

ÁHERSLUVERKEFNI SSNE 2020

Heiti verkefnisins	Matarstígur Helga magra, Eyjafjarðarsveit
Markmið	<ul style="list-style-type: none"> • Að búa til framúrskarandi mataráfangastað. • Að varðveita og kynna matvælaframleiðslu og matarmenningu á svæðinu. • Að auka þekkingu á staðbundinni matvælaframleiðslu og matarmenningu. • Að skapa tækifæri fyrir bændur til að fullvinna afurðir sínar í auknum mæli. • Að auka tekjur og hagsæld bænda og ferðaþjónustuaðila á svæðinu. • Að stuðla að nýsköpun í matvælaframleiðslu. • Að vinna að sjálfbærni samfélagsins í Eyjafjarðarsveit. • Að draga úr matarsóun og auka umhverfisvitund. • Að skapa tengsl við önnur viðlíka verkefni úti í heimi.
Stutt verkefnalýsing (mikilvægt er að verk- og kostnaðaráætlanir séu gerðar fyrir öll verkefni)	<p>Matarstígur Helga magra var stofnaður 3. mars 2020 eftir margra ára undirbúning. Verkefnið er vel skilgreint og nær til tveggja þátta; annars vegar að sameina matvælaframleiðendur, veitingaaðila og ferðaþjónustu í Eyjafjarðarsveit í eina sæng þar sem markmiðið er að höfða til ferðamanna og búa til mataráfangastað á heimsvísu. Hins vegar að skapa umgjörð fyrir bændur og aðra matvælaframleiðendur til að koma vörum sínum á framfæri, fullvinna þær og selja. Þetta verður gert m.a. með bændamörkuðum, á sölusýningum og með samstarfi við veitingaaðila í Eyjafirði öllum, ekki bara Eyjafjarðarsveit. Við höfum sett upp upplýsingavefsíðu á slóðinni www.matarstigur.is. Í dag er verið að vinna að markaðsáætlun með Kapli og DuoDot á Akureyri sér um hönnun á merki og kynningarefni.</p> <p>Starfsemi 2020</p> <p>Við ætlum að einbeita okkur að fjórum verkefnum á þessu ári:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bændamarkaðir á Hrafnagili • Pop-up viðburðir þátttakenda • Matarhátíð Helga magra í ágúst • Local Food matarhátíðin í október <p>Næsta vetur er svo ráðgert að fara meira inn á fræðslumálin, halda námskeið ýmiskonar, málþing og bjóða upp á fræðslufyrirlestra.</p> <p>Vistvæn dreifileið</p> <p>Við erum komin af stað með að vinna verkefni þar sem vörum verður dreift frá framleiðendum í Eyjafjarðarsveit, til veitingaaðila og annarra á</p>

	<p>vistvænan máta, eða með rafbíl sem fer á milli 1-2 sinnum í viku og safnar vörum og dreifir. Samstafaðilar eru Orkusetur, Vistorka og Imagine Iceland Travel sem áformar að bjóða upp á vistvænar hringferðir inn á matarstígin á rafbíl. Að geta dreift vörum með svo vistvænum hætti er einstakt á landsvísu.</p> <p>Matjurtaræktun Við höfum hvatt íbúa til að fara út í frekari matjurtaræktun og sveitarfélagið er búíð að setja upp verkefni þar sem íbúar geta leigt sér skika til ræktunar. Sveitarfélagið brást við með því að bjóða íbúum að leiga sér skika til matjurtaræktunar.</p> <p>Samstarf við Eim Við erum í viðræðum við Eim um mótun verkefnis sem snýr að því að veitingaaðilar taki á móti heilum skepnum frá bændum, en geti ekki bara valið bestu bitana. Þetta er í raun forsendan fyrir því að bændur geti selt sínar afurðir beint til veitingaaðila. Veitingamenn fá fræðslu frá okkar besta fólki í matreiðslu og kjötið.</p> <p>Samstarf við Hrafnagilsskóla Við erum að forma samstarf við Hrafnagilsskóla um fræðslu til nemenda um matvælaframleiðslu í sveitarfélaginu, mikilvægi hennar í atvinnu og möguleika í matreiðslu og framsetningu. Þá höfum við fengið leyfi sveitarfélagsins til að nýta skólaeldhúsið fyrir örframleiðendur matarstígsins sem þurfa að vinna sínar afurðir í löglegri aðstöðu sem tekin er út og samþykkt af Heilbrigðiseftirlitinu.</p> <p>Ráðgjafateymi Við höfum fengið til liðs við okkur ráðgjafa á sviði matreiðslu og kjötiðnar sem þátttakendur geta leitað til og fengið ýmis góð ráð við fullvinnslu afurða. Þetta eru Garðar Kári Garðarsson á Jódísarstöðum, yfirmatreiðslumaður á Deplum og margverðlaunaður matreiðslumaður og Sveinn Ingi Kjartansson á Litla-Felli, kjötiðnaðarmaður hjá Kjarnafæði. Einnig stendur þátttakendum til boða ráðgjöf í einfaldri samfélagsmiðla-markaðssetningu. Öll þessi ráðgjöf er án endurgjalds.</p> <p>Eins og áður segir er verkefnið vel skilgreint í heild sinni, en ekki síður þegar kemur að smærri verkefnum innan þess. Við höfum trú á að þetta geti skilað miklu til samfélagsins okkar, bæði aukið hagsæld íbúa og vakið athygli á Eyjafjarðarsveit sem framúrskarandi áfangastað ferðamanna. Við teljum að þetta byggi upp störf og tækifæri til nýsköpunar í matvælaframleiðslu og veitingastarfsemi þess vegna er gríðarlega mikilvægt að hafa stafsmanntil að sinna þessum fjölmörgu verkefnum. Við þurfum að halda vel utan um verkefnið í heild sinni svo það nái markmiðum sínum og skili því sem það á að skila.</p>
Framkvæmdaaðili	Matarstígur Helga magra
Samstarfsaðilar	Markvert ehf Kaffi kú / Garðsbúið Lamb Inn Öngulsstöðum Brúnir Horse

Sóknaráætlanir landshluta - áhersluverkefni

	<p>Holtsetl Þórustaðakartöflur Ásar guesthouse Great view guesthouse Jódísarstöðum Hælið Kristnesi Gæðaeegg Hranastöðum Smámunasafnið Eyjafjarðarsveit Matarauður Íslands Ferðamálafélag Eyjafjarðarsveitar Þessa dagana stendur yfir meðlimasöfnun og búast má við því að hópurinn stækki þegar líður að fyrsta bændamarkaðnum.</p>
Tengsl við sóknaráætlun	<p>Matarstígur Helga magra hefur margvíslegar skírskotanir bæði til Sóknaráætlunar Norðurlands eystra og Heimsmarkmiða Sameinuðu þjóðanna. Hér er yfirlit yfir helstu tengingar.</p> <h3>Sóknaráætlun Norðurlands eystra</h3> <h4>Skólar, atvinnulíf og nýsköpun – helstu áherslur</h4> <ul style="list-style-type: none">• Hvetja til nýsköpunar í matvælatækni og velferðartækni.• Auka verðmætasköpun í frumgreinum.• Styrkja stuðningsumhverfið í nýsköpun og fjölga nýsköpunarverkefnum. <p><i>Matarstígurinn mun leitast við að skapa platform fyrir matvælaframleiðendum og veitingaaðilum til að vinna í nýsköpun afurða sinna. Einnig hvetja bændur til að skapa meiri verðmæti úr sínum eigin afurðum með því t.d. að fullvinna þær og selja beint. Nýsköpun verður því stór þáttur í starfsemi matarstígsins.</i></p> <h4>Umhverfismál - Sjálfbærni</h4> <ul style="list-style-type: none">• Auka matvælaframleiðslu á svæðinu, stytta flutningsleiðir neysluvöru og bæta upprunamerkingar.• Hvetja til aukinnar neyslu á svæðisbundinni framleiðslu á kostnað aðfluttra neysluvara.• Auka samstarf við bændur og landeigendur.• Draga úr sóun og auka endurnýtingu. <p><i>Matarstígurinn mun styðja við matvælaframleiðslu á svæðinu m.a. með því að veitingaaðilar kaupi þær vörur sem hægt er að kaupa á svæðinu. Flutningsleiðir verða mjög stuttar vegna þessa. Upprunamerkingar eru eitt af því sem matarstígurinn mun beita sér fyrir m.a. að þeir framleiðendur og veitingaaðilar sem taki þátt í verkefninu noti sérstakt vörumerki/upprunamerki sem sýni fram á rekjanleika vörunnar.</i></p> <p><i>Með því að auðvelda aðgengi almennings að kaupum á svæðisbundinni framleiðslu skapast tækifæri til að auka neyslu matvælanna. Um verður að ræða bændamarkaði þar sem afurðir úr sveitinni verða til sölu, þátttaka í matarhátíðum og þar fram eftir götunum.</i></p>

	<p><i>Matarstígurinn mun leiða til þess að samstarf milli bænda og veitingaaðila mun stóreflast.</i></p> <p>Orkugjafar, vitun og ábyrgð</p> <ul style="list-style-type: none">• Auka umhverfisvitund.• Hvetja til samstarfs milli skóla og fyrirtækja á svæðinu.• Stuðla að samfélagslegri ábyrgð í umhverfismálum. <p><i>Matarstígurinn hefur það á stefnuskrá sinni að vinna að sjálfbærni í sínu samfélagi og eftir því sem það verður sjálfbærara mun umhverfisvitund íbúa aukast. Þess ber þó að geta að Eyjafjarðarsveit hefur verið í fararbroddi í flokkun sorps sem dæmi.</i></p> <p><i>Fyrir yfirstandandi skólaár var stigið stórt skref í að auka neyslu á innlendum mat í mötuneyti Hrafnagilsskóla þegar það skilyrði var sett í útboðið að nota skyldi íslenskan mat. Í skólanum er heimilisfræðival þar sem nemendum er kennt að elda og umgangast mat. Innan fræðsluhluta matarstígsins er samstarf við grunnskólann einn af þeim hlutum sem verður leitast eftir þar sem nemendur verða fræddir um matvælavinnslu og -framleiðslu á svæðinu.</i></p> <p><i>Innan fræðsluhlutans verður sjónunum líka beint að matarsóun og fræðslu til að sporna við henni.</i></p>
<p>Tengsl við heims- markmið Sameinuðu þjóðanna</p>	<p>Heimsmarkmið Sameinuðu þjóðanna.</p> <p>Markmið 2 – Ekkert hungur</p> <p>2.3 Eigi síðar en árið 2030 verði framleiðni og tekjur þeirra sem framleiða í litlu magni tvöfölduð, einkum kvenna, frumbyggja, bændafjölskyldna, hirðingja og sjómanna, til að mynda með öruggu og jöfnu aðgengi að landi, öðrum frjósömum auðlindum og aðföngum, þekkingu, fjármálaþjónustu, mörkuðum og tækifærum til virðisauka og starfa utan býla.</p> <p><i>Innan matarstígsins verður smærri framleiðendum gefinn sérstakur gaumur. Þeir framleiðendur og þeir bændur sem vilja taka upp fullvinnslu sinna afurða mun standa ráðgjöf til boða hjá matreiðslumeistara og kjötiðnaðarmanni. Þá má geta þess að við endurskoðun aðalskipulags Eyjafjarðarsveitar 2019 var þess sérstaklega gætt að vernda og skilgreina landbúnaðarsvæði til að tryggja aðgengi bænda að beitolöndum og graslendum.</i></p> <p>2.4 Eigi síðar en árið 2030 verði sjálfbærni í matvælaframleiðslu tryggð og teknir upp starfshættir sem auka framleiðni og framleiðslu í landbúnaði, sem viðheldur vistkerfunum, dregur úr hættu af völdum loftslagsbreytinga, veðurofsa, þurrka, flóða og annarra hamfara og bætir land og jarðveg til lengri tíma litið.</p> <p><i>Eitt af markmiðum matarstígsins er að stuðla að sjálfbærni og þar er matvælaframleiðslan stór þáttur. Þá er mikil vitundarvakning meðal matvælaframleiðenda um að draga úr hættu af völdum loftslagsbreytinga með breytingum á sínum starfsháttum.</i></p>

Markmið 8 – Góð atvinna og hagvöxtur.

8.2 Aukinni framleiðni í atvinnulífinu verði náð með fjölbreytni, tækninýjungum og nýsköpun, meðal annars með því að beina athygli að vinnuafsfrekum geirum sem fela í sér mikinn virðisauka.

Með matarstígnum standa vonir til þess að til framtíðar litið aukist fjölbreytni í matvælaframleiðslu og fullvinnslu afurða. Hvatning til nýsköpunar verður stór þáttur í starfsemi matarstígsins.

8.3 Unnið verði að framgangi þróunarmiðaðra stefnumála sem styðja við afkastamikla framleiðslustarfsemi, frumkvöðlastarfsemi, sköpunarmátt og nýsköpun og fjölga mannsæmandi störfum. Lítil og meðalstór fyrirtæki fái meðbyr, meðal annars með aðgengi að fjármálaþjónustu.

Með ráðgjafateymi matarstígsins mun matvælaframleiðendum og veitingaaðilum standa hágæða ráðgjöf til boða sem örva á nýsköpun og frumkvöðlastarfsemi meðal þátttakenda.

8.9 Eigi síðar en árið 2030 hafi verið mótuð og innleidd stefna í því skyni að stuðla að sjálfbærri ferðaþjónustu sem skapar störf og leggur áherslu á staðbundna menningu og framleiðsluvörur.

Matarstígurinn tekur þátt í stefnumótunarvinnu í samvinnu við ferðamálafélagið og sveitarfélagið í málefnum ferðaþjónustunnar. Með stofnum matarstígsins er stigið stórt skref í stefnumótun þar sem áherslan er lögð á að gera svæðið að mataráfangastað á heimsmælikvarða sem leggur áherslu á sjálfbærni, staðbundna matvælaframleiðslu og verndun matvinnsluaðferða og matarsögunnar.

Markmið 9 – Nýsköpun og uppbygging

9.1 Þróaðir verði traustir innviðir, sjálfbærir og sveigjanlegir, hvort sem er staðbundnir eða yfir landamæri, í því skyni að styðja við efnahagsþróun og velmegun þar sem lögð verði áhersla á jafnt aðgengi á viðráðanlegu verði fyrir alla.

9.4 Eigi síðar en árið 2030 verði innviðir styrktir og atvinnugreinar endurskipulagðar til að gera þær sjálfbærar, nýting auðlinda verði skilvirkari og í auknum mæli innleiði hvert og eitt land tækni og umhverfisvæna verkferla eftir getu.

Hluti af því sem gerir samfélag sjálfbærara er að innviðir þess séu sem sjálfbærastir og geti tekið breytingum í anda hvers tíma. Matarstígsverkefnið er þróunarverkefni sem mun stöðugt taka tillit til aðstæðna í samfélaginu og taka þátt í þróun innviða þess eins og samskipta, leyfa og reglna og reyna að skapa sem flestum tækifæri til að taka þátt í starfinu. Matarstígurinn er og hugsaður til að stuðla að uppbyggingu atvinnulífs í sveitarfélaginu með hvatningu til nýsköpunar og sjálfbærni í framleiðslu.

Sóknaráætlanir landshluta - áhersluverkefni

	<p>Markmið 11 – Sjálfbærar borgir og samfélög</p> <p>11.4 Blásið til sóknar til þess að vernda og tryggja náttúru- og menningararfleifð heimsins.</p> <p><i>Matarstígurinn mun hvetja til ábyrgðar þegar kemur að nýtingu náttúruauðlinda hvort sem það snýr að verkferlum matvælaframleiðenda eða nýtingu náttúrulegra hráefna til matargerðar eins og kryddjurta, sveppa, berja og annars þess sem finna má í náttúrunni og stuðla þannig að sjálfbærni hennar til komandi kynslóða.</i></p> <p>Markmið 12 – Ábyrg neysla og framleiðsla</p> <p>12.3 Eigi síðar en árið 2030 hafi sóun matvæla á smásölumarkaði og hjá neytendum minnkað um helming á hvern einstakling um heim allan. Nýting í matvælaframleiðslu og hjá birgðakeðjum verði bætt, þ.m.t. við uppskeru. Eins og áður hefur komið fram verður fræðsla og umræða um matarsóun hluti af fræðsluáætlun matarstígsins.</p> <p>12.5 Eigi síðar en árið 2030 hafi forvarnir, minni úrgangur, aukin endurvinnsla og endurnýting dregið verulega úr sóun.</p> <p><i>Eyjafjarðarsveit stendur mjög framarlega þegar kemur að flokkun sorps og lífrænn úrgangur fer til moltugerðar í Moltu á Þveráreyrum. En ljóst að þetta verkefni verður ofarlega á blaði hjá þátttakendum matarstígsins og samfélagsins alls í náinni framtíð.</i></p> <p>12.8 Eigi síðar en árið 2030 verði tryggt að fólk um allan heim sé upplýst og meðvitað um sjálfbæra þróun og hvernig það getur lifað í sátt við náttúruna.</p> <p><i>Matvælaframleiðsla, sterkari efnahagur á svæðinu og betri umgengni við náttúruna eru lykilstef í starfsemi matarstígsins.</i></p>
Árangursmælikvarðar	Fjöldi þátttakenda í matarstígnum, auknar tekjur þátttakenda, fjölgun starfa þátttakenda, fjöldi gesta á viðburði matarstígsins, söluafurðir sem verða til.
Lokafurð (hver verður lokaafurð verkefnisins, hver verður ávinningur samfélagsins?)	Matarstígur Helga magra, fullbúinn ferðamannavegur þar sem gestir geta notið veitinga úr héraði, heimsótt býli og verslað upprunamerktar vörur. Einnig gist og stundað afþreyingu. Bændur selja veitingaaðilum hráefni án milliliða sem bætir hag þeirra. Veitingaaðilar geta upprunamerkt rétti á sínum matseðlum sem mun auka virði réttanna og veitingastaðanna.
Upphaf og lok verkefnis	Febrúar 2020 til febrúar 2021. Þessi hluti verkefnisins, að staðsetja það í flóru ferðaþjónustu og afurðasölu og fullvinnslu er áformaður til febrúar 2021. Hugmyndin er sú að þá verði verkefnið orðið sjálfbært. Hins vegar eru fjölmörg verkefni og tækifæri til að gera matarstígin enn áhrifameiri á landsvísu, verða fyrirmynd í samskiptum ferðaþjónustuaðila og matvælaframleiðenda. Við viljum byggja verkefnið þannig upp að við getum haft verkefnastjóra starfandi allt árið í amk. 50% starfi.
Heildarkostnaður (pr. ár á verkefnatíma)	10.000.000.-
Framlag úr sóknaráætlun	5.000.000.- 2020 4.500.000.- 2021

Sóknaráætlanir landshluta - áhersluverkefni

(árið 2020 og á hverju ári eftir það, ef við á)	
Mótframlag (ef við á)	Mótframlag felst í vinnu stjórnar og þátttakenda í verkefninu við skipulagningu viðburða, markaðssetningu og virkri þátttöku.
Tengsl við aðrar opinberar áætlanir (ef við á)	Matarstígurinn fékk styrk frá Matarauði Íslands upp á 5 milljónir króna sem við nýtum í að koma verkefninu af stað. Hins vegar þurfum við á frekari fjármögnun að halda til að geta náð markmiðum okkar.