

BAKGRUNN FOR MULIGHETSSTUDIEN

UNESCO CREATIVE CITIES OF GASTRONOMY

UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) er FNs organisasjon for *utdanning, vitenskap, kultur og kommunikasjon*. Organisasjonens mandat er å bidra til fred og sikkerhet ved å fremme samarbeid mellom nasjoner innen disse fire fagområdene.

Kultursektoren i UNESCO jobber for å fremme kunnskap, standarder og samarbeid for å bevare kulturarv og bidra til diversitet. Innunder kultur finner en flere andre temaer, deriblant "Creativity" som emne. Under creativity er "Creative Cities" nettverket hovedsatsningen. Creative Cities nettverket er verdensomspennende med nærmere 30 medlemsbyer som satser på utvikling av sine kreative industrier. Medlemsbyene driver med egenutvikling, informasjonsutveksling og utviklingshjelp innenfor og på tvers av kategoriene litteratur, film, musikk, folkekunst, håndverk, design, media og gastronomi. Det er i kategorien "Gastronomy" Bergen kan bli en "Creative City" ved godkjennelse av eventuell søknad. Dersom Bergen lykkes vil den bli den 4. byen i verden som vil ha en slik status, fra tidligere er det kun byene Popayan i Sør Amerika, Chengdu i Kina og Østersund i Sverige som har denne statusen innenfor «Gastronomy».

Fiskeriforum Vest har vært ansvarlig for gjennomføring av mulighetsstudien med mål å se nærmere på hvilke forutsetninger regionen har til å kunne søke deltakelse i nettverket "Creative Cities Network", og skape en forankring blant regionens ledende matmiljøer for den videre satsningen innenfor kortreist lokalmat. Mat er en viktig del av det helhetlige reiselivsproduktet og kysten er en av hovedattraksjonene for Norge som reisemål. Det etterspørres stadig flere spisesteder som serverer hjemmelaget mat med norske råvarer og lokal identitet. For mange turister vil matopplevelser være målet eller en stor del av reisen.

Mulighetsrapporten har vært finansiert av Bergen kommune, Hordaland fylkeskommune og Fylkesmannen i Hordaland sin landbruksavdeling. Rapporten har sett på de mulighetene som Bergen og regionen har for å øke sin verdiskaping innenfor lokalmatsatsningen, men vel så viktig har det vært å fremme Bergen sine internasjonale marine forskningsaktiviteter for å utvikle en bærekraftig fiskeriforvaltning globalt. I tillegg til rapporten har det vært gjennomført en workshop, individuelle møter og diskusjoner med aktørene i matverdikjeden, samt en grundig kartlegging i eksisterende materiell.

Skal Bergen søke må en se på byens og regionens matkultur og gastronomi i sammenheng med regionens kystkulturhistorie. Norge er en særpreget kystnasjon, som forvalter syv ganger mer hav enn det vi har av land. En stor del av bosetningen langs kysten vokste fram på grunnlag av kombinasjonsdrift mellom jordbruk og fiske. "Fiskarbonden" var gjennom minst tusen år kjernen i kystkulturen, en kombinasjonsdrift av fiske og jordbruk som ga grunnlaget for bosettingen langs kysten. Bergensregionens sin ledende rolle i utviklingen av en moderne og global havbruksnæring er en naturlig forlengelse av regionens tusenårige fiskeri,- og handelshistorie. Hordalands fjorder er ideelle for havbruk. Klimaet, rent kaldt hav og dype fjorder mellom høye fjell legger et fantastisk naturgitt grunnlag for havbruk i våre fjorder. Naturressursene med et produktivt jordsmonn fra kyst, fjord og i høyfjellet har skapt et råvare grunnlag for en viktig matproduksjon og en av verdens rikeste spiskammers av naturlig, smaksrik og helsefremmede matvarer.

Regionen har en lang tradisjon med å konservere mat, ved å røyke, salte og tørke mat som er en flere tusenårig tradisjon helt tilbake til vår vikingtid, som har skapt grunnlag for en moderne matindustri i regionen med produktspecialiteter som i dag selges i alle dagligvarekjeder og eksporteres til over 100 land. Regionen har i dag flere profilerte kokker som har vunnet flere internasjonale og nasjonale priser. Regionens kokkefaglige miljø er i dag nøkkeldrivere for å ta vare på, utvikle, og formidle Norges matkultur og gastronomi.

Bergen som by har alltid vært et viktig handelssentrum for regionen, og da særlig for matprodusenter i regionen. I tillegg til de langveisfarende råvarene fra Nord-Norge og andre deler av Vestlandsregionen var Bergen òg et møtested for matkulturen i Hordaland-regionen. Her møttes sjømatkulturen fra de vedfattige kyststrøkene med fjordmaten og røkt innlandsmat. Det nye Fisketorget åpnet 12. mai 2012 med "historien fortsetter", med et topp moderne mattorg og et nasjonalt kompetansesenter for sjømat, Norsk Sjømatsenter. Fisketorget har alltid spilt en viktig historie som en handelsarena for lokal mat helt tilbake til året 1276, og vil være et viktig nasjonalt utstillingsvindu og handelssted for lokale matspecialiteter fra regionen.

I dette perspektivet er det vår natur, samspillet mellom disse ulike næringene landbruk/fiske, og mellom by og stril, vi må søke forståelsen av kultur og levesett i vår region. Dette danner verdigrunnet som bør framheves og påvirke vår gastronomi og matkultur.

For regionen vil deltakelse handle om å gi vår region og by en tydeligere identitet, og om å skape en opplevelse av tilhørighet gjennom lokal mat og meny. Det er våre råvarer som danner basisen i vår matidentitet, naturen, konserveringsmetodene, og årstidene som gir vår gastronomi vårt særpreg. I valg av råvarer og metoder, er det viktig å få en god kjennskap til hva som er av råvarer i regionen, men minst like viktig er det å tenke nytt, sette råvarene inn i nye sammenhenger og anvende dem slik at egenskapene og smaken kommer til sin rett. Ved å kombinere kvalitet og kunnskap på en kreativ måte, vil regionen kunne utvikle en særpreget gastronomi. Satsing på produksjon av mat med lokal identitet som bygger på det naturgitte og matkulturelle særpreget i regionene er forsterket. Denne produksjonen imøtekommer forbrukernes ønsker om matspecialiteter og et større matmangfold, samtidig som det bidrar til næringsutvikling og verdiskaping.

Regjeringens strategier for landbruk, reiseliv og sjømat viser hvor mye Norge har å kunne tilby av mat og naturopplevelser, og hvor viktig sjømat og landbruk er for den nasjonale verdiskapingen og vår nasjonens identitet. Mat er en viktig del av det helhetlige reiselivsproduktet og kysten er en av hovedattraksjonene for Norge som reisemål. Det etterspørres stadig flere spisesteder som serverer hjemmelaget mat med norske råvarer og lokal identitet. For mange turister vil matopplevelser være målet eller en stor del av reisen. For Bergen og regionen bør derfor målet å være å skape «Europas mest spennende region for kultur-og naturbaserte matopplevelser»

Bergens er en meget attraktiv region for opplevelser, kultur og reiseliv, og er den viktigste innfallsporten til fjordene. For regionen vil deltakelse i UNESCO nettverket kunne forsterke regionens internasjonale posisjon og verdiskaping innenfor opplevelse,- kultur,- sjømat og lokalmatproduksjon og tilby mer helhetlige opplevelsprodukt i regionen. Interessen for egen mattradisjon og matkultur er økende, både hos produsenter og forbrukere. Økt kunnskap om lokal/regional matkultur legger til rette for større forståelse og interesse for-, og dermed bruk av lokale matprodukter og matretter.

Regionens unike fortrinn i natur og kulturopplevelser kan en bygge videre på for å utvikle nye spennende produkter, hvor mat vil være en sentral innsatsfaktor for å videreutvikle regionen innenfor

kultur og naturbaserte opplevelsesnæringer. UNESCO vil kunne bidra til å skape en økt attraksjonskraft og verdi for de kulturbaserte næringen med å inkludere lokal mat som en del av opplevelsen.

UNESCO har i dag en eksklusiv internasjonal status og anerkjennelse som vil kunne gi Bergen en internasjonal legitimitet til vår unike mat, natur og kulturverdier. Dersom Bergen blir en "Creative City of Gastronomy" vil regionen knyttes sammen med de andre byene innenfor gastronomi-nettverket og utveksle erfaringer og skape nye muligheter på tvers av byene, og særlig innenfor temaet kreativ turisme, og lokalmatsatsning.

Utviklingsmuligheter for bergensregionen ved å delta i nettverket "Creative cities of gastronomy"

UNESCO vil kunne bidra til å sette fokus på:

- Nyskaping og tydeliggjøring av norsk identitet, tradisjoner og matstolthet, nordisk mat er en megatrend som skaper internasjonal stor oppmerksomhet
- Bruk av lokale eller regionale råvarer
- Bruk av lokale spesialiteter
- Bruk av tradisjonelle konserveringsmetoder
- Bruk av tradisjonelle foredlingsmetoder
- Å la menyen gjenspeile årstidene
- Å sette kjente og kjære retter på menyen
- Å tenke enkelhet, renhet og ferskhet – i tråd med verdiene i det nordiske kjøkkenmanifestet
- Å skape menyhistorier basert på vår natur, levesett og tradisjoner
- Kunnskap om råvaren, hvor kommer den fra når er den best, hva kan den brukes til, videreutvikle sesongkalenderen til Smak av kysten til å gjelde mat fra landbruk.
- Økt produktutvikling i samarbeid med leverandører
- Skape økt stolthet, glede og inspirasjon over lokal matproduksjon

Hvordan vil UNESCO tittelen gjøre Bergensregionen mer konkurransedyktig?

- Økt attraktivitet som reisemål for alle turistgrupper. UNESCO er en viktig magnet for turistoperatører, tilreisende og et kvalitetsstempel for regional gastronomirelatert virksomhet.
- En eksklusiv internasjonal status og anerkjennelse
- Internasjonal aksept av dokumentert mat, natur og kulturverdier
- Dersom Bergen blir en "Creative City of Gastronomy" vil regionen knyttes sammen med de andre byene innenfor gastronomi-nettverket og utveksle erfaringer og skape nye muligheter på tvers av byene, og særlig innenfor temaet kreativ turisme, og lokalmatsatsning.
- Skape økt opplevelse og attraktivitet til regionens mange kulturarrangementer ved å sette lokalmat som en viktig del av totalopplevelsen

TENTATIVT HOVEDMÅL OG DELMÅL:

Hovedmål:

- Europas mest spennende region for kultur-og naturbaserte matopplevelser

Delmål:

- Styrke regionens matprofil internasjonalt gjennom økt markedsføring av regionens råvarer og kystkultur (*posisjonering*)
- Fremme bruken og foredling av lokale råvarer (*verdiskaping*)
- Fremme mat og kystkultur som en attraksjon i markedsføringen av regionen (*markedsføring*)
- Fremme kunnskapen om sjømatens betydning for vår helse (*helse*)
- Fremme den globale kunnskapen om en bærekraftig kystforvaltning, økosamspill for en bærekraftig utnyttelse av kysten for mat og rekreasjon (*internasjonalisering*)
- Skape en felles forståelse for lokalmat og kvalitet, fremme utviklingen og stoltheten av regional kokkekunst og kvalitetsråvarer (*opplæring & formidling*)

Forslag til utviklingstiltak for UNESCO prosjektet:

1. Videreutvikle lokalmatmarkedene

Fisketorget som en utstilling for lokalmat og da spesielt sjømat. Fokus på lokale kvalitetsprodukter og lokale spesialiteter basert på lokale råvarer.

- Øke kvaliteten og bruken av lokale grønnsaker, urter, og få frem regionale tradisjonelle konserverings og tilberedningsmetodene i regionen innenfor røyking, salting, fermentering, ciderproduksjon og sylting.
- Styrke Fisketorget som en koblingsarena mellom matvitenskap, lokaleprodusenter, kokker, salgsleddet og forbruker
- Styrke Fisketorget som en kompetansefremmende lokalmatarena til konsumenter, kokker og andre matfaglige miljøer
- Få Bondens marked til å være en del av Fisketorget
- Se på mulighetene for lokal sjømat levert fra båt til kai/restauranter

2. Skape gode koblinger mellom opplevelsesprodukter i regionen og lokal mat

Bergen er kjent som en meget attraktiv region for opplevelser, kultur og reiseliv, og er den viktigste innfallsporten til fjordene. Norge bruker i dag mye markedsføringspenger på å promotere vår natur, landbruk for sine produkter og sjømat for sine produkter. Bergen har i dag en høy internasjonal anerkjennelse som en kulturby som det satses mye offentlige midler på. Her er det store synergier for regionen å skape bedre koblinger mellom reiselivsnæringen, kulturnæringene og matnæringen ved å kunne tilby mer helhetlige opplevelsesprodukter i regionen.

- Tilby mer helhetlige opplevelser som kobler mat, kultur og natur. Bruke lokalmat for å styrke Bergen sin attraktivitet som arrangementssenter
- Bruke lokalmat for å styrke kulturby-posisjonen ytterligere

- Forsterke konkurransekraften internasjonalt ved å øke markedsinnsatsen nasjonalt og internasjonalt gjennom økt samspill mellom reiseliv og matnæringen.
- Øke bruken av lokal mat i offentlige representasjonsarrangementer, kantiner etc

3. Øke kunnskap om lokale matprodukter og matens betydning for vår helse og velferd

Kunnskap om lokale råvarer, produksjon og kobling mellom helse og mat er avgjørende for å kunne utvikle en sterkere, kritisk forbrukerbevissthet knyttet til disse forholdene blant forbrukere, barn og ungdom

- Tilby opplæring til forbrukere, barn, ungdom, som kan bidra til å sette et fokus på å fremme de lokale råvarene.
- Styrke undervisningen i Mat- og helsefaget i grunnskolen for å bidra til økt kunnskap hos barn og unge om mat og helse, herunder praktiske ferdigheter og råvarekunnskap. Matglede og formidle kunnskap om lokalmat og matkvalitet og bruk av lokale matvarer er viktige tema.
- Styrke tilbudet av lokal mat i skolekantiner, lokale idrettsarrangementer
- Videreutvikle undervisningstilbud til grunnskoler om ernæring, mat og helse gjennom "Den kulturelle skolesekken" og "Kulturskolen" til å kunne tilby mat og opplevelser. Ta i bruk opplæringscenteret til Norsk Sjømatsenter til å være en tilbyder av kunnskap til skoler i Bergensregionen.
- Øke innsatsen til Fiskesprell i regionen og styrke undervisningssamarbeid mellom skoler, forskningsmiljøer og matnæringen.
- Øke tilbudet av lokalmat i det offentlige, representasjonsarrangementer, kantiner og institusjoner.

4. Fremme bruken av lokale matprodukter på menyene i regionen

Restauranter og hoteller som skal være med i et UNESCO nettverk bør forplikte seg å ha minst en viss andel lokale råvarer på restauranten/hotellet ut i fra hva som er tilgjengelig for sesongen, refr til Smak av kysten. Her er det viktig at en kan inkludere serveringssteder i alle prisklasser som er forenelig med kravene til Unesco nettverket.

- Videreutvikle eksisterende matprosjekter som fremmer bruken av lokaleprodukter på menyen og enigs i hvordan en kan i samarbeid kan få flere serveringssteder til å delta i matprosjektene.
- Fremme de lokale og entusiastiske mat ambassadører som har et ekstra fokus på, og har en god, lokal profil.
- Øke tilgjengeligheten og sporbarheten av lokale råvarer fra produsent/leverandør og grossist. For at spisestedene skal kunne bruke råvarene må de være tilgjengelig i store nok kvantum slik at større hoteller også kan bruke de. Her er det kritisk viktig å få utviklet et bedre distribusjonsapparat for lokalmat i regionen i tett samarbeid med regionens grossister.
- Det bør utarbeides en sesongkalender for grønnsaker, refr sesongkalender til Smak av kysten på sjømat, slik at alle kokkene/kjøkkensjefene vet når de forskjellige grønnsakene er i sesong og er tilgjengelig.
- Det bør være et fokus på lokal norsk sesong, og at en ikke bare fokuserer på økologisk. Økologisk har ikke en direkte sammenheng med det lokale.

- Øke totalopplevelsen, fra bestilling/bordreservasjon til betaling. Service personalet og kokken må kunne formidle lokale matopplevelser og den gode historien angående lokale råvarer og gastronomi.

FORSLAG TIL VEIEN VIDERE- ORGANISERING UNESCO SØKNAD

Oppstart: August 2012
Ferdig: Desember 2012

Bakgrunn

Som et ledd i arbeidet med mulighetsstudien skal mulighetsstudien gi et forslag til videre organisering av det formelle søknadsarbeidet med UNESCO søknaden: Creative Cities of Gastronomy”, implementeringen og finansieringen av arbeidet videre.

Mulighetsstudien har vært gjennomført som et samarbeid mellom Bergen kommune, Hordaland fylkeskommune og Fylkesmannen i Hordaland, hvor Fiskeriforum Vest har vært prosjektleder for prosessen. Det foreslåes at disse partnere inngår i et videre forpliktende eierskap til det videre UNESCO arbeidet , ledet av Bergen kommune.

Den videre organiseringen er bare et forslag, som Bergen kommune må drøfte internt videre hvordan de anser som en mest hensiktsfull organisering. Samtidig har vi her tatt utgangspunkt i de formalie som søknaden stiller krav til mht organisering, og hvordan bla Østersund gjennomførte deres søknadsprosess og implementeringsarbeid.

UNESCO arbeidet i regionen har tidligere vært presentert som en 3 fases prosjekt:
FASE 1: Gjennomføring av en mulighetsstudie som skal gi regionen en bredere forankring
FASE 2: Skrivning av den formelle UNESCO søknaden
FASE 3: Implementeringen, oppfølging av UNESCO arbeidet i regionen

Forslag til organisering for FASE 2:

Styringsgruppe

Det formelle søknadskravet er at det opprettes en styringsgruppe med eiere, sentrale aktører i matmiljøet og kunnskapsaktører i regionen som har et aktivt eierskap til innhold, utvikling og implementeringen av UNESCO arbeidet i regionen. Styringsgruppens representanter skal derfor bestå av aktørene i regionen som har formell innflytelse til regionens utvikling innenfor gastronomy, næringsutvikling, kompetanse og markedsføring.

Styringsgruppen skal utarbeide et mandat og formelt nedsette en arbeidsgruppe som skal ha som oppgave å utforme det faglige innholdet til den formelle søknaden. Søknaden må skrives på engelsk. Det anbefales at en bruker et grafisk byrå til å bistå med den endelige profesjonaliseringen av søknaden for å gjøre den lettlest og visuell tiltalene for mottakerne av søknaden.

Forslag til aktører i Styringsgruppen:

- Bergen kommune, Næringsbyråd Gunnar Bakke, leder av styringsgruppen
- Hordaland fylkeskommune, fylkesvaraordfører Mona Hellesnes
- Landbruksdirektør Ole Bakkebø, Fylkesmannen i Hordaland

- Olderkvinne Eva Danielsen, Bergen kokkenes Mesterlaug
- Adm Dir Peter Haugan, nestleder Unesco Norge og Nansen instituttet
- Eric Saudan, Bellevue Restauranter/Reiselivslaget/NHO reiseliv
- Vidar Ulriksen, Fiskeridirektoratet
- Lars Petter Taule, Bondelaget i Hordaland

Forslag til 2 møter i styringsgruppen, ved oppstart og avslutning, august og november.

Referansegruppe:

Mandatet til referansegruppen skal være å ha gi det *faglige* innspill og kvalitetssikring av søknaden. Her vil det være viktig å samle regionens matfaglige og kystkulturhistoriske kompetanse som kan bidra til å gi søknaden den bredden og spisskompetanse som kan bidra til å utvikle en god formell søknad.

Prosjektgruppe / sekretariat

Det bør oppnevnes et sekretariat som har ansvar for å koordinere og lede foreslåtte organisering og søknadsprosessen som har et formelt ansvar for at søknaden utformes og sendes. Fiskeriforum Vest og Fylkesmannen har i dag hatt en helt sentral rolle for utarbeidelsen av mulighetsstudien og har opparbeidet seg et nettverk som er verdifullt å trekke med i det videre arbeidet.

Forslag til oppgaver til sekretariatet:

- Sekretær og referent til Styringsgruppen og arbeidsgruppen
- Koordinere og bearbeide innspill fra arbeidsgruppen og integrerer dette inn i søknadsdokumentet.
- Ha ansvar for fremdriften og skrivingen av den formelle engelske søknaden
- Koordiner kontakten mellom arbeidet regionalt og inn mot UNESCO komiteen nasjonalt og internasjonalt.

Forslag til organisering for FASE 3:

Fase 3 av UNESCO arbeidet vil være dersom regionen og byen får innvilget status til å delta i nettverket.

Forslaget er at det blir ansatt en matambassadør i regionen som får ansvaret med å følge opp UNESCO arbeidet i regionen. Viktigst for dette arbeidet vil være å skape en samlet kraft og utviklet for lokalmat i regionen og iverksette workshops, kompetanseutvikling og matprosjekter

som kan bidra til å utvikle regionen innenfor de målene som er satt, og skape gode koblinger mellom UNESCO arbeidet regionalt og deltakelse i det internasjonale nettverket.

Det forutsettes at en slik person har en stor evne til å være kreativ, skape begeistring, gi inspirasjon men og ha evne til å sette ut i praksis de ulike ideene og målene som er satt for UNESCO arbeidet i regionen.

Forslaget er at det ansettes for 3 år en matambassadør, evalueres og så fornyes evt etter 2 år.

Hva om Bergen og regionen ikke får innvilget sin status?

Proessen med UNESCO og arbeidet med å utvikle en matstrategi for regionen vil uansett bidra til å utvikle og løfte fram regionen innenfor lokalmat. UNESCO statusen gir en viktig merkevare som regionen kan utnytte i markedsføring, men uansett så vil ansvaret for utvikling av innhold, implementering være regionens og matmiljøenes eget ansvar å fylle status med.

Det betyr at selv om Bergen og regionen ikke får innvilget sin søknad vil en uansett få en stor verdi for regionen å få satt i gang prosjekter som kan øke regional verdiskaping knyttet til mat og matopplevelser.

Utkast til budsjett og finansiering, dette må avklares mellom prosjekteier/eiere å enigs hvordan de anser den beste løsningen for det videre arbeidet.

Budsjett og finansiering FASE II

| Kostnadsplan | |
|-----------------------------|------------------|
| Adm/møter/reise | 100000 |
| Prosjektskriving, PL | 200000 266 timer |
| Byrå, prof søknadsutforming | 100000 |
| SUM | 400000 |

| Finansieringsplan | |
|-----------------------------|---------------|
| Hordaland fylkeskommune | 100000 |
| Fylkesmannen i Hordaland | 100000 |
| Bergen kommune | 100000 |
| NCE/Innovasjon Norge, andre | 100000 |
| SUM | 400000 |

Budsjett og finansiering FASE III

| Kostnadsplan | |
|-----------------------------------|---------------|
| Adm / kontor | 200000 |
| møter, workshops, reiser | 200000 |
| Lønn prosjektleder, 100% stilling | 550000 |
| SUM | 950000 |

| Finansieringsplan | |
|--------------------------|---------------|
| FMHO | 300000 |
| Hordaland fylkeskommune | 300000 |
| Bergen kommune | 350000 |
| SUM | 950000 |
