

FREMTIDSMAT – mat for bedre helse

En næringsklynge av sentrale aktører innen mat, ernæring og helse



FREMTIDSMAT
mat for bedre helse



**Klyngesamarbeid
skaper større
muligheter**



FREMTIDSMAT
mat for bedre helse

Visjon

Mat for bedre helse



FREMTIDSMAT
mat for bedre helse

Bærekraft



FREMTIDSMAT
mat for bedre helse

Utfordringer

Mangelfull kunnskap om hva som er sunt i befolkning, industri og handel

«**Konkurrentene**» har **sterke stemmer**.
Alternative eksperter tilbyr enkle «quick fixes»

Den sunne maten er ofte **dyrere**. Sukker og fett er billig.

Handelen har hovedfokus på det som **selger best**, ikke på hva som er sunnest. Tidsvinduet lukkes fort for nye produkter.

Forbrukerne er mer opptatt av **pris og enkelhet** enn av hvor sunn maten er.

Langt mellom teori og praksis. Selv om mange ønsker spise sunt, er praksis annerledes.

Industriens utbud av sunn mat er mangelfull, og **innovasjonskraften er begrenset**.

Forebyggingsansvaret er fragmentert på flere forvaltningsnivåer, og helsevesenet har mer **fokus på reparasjon**.

Misjon

Fremtidsmat skal bidra til at medlemsbedriftene utvikler flere sunne og bærekraftige måltidsløsninger, og til at etterspørselen øker hos forbrukerne og salgskanalene (dagligvare, storhusholdning, nye kanaler, eksportmarkeder mv).



Fremtidsmats plattform

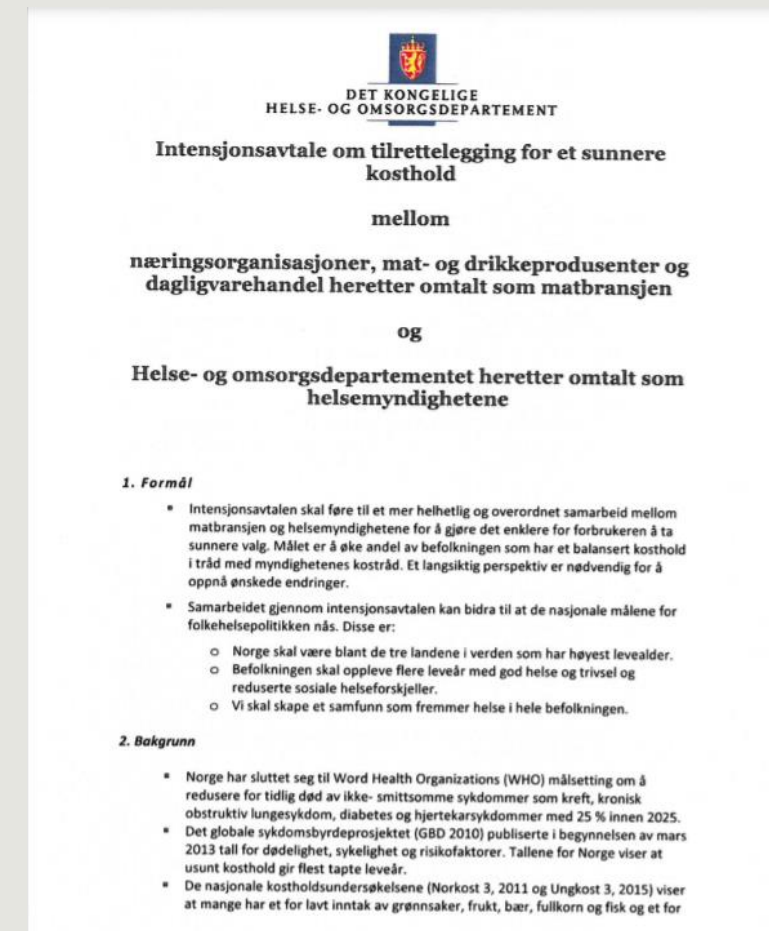
Sentrale grunnlagsdokumenter for klyngens arbeid



Diverse strategidokumenter

- Boks 2.2
Helsedirektoratets kostråd
- Ha et variert kosthold med mye grønnsaker, frukt og bær, grove kornprodukter og fisk, og begrensede mengder bearbeidet kjøtt, rødt kjøtt, salt og sukker.
 - Ha en god balanse mellom hvor mye energi du får i deg gjennom mat og drikke, og hvor mye du forbruker gjennom aktivitet.
 - Spis minst fem porsjoner grønnsaker, frukt og bær hver dag.
 - Spis grove kornprodukter hver dag.
 - Spis fisk til middag to til tre ganger i uken. Bruk også gjerne fisk som pålegg.
 - Velg magert kjøtt og magre kjøttprodukter. Begrens mengden bearbeidet kjøtt og rødt kjøtt.
 - La magre meieriprodukter være en del av det daglige kostholdet.
 - Velg matoljer, flytende margarin og myk margarin, fremfor hard margarin og smør.
 - Velg matvarer med lite salt, og begrens bruken av salt i matlaging og på maten.
 - Unngå mat og drikke med mye sukker til hverdags.
 - Velg vann som tørstedrikk.
 - Vær fysisk aktiv i minst 30 minutter per dag.
 - Se etter Nøkkelhullet når du handler.

Kostholdsrådene



Intensjonsavtalen

Hovedmål

Mat for bedre helse!

Øke medlemmenes omsetning
av sunne og bærekraftige
løsninger

Sikre bedre markedsadgang for
sunne og bærekraftige løsninger

Øke forbrukernes etterspørsel
etter sunne løsninger

Fremtidsmat har gode forutsetninger for suksess

Mat er høyinteresse. Mye mediefokus og engasjerte forbrukere.

Helse og sunnhet er en megatrend. Folk er opptatt av trening og hva de spiser.

Klima og miljø er en megatrend som vil bli enda sterkere. Folk stiller økte krav til produktene de kjøper.

Klyngen vet mye (men ikke alt) om mat og helse, og har med seg **de sterkeste akademiske miljøene.**

Klyngen har **engasjerte medlemmer**, og et stort rekrutteringspotensial.

Dagligvarekjedenes fokus på sunn og bærekraftig mat er økende.

Myndighetene har fokus på mat, ernæring og helse – og skal oppdatere kostholdsrådene.

Norske fortrinn ift helse og bærekraft skaper internasjonal konkurransekraft.



Medlemmer pr juni 2021



Organisasjon

Styre

- Noble Harvest, Petter Tidemand-Johannessen (styreleder)
- Tine, Anne Cathrine Whist
- Alna AS, Jahn Christian Ulrichsen
- Duga AS, Anne-Marte Røen Bye
- Slåtto Marketing AS, John-Arne Jørgsensen
- Sodexo, André Ernie
- Nofima, Kristin Hollung
- OsloMet, Vibeke Telle-Hansen

Daglig leder

- Anne Marit Rødland

Muligheter / fordeler

- Nettverk
- Medlemsmøter
- Fremtidsmatkonferansen
- Arbeids- / innovasjonsgrupper
- Studieturer
- Fellesprosjekter
- FoU-samarbeid
- Samarbeid studenter
- Tilgang matfaglig og ernæringskompetanse
- Tilgang kompetansemegler
 - Matchmaking
 - Virkemiddelapparat
- Verktøy innovasjon, utvikling, ernæring
- Profilering av medlemmer
- Nyhetsformidling



Ernæringsretningslinjer

- Hjelpemiddel / verktøy
- Utvikling og optimalisering av sunnere produkter
- Oppslagsverk
- Objektiv informasjon
- Vitenskapelig dokumentasjon

1. Helse/Sunnhet

Kategori: Mel og kornprodukter				
Produkt	Brød/melblandinger/knekkebrød	Grøt (spiseklar)	Kornblandinger/Granola	Pasta
Fiber	Skal inneholde minimum 3-6% fiber. Tilstrebe 6% eller mer, som gir grunnlag for ernæringspåstanden «rik på fiber», «fiberbrød» og nøkkelhullsmerket. Beta-glukan fra havre og bygg vil være fordelaktig, og gir grunnlag for helsepåstand på kolesterol og blodsukker.*	Skal inneholde minimum 3-6% fiber. Tilstrebe 6% eller mer, som gir grunnlag for ernæringspåstanden «rik på fiber», «fiberknekkebrød» og nøkkelhullsmerket. Beta-glukan fra havre og bygg vil være fordelaktig, og gir grunnlag for helsepåstand på kolesterol og blodsukker.*	Skal inneholde minimum 3-6% fiber. Tilstrebe 6% eller mer, som gir grunnlag for ernæringspåstanden «rik på fiber» og nøkkelhullsmerket. Beta-glukan fra havre og bygg vil være fordelaktig, og gir grunnlag for helsepåstand på kolesterol og blodsukker.*	Skal inneholde minimum 3-6% fiber. Tilstrebe 6% eller mer, som gir grunnlag for ernæringspåstanden «rik på fiber» og nøkkelhullsmerket. Beta-glukan fra havre og bygg vil være fordelaktig, og gir grunnlag for helsepåstand på kolesterol og blodsukker.*



NORtritious

A close-up photograph of Nordic food ingredients. In the upper right, there are pieces of smoked salmon with a vibrant orange-pink hue, garnished with fresh green dill. In the lower left and center, there are pieces of white fish, possibly cod, garnished with finely chopped green herbs and thin, pale root vegetables like daikon. The background is a dark, textured slate surface.

NORtritious food is rooted in Nordic traditions and way of eating.

NORtritious stands for better health, industry innovation and sustainability – rooted in science.

Klyngeprosjekter

Konkurransedyktig
Fremtidsmat



NORtritious –
mat for bedre
helse



Plantebasert
kosthold, helse,
forbrennning og
nyskapende
produkter



The BioEconomy
Region –
innovasjon fra
skogen. Tre,
forpakning,
emballasje.



Omstilling og
innovasjon til ny
virkelighet –
Fremtidsmat 2.0



Finansiering

- Medlemsavgift
- Kompetansemeglermidler
- Prosjektmidler
 - Innovasjon Norge
 - Viken Fylkeskommune
 - Oslo Kommune



Planlagte medlemsaktiviteter 2021



20 jan:	Årsmøte / medlemsmøte
11 mars:	Kriser krever innovasjon. I samarbeid med Circular Packaging Cluster.
14 april:	Food&Bio cluster Denmark / Konkurransedyktig Fremtidsmat
27 april:	Strategisk posisjonering
26 mai:	Medlemsmøte / Konkurransedyktig Fremtidsmat
11 juni:	Prosjektavslutning / WS Konkurransedyktig Fremtidsmat
24 Juni:	Arena, strategi og prosjekter
10 Aug:	Arena
15 Sept:	Persontilpasset mat. I samarbeid med Life Science Cluster.
Høst:	Oppstart prosjekt Fremtidsmat 2.0
Nov:	Medlemsmøte

Gjennom året: Arbeids-/ innovasjonsgrupper

Kontakt

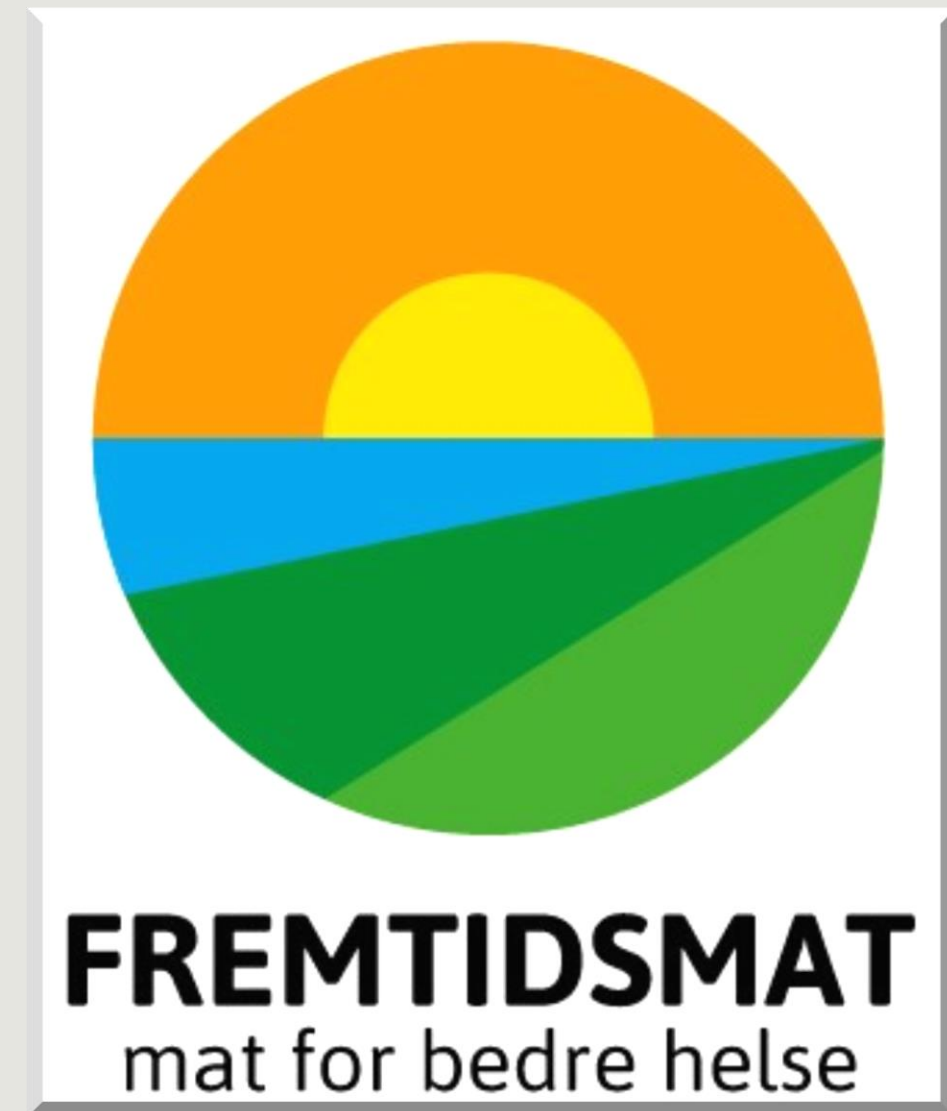
Anne Marit Rødland

anne.marit.rodland@fremtidsmat.no

Mobil: 91743880

www.fremtidsmat.no

 Fremtidsmat – mat for bedre helse



Kompetansemegler

Mål: styrke samarbeid mellom forskning og næringsliv



FREMTIDSMAT
mat for bedre helse