

# Hva er kortreist nok?

Hva er lokalmat og hvordan kan de lokale egenskapene brukes i markedsføringen?

Innledning til gruppediskusjoner

v/Liv Gystad og Kari Kolle – workshop 28.-30.november



Foto: Beate Sundgård

# Hva forstår vi med kortreist?

Mange begrep -ikke *en* overordnet omforent definisjon



# Hva kommuniseres med bruk av ulike begrep

- Kortreist mat
- Lokal Mat
- Lokalmat
- Ureist mat
- Gårdsmat
- Matspesialiteter
- Lokale matspesialiteter
- Trønderske matspesialiteter

# Hva formidles gjennom bruk av ulike begrep?

- Råvarene har kjent opprinnelse,
- Kjenner de som produserer produktet, helt eller delevis
- Mat som har med seg ekstra verdier
- Kvalitet, Mer fersk mat
- Bedre for miljøet, mindre transport – mindre forurensning
- Mat med geografisk identitet – nærprodusert for noen forbrukere
- Bedre for lokalsamfunnet/bidrar til økt stolthet
- Opprettholder det norske kulturlandskapet



# Kortreist – sett fra «selgers» ståsted

- Bondens marked – definisjon;
  - Geografisk avstand – en veiledende grense på 25 mil fra markedsplass
  - Verdikjedeperspektivet – få ledd i verdikjeden



## Kortreist – kan også være...

*Lian Restaurant - Kortreist mat i godt selskap!*

## Ureist – for å vise en enda større nærhet

*Eks Valberg slektsgård, Frosta eller Berg gård, Inderøy*



## Eks kortreist – kan forstås på flere måter

- Relativ forståelse (hva hver enkelt av oss legger i det)
- Absolutt forståelse (eks. antall kilometer, jmfr. BM)
- Relasjonell forståelse (i forhold til noe annet – eks. mat som kommer fra Argentina)



## Nei til kortreist mat

Er det mulig å si hvor kort kortreist mat har reist før den blir langreist? Jeg tviler og tror den gjengse forbruker også gjør det. Så herved oppfordrer jeg alle til å begrave begrepet og i stedet bruke lokalmat som fellesnavn på all den fantastiske maten vi lager i Norge.



*Nina Sundqvist i Matmerk er klar for å begrave begrepet kortreist mat og i stedet bruke lokalmat som fellesnavn på all norsk mat. Foto: Matmerk*



# Lokalmat – en definisjon

*«Lokalmat defineres som mat- og drikkeprodukter med en lokal identitet, særegen opprinnelse eller spesielle kvaliteter knyttet til produksjonsmåte, tradisjon eller produkthistorie.»*



LOKALMAT: Lefsebakst med publikum. Lokalprodusert mat er generelt lite synleg hos reiselivsaktører og i butikkar i distrikta, går det fram av rapport. Foto: Jarl Fr. Erichsen / NTB scanpix / NPK

## Korleis skal kortreist mat bli lokal ressurs?

– Levande mattradisjonar må løftast fram og få ny verdi og meining. Slik kan lokalmat gi både lokalbefolkninga og tilreisande autentiske lokale og regionale matopplevingar.

Forsker Dag Jørund Lønning og Johan Barstad ved Høgskolen for landbruk og bygdeutvikling (HLB). Sammen har de skrevet rapporten «Lokal mat for lokal utvikling.»

*«Vi har mista grepet om lokal mat. No vert han gjerne definert som «norsk lokalmat». Skal lokal mat bli ressurs for lokal og regional utvikling i Noreg, må vi definere lokalmat som mat som er produsert i nærområdet.»*

*«Lokal mat er identitetsmat vi er stolte av, mat som fortel om eit lokalt og regionalt «oss». Vi må få meir fokus på at maten er kortreist og på produsentane.»*

## Kvalitetene viktig å få fram...

Forbrukeren er opptatt av enkle, grunnleggende opplysninger om produktene . Ærlig mat. Det som kan øke interessen og nysgjerrigheten. Som gir noe ekstra. Den har en spesiell kvalitet fordi.....

Kokkene – er opptatt av smaken og kvaliteten, vil vite alt som har med historien til produktet å gjøre. Gården, oppskrift, fôring, etc. Noe som skiller seg ut, gir dem en historie å bygge videre på..

## Begrepsbruk og markedsføring

- Ikke for snever – hva er målet? Gi muligheter, ikke begrensninger, men...
  - Viktig å være ærlig – ikke «lure» forbrukeren
- Lokal mat, kortreist mat, tradisjonsmat, matspesialitet fra... velge begrepet som til enhver tid er det som blir mest «riktig»?



Foto: Camilla Knudsen