



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022

Velkommen som samarbeidspartner og leverandør for European Region of Gastronomy 2022 Trondheim og Trøndelag

Kjære matprodusent, matforedler eller reiselivsaktør!

European Region of Gastronomy – hva er det?

Trondheim og Trøndelag har fått status som European Region of Gastronomy 2022. Utmerkelsen gis av International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism.

European Region of Gastronomy kalt «ERG» heretter er på ingen måte en hyllest ene og alene til Michelin-restauranter, hvite duker og høye glass - selv om det også hører med i totalbildet. ERG er snarere en hyllest til lokal mat og lokale spesialiteter. En hyllest til en region som tar lokal matproduksjon på alvor gjennom hele verdikjeden. Det er en hyllest til bøndene og fiskerne, oppdretterne og mange produsenter som nennsomt tryller fram de lekreste råvarer i hver en krik og krok av Trøndelag – til det trønderske kokkelaugget som vet å utnytte lokale råvarer av verdensklasse i sitt arbeid.

Det har vært satset på mat i Trøndelag i mange årtier og Trøndersk matmanifest markerte 10årsjubileum i februar i år. Bondens marked har stått på torvet i Trondheim hele vinteren i mange år for møte forbruker og øke interessen for vår lokalmat og spesialiteter. Trøndersk matfestival har vært arrangert siden 2005 og er landets største salgsarena for mat- og drikkespesialiteter

Uten matprodusenter/matforedlere, restauranter, overnatting/serveringssteder og dyktige kokker hadde vi ikke vært en sterk mat- og gastronomiregion.

Hvordan kan du bidra og være med på satsinga mot markeringsåret?

Du og din bedrift utgjør «grunnsteinen» i vår satsing. På veg mot markeringsåret 2022 ønsker vi å involvere bredt hos aktører som jobber eller vil jobbe for å utvikle Trondheim-Trøndelag videre som en sterk matregion for internasjonal anerkjennelse.

Vi har behov for synlighet av ERG tittelen overfor produsenter, reiselivsaktører, supportere og besøkende. Trøndere og besøkende både nasjonale og internasjonale må oppleve at de bor og besøker en Europeisk matregion.

Vi har derfor laget en «ERG sertifisering» som er et sett med kriterier for hvordan man jobber med lokalprodusert mat og drikke.

Formålet med «ERG-sertifiseringen» er to-delt;

1. Skape synlighet for besøkende slik at de gjennom besøk av ulike produsenter, serveringssteder/restauranter og hoteller/overnattingssteder skal føle og oppleve at de er i en ERG region
2. Skape stolthet og anerkjennelse for tittelen hos produsenter, reiselivsaktørene og supportere slik at de føler at de er med på satsingen

« ERG-sertifisering» er et kvalitetsstempel på at en jobber etter et sett med kriterier. Galway som var Europeisk matregion i 2018 hadde noen lignende som mobiliserte laget og skapte god synlighet for ERG tittelen mot besøkende. Se bilder under på hvordan de synliggjorde arbeidet med «European Region of Gastronomy» ute hos de ulike aktørene gjennom diplom, emblem og klistremerke i Irland.



Du og din bedrift kan kvalifiseres for disse kriteriene under de ulike destinasjonssamlingen som skal skjer rundt omkring i Trøndelag.

Visit Trondheim mandag 23.august

Visit Innherred torsdag 26.august

Destinasjon Røros onsdag 1.september

Visit Oppdal torsdag 02.september

Fosen Regionråd fredag 03.september

Trøndelag sørvest , lakseregionen fredag 03.september

Visit Namdalen tirsdag 14.september

Du kan altså gratis bli en del av satsingen til Europeisk matregion for Trondheim og Trøndelag ved å synliggjøre «ERG-sertifiseringen» gjennom å ta i bruk materiell og synliggjøre dette på arrangement du deltar på eller på ditt utsalgsted eller serveringssted. Det du må gjøre er å se hvilken kategori du og din bedrift tilhører, avsjekke om du fyller kriterier samt signere på et Engasjementsbrev.

Ved å delta på destinasjonssamlingen vil du motta materiell som diplom, klistremerke og emblem som du kan ta i bruk på egen bedrift.

Hvem kan delta og hvilke kriterier gjelder å bli med i ERG sertifiseringen?

Vi ser for oss 3 ulike typer samarbeidspartnere innenfor matproduksjon, matforedling eller reiseliv med litt ulikt innhold og kriterier i «ERG sertifisering». De 3 typer samarbeidspartnere og kriterier for disse er listet nedenfor.

HOST = reiselivsaktører, i første omgang overnatting, servering, restauranter, festivaler og arrangører som serverer mat/matopplevelser

Producers = Produsenter og matforedlere

Host & Producers = De som både produserer, foredler og serverer mat

Kriterier Producers = Matprodusenter og matforedlere

- Produksjon og/eller foredling av råvarer eller produkt som bygger på lokale råvarer, matspesialiteter, mattradisjoner eller lokal identitet.
- Oppdatert kunnskap hos ansatte i vår bedrift om Trøndelag om matregion
- Viser fram vårt arbeid med matregionen på egne nettsider, i utsalg etc.
- Promoterer ERG på egne nettsider, i utsalg etc.
- Bidrar til månedlig synlighet i sosiale media hos ERG

Kriterier HOST = Reiselivsaktører:

- Promotere ERG på egne nettsider og på menyer
- Trene personalet på hvorfor vi er Europeisk matregion
- Minimum 30% av det som serveres av mat og drikke skal baseres på lokale råvarer foredlet eller produsert lokalt i Trøndelag
- Egen ERG rett på menyen som er basert på lokale råvarer gjennom året
- Månedlig synlighet i sosiale media Facebook og Instagram

Kriterier HOST & PRODUCER = Reiselivsaktør og matprodusenter, matforedlere

- Produksjon og/eller foredling av råvarer eller produkt som bygger på lokale råvarer, matspesialiteter, mattradisjoner eller lokal identitet.
- Minimum 30% av det som serveres av mat og drikke skal baseres på lokale råvarer foredlet eller produsert lokalt i Trøndelag
- Egen ERG rett på menyen som er basert på lokale råvarer gjennom året
- Oppdatert kunnskap hos ansatte i vår bedrift om Trøndelag om matregion
- Viser fram vårt arbeid med matregionen på egne nettsider, i utsalg etc.
- Promoterer ERG på egne nettsider, i utsalg etc.
- Bidrar til månedlig synlighet i sosiale media hos ERG

Presisering av kriterier – hva menes med 30% av mat og drikke skal baseres på lokale råvare foredlet eller produsert i Trøndelag.

- 30% av det som er hovedingredienser i servering av mat og drikke skal være foredlet eller produsert lokalt i Trøndelag eller hver 3 rett på menyen skal være tilberedt med produsert eller foredlet mat fra Trøndelag.
- Minimum 30% av Hovedingrediensene som brukes på menyen skal være mat og drikke som er foredlet og/eller produsert i Trøndelag.

Vedrørende egen ERG rett på menyen som er basert på lokale råvarer, trenger ikke dette være samme rett gjennomgående for året men kan endres av sesong og/eller råvaretilgang.

Dokumentasjon ved tvilstilfeller blir å sende inn sine menyer til ERG sertifisering komiteen som består av NHO Reiseliv, destinasjonsselskap og kokkefaglig ekspertise.

Engasjementsbrev

For de av dere som vil delta på «ERG Sertifiseringen» ber vi deg om å signere et engasjement brev slik at vi vet hvor mange som til enhver tid deltar og hvem dette er.

Signering av «Engasjementsbrevet» gir rett til å benytte offisiell logo og verktøykassen med materiell (klistremerke, diplom og emblem) for Trondheim-Trøndelag European Region of Gastronomy 2022.

Logo og materiell skal brukes der det er naturlig, og man fremmer på en positiv måte, at man står bak arbeidet og/eller fronte konkrete aktiviteter i forbindelse med European Region of Gastronomy 2022.

Med entusiastisk hilsen

May Britt Hansen prosjektleder

Mail mayhan@trondelagfylke.no

Materiell – som deles ut eller kan etterbestilles

Det vil bli laget et sett med materiell for å synliggjøre at en er host, producer eller host & produser.

For deg som er prekvalifisert gjennom Trøndersk matfestival, Trøndersk matfestival et sted nær deg vil dette komme i forsendelse til deg eller levert ut under matfestivalen.

Andre aktører vil bli kvalifisert gjennom et samarbeid med destinasjonsselskaper i Trøndelag, Oi Trøndersk mat og drikke samt NHO Reiseliv i løpet av høsten 2021.

Diplomer – A4 størrelse til innramming på disk/bord el evt at denne henges opp på veggen

Her synliggjør vi overfor publikum og gjest hva dette innebærer med 3 enkle setninger på engelsk . Siden nordmenn skjønner engelsk og våre besøkende kan være av utenlandsk har vi brukt engelsk som kommunikasjon i alt materiell.



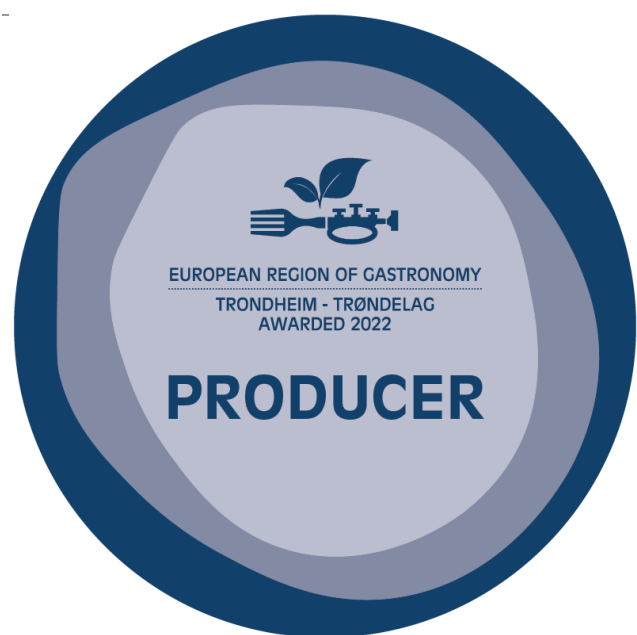
Diplom for matprodusenter og foredlere

Diplom for reiselivsaktører som er vertskap, serverer mat men produserer ikke mat selv.



Diplom for de som både produserer og serverer mat.

Klistremerker – 15 eller 30 cm diameter for bruk på inngangsdører/inngangsparti eller lignende



Klistremerke for matprodusenter og foredlere



Klistremerke for reiselivsaktører som er vertskap, serverer mat men produserer ikke mat selv.



Klistremerke for de som både produserer Og serverer mat,

Emblem – større «plakat» , vil ha samme design og format som klistremerke men større

Denne kan bruke på utstillinger/messer/festivaler samt benyttes gjennom markeringsåret for å ta bilde av ansatte, mat eller happening for visning i sosiale medier.

I prinsippet kan en aktør være både partner og producer – fordi en både kan produsere og foredle mat samt servere den til gjester. I såfall kan en benytte en versjonering av Partner og Producers slik at en har et klistremerke, en diplom og et emblem der det står begge benevnelser.

Etterbestilling av mer materiell kan skje på European Region of Gastronomy hjemmeside når den er klar høsten 2021.