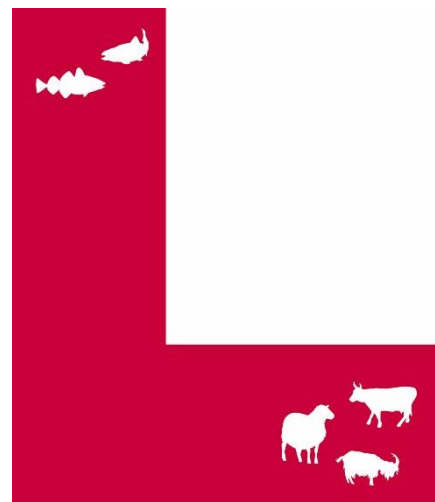


Klimavennlig kystfiske er viktig for historien om ren mat fra Lofoten

LofotenMat SA

Anne Karine Statle

Lofoten, 24. nov. 2017



the Taste of
Lofoten

LofotenMat SA

LofotenMat BA stiftet:
12. januar 2007

11.1.17: 108 andelseiere
-landbruk, sjømat og reiseliv

LofotenMat SA

Strategiplan 2013 – 2020



Visjon: Lofoten - et fyrtårn innen matkultur og matopplevelser gjennom samhandling og merkevarebygging.

Formål: -å profilere Lofoten som matregion.
-bidra til å øke lokal verdiskaping.

Hotelldirektør Erik Taraldsen og Thon Hotel Lofoten vant Nordnorsk markedsføringspris 2017

Posted on 4. januar 2017 by Redaksjonen



Jubelen sto høyt i taket hos Thon Hotels da Erik Taraldsen og Thon Hotel Lofoten tirsdag ble utnevnt som vinner av Nordnorsk markedsføringspris, skriver Thon Hotels i en pressemelding.

Hvert år deles prisen ut, og i år gikk den til Erik Taraldsen og Thon Hotel Lofoten.

Hotelldirektør Erik Taraldsen sier han er storfornøyd med å vinne prisen, som ble delt ut av næringsminister Monica Mæland i Oslo under konferansen Nord i Sør.

– Vi er utrolig stolte over å motta denne prisen. Vi jobber hele tiden med å sette nordnorsk mat og kulturopplevelser på verdenskartet, og vi er opptatt av å vise frem det beste Nord-Norge har å by på til gjestene våre. Det er godt å se at arbeidet vi gjør blir verdsatt og lagt merke til. Det betyr mye for alle oss som jobber på hotellet, sier Taraldsen.

Sølv og bronse til Thon Hotels



Thon Hotel Lofoten holder sitt meget høye nivå, men juryen. (Foto: Thon Hotels)

Scandic tok tilbake frokosttronen, men Thon Hotels, som kapret de to første plassene i 2016, fikk også to pallplasser i år, og holder sitt høye frokostnivå.

Fjorårsvinner Thon Hotel Lofoten fortsetter å imponere, men blir henvist til sølvplass denne gang. På bronseplass finner vi en «debutant» på resultatlisten. Sølv i fjor gikk til Thon Hotel Rosenkrantz Oslo, men i år var det navnesøster Thon Hotel Rosenkrantz Bergen som sikret pallplass – i form av bronse.

Posted on 7. januar 2017 in [Nyheter](#), [Pressemeldinger](#)



Pressemelding fra Det Norske Måltid, Stavanger 06.01.17 | Foto: Bitmap AS

HALVORS BOKNAFISK LOIN ER ÅRETS MATSPIRE

Årets Matspire 2016 er Halvors Boknafisk Loin fra Fredvang fra Halvors Tradisjonsfisk AS i Troms. Produktet bryter barrierer for en råvare som for mange virker komplisert, men som er delikat og smakfull.

Halvors Boknafisk Loin gjør det enkelt for folk å tilberede og spise sjømat. Fiskekoden er knekt slik at alle kan lage sjømatretter uten spesielle forkunnskaper. Derfor fortjener dette produktet å bli mer tilgjengelig for flere forbrukerne, sier

Siste fra @DNMaltid på Twitter

- Se #matkanalens program fra finalen i #dnmaltid16 kl. 2030 i kveld eller 1805 og 2050 i morgen. Del gjerne!
- Gratulerer til #NøgneØ for pris for Årets Tradisjonsøl på @DNMaltid #dnmaltid16 @fvn_no <https://t.co/XntCosvNYM>
- @BerntHansen Tusen takk for at du var med! #dnmaltid16
- Gratulerer #TV2 Wenche Andersen hyllet med #dnmaltid16 hederspris! <https://t.co/VnTvvt1KHp>
- Gratulerer! Halvors Boknafisk Loin er #ÅretsMatspire #Halvorsfisk <https://t.co/00sLFrpbVB>

Follow [@DNMaltid](#).

Nyhetsarkiv

- januar 2017 >
- desember 2016 >
- november 2016 >
- oktober 2016 >
- september 2016 >
- august 2016 >
- juni 2016 >



Ganefryd med tørrfisk



Christopher W. Davidsen vant både "Beste ganefryd" og Årets kokk i 2015. (Foto: Morten Holt)

Oppskriftene skal være en **Ganefryd med tørrfisk fra Lofoten**, en **hovedrett «surf and turf» med Lerstangkylling** fra den norske produsenten **Gårdsand**, kombinert med enten **norsk sjøkreps**,

MOTOR TESTER VEIMAT: ANITAS SJØMAT, MOSKENES

Norges beste fastfood

Anitas Sjømat på Sakrisøy i Lofoten har ikke bare god og enkel mat, men er også en attraksjon i seg selv.

Motor-redaksjonen
Sist oppdatert: 29.06.2017



Klikk her hvis du er sulten:

[Sjekk alle stedene vi har testet Norge rundt, og finn din favorittkro!](#)

Det skyldes den idylliske beliggenheten, de godt vedlikeholdte og vakre bygningene, og opplevelsen av noe autentisk som noen har ivaretatt med stolthet.

Kvinnen bak heter Anita Gylseth. Ikke vet vi om hun sto bak disken denne dagen, men servicen var upåklagelig.

Forresten, upåklagelig er et dårlig ord. Den var hjertelig, uten å være påklisset.

Og fiskeburgeren, som smakte akkurat så godt vi hadde håpet, kunne nytes ute i solen denne dagen. Burgeren finnes i flere varianter, og det er stort sett det som er på menyen.

ANNONSE



81
POENG

Anitas sjømat

Vi testet: Anitas Sjømat på Sakrisøy, langs E10 i Lofoten, 8390 Sakrisøy. For meny og åpningstider se nettsiden www.sakrisoy.no/sjomat

Førsteintrykk: 8/10

Veldig hyggelig og eksotisk (for oss sørfra) og ordentlig. Godt med parkering. Dessverre begrenset med sitteplasser inne.

Meny: 8/10

Fiskeburgere i mange varianter, kaker og kaffe. Lite utvalg, men med så mye trafikk er nok det bevisst, men vi hadde ønsket oss enda større utvalg av sjømat/fiskeretter.

Smak: 9/10



Arktisk verdiskapingspris 2017



«Årets GullHane» til Aaland Gård i Lofoten. Familien Åland står bak den vellykkede bedriften. Fra venstre: Gøran Rasmussen Åland, Hjertine Rasmussen Åland, Tove Åland, Adrian Dybdahl og Tora Åland.

«Årets GullHane» til Aaland Gård i Lofoten. Familien Åland består av Ludvik Rasmussen Åland, Gøran Rasmussen Åland, Hjertine Rasmussen Åland, Tove Åland og Adrian Dybdahl. (Foto: Maja B. Karlsen)

Aalan Gård vant «Årets GullHane»

Aalan Gård på Vestvågøy i Lofoten er hedret som vinner av den nyetablerte prisen «Årets GullHane». Det skjedde under Haneens jubileumsmøte på Glommen Hotell nylig.

Største utfordringer på sjømat:

- Havstrømmer, havforsuring
- Tørkeforhold

Største utfordringer på sjømat:

- Havstrømmer, havforsuring
- Tørkeforhold
- Fiskeri vs landbruk - nivå
- Volum vs småskala – tanke sett (kvalitet)
- Eierskap til ressursene
- Rennommé (forurensing, søppel, olje...)
- Avlært på kunnskap (råstoff + tillaging)

Megatrender

- Sunn mat
- Lokal
- Ren mat
- Lettvint
- Unik, ekte mat



Rått norsk, IGW 2012

Sunn mat – hvor er fisken?

← → ↻ Sikker | https://www.google.no/search?q=sunn+mat&rlz=1C1GCEA_enNO744NO744&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKewjx55K2vNXXAhWJ0xoKHbDEBLsQ_AUI... ☆

Apper Capsule ✓ Smartsheet Querinidagene 2017 Jim Haynes – Living A Matreiser * LofotenMat | Trello Nordic Feast 2 HipChat 2 HipChat Logg inn - Simployer



672 x 303 - fitnessbloggen.no



FROKOST
KAKER
LETTSTEKT

LOKAL MAT

Opplev
smaken av Lofoten



the Taste of
Lofoten

#matf
#ma



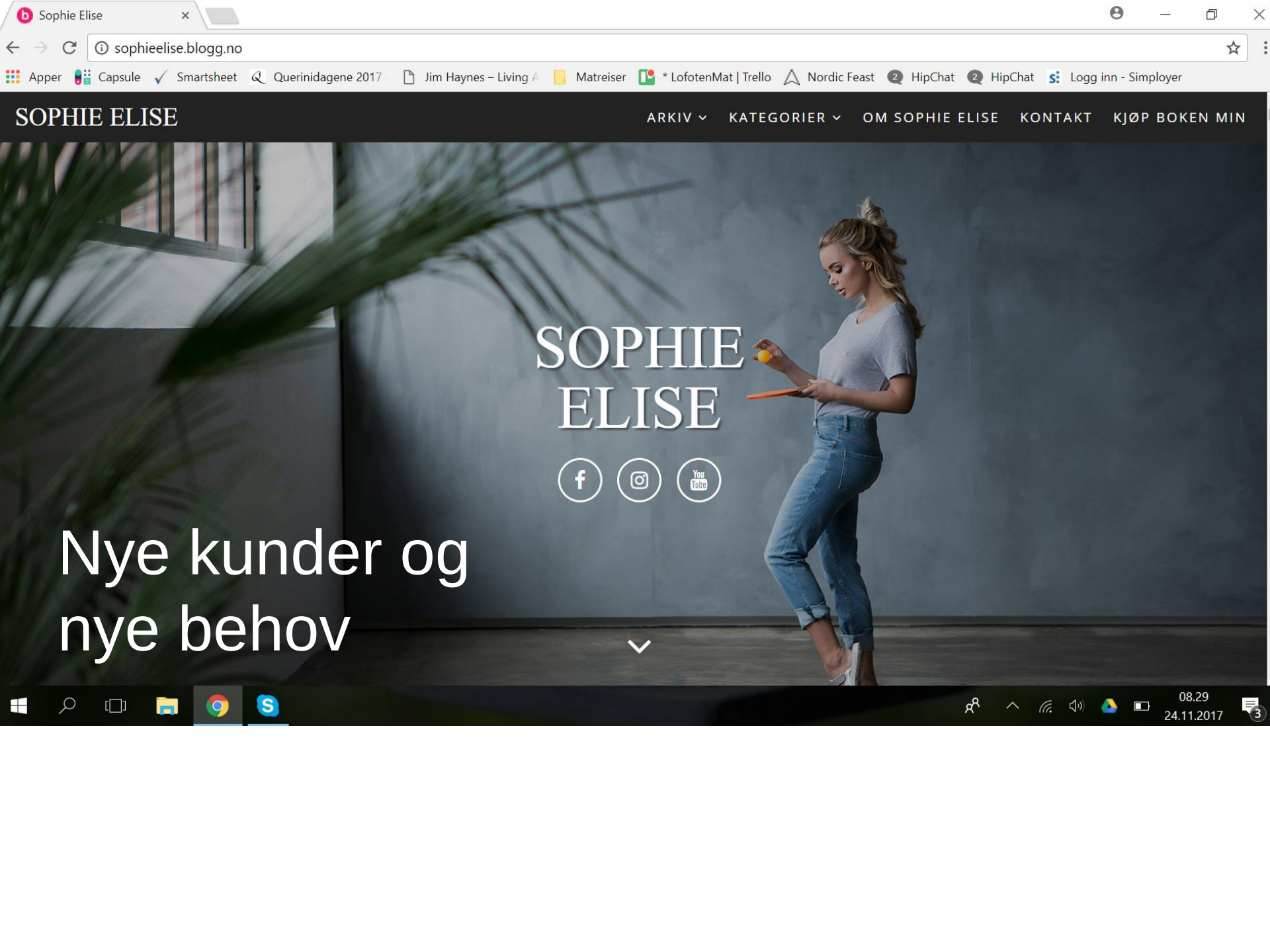
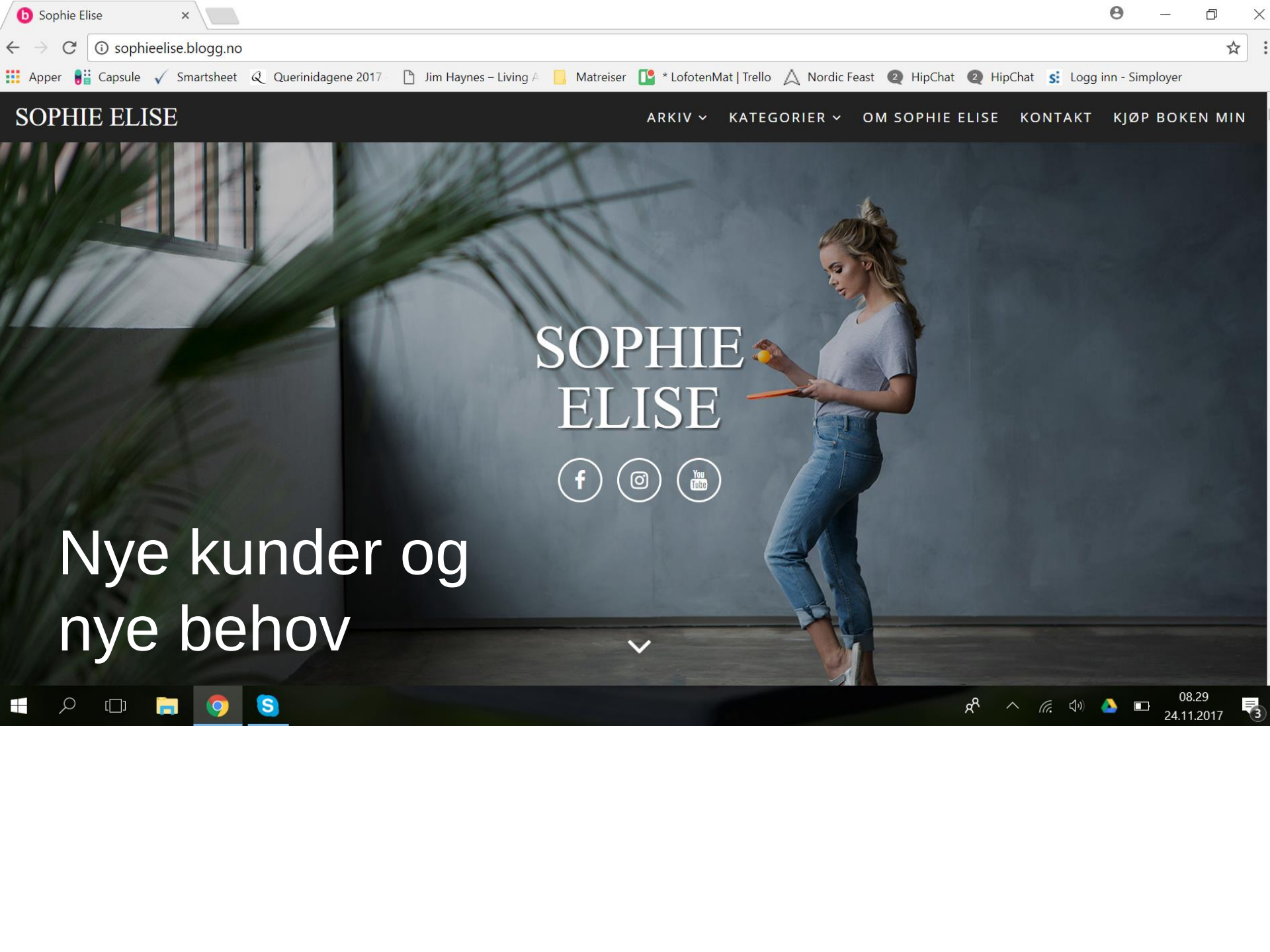
Økning i
lokalmatsalget

Ren mat

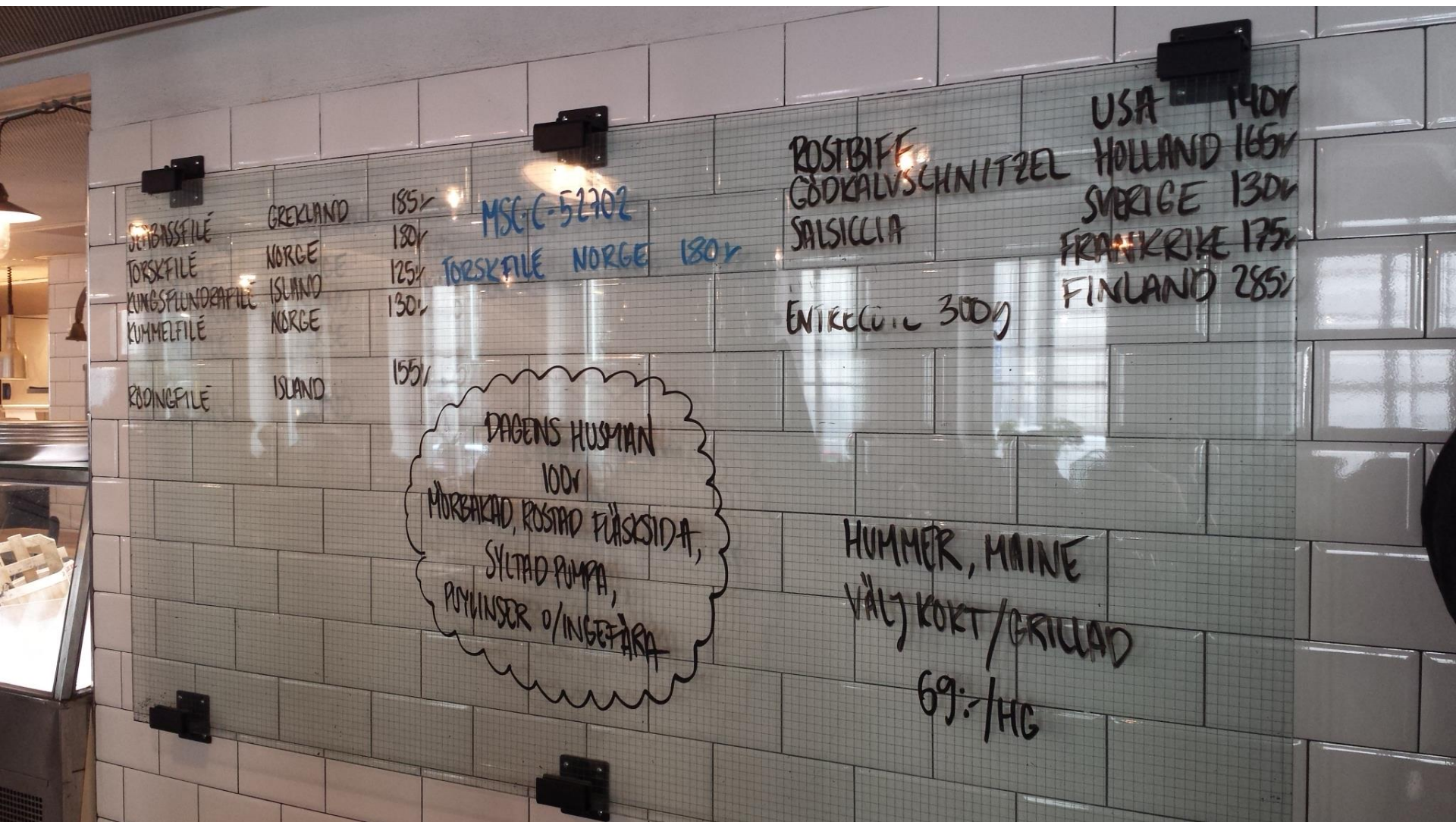


Enkelt





Kunnskap gjennom merkeordning



Merker i dag



- Oster: Capra fra Aalan gård
- Oster: Steinfjording fra Lofoten gårdsysteri
- **Lutefisk fra Glea**
- **Boknafiskloin fra Fredvang (Halvors)**



- Lofotlam
- **Tørrfisk fra Lofoten**





HISTORIE

PRODUKTER

OPPSKRIFTER

PRODUSENTER

RESTAURANTER



NYHETER



PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

restauranter tar kokkene nå i større grad i bruk tørrfisk, og setter sitt eget preg på tørrfiskmåltidet med inspirasjon fra Norge og resten av verden.



Miljøvennlig og bærekraftig

Skreifisket er strengt regulert med kvoter. Det betyr at uttaket av fisk bevarer en betinget fornybar ressurs. Selve fangsten og produksjonen er miljøvennlig, og setter et beskjedent CO2-avtrykk.



Muligheter med drakraft gjennom bærekraft

- Unesco Creative City – Gastronomy
- Lofoten som Unesco Biosfæreområde
- Lofoten sertifisert bærekraftig region
- Nasjonalparker

Drakraft gjennom bærekraft – fortrinn og samfunn

- Kortreist fra fangstfeltet
- Energivennlig
- Kort til foredling
- Energivennlig foredling
- Lokale arbeidsplasser

Fremst i Norge, synlig i Norden
og kjent i Europa:

Tenk kvalitet

Hvordan får du produktet synlig?

Hvem kan du samarbeide med?

Mat(produksjon) må inn i offentlige planer!