

Årsmelding 2015





Kvalitetssystem i landbruket (KSL)



5 502

kvalitetsrevisjoner
på gårdsbruk
ble gjennomført
i 2015.

34 771

bønder leverte
egenrevisjon. Av disse
leverte 72% sin
egenrevisjon
på nett.

7 596

avvik ble registrert
34% innenfor HMS
og 25% innenfor
miljøplan.

KSL er ett av tre hovedkrav i NYT NORGE. Det er en direkte sammenheng mellom bondens kvalitetsarbeid og industriens mulighet til å bruke NYT NORGE på sine produkter.

Mattilsynet anerkjenner KSL som nasjonal bransjestandard, samt at HMS-delen er anerkjent av Arbeidstilsynet.





NYT NORGE

84 %

sier at de
kjenner til
NYT NORGE

Veksten i antall NYT-NORGE-produkter i butikk fortsetter. Ved årsskiftet 2015/2016 var 2570 produkter merket NYT NORGE.

Norge har naturgitte forutsetninger som gjør at vi er i en særstilling når det gjelder mattrygghet og dyrehelse. Vi ligger langt mot nord og har små og oversiktlige forhold. I tillegg har vi godt utbygd kontroll og oppfølging av bønder og matindustri.

Nyt Norge merket gjør det enkelt å velge trygg norsk mat i butikken.

78 %

sier at
NYT NORGE
gjør det enkelt å
velge norsk mat.

56 %

sier at NYT NORGE
gjør at jeg får lyst til
å kjøpe norsk mat.

26 %

ser aktivt etter
NYT NORGE
når de kjøper
mat.



Nyt Norge garanterer at råvarer er norske



Bonden følger strenge, norske regler



Maten er produsert og pakket i Norge





Spesialitet

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

285

matprodukter fra 76 bedrifter er godkjent som Spesialitet.

16 %

sier at de kjenner Spesialitet.

Omsetningen av lokalmat i butikk i 2015 var på

4,2 mrd kr



De beste Norske råvarene



Særegne lokale oppskrifter



Tildelt av en uavhengig fagjury



Beskyttede betegnelser



24

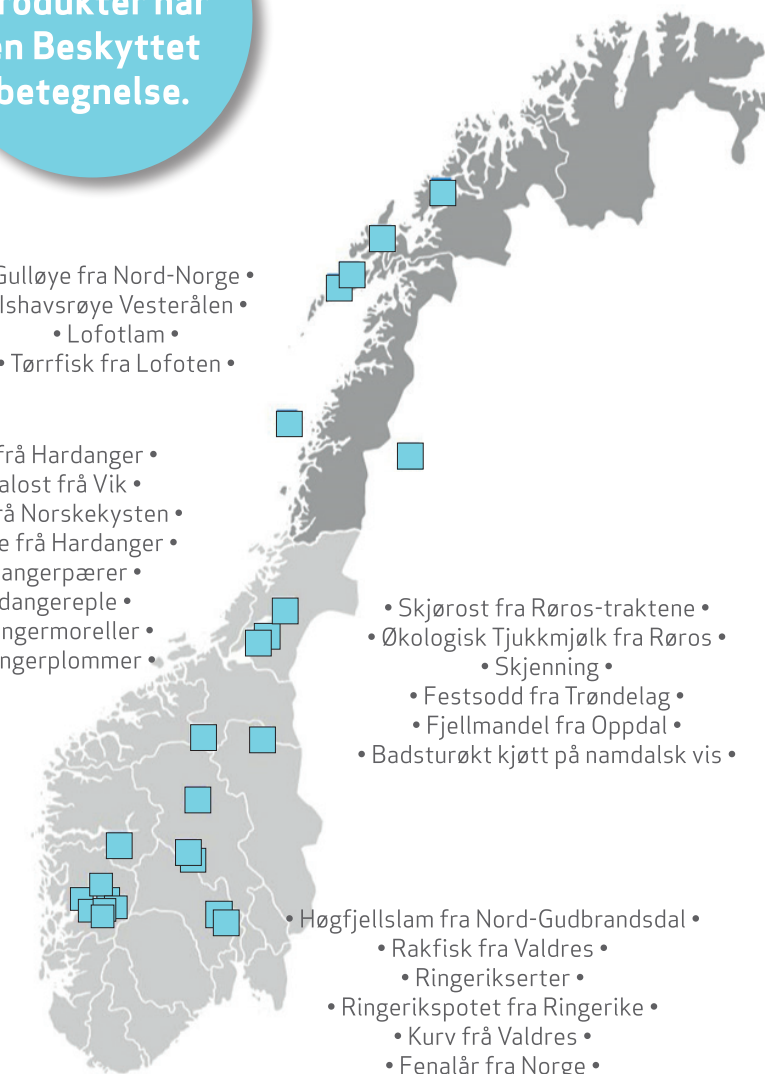
produkter har en Beskyttet betegnelse.

- Gulløye fra Nord-Norge •
- Ishavsryøye Vesterålen •
- Lofotlam •
- Tørrfisk fra Lofoten •

- Sider fra Hardanger •
- Gamalost fra Vik •
- Villsau fra Norskekysten •
- Eplejuice fra Hardanger •
- Hardangerpærer •
- Hardangereple •
- Hardangermoreller •
- Hardangerplommer •

- Skjørøst fra Røros-traktene •
- Økologisk Tjukkmjolk fra Røros •
- Skjenning •
- Festsodd fra Trøndelag •
- Fjellmandel fra Oppdal •
- Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis •

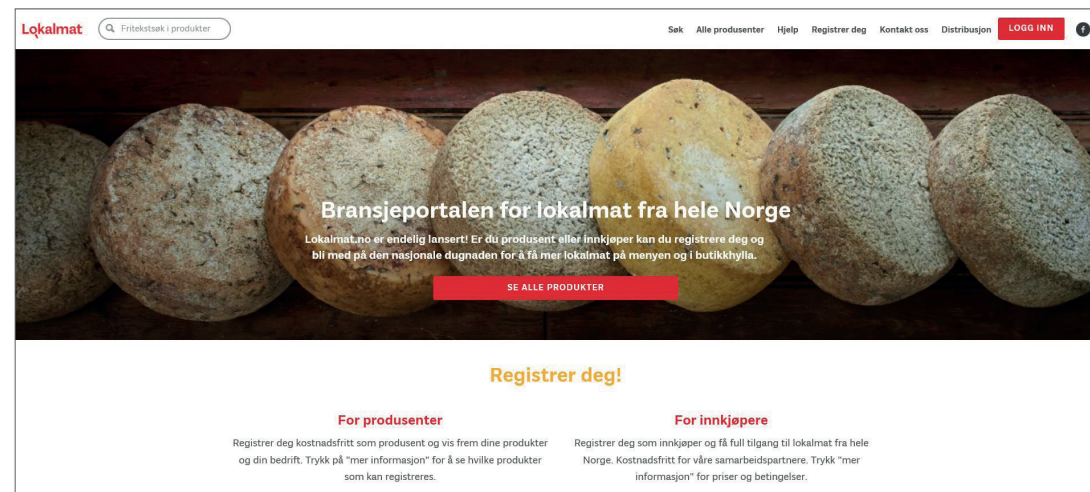
- Høgfjellslam fra Nord-Gudbrandsdal •
- Rakfisk fra Valdres •
- Ringerikersterter •
- Ringerikspotet fra Ringerike •
- Kurv fra Valdres •
- Fenalår fra Norge •





Lokalmatdatabasen

Databasen lokalmat.no er utviklet i løpet av 2015. Databasen er en B2B-løsning som fungerer som en koblingsboks mellom lokalmatprodusenter og innkjøpere i dagligvare og Horeca. Lokalmat.no gir mulighet til å kvalitetssikre lokalmatleverandører basert på en ny felles kvalitetsstandard for lokalmatprodusenter. Standarden er utviklet i samarbeid med dagligvare og Horeca.



360

produsenter har
registret seg og
700 av sine
produkter.

70

innkjøpere har
registrert seg i
databasen.



Kompetanseutviklingsprogrammet i Landbruket (KIL) har en ramme på 6 mill kr. I 2015 fikk vi 25 søknader og 13 av søkerne ble tildelt til sammen 3,9 mill kroner.

Matmerk fikk tildelt forvaltningen av KIL-midlene i 2008, og har siden da tildelt 138 søkere 48,8 mill kroner til kompetanseutviklingsprosjekter i landbruket.

Godkjenningsordningen for tilbydere av Inn på tunet-tjenester er etablert. Inn på tunet-tilbydere har krav til fornyelse av godkjenningen annet hvert år, og disse gjennomføres fortløpende av Matmerks revisore.

Inn på tunets skoleveileder er ferdigstilt og distribuert i 2015. Arbeidet med en håndbok (veileder) for demens er påbegynt. Denne vil ferdigstilles i 2016.

385

**gårder er godkjent
som tilbydere av
Inn på tunet-
tjenester.**





Fra 2011 har Matmerk konsentrert sin virksomhet rundt forbrukerinformasjon om økologi til digitale kanaler. Målet er at økologisk.no skal være det foretrukne nettstedet for å finne informasjon om økologiske produkter.

Hovedvirkemiddelet for å nå målet om å være den foretrukne nettsiden innenfor økologi er strategisk bruk av sosiale medier, et nettverk av skribenter som er spesialtilpasset målgruppen og kostnadseffektive kampanjer i massemediene.

To pulser med web-TV annonsering og tilrettelegging for spesielt høyt engasjement i sosiale medier har vært hovedområdene. Økologisk.no og Facebook-siden Økoprat blir omtalt som suksess-caser av vårt mediebyrå Mediacom.

50 000

lesere besøker
økologisk.no
hver uke.

40 000

følger Økoprat på
facebook.

2 200

følgere på er aktiv
ukentlig på
Økoprat.

Markedstjenester til lokalmatprodusenter skal bidra til kompetanseheving innen eget markeds- og salgsarbeid hos små lokalmatprodusenter (maks 10 årsverk).

Markedstjenester tilbyr:

- Bedriftsbesøk der konsulenten reiser ut og bruker en hel dag sammen med produsenten i bedriften.
- Kurs der produsenten blant annet kan lære kalkyle, logistikk og epd.
- Veiledningsordning der produsenten får et antall timer med konsulent, enten per telefon eller e-post.

36

produsenter har
fått besøk fra
markedstjenester
i 2015.

7

kurs innen kalkyle,
logistikk og epd er
gjennomført i 2015.



Matmerk.

Postboks 487 - Sentrum, 0105 Oslo • Tollbugata 32
24 14 83 00 • post@matmerk.no • matmerk.no