



Nordnorsk matproduksjon

- over middagshøyden eller i bunnen av bakken?

Øyvind Fylling-Jensen
Konst. Konsernsjef
Nofima

©hm/Innovasjon Norge



Dagens presentasjon

- Kort om Nofima
- Muligheter
- Næring og forskning
- Eksempler



©Fithjof Fure/Innovasjon Norge

Historie



 **Nofima**
- sammen skaper vi verdier

Nofima

- 490 ansatte – ca 220 forskere
- Omsetning ca 500 mill
- Hovedkontor i Tromsø
- Forskningsavdelinger i:
Tromsø, Bergen, Stavanger, Ås,
Sundalsøra, Averøy

Nofima

- **Vi leverer:**
 - Grunnleggende og kompetansebyggende forskning
 - Kunnskapsbasert innovasjon
 - Konkret og praktisk problemløsning
 - Utvikling og formidling av kompetanse
- **Til** nasjonale og internasjonale bedrifter, og bransjeorganisasjoner i blå og grønn sektor
- **Fordi** bedriftene etterspør vår kompetanse og fordi vi forstår verdikjedene for matproduksjon og løser problemer gjennom tverrfaglig samarbeid internt og eksternt



Muligheter



©CH/Innovasjon Norge

Naturen gir Nord-Norge store muligheter

- Enorme ressurser
- Høy kompetanse
- Sterk forvaltning

Men – skapes det nok verdier?



©CH/Innovasjon Norge

Vi bør bli bedre på

- Merkevarebygging
- Markedskompetanse
- Logistikk
- Reastråstoff
- Produktutvikling
- Bioteknologi
- Dyrehelse
- Miljø
- Mat og helse



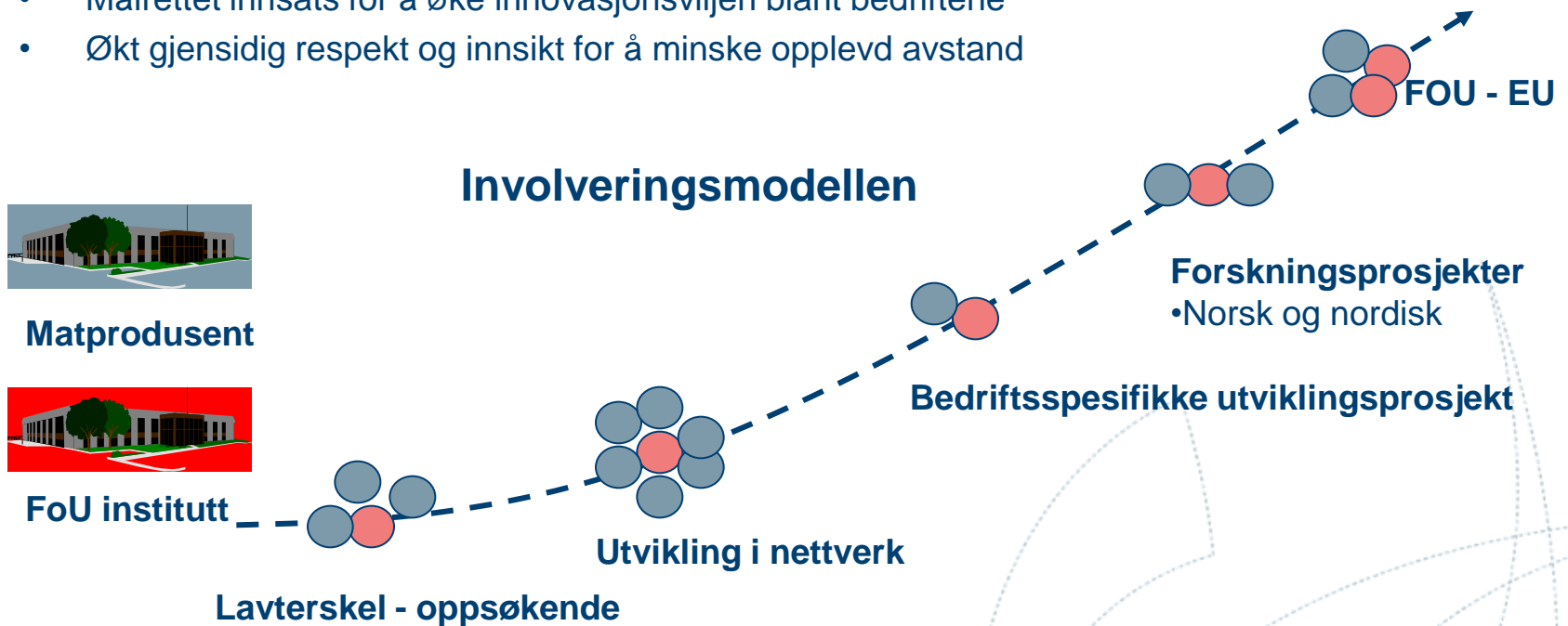
©Terje Rakke/Nordic Life/Innovasjon Norge

Økt kompetanse gir økt verdiskaping – uten å øke uttaket fra naturen.

Det store spørsmålet
blir...

Hvordan koble forskning og næring for økt verdiskaping?

- Forskningsinstitusjonene må kunne, og ville, næring – ikke forlange bestillerkompetanse hos næringsaktørene
- Økt forskningssamarbeid mellom næringsaktører på områder hvor de har felles nytte av forskningen – danning av nettverk
- Bedre synliggjøring av forskningsresultater med næringsrelevans
- Skape flere og mer relevante møteplasser
- Målrettet innsats for å øke innovasjonsviljen blant bedriftene
- Økt gjensidig respekt og innsikt for å minske opplevd avstand



Forskning nytter -eksempler



©Johan Wildhagen/Innovasjon Norge

Arktisk lam og reinkjøtt har gode egenskaper

Nord-Norge har spesielle forhold med hensyn på kjøttproduksjon:

- Beite
- Fôr
- Ekstensivt
- Naturlig
- Miljøvennlig

Dette gir spesielle egenskaper med hensyn på:

- Smak
- Fettinnhold
- Innhold av vitaminer og mineraler
- Høyt antioksidantinnhold
- Holdbarhet



Salma laks er et godt eksempel på tverrfaglig blågrønt samarbeid gjennom hele verdikjeden

- Superfersk, skinn- og benfri, pre-rigor filetert laks
- Forskningsbasert tverrfaglig prosjekt:
 - Universitetet for miljø og biovitenskap (UMB)
 - Nofima Marin
 - Nofima Mat
 - Tine og Bremnes Seashore
- Av norske og internasjonale kokker beskrevet som verdens beste kommersielle sjømatprodukt med hensyn på kvalitet og smak



Fokus på kvalitet og kunnskap gir verdi

- Arealet for potetdyrking i Troms er doblet i perioden 2003-2007
- Fokus på gode sorter, tilpasset klimatiske forhold og jordsmonn
- Fokus på kvalitet og kunnskap gjennom hele verdikjeden fra produsent til forbruker
 - høsting og transport
 - vasking og sortering
 - lagring, temperatur og fuktighet
 - emballering



Kilde: Tromspotet as

<i>Tromspotet AS</i>	Volum x 1000 kg			Verdi x 1000 kr		
	2006	2007	% endring	2006	2007	% endring
Norsk potet	1 816	1 935	7 %	8 552	10 066	18 %
Importert potet	947	851	-10 %	4 352	4 160	-4 %
Totalt	2 763	2 786	1 %	12 904	14 226	10 %

Takk for oppmerksomheten

oyvind.fylling-jensen@nofima.no

Visittkort til mobil: Send **nofima 2** til 2077

Foto:
Innovasjon Norge - Fotobank
Nofima
Eksportutvalget for fisk