisasjoner og bedrifter. Det trønderske matmanifestet skal skape stolthet og identitet. Matstrategien viser hvordan Trondheim kommune vil prioritere innsatsen innenfor manifestets løfter.

Trondheim kommune har også gjennom [bærekraftsløftet](#) forpliktet seg til å utvikle planer som viser hvordan vi skal nå bærekraftsmålene. Effekten av tiltakene skal måles og evalueres, og bærekraft skal sees i flere dimensjoner hvor miljø, samfunn og verdiskaping til sammen gir bærekraftig utvikling.

Matstrategien støtter opp under mål i en rekke eksisterende planverk, også internasjonalt. Herunder;

- [Parisavtalen](#) forplikter verdens land til å kutte klimagassutslipp for å redusere global oppvarming til 2 grader Celsius og helst ikke mer enn 1,5.
- Europakommisjonens matstrategi, [Farm to fork](#) understreker at bærekraftige verdikjeder for mat er avgjørende for å gjennomføre EUs Grønne giv, som skal gjøre EU klimanøytralt innen 2050. FNs bærekraftsmål er forankret i Trondheim kommunes planverk samt gjennom Bærekraftssenteret i Trondheim.
- Mat er sentralt i det nordiske samarbeidet. Trøndersk matmanifest er laget etter inspirasjon fra Nordisk matmanifest. Nordisk råd har en rekke prosjekt med fokus på offentlige måltider, matkultur og bærekraft blant annet gjennom “food policy lab” og [felles nordiske kostråd](#).
- [Matnasjonen Norge](#) er et politisk rammeverk for Norge fram mot 2030 basert på bærekraftsmålene og en aktiv nærings- og folkehelsepolitikk. Fra nasjonalt hold satses det også på mat, måltids glede og ernæring for eldre gjennom meldingen [Leve hele livet](#).
- [Klimakur 2030](#) viser hvordan Norge kan oppfylle forpliktelsene i Parisavtalen og peker på at omlegging til mer plantebasert kosthold og redusert matsvinn er de mest effektive virkemidlene for å redusere utslippene fra matkjeden.
- Regionalt matsamarbeid er forankret i “[Handlingsplan for lokal mat i Trøndelag](#)” som er utarbeidet av Statsforvalteren i Trøndelag i samarbeid med Innovasjon Norge, Oi! Trøndersk mat og drikke AS, Kompetansenavet for mat på Mære og Trøndelag fylkeskommune.

- Universitetskommunesamarbeidet TRD3.0 mellom NTNU og Trondheim kommune; et forpliktende og langsiktig samarbeid om forskning, utdanning og nyskaping, som skal resultere i kunnskap, nye og forbedrede tjenester, ny næringsvirksomhet i regionen, kunst og teknologi for utvikling av gode og bærekraftige samfunn.

En rekke av kommunens planer og strategier for øvrig berører mat. Dette gjelder blant annet kommuneplanens samfunnsdel, handlings og økonomiplanen, kommunedelplan landbruk, verdiskapingsstrategi for Trondheimsregionen, kommunedelplan for energi og klima 2017-2030, avfallsplan 2018-2030, internasjonal strategi for Trondheim og Grønn Barneby mot 2030.



Foto: Øyvind Blomstereng



Foto: Will Lee Wright, O! Trøndersk mat og drikke AS

2 Matbyen Trondheim - bærekraftige matopplevelser i verdensklasse

Gjennom arbeidet med matstrategien er visjon og innsatsområder diskutert både internt i Trondheim kommune og med regionale samarbeidspartnere innen mat. Viktige stikkord i arbeidet har vært bærekraft, helse, tradisjoner, innovasjon, matglede og kunnskap. Matstrategien tydeliggjør ønsket om at:

- Trondheim er et sted der lokalmaten er tilgjengelig
- Trondheim er et sted der måltidsopplevelsen står i fokus
- Trondheim dyrker lidenskapen for god, lokal og bærekraftig mat
- Trondheim fremmer kompetanse og kunnskapsutvikling for barn og unge

Visjon: Matbyen Trondheim - bærekraftige matopplevelser i verdensklasse

I tillegg til matmanifestets 8 mål ligger også vedtatte mål for European Region of Gastronomy (ERG) til grunn for arbeidet. Det er et uttalt mål at matsatsingen skal løftes til et nytt nivå gjennom status som gastronomiregion i 2022.

Bærekraftige matkjeder skal sikre tilgang til mat for alle på en måte som som ikke går på akkord med behovene til fremtidige generasjoner. Matstrategien fokuserer på å utvikle og spre kunnskap om mat for å dreie forbruket i en bærekraftig retning. I klimaplanen har Trondheim et mål om å være et forbilde og en samarbeidsarena for grønn verdiskaping og utvikling av klimavennlige teknologi og levemåter.

Vedtatte mål for European Region of Gastronomy Trondheim og Trøndelag

- Mål 1: Trondheim og Trøndelag skal samhandle godt for å bli en internasjonalt ledende matregion.
- Mål 2: Trondheim og Trøndelag skal bli en kjent og anerkjent internasjonal matdestinasjon.
- Mål 3: Trondheim og Trøndelag skal øke verdiskapingen i den bærekraftige matproduksjonen gjennom å koble kunnskapsmiljøer og næringer.
- Mål 4: Trondheim og Trøndelag skal bli ledende i landet til å rekruttere til matproduksjon og reiseliv.

Prioriterte innsatsområder i Matstrategien

1. Trondheim skal innen 2030 ta en nasjonal og internasjonal posisjon som matby med mat og drikkeopplevelser i verdensklasse.
2. Trondheim skal fremme matglede, helse og bærekraft gjennom kompetanse og samhandling.

Gjennomføring og rapportering

Realisering av matstrategien er langsiktig. Planperioden er derfor satt til 2030. Kommunen vil aktivt benytte de virkemidler vi har tilgjengelig for å styrke Trondheim som matby, både som byutvikler, tilskuddsforvalter, tilrettelegger og innkjøper. Der kommunen arbeider med mat som del av tjenesteproduksjonen, skal ambisjonene heves. Å utnytte potensialet i å se på mat ikke bare som ernæring, men også som formidler av matkultur, matglede, sosialt fellesskap, folkehelse tiltak og kunnskapskilde, kan gi stor uttelling.

Strategien for matbyen Trondheim synliggjør hvordan vi kan styrke den overordnede og helhetlige satsingen som matby. Gjennomføring av strategien skal derfor i stor grad knyttes til eksisterende aktører og virkemidler. Det vil likevel være rom for innovative prosjekt og piloter i arbeidet. Kommunedirektøren vil konkretisere mål i tråd med matstrategien og innarbeide disse i kommunens eksisterende planverk, som handlings- og økonomiplanen og enhetsavtaler. Kommunedirektøren vil rapportere årlig på matstrategien til formannskapet.



Foto: Lars Bugge Aarset, O! Trøndersk mat og drikke AS

3 Prioriterte innsatsområder

3.1 Trondheim skal innen 2030 ta en nasjonal og internasjonal posisjon som matby med bærekraftige mat- og drikkeopplevelser i verdensklasse

Trondheim kommune vil bidra til å fremme de trønderske råvarenes og matproduktenes bærekraft, mangfold, smak, særpreg og omdømme

Trondheim representerer i stor grad markedet og kjøpekraften for lokalmatproduktene som har vokst fram de siste 10-20 årene. Produktene selges via en rekke ulike markedskanaler som festivaler, Bondens Marked, Rekoringen, Rågo og salg i matvarebutikker. De ulike markedskanalene representerer arenaer for å bygge stolthet og eierskap til Trondheim som matby og Trøndelag som matregion. Markedskanalene må styrkes og videreutvikles slik at produktene i større grad blir tilgjengelige for tilreisende og lokalbefolkning gjennom året. Det er en langsiktig intensjon at Torvet kan bli et helårs område for matkultur, servering og salg av mat. Det er også en intensjon å etablere et bærekraftig mathallkonsept i Trondheim.

Trøndersk matkultur er tilpasset sesongvariasjoner i kostholdet, bestemt av hvilke produkter som er tilgjengelige til ulike tidspunkt gjennom året. Økt bevissthet og kunnskap om sesongbaserede lokale råvarer, kan gi positive effekter i form av mindre frakt av matvarer og bedre utnyttelse av lokale råvarene når de er på sitt beste. Kunnskap om sammenhengen mellom sesongbaserede lokale råvarer og lokale matretter bør derfor økes.

Norge er inne i en omlegging av landbruket og landbrukspolitikken som samsvarer med behovet for redusert utslipp av klimagasser og nødvendige tilpasninger til et endret klima. Trondheim kommune vil bidra til en omstilling til et enda mer sirkulært, bærekraftig og miljøvennlig landbruk, med de virkemidlene kommunen har i landbruks- og arealforvaltningen. Omstillingen passer godt med nåtidens forbrukertrender.

Trøndelag har høy andel økologisk landbruk i norsk målestokk. Til tross for en positiv utvikling, utgjør økologisk mat bare ca to prosent av omsetningen i dagligvaremarkedet. Både offentlige og private storhusholdninger kan spille en viktig rolle for å øke markedet for trønderske og norskproduserte økologiske varer.

Trondheim kommune vil innen 2030

- bidra til å styrke nye og eksisterende markedskanaler for lokal mat
- utrede mulighetene for å etablere en mathall i Trondheim
- øke forbruket av lokalprodusert mat, norskprodusert mat, økologisk mat og sesongprodukter gjennom blant annet uttesting av piloter og forretningsmodeller.
- Trondheim kommune bør i samarbeid med andre aktører, som dagligvarebransjen, vurdere hvordan byen kan få økt salg av lokal mat. En av flere tiltak kan være en kåring av byens beste tilbud av lokalmat i samarbeid med media.
- bidra til å legge til rette for re-etablering av fiskhall eller fiskeutsalg i Ravnkloa

Fakta

Markedskanaler for lokal mat i Trondheim

Bondens Marked Trøndelag ble etablert i 2004 og har siden arrangert egne marked på Torvet. Bondens Marked Trøndelag har ca 50 medlemmer og er per i dag landets største marked. I tillegg til egne markedsdager deltar Bondens Marked på ulike større arrangement som eksempelvis Martnan, Julemarkedet, Trøndersk Matfestival og andre enkeltarrangement.

Trøndersk Matfestival ble etablert i 2005, og har siden utviklet seg til en viktig matbegivenhet i Trondheim. Trøndersk Matfestival skal gi publikum mersmak på lokal mat og drikke gjennom unike matopplevelser og aktiviteter basert på råvarer og produkter fra regionen. I tillegg arrangeres Trøndersk Matfestival - Et sted nær deg i regionen forøvrig. I 2021 engasjerte dette 250-300 bedrifter i 24 kommuner i Trøndelag.

Bryggerifestivalen i Trondheim ble arrangert for første gang i 2013, og er en festival hvor bryggeriene viser fram mangfold, tradisjoner og nye trender. Bryggerifestivalen arrangeres samtidig med Trøndersk Matfestival, og festivalene samarbeider tett. I 2019 var det 30 000 besøkende innom festivalen. Bryggerifestivalen er Europas nest største håndbryggfestival og presenterte 22 bryggeri med 221 sorter brygg og 4 festivalrestauranter i 2021.

Rågo på Torvet. Rågo etablerte i 2021 en egen paviljong med utsalg av grønnsaker og matspesialiteter fra ca 50 produsenter. Paviljongen på Torvet har utsalg fra mai til oktober, i tillegg til julemarked og andre spesielle anledninger.

REKO-ringen er en salgskanal hvor kundene handler direkte fra produsentene. REKO-ringen har tre ringer med utsalg i Trondheim - Rekoringen Trondheim, Heimdal og Moholt. REKO-ringen Trondheim er verdens største med 41 000 medlemmer og salg fra 50 til 70 produsenter alt etter sesong.

Trondheim kommune vil bidra til å styrke kunnskapen om trøndersk mat og matkultur

Trøndersk mat og matkultur skal være kunnskapsbasert. Etterspørselen etter faglærte innen restaurant- og matfag er stor, likevel har søkertallene gått ned. For å lykkes med rekruttering må status og stolthet knyttet til matfaget styrkes i alle ledd. Europeisk matregion har mål om at Trondheim og Trøndelag skal bli ledende i landet til å rekruttere til matproduksjon og reiseliv. Ulike rekrutteringstiltak må inngå i en helhet som bygger relasjoner og nettverk og sikrer kunnskap om faget og bransjen. Å løfte fram forbilder og å skape en tidlig nysgjerrighet for å gjøre matyrkene attraktive for barn og unge blir viktig. Trondheim kommune ønsker å bidra ved å styrke kunnskapen om matfaget og karriereveiledning i opplæringen, men også gjennom opplevelser, innovasjon og forskning.

Mangfoldet blant matbedriftene i Trondheim er stort, fra små bedrifter med lokalt marked til større konsern. Bedriftene tilhører ulike bransjer og ulike deler av verdikjeden. En fellesnevner er at de fleste møter krav og forventninger om å utvikle seg i mer bærekraftig retning og trenger å utvikle sine produkter, produksjon, prosesser og forretningsmodeller. Det er behov for styrket kompetanse og økt innovasjonsevne hos ulike aktører i matsystemet. Mer samarbeid på tvers av næringer, innad i verdikjeder samt mot kunnskapsmiljøene er viktig for å sikre kunnskap og utvikle bransjen og bedriftene. Samhandling på tvers kan styrkes gjennom gode møteplasser med fokus på tilgang til verktøy, profesjonalisering av bedriftene, kompetanseutvikling og forretningsdrift og slik hindre frafall i bransjen.

At Trondheim er vertskap for et betydelig fagmiljø innen mat og næringsmidler, tilknyttet NTNU og SINTEF, er et unikt fortrinn. [NTNU Food Forum](#) representerer over 100 forskere innen temaet mat. Dette gir god mulighet for innovasjon og fremragende forskning på temaet der våre fagmiljø og næringslivet kan brukes som testarena. NTNU jobber også sammen Nord Universitet om å etablere et senter for fremragende utdanning innen matvitenskap, teknologi og bærekraft.

Fakta

Ung matglede

Oi! Trøndersk Mat og drikke og Trøndelag fylkeskommune har i prosjektet Ung Matglede oppsummert erfaringer fra rekrutteringstiltak som har hatt god effekt, blant annet fra Strinda videregående skole. Erfaringene danner grunnlaget for en helhetlig strategi og verktøykasse for å inspirere ungdom til å vurdere restaurant- og matfag som karrierevei. For å sikre god rekruttering til restaurant- og matfag må det etableres gode relasjoner mellom videregående skole, ungdomsskole, bransje og opplæringskontorer.

Studieprogrammene i bachelor og master i matvitenskap, teknologi og bærekraft, NTNU

Trondheim har mange års tradisjon for høyere utdanning innenfor matteknologi, fra Statens meieriskole (1926), til Statens næringsmiddelhøgskole (1988) til dagens universitetsutdanninger ved NTNU. Studieprogrammene bachelor og master i matvitenskap, teknologi og bærekraft utvikles kontinuerlig med arbeidslivsrelevans i fokus. Matsektoren har også behov for en rekke andre studier som tilbys ved NTNU slik som bioteknologi, kjemi, kjemisk prosesseteknologi, Ocean resources, digitalisering, maskin og logistikk og den nyopprettede havbruksingeniøruddanningen.

Trondheim kommune vil bidra til å synliggjøre matfaglig utdanning ved NTNU og Nord Universitet.

Trondheim kommune vil innen 2030

- bidra til å styrke kunnskapen om matfaget og karriereveiledning i opplæringen og synliggjøre
- mulighetene for matfaglig utdanning
- styrke koblingen mellom kunnskapsmiljø, næringsliv og kommune gjennom å skape møteplasser for matbransjen
- synliggjøre Trondheim som testarena for lokal mat

Trondheim kommune vil bidra til å markedsføre og bruke mat og mattradisjoner som en attraksjon

Våre verdensledende restauranter er et utstillingsvindu for Matbyen Trondheim på lik linje med matmarked og festivaler. Restaurantbransjen er bevisst på at råvarene fra Trøndelag er eksklusivt og også internasjonalt. Utfordringen er å synliggjøre dette både for tilreisende og byens befolkning. Det er et mål at turistene som kommer til byen skal vite at maten ikke bare er lokal, men også bærekraftig produsert. Gjennom [City Brand Trondheim](#) og merkevaren [Home of Nordic Flavours](#) er det skapt en tydelig og langsiktig merkevarestrategi for Trondheim. Målet er å styrke byen og bygge fellesskap. Den nye identiteten skal brukes mot lokale, regionale, nasjonale og internasjonale markeder for å posisjonere Trondheim som reiselivsdestinasjon. Trondheim kommune er opptatt av å styrke, forankre og synliggjøre merkevaren Home of Nordic Flavours.

Status som Europeisk matregion i 2022 gir en unik mulighet til å ta en tydelig posisjon. Ambisjonene er høye og næringsaktører, kunnskapsmiljøer og det offentlige jobber godt sammen for å synliggjøre Trondheim og Trøndelag som en internasjonalt ledende matregion. Trondheim er opptatt av å ta vare på kompetansen og nettverkene som skapes gjennom matregionåret. Å tiltrekke seg arrangement av internasjonal skala og å videreføre sertifisering av bedrifter med et bevisst forhold til lokal mat er en del av dette.

Mat er en viktig del av Trondheims vertskapsrolle knyttet til små og store arrangement. Et bevisst forhold til bruk av mat vil bidra til å styrke opplevelsen av arrangementene. Deltakere på store arrangement har i økende grad forventninger til tilbudet av mat, både til kvalitet og mangfold. Det er behov for å utvikle matkonsepter som gjør mattilbudet effektivt og lønnsomt for arrangøren samtidig som kunden finner tilbudet attraktivt. Stadig flere arrangementer miljøsertifiseres, og bærekraftig lokal mat kan være en del av kriteriene for sertifisering.

Trondheim kommune vil innen 2030

- bidra til å forankre, styrke og markedsføre merkevarestrategien Home of Nordic Flavours
- styrke arven etter europeisk matregion gjennom å bevare og videreutvikle kompetanse, tiltrekke oss internasjonale matarrangement samt å videreføre sertifisering av lokalmatbedrifter og serveringssteder med fokus på lokal mat
- tilrettelegge for bærekraftig og lokal mat på arrangement
- bruke næringsrettede virkemidler aktivt for å støtte opp om lokale matprodusenter, og opplevelsesbaserte næringer knyttet til lokal mat- og drikke

Trondheim kommune vil legge til rette for at mat kan skape trivsel og samhold i hele befolkningen

Å samles rundt måltider er kanskje den vanligste formen for sosialt samvær, enten det skjer hjemme, på arbeidsplassen, på restauranter eller i det offentlige rom. Mat gir mulighet for å møtes på tvers av sosiale og kulturelle skillelinjer og Matbyen Trondheim skal ha et tilbud til alle.

Trondheim kommune arbeider i utvalgte byområder for å endre negativ utvikling innen levekår og helse. Områdesatsingene kan bruke mat som virkemiddel for inkludering, folkehelse, og styrking av lokalsamfunnet. Opplevelser knyttet til mat kan skape sosiale møteplasser og bygge sosiale relasjoner rundt et felles nærmiljø. Mat inviterer til møter både mellom generasjoner og mellom kulturer, og kan være et virkemiddel for kompetanseoverføring og læring. Mat kan også gi en plattform for mestring og anerkjennelse av tradisjonskunnskap, og kan være en drivkraft for større samfunns- og arbeidsdeltakelse.

I tillegg til områdeløftene bruker både frivillige organisasjoner og enheter i kommunen mat for å kommunisere på tvers av språk- og kulturgrenser. Det er spennende å dele hverandres matkultur for eksempel på internasjonale matfester og interkulturelle matlagingskvelder.

[Trondheimspanelet](#) har trukket frem at lokal matproduksjon kan skape nye former for inkluderende arbeidsplasser, og fungere som en arena for både eldre og unge som har falt utenfor.

Bymiljøet skal ha en utforming som gir attraktive og inkluderende møteplasser både i Midtbyen og i lokale sentra i bydelene. Gjennom arealforvaltningen vil Trondheim sikre viktige fysiske kvaliteter som bidrar til gode møter mellom mennesker og sosial inkludering der mat kan inngå. Parselhager, felleshager og offentlige frukt- og bærhager er spredt over hele byen³. Trondheim kommune har en tilskuddsordning for lag og foreninger som ønsker å dyrke mat, og stiller egnede arealer til disposisjon med langsiktige leieavtaler. Kompetansesenteret for urban dyrking på Voll gård har fått i oppdrag å veilede de som vil komme i gang med dyrking. Det er en ambisjon at offentlige beplantninger og grønne tak og vegger får et større innslag av spiselige vekster. Vi vil også styrke sammenhengen og dele kompetanse mellom det profesjonelle bynære landbruket og den frivillige matdyrkingen.

Matsentralen i Trøndelag bidrar til å utjevne sosiale forskjeller og å redusere matsvinn ved å fordele overskuddsmat fra matvarebransjen til 90 ideelle organisasjoner som videreformidler maten til vanskeligstilte. Den frivillige innsatsen for bærekraftsmålene kan ikke overvurderes, og var med på å kvalifisere Trondheim til å bli Europas frivillighetshovedstad for 2023.

Fakta

Matsentralen i Trøndelag

Matsentralen i Trøndelag bidrar til å utjevne sosiale forskjeller og å redusere matsvinn ved å fordele overskuddsmat fra matvarebransjen til 90 ideelle organisasjoner som videreformidler maten til vanskeligstilte. Den frivillige innsatsen for bærekraftsmålene kan ikke overvurderes, og var med på å kvalifisere Trondheim til å bli Europas frivillighetshovedstad for 2023.

Trondheim kommune vil innen 2030

- bruke mat som virkemiddel for inkludering, folkehelse og styrking av lokalsamfunnet i kommunal og frivillig regi
- legge til rette for offentlige møteplasser der det er naturlig å dele et måltid og ha matarrangementer der alle kan føle seg velkomne
- bidra til inkluderende arbeidsplasser gjennom arbeidstrening og sosialt entreprenørskap koblet til mat

3 [Urban dyrking](#) (Trondheim.kommune.no)

3.2 Trondheim skal fremme matglede, helse og bærekraft gjennom kompetanse og samhandling

Trondheim kommune vil fremme matglede, matkultur og kunnskap om kosthold for barn og unge

Helsestasjoner, skolehelsetjenesten, barnehager og skoler har viktige roller for å spre kunnskap om mat, helse og bærekraft. Det er også viktig å spre måltids glede og interesse for mat. Barn og unges stemme skal bli hørt og tatt hensyn til, i tråd med FNs barnekonvensjon. Barn og unges medvirkning knyttet til mat og måltider vil bli brukt for å skape interesse og engasjement og gi flere pedagogiske innganger til barnehagens og skolens oppdrag. I tråd med oppvekststrategien [SteinSaksPapir](#) vil samarbeid om mat mellom foresatte og barnehage og skole øke potensialet for læring og utvikling i fellesskapet. Kommunen vil legge til rette for prøveprosjekter om mat etter initiativ fra barn og unge eller fra skoler og barnehager.

Rammeplan for barnehagen løfter barnehagens plikt til å ha en helsefremmende og forebyggende funksjon. Barnehagens ansatte skal legge til rette for matglede, deltakelse og måltidet som en viktig sosial arena. I dette ligger også å venne seg til ulike smaker og sunn mat. I alderen 1 - 5 år spiser barna en stor andel av måltidene sine i barnehagen, barnehagen er derfor en viktig arena for å bidra til et kosthold som ivaretar kostholdsrådene.

Mat og måltider i skolen har også stor betydning for kosthold, matvaner, trivsel og læringsmiljø. I 2022 gjennomfører Lilleby skole en pilot med daglig tilbud om havregrøt til frokost. Tiltaket skal evalueres for å se på om det kan videreføres til flere skoler etter endt pilotperiode.

Læreplanen fra 2020 gir skolen stort handlingsrom og pedagogiske muligheter for å arbeide med matkunnskap og matglede, helse og bærekraft i mange fag, for eksempel samfunnsfag, språk, geografi, matematikk og naturfag. I tillegg har læreplanen introdusert fagoverbyggende tema som folkehelse og livsmestring og bærekraftig utvikling. Sammen med mat- og helsefaget gir disse en god mulighet for å øke matkompetansen og interessen for matfag hos barn og unge. Grunnlaget for å nå kompetansemålene i mat- og helsefaget skjer i klasserommet av kvalifiserte

Fakta

Dyrking av mat i skoler og barnehager

Å dyrke egen mat gir gode opplevelser og kan styrke interessen for sunn og bærekraftig mat både i skole og barnehage. I Trondheim hadde omtrent en tredjedel av alle skoler og halvparten av alle barnehager praktiske dyrkingsprosjekter i 2019, alt fra noen få dyrkingskasser til større kjøkkenhager. Dette er unikt i Norge og henger sammen med at dyrking og kosthold er mulige tema for sertifisering med Grønt Flagg, samt at enhetene kan få tilskudd til dyrking av mat. Noen skoler har også samarbeidsavtaler med gårder for å fordype seg i bærekrafts aspekt i tilknytning til matproduksjon.

Grønn Barneby Trondheim

Grønn Barneby støtter offentlige og private skoler og barnehager i Trondheim med opplæring for bærekraftig utvikling, klima og folkehelse. Grønn barneby koordinerer en rekke kurs og kompetansetilbud inkludert satsing på mat, matkultur, kosthold, matglede og matsvinn. Sammen med Friskliv og mestring lanserte Grønn barneby opplæringsplanen "Mat og måltider" for ansatte i barnehager i Trondheim våren 2021. Trondheim kommune vil vurdere tilsvarende verktøy for ansatte i skole og SFO.



Foto: Håkon Rønvik, O! Trøndersk mat og drikke AS

lærere. Trondheim kommune ønsker å videreføre samarbeid med matkultursentrene der elever og lærere møter kokker og lokalmatprodusenter. Læring og gode opplevelser kan vekke interesse og nysgjerrighet hos elevene for mat som karrierevei.

Trondheim kommune vil innen 2030

- styrke opplæringen i mat- og helsefaget i grunnskolen og bruke mat til å nå mål i tverrfaglige tema, slik at elevene har grunnlag for egne matvalg
- styrke ansattes kompetanse om klima- og miljøvennlig kosthold, sunn mat, lokal matkultur og matsvinn iii. evaluere og videreutvikle samarbeidet mellom oppvekstsektoren, matkultursentre og matprodusenter, og bidra til gjennomføring av piloter innen mat
- tilrettelegge for og etablere skolehager innen grunnskolenes arealer, for å bidra til å styrke opplæringen av elevene i teoretisk og praktisk kunnskap om dyrking og høsting av mat

Trondheim kommune vil fremme matglede og god helse for mottakere av kommunens helse- og velferdstjenester

God helse og måltidsglede avhenger av at maten som serveres og at omgivelsene rundt måltidene er tilpasset den enkeltes behov, både med hensyn på sykdomsbilde og livsfase. Trondheim kommune er opptatt av god matomsorg til sine tjenestemottakere.

I underkant av 2000 personer bor i institusjon i Trondheim og får alle sine måltider servert av Trondheim kommune. I tillegg kjøper mange som har hjemmetjenester eller aktivitetstilbud enkelte eller flere måltider per uke gjennom kommunen. Produksjonskjøkkenet ble tatt i bruk i 2002 og leverer middager både til kommunale og private institusjoner, hjemmeboende brukere og enkelte bydelskafeer og barnehager. Rettene som produseres ved produksjonskjøkkenet er sammensatt i tråd med nasjonale anbefalinger, og kan tilpasses den enkelte mottaker ved spesielle medisinske eller kulturelle behov. Kommunens produksjonskjøkken vil, etter gjennomført utbygging i 2023, kunne ta i bruk nye produksjonsmetoder. Det vil gi økt mulighet til å lage spesialkost og konsistenstilpasset mat, og være med på å fremme god helse og gode opplevelser rundt måltidet.

Utenom middag, tilberedes de fleste måltider lokalt, enten de serveres til beboere i institusjoner eller mottakere av hjemmebaserte tjenester. Det er viktig at ansatte i disse tjenestene har god kompetanse om håndtering, tilberedning og servering av mat, slik at riktig mat serveres til riktig person, og at måltidet kan oppleves som dagens høydepunkt for mottakeren. De flere av kommunens helse- og velferdssentre er Livsglede-sertifisert, der ett av kriteriene er å skape ro og en hyggelig ramme rundt måltidene.

Trondheim kommune vil innen 2030

- sikre at ansatte har kunnskap om og fokus på håndtering, tilberedning og servering av god og ernæringsriktig mat for alle mottakere av helse- og velferdstjenester
- gi gode måltidsopplevelser hos mottakere av helse- og velferdstjenester, herunder samarbeid med frivillig sektor og eventuelt andre om nyskapende ideer og prosjekter
- sikre systematisk ernæringsoppfølging av alle mottakere av helse- og velferdstjenester

Trondheim kommune vil redusere klima- og miljøfotavtrykket fra mat

Redusert matsvinn og omlegging til mer plantebasert kosthold er de mest effektive virkemidlene for å redusere klimagassutslippene fra matkjeden. Her kan privatpersoner, næringsliv og kommune bidra.

Trondheim kommune har som mål å halvere matsvinnet fra husholdningene i perioden 2017-2030 og i egen virksomhet i perioden 2017-2025. Gjennom Trondheim Renholdsverk vil kommunen ha holdningskampanjer som omhandler avfallsreduksjon inkludert matsvinn, i samarbeid med matbransjen som jobber mot samme mål gjennom [bransjeavtalen mot matsvinn](#). Både ideelle og kommersielle aktører videreformidler spisbar mat som ellers ville blitt kastet. Det er likevel rom for tiltak mot matsvinn. En ordning med selvplukk fra private hager kan redusere matsvinn som i dag ikke finnes i noen statistikk. Trondheim kommune har besluttet å forsterke innsatsen mot matsvinn i egen virksomhet, gjennom økte ressurser, styrket samhandling og kompetansedeling på tvers av enheter. En egen handlingsplan for matsvinn skal utarbeides.

Klima- og naturvennlige menyer er et viktig skritt mot en mer bærekraftig praksis. Viktige kriterier for bærekraftige matkjeder er arealeffektivitet, lave klimagassutslipp i produksjon, foredling og transport, lave eller ingen utslipp av stoffer som påvirker biologisk mangfold, inkludert avrenning av næringsstoffer og partikler til vann, vassdrag og kyst. Et mer klimavennlig kosthold handler om å redusere kjøttforbruket og øke forbruket av korn, frukt og grønt, samt proteinkilder som fisk, egg, belgvekster og nøtter. Større innslag av økologiske produkter og miljøsertifisert fisk kan bidra til å redusere utslipp av skadelige stoffer.

I løpet av 2022 vil det komme nye nordiske kostholdsråd som også ivaretar matens miljø- og klimafotavtrykk. Trondheim kommune vil ta helsehensyn og følge kostholdsråd samt tilpasse praksisen til ny anerkjent kunnskap. Kommunen vil introdusere mer plantebasert kosthold i egen virksomhet. Maten Trondheim kommune serverer skal være delikat og velsmakende, og overgangen vil kreve utvikling og utprøving av nye retter og menyer. En praksis Trondheim kommune vil vurdere å innføre er "kjøtt ja-takk." det vil si at standardvalget snus slik at man må melde om man ønsker kjøtt.

Et gunstig startpunkt for å få et mer klima- og miljøvennlig kosthold, kan være å tilby mer plantebasert mat i kantiner og på arrangement. Både reduksjon av matsvinn og mer plantebasert kosthold vil kreve kompetanseutvikling hos ansatte.

Fakta

Fakta om fotavtrykket fra mat

[Matvett.no](#) anslår at vi i Norge har et årlig matsvinn i kjeden fra grossistledet til forbruker som representerer en verdi på over 20 milliarder kroner og et klimagassutslipp på 1,26 millioner tonn. «Bransjeavtalen om redusert matsvinn» forplikter 12 bransjeorganisasjoner og 5 departementer til å redusere matsvinnet med 50 % i perioden 2015-30. Så langt har matsvinnet i Norge blitt redusert med ca 12 % siden 2015. I Trondheim har matsvinnet i husholdningene gått ned fra 37 til 32 kg i året i perioden 2017-21. Matsentralen Trøndelag redder inntil 50 tonn spisbar mat hver måned fra grossist- og produsentledet.

[Cicero](#) rapporterer at matkjeden står for omtrent 25 % av de globale klimagassutslippene. Matproduksjonen i Norge utgjør rundt 8,5 % av vår nasjonale utslipp, hvor det meste er koblet til husdyrhold. Mat utgjør i snitt rundt 14 % av klimafotavtrykket til norske husholdninger når restaurantbesøk er ekskludert.

Trondheim kommune vil innen 2030

- redusere matsvinnet i egen virksomhet gjennom strukturelle tiltak rettet mot innkjøp, kantinedrift og servering av mat i kommunens virksomhet
- legge til rette for et mer bærekraftig kosthold i, ved å fokusere på økt bruk av lokalproduserte sjø- og landbruksvarer iii. delta i forsknings- og utviklingsprosjekter som fremmer gode matvalg, og gjennomføre pilotprosjekter før utrulling i hele kommunen
- ha fokus på bærekraftig produksjon av mat og håndtering av matavfall slik at det går til gjenvinning
- innføre sortering av matavfall som egen fraksjon i kommunens virksomhet, og gjennom dette holde rede på mengden matavfall
- bidra til reduksjon av emballasjeavfall, blant annet ved å tilrettelegge for mer salg av mat i løsvekt
- redusere svinnet av fallvilt viii. legge til rette for et mer plantebasert kosthold i tråd med helsebaserte anbefalinger
- Trondheim kommune vil legge til rette for økt produksjon og god utnyttelse av dyrkajorda, ved bla et aktivt jordvern og godt samarbeid med bøndene



Foto: Øyvind Blomstereng

Trondheim kommune
Postboks 2300 Torgarden
7004 Trondheim

www.trondheim.kommune.no

m1744 • juni 2022

