

# Mat & Dryck längs Nordens Gröna Bälte

Ett Interregprojekt som på sikt ska sätta Nordens gröna bälte på kartan när det gäller hållbar matturism.

## Kontakt och mer information:

**Projektledning:** vik. Ida Olofsson, Torsta AB,  
[ida.olofsson@torsta.se](mailto:ida.olofsson@torsta.se), +46 640-188 34

**Projektledning Norge:** Kristine Rise, Trøndersk Mat og Drikke AS  
[kristine.rise@oimat.no](mailto:kristine.rise@oimat.no), +47 908 31 316

**Projektledning Västernorrland:** Eva Jilkén, Leader Höga Kusten  
[eva@leaderhogakusten.se](mailto:eva@leaderhogakusten.se), +46 73-946 46 20

[matochdryck-ngb.com](http://matochdryck-ngb.com) #matochdrycklängsnordensgrönabälte



Mat & Dryck längs  
Nordens Gröna Bälte



Europeiska regionala utvecklingsfonden

EUROPEISKA UNIONEN

## Bakgrund och förankring



### Tre starka regioner där upplevelser inom matturism är en viktig del i den strategiska förankringen

Trøndelag, Jämtland Härjedalen och Höga Kusten har en lång erfarenhet med företagsutveckling och kompetenshöjning inom lantbruksproduktion, lokal matförädling och turism i vart sitt geografiska område.

2016 gjorde Innovasjon Norge en undersökning där slutsatsen var att „**Trøndelag** ligger et hestehode foran resten av landet når det gjelder bruk av lokal mat og drikke i reiselivet“.

**Jämtland Härjedalen** har den största andelen mathantverkare i hela landet med bl.a. 32 White Guide Restauranger och blev första GMO fria länet i Sverige i 2009. Med 3,1 miljoner kommersiella gästnätter omsätter regionen 5,14 miljarder sek.

**Västernorrland** vill förstärka sin position som digital pilotregion. I dess utvecklingsstrategi ligger huvudfokus på regionala smakupplevelser med lokal matproduktion som grund.

Med dessa förutsättningar finns det en jättestor potential för hela breddgraden att bli nordens mest attraktiva region för hållbar måltidsturism.

## Mål för projektet

Det finns duktige kompetansemiljø på begge sider av grensen. Det vi behöver göra nu är att skapa optimala förutsättningar för att kunna växa vidare som smakdestination och dra nytta av den befintliga kompetens inom branschen.

- Skapa ett bestående digitalt kunskapscenter
- Utveckla nya digitala metoder kring kompetensutveckling (t.ex. Food Hackathons)
- Öka andelen lokal mat på events
- Utforma en tydlig kommunikerbar gemensam vision & historia där företagare har ett gemensamt åtagande
- Öka verdiskaping og lønnsomhet for producenter og opplevelse
- Minst 100 företag har etablert kontakter/samverkan med företag i andra geografiske delar

## Målgrupp

Projektet vänder sig till medelstora och små företag som redan idag arbetar med mat och dryck samt upplevelser.

## What's in it for me? Är du framtidens smakaktör?

Höja kompetensen, nätverka, gemensamt budskap & kommunikation, öka omsättningen, allt för att bli nordens främsta destination inom mat- och dryck.

