

Matbyen Bergen

2019–2030

UNESCO Creative City of Gastronomy

På bordet



BERGEN
KOMMUNE

Matbyen Bergen 2019–2030 – UNESCO Creative City of Gastronomy

Bergen bystyre behandlet saken «Strategi for Matbyen Bergen 2019–2030 – UNESCO Creative City of Gastronomy» i møtet 13.03.2019 sak 51/19 og fattet følgende vedtak:

1. Bystyret vedtar strategien «Matbyen Bergen 2019-2030 – UNESCO Creative City of Gastronomy».
2. Bystyret ber byrådet vurdere innfasing og finansiering av tiltakene i strategien i forbindelse med de årlige rulleringene av handlings- og økonomiplaner.

Foto: Katarina Lunde · Foto omslag: Bergen kommune, Eivind Senneset



Innhold

1	Innledning	4
	Mat er mer enn å bli mett	4
	Matbyen Bergen	5
	Bergen – UNESCO Creative City of Gastronomy	5
	Hvorfor en strategi for Matbyen Bergen 2030?	6
2	Visjon og mål for Matbyen Bergen 2030	8
	Hovedmål 1:	
	Ta en posisjon nasjonalt og internasjonalt som matby	9
	a. Bergen UNESCO City of Gastronomy	
	– mat som stolthet for bergensere og attraksjonskraft for byen	9
	b. Mat som næringsutvikling og innovasjonskraft	10
	c. Mat og UNESCO som døråpner for internasjonale samarbeid	11
	Hovedmål 2:	
	Styrke Matbyen Bergen 2030	12
	a. Mat som verktøy for å sikre en bærekraftig by	12
	b. Mat som kulturbærer og stolthet for byens befolkning	12
	c. Mat som en positiv kraft i byutviklingen	13
	d. Mat som folkehelse	
	– livsglede, inkludering og ernæring for alle generasjoner	13
3	Veien videre	16
	Innledning	16
	Ressursbehov	16
4	Vedlegg	19
	Vedlegg 1	
	Om UNESCO Creative Cities Network og Mission Statement	19
	Vedlegg 2	
	Status for prosjekt prioritert i søknaden til UNESCO	20
	Vedlegg 3	
	Vanlige spørsmål og svar om UNESCO Creative Cities	22

1 Innledning

Mat er mer enn å bli mett

Vi har alle et forhold til mat, hver dag, gjennom hele livet. Vi trenger mat for å leve, og mat for å overleve. Men mat handler også om mer enn å bli mett. Mat kan være livsglede, identitet, folkefest og fellesskap. Mat kan være Oste-VM, restaurantbesøk eller et lite måltid med nær familie.

- **Mat er næringsutvikling** og arbeidsplasser «fra fjord og jord til bord», fra bonde og fisker til kokk og servitør. Mat er samfunnsøkonomi og privatøkonomi. Restauranter er utstillingsvindu som kan formidle matkultur og styrke et levende bysentrum, både for de lokalboende og for turister som stadig er på jakt etter de virkelig gode matopplevelsene.
- **Mat er viktig for folkehelsen**, ikke bare for å sikre rett ernæring, men også for å spre matglede. Mat er kommunikasjon og kan hjelpe sårbare grupper å bli inkludert. Mat kan bygge broer og åpne dører gjennom kulturutvekslinger, positive arenaer og de gode måltidsfellesskapene.

- **Mat er grønn byutvikling** ved at matkonsepter kan bidra til å fylle offentlige rom og parker med positivt innhold, alt fra gatemat og pop-up konsepter, til spiselige hager og dyrking i by, og slik skape en by som er enda bedre å bo i.
- **Mat kan være kulturbærer** og identitetsmarkør som formidler historien om hvor vi kommer fra og hvor vi er på vei. Matkultur er mer enn gastronomi og gourmet. Matkultur handler også om tradisjoner, lokalmat og retter med identitet, alt fra persetersk til pinnekjøtt.
- **Mat er tett koblet på bærekraft** i alle deler av verdikjeden. Vi har ansvar for å sikre ansvarlig matproduksjon både på land og i sjø, og matsvinn er en sentral utfordring for både små og større husholdninger.

Foto: Bergen Matfestival / Matarena



Matbyen Bergen

Bergen har en rekke historiske og naturgitte forutsetninger for å være matby. Bergens næringsliv ble i sin tid bygget på tørrfiskhandel og Bergen er i dag en av verdens ledende sjømatbyer med verdens største sjømateksportører lokalisert her. Internasjonalt fremheves norsk natur som et kvalitetsstempel, og i vår region har fiskerbonden lange tradisjoner, og fremdeles er fiske og landbruk en viktig næringsvei.

Bergensregionens rene natur gir gode forutsetninger for å produsere mat i verdensklasse. Både sjømat og lokale landbruksprodukter hevder seg sterkt internasjonalt, slik som osteproducenten fra Bergen som gikk til topps i Oste-VM i 2018.

Regionen er viktig for Bergen, der byen er markeds plass for maten som produseres. For byens befolkning er koblingen kanskje mest synlig gjennom Bondens Marked og Matfestivalen, men også restauranter fremmer aktivt alt fra lokale oster til sider fra Hardanger i sine menyer.

Bergen har styrket seg som matby de siste ti årene, kanskje særlig på restaurantsiden. Bergen har nå en rekke kokker og spisesteder av internasjonal klasse, som får oppmerksomhet i alt fra New York Times og the Guardian til TV-kanalene Food Network og BBC, som begge har laget egne episoder med kulinariske reiser i Bergensregionen.

Bergen – UNESCO Creative City of Gastronomy

Bergen kommune fikk medlemskap i UNESCOs kreative byers nettverk innen gastronomi i 2015. Det er naturlig med et tett samarbeid med regionen på matområdet, selv om det er byen som er medlem i UNESCO-nettverket.

UNESCO-logoen er en sterk internasjonal merkevare, og noe de fleste har et forhold til gjennom verdensarvsteder, som for eksempel Bryggen. UNESCO Creative City of Gastronomy er ikke en verdensarvtittel, men et medlemskap i et globalt samarbeidsnettverk med 179 andre byer. 26 av disse byene, er UNESCO-matbyer som samarbeider strategisk, konkret og aktivt for å gjøre hverandre enda bedre og skape byer som er bedre å bo i.

Tittelen UNESCO City of Gastronomy er utvilsomt verdifull for profileringen av Bergen overfor reiselivet, og Bergen har allerede vunnet en internasjonal pris for denne satsingen.¹ Men for UNESCO handler medlemskapet om mer: Det handler om at byene setter matkultur, bærekraft og gastronomi på dagsorden og jobber for å styrke matkulturen lokalt og samarbeide internasjonalt.



Bergen har siden 2015 arbeidet aktivt med å:

- styrke konkurransekraften til matnæringen gjennom hele verdikjeden
- koble mat og reiseliv
- styrke samarbeidet med frivillige organisasjoner for å fremme mat og bærekraft i lokalsamfunnet

En rekke andre prosjekt er igangsatt lokalt og internasjonalt som følge av UNESCO-medlemskapet, inkludert samarbeid rundt matfestivaler og to EU-prosjekt. Vedlegg 2 gir en oversikt over de prioriterte prosjektene lokalt og internasjonalt. Arbeidet med UNESCO City of Gastronomy er gjennomført innenfor eksisterende budsjettammer og ressurser. Arbeidet er ledet av Næringsseksjonen, som også er kontaktpunkt internasjonalt og forvalter merkevaren og medlemskapet. Det er etablert en arbeidsgruppe² og en styringsgruppe³ der aktører fra regionen og bransjen deltar. UNESCO åpner for samarbeid med regionen og på tvers av kreative felt. Samarbeid med regionen skjer gjennom en bredt sammensatt styringsgruppe og arbeidsgruppe.

Mye er oppnådd disse tre årene, men vi har fortsatt en jobb å gjøre for å styrke Bergen som matby. Det er også et potensial for å bli bedre når det gjelder kommunikasjon av UNESCO-medlemskapet og ytterligere utnyttelse av mulighetene som her har dukket opp.

Medlemskapet som UNESCO City of Gastronomy gir muligheter for Bergen til å ta en posisjon som matby på en internasjonal arena, men like viktig er at medlemskapet bidrar til inspirasjon og nye tiltak lokalt. Vi kan benytte muligheten til å styrke og synliggjøre Bergen som matby, både i kommunen, i det frivillige, i næringsutvikling og formidle lokal mat til turister og fastboende.

Arbeid med mat har de senere år blitt satt høyere på agendaen i både byen og regionen. Det å jobbe for å styrke matbyen, er et kontinuerlig arbeid og vi må fortsette med det slik at medlemskapet kan utløse sitt potensial og fylle byen med godt innhold.

1. <https://bergenreiselivslag.wordpress.com/2018/10/17/bergen-vant-pris-for-gastronomisatsning/>
 2. Arbeidsgruppen har bestått av Bergen kommune, Hordaland fylkeskommune og Fylkesmannen har fulgt opp arbeidet med UNESCO-prosjektene, og vært pådriver for å gjennomføre tiltak og prosjekt som underbygger innholdet i søknaden. Det har vært samarbeidet tett med Bergen Reiselivslag og Matarena AS som har arbeidet operativt for å styrke Matbyen Bergen. Finansiering av prosjekt er gjort over budsjettene til de ulike aktørene i partnerskapet.
 3. Styringsgruppen for UNESCO-arbeidet er ledet av byråd for klima, kultur og næring, og har hatt jevnlig møter både under søknadsprosessen og i gjennomføringen av handlingsplanen. I tillegg til Bergen kommune, består styringsgruppen av Hordaland fylkeskommune, Fylkesmannen, Hordaland Bondelag, Innovasjon Norge, NCE Seafood Innovation Cluster, Fiskeridirektoratet og en representant fra restaurantene/reiselivet.



Norwegian Travel Workshop i Bergen 2017. Foto: Ruth Rørvik

Hvorfor en strategi for Matbyen Bergen 2030?

Medlemskapet som UNESCO matby gir oss unike muligheter til å ta en nasjonal og internasjonal posisjon som matby, men også til å bruke mat for å skape en mer attraktiv by for innbyggerne, i tråd med FNs bærekraftsmål nr. 11 om bærekraftige byer.

Arbeidet med UNESCO-medlemskapet har tatt utgangspunkt i «Handlingsplan for Matbyen Bergen UNESCO Creative Cities Network 2016–2017»⁴ og på fokusområdene i søknaden til UNESCO.⁵ Det er imidlertid mer kraft og potensial i matarbeidet enn det som er tatt ut til nå. En strategi for arbeidet med Matbyen Bergen skal gi visjon og retning for matarbeidet, og hva vi ønsker for Bergen som matby.

Strategien vil forankre arbeidet, gjøre oss bevisst på hvor vi er, og hvilke muligheter vi har, samt hvordan vi kan arbeide tverrfaglig og koordinert for å utløse potensialet til mat som byggekloss for en attraktiv by.

KOBLING MOT AKTUELLE PLANER

Strategien støtter opp under mål i en rekke eksisterende planer, også internasjonalt:

- **Arbeidet i UNESCO-nettverket for kreative byer er i samsvar med målsettingene i UNESCO kulturkonvensjoner, Bærekraftmålene i Agenda 2030 og New Urban Agenda. Arbeidet med å styrkes som matby er også i tråd med Milan Food Policy Act fra 2015, og med føringer fra resolusjon i EU-parlamentet 2013 (pkt. 43).**
- **Mat er også sentralt i det nordiske samarbeidet. Nordiske råd har prosjekter innen Ny Nordisk Mat inkludert fokus på offentlige mat og måltider og gastronomi og matkultur som nøkler for å oppnå målene i FNs Agenda 2030⁶ blant annet gjennom «Nordic Food Policy Lab» og «Solutions Menu – A Nordic guide to sustainable food policy».⁷**

- **Nasjonalt er det utarbeidet visjon for Matnasjonen Norge 2030⁸, der mat fremholdes som kilde til matglede, stolthet og fellesskap i hele befolkningen. Norge skal i 2030 være internasjonalt kjent for en spennende matkultur, stor sjømateksport og mat- og drikkeopplevelser med råvarer i verdensklasse. Fra nasjonalt hold satses det også på mat, måltids glede og ernæring for eldre gjennom meldingen Leve hele livet.**
- **Regionalt er matarbeidet med UNESCO forankret i «Handlingsprogram for nærings- og samfunnsutvikling i Hordaland 2018–2019» og Regional matsstrategi «Veivalg for lokalmat i Hordaland 2013–2017»**

UNESCO mener byene er en sentral nøkkel for kultur, kreativitet og oppnåelse av bærekraftmålene.⁹ FNs bærekraftsmål er integrert i byrådets plattform. Ettersom arbeidet med Matbyen Bergen er langsiktig, er strategiperioden satt til 2030. Arbeidet med mat berøres i en rekke planer og strategiområder i Bergen kommune. Dette gjelder blant annet:

- **Bergen 2030. Kommuneplanens samfunnsdel¹⁰**
- **Grønn strategi. Klima- og energihandlingsplan for Bergen, vedtatt 2016,¹¹**
- **Handlingsplan for næringsutvikling i Bergen 2017–18,¹²**
- **Sentrumsplanen – inspirasjonsplan for Bergen sentrum 2015–2020¹³**
- **Bergen – en aktiv fairtradeby. Strategi for etisk og rettferdig handel 2018–2022¹⁴**
- **Bergen og verden. Internasjonal Strategi for Bergen kommune¹⁵,**
- **Folkehelseplan for Bergen kommune 2015–2025 «Aktiv by –friske bergensere»¹⁶**
- **Handlingsplan for mat, måltider og ernæringsarbeid i pleie- omsorgstjenesten i Bergen kommune 2018–2023¹⁷**
- **Handlingsplan for landbruk i Bergen 2017–2020.¹⁸**



Foto: Alde Sider / Olav Bleie

8. <https://www.regjeringen.no/no/tema/mat-fiske-og-landbruk/mat/innsikt/matnasjonen-norge/id2593412/>

9. <https://en.unesco.org/creative-cities/content/why-creativity-why-cities>

10. https://www.bergen.kommune.no/bk/multimedia/archive/00241/KPS_vedtatt_241910a.pdf

11. https://www.bergen.kommune.no/bk/multimedia/archive/00290/Gr_nn_Strategi_-_me_290416a.pdf

12. https://www.bergen.kommune.no/bk/multimedia/archive/00306/Handlingsplansplan__306825a.pdf

13. http://www3.bergen.kommune.no/BKSAK_filer/bksak/0/VEDLEGG/2015383849-5435902.pdf

14. <https://www.bergen.kommune.no/politikere-utvalg/api/fil/561979/Bergen-en-aktiv-fairtradeby-Strategi-for-etisk-og-rettferdig-handel-2018-2022>

15. <https://www.bergen.kommune.no/politikere-utvalg/api/fil/581960/Bergen-og-Verden-Internasjonal-strategi-for-Bergen-kommune>

16. https://www.bergen.kommune.no/bk/multimedia/archive/00229/Folkehelseplan_for__229381a.pdf

17. https://www.bergen.kommune.no/bk/multimedia/archive/00338/ern_ring_okt_2018_338912a.pdf

18. <https://www.bergen.kommune.no/politikk/bystyret/bystyret-2015-2019/7014/7018/article-144459>

4. <https://bergenmatby.files.wordpress.com/2016/03/unesco-handlingsplan-2016-2017-vedtatt-av-styringsgruppen.pdf>

5. Se vedlegg 2

6. <https://www.norden.org/en/publication/harvesting-bold-solutions>

7. <https://www.norden.org/en/solutionsmenu>

2 Visjon og mål for Matbyen Bergen 2030

Det er arbeidet aktivt med å styrke Bergen som matby siden 2015, men det er potensial for økt innsats og mer tverrfaglig samarbeid.

UNESCOS mål med matbynettverket er at byene skal samarbeide internasjonalt og i tråd med UNESCO Mission Statement¹⁹. UNESCO anbefaler at arbeidet med mat blir synliggjort i offentlige strategier og fremhever særlig at alle byer med statusen Creative Cities of Gastronomy skal sikre:

1. velutviklet gastronomi/matkultur karakteristisk for byen og/eller regionen
2. dynamisk matbransje med kokker og restauranter med god kjennskap til lokale tradisjoner
3. bruk av lokalmat, gjerne i tradisjonelle matretter fra regionen
4. god ivaretagelse av kunnskap om tradisjonell mathåndverk, matlagingsmetoder og tilberedningsmetoder som har blitt bevart til tross for industriell/ teknologisk utvikling
5. tradisjonelle matmarkeder og matbransjer
6. matfestivaler, konkurranser og andre anerkjennende tiltak med bred appell
7. respekt for miljø og fremming av bærekraftige, lokale produkter
8. fokus på mat og ernæring i utdanningsinstitusjoner og inkludering av bærekraft og bevaring av biodiversitet i matfagopplæringen



Foto: Lysverket / Neo fjordic bounty / Bonjwing Lee

19. Se vedlegg 1

Disse åtte kriteriene har vært sentrale ved utarbeidelsen av visjon, hovedmål og strategier for Matbyen Bergen 2030. Eksterne innspill er også innhentet gjennom en Ståstedsanalyse av restaurantbransjen gjennomført av PwC i 2016²⁰ og SWOT-analyser²¹. SWOT-analysene er gjennomført med arbeidsgruppen og styringsgruppen for UNESCO.

Visjon:

Matbyen Bergen – internasjonalt anerkjent for spennende og bærekraftig matkultur i verdensklasse

To hovedmål:

For hvert av hovedmålene vil det legges frem eksempler på muligheter og tiltak.

Bergen har showcooking i Macao under International Gastronomy Forum 2019. Foto: Alexandra Krage Angell



20. Ståstedsanalyse av restaurantbransjen gjennomført av PwC i 2016 https://www.bergen.kommune.no/bk/multimedia/archive/00295/St_stedsanalyse_for_295478a.pdf

21. SWOT-analyse går ut på å kartlegge styrker, svakheter, muligheter og trusler, og ble gjennomført som workshops med arbeidsgruppe og styringsgruppe høsten 2018

22. Matarena AS ble etablert i 2014, etter ønske om å utvikle samarbeidet mellom sjømat- og landbruksnæringen. Matarena er arrangør av Matfestivalen, og en sentral samarbeidspartner for det offentlige når det gjelder å fasilitere prosjekter innen mat og UNESCO. Matarena AS er eid av Foreningen Smak av kysten (51 %), HMP Bergen (18,52 %), Hordaland Bondelag (15,48 %), Samarbeidsrådet for landbruksorganisasjonene i Hordaland og Sogn og fjordane (5 %), Hanen Vest (5 %) og Bondens marked (5 %). <https://matarena.no/om-oss/>

HOVEDMÅL 1: Ta en posisjon nasjonalt og internasjonalt som matby

– Gjøre Matbyen Bergen kjent for mat- og drikkeopplevelser i verdensklasse, basert på spennende lokale tradisjoner og råvarer.

a. Bergen UNESCO City of Gastronomy – mat som stolthet for bergensere og attraksjonskraft for byen

POSISJONERING SOM MATBY

Bergen har forutsetninger og mulighet til å ta en posisjon nasjonalt og internasjonalt som matby. Bergen er eneste by i Norge som er medlem i UNESCO Creative City of Gastronomy, og det har kraft både nasjonalt og internasjonalt. Vi er allerede nevnt i nasjonale mat- og reiselivsstrategier, og det er potensial for å bli tettere involvert på nasjonalt nivå. Medlemskapet i UNESCO åpner en rekke muligheter for å styrke bergenseres kjennskap til og stolthet over egen matkultur og de historiske forutsetningene som matby. Profilerings som UNESCO matby kan brukes for å bygge Bergens attraksjonskraft parallelt med å bygge innhold og produkter. Det vil være behov for økt forankring, synliggjøring og kommunikasjon av Matbyen Bergen og arbeidet som UNESCO City of Gastronomy. En fin ramme for en slik synliggjøring er 950-årsjubileet i 2020, der det å bygge stolthet og gjenopplive taus kunnskap tilknyttet Bergens mathistorie og tradisjoner vil være en viktig del av markeringen.

En utfordring for Bergen som UNESCO matby, er manglende kjennskap og forankring i kommunen og i befolkningen. Kommunikasjon av medlemskapet og hva dette kan bety, er nøkkelen her. Det er utarbeidet visuell profil, logo, fysisk og digitalt kommunikasjonsmaterieell for kommunens UNESCO-arbeid i samarbeid med Bergen Reiselivslag og Matarena AS²².

Vi har siden 2015 arbeidet aktivt med å bygge videre på Bergen som matby og samarbeide internasjonalt. Mat er en viktig del av reiselivsnæringen. Selv om mat i dag ikke er den viktigste årsaken til å besøke Bergen for utenlandske turister, er matturister en voksende gruppe. Turistene som kommer ønsker i stadig større grad tilgang til lokale og autentiske opplevelser inklusiv lokal matkultur. Restaurantene er en viktig nøkkel og utstillingsvindu for Matbyen Bergen.

Det er viktig å sikre godt innhold og kommunikasjon av gode mattilbud for å møte turistenes behov og forventninger. Her må det aktivt arbeides med produktutvikling og synliggjøring av de gode tilbudene som finnes.



Foto: visitBergen

Bergen Reiselivslag og Matarena AS er sentrale samarbeidspartnere for Bergen kommune. Begge aktører arbeider med å styrke profileringen av Bergen som matby, og med å sikre og fasilitere det faglige innholdet til Matbyen Bergen gjennom kokkepool, nyhetsbrev, reklamefilmer, utvekslinger, møteplasser m.m.

MAT SOM FOLKEFEST

Mat er kultur og opplevelse og egner seg ypperlig for folkefester. I regionen er det en rekke større publikumsarrangement relatert til mat og drikke, som Bergen matfestival, Bergen ØI-festival, og en rekke mindre og mer spesialiserte matfestivaler- og drikkefestivaler i alt fra Os til Hardanger.

I tillegg til festivaler kan også andre større matarrangement være positive. UNESCO-medlemskapet gir en naturlig ramme for større arrangement innen mat, slik som Oste-VM, der det var lagt opp til bred publikumsinvolvement i forkant og under arrangementet. Oste-VM bidro også til synliggjøring og styrking av lokale matprodusenter. Det er potensial for å få flere slike arrangement til Bergen, som feirer og synliggjør mat og matkultur.

For flere av disse arrangementene er det godt regionalt samarbeid, hvor både Bergen kommune, Hordaland fylkeskommune, Fylkesmannen i Hordaland, Bergen Reiselivslag, Matarena AS, Bondelaget med flere er involvert.

Arbeidet med å styrke Matbyen Bergen er også viktig for å styrke Bergen som kulturby. Det er mulig å sette krav til lokal matprofil på større kommunale arrangement, for eksempel kultur-, næring og idrettsarrangement.

b. Mat som næringsutvikling og innovasjonskraft

MAT SOM NÆRINGSUTVIKLING

Mat er kultur, men det er også næringsutvikling. Det ligger et potensial i å styrke hele verdikjeden for mat, fra «fjord og jord til bord». Aktørene kan være alt fra små lokalmatgründere til større industrielle aktører – både økologisk og kortreist norsk mat – samt restauranter og spisesteder. Det er viktig å bevare og sikre økonomisk bærekraft hos mataktører som bidrar til å bevare taus kunnskap og tradisjonelt mathåndverk.

Restaurantene er en av byenes og regionens viktigste arenaer for å formidle matkultur, både for fastboende og turister. Bergens restaurantsektor har hatt en svært positiv utvikling og høy etableringstakt de siste årene med en rekke ulike konsepter. Ståstedanalysen av restaurantbransjen viser samtidig en rekke utfordringer og muligheter for Bergen, både når det gjelder å sikre økonomisk lønnsomhet, bruk av lokale produkter, konseptutvikling m.m. Dersom man ønsker et levende Bergen sentrum må sentrum brukes, og spennende restauranter er en viktig suksessfaktor for å lykkes.

En utfordring for restaurantbransjen er tilgang på kompetanse, blant annet fordi færre velger å bli faglært kokk og servitør. Det er behov for økt rekruttering til mat- og restaurantfag og til landbruk og sjømatyrker.

For å få en dynamisk restaurantbransje, er det viktig å styrke både det matfaglige og øke kompetansen innenfor forretnings-

drift. Et pilotprogram for restauranter og mataktører i 2018 har bekreftet behov og ønske om kompetansetilførsel. Programmet ble finansiert av Bergen kommune og gjennomført av Connect Vest. Målgruppen var små og mellomstore bedrifter innen matbransjen. Fokus var på å sikre vekst og økt konkurransekraft gjennom kurs og workshops på temaene forretningsutvikling, konseptutvikling, profesjonalisering av styrearbeid, m.m.

c. Mat og UNESCO som døråpner for internasjonale samarbeid

Gjennom UNESCO-nettverket har Bergen en stemme internasjonalt. Det internasjonale UNESCO-arbeidet støtter opp under målene til Bergens internasjonale strategi ved at Bergen kan være en aktiv pådriver, ambassadør og døråpner for Bergensregionen, bidra til å nå FNs bærekraftsmål og få tilgang til ny kompetanse og erfaringsutvekslinger gjennom internasjonal prosjektutvikling. Dette er noen av hovedprioritetene i kommunens internasjonale strategi. UNESCO-nettverket gir Bergen en eksklusiv tilgang til et verdifullt internasjonalt nettverk og åpner muligheter for internasjonalt samarbeid, markedstilgang, kulturutvekslinger og midler fra EU-systemet. Slike samarbeid setter Bergen på kartet, mobiliserer og forankrer i næringen, bidrar til læring – strategisk og i prosjekt, bidrar til folkefester og kan utløse midler fra EU-systemet.

Vi samarbeider aktivt og strategisk med de andre byene for erfaringsutvekslinger og igangsetting av konkrete prosjekt, både enkeltprosjekt og større prosjekt. Vi har mottatt flere invitasjoner til samarbeid enn vi har mulighet til å delta på. Bergen kommune har årlig vært representert på 1–2 internasjonale arrangement i regi av UNESCO-nettverket, samt det obligatoriske årsmøtet.

Dette strategiske samarbeidet har ført til at Bergen deltar i to EU-prosjekt, ett samarbeid mellom barneskoler (TastingSchools) og ett om strategisk partnerskap for å styrke attraktiviteten til matfaglig utdanning (Youth4Food), sistnevnte med 100 utvekslinger mellom byene.²³ Det ligger potensial i å igangsette flere samarbeidsprosjekt mellom byene, blant annet ses det på muligheten for prosjekter innen matsvinn og bærekraftig matproduksjon i havet.

I tillegg til EU-prosjekt har Bergen vært representert på internasjonale matfestivaler med kokker fra Bergensregionen. De andre UNESCO-byene har de siste 3 årene blitt invitert til Matfestivalen i Bergen, for kokkedemonstrasjoner og andre aktiviteter som synliggjør deres lokale matkultur. Slike samarbeid der kreativ sektor er involvert, gir god markedsføring i media i de respektive landene og åpner muligheter for både byene og kokkene som deltar.



Foto: Colonialen



Foto: Alexandra Krage Angell

23. Begge disse prosjektene er Erasmus+, TastingSchools er koordinert fra den spanske byen Denia, mens prosjektet Youth4Food er koordinert av Hordaland fylkeskommune, med Bergen kommune som lokal partner

HOVEDMÅL 2: Styrke Matbyen Bergen 2030

– Fremme matglede, gastronomi, bærekraft og matkultur lokalt og bruke mat som et verktøy for å utvikle byen.

Det gjøres mye arbeid for å styrke Bergen som matby, men det er behov for å målrette, koordinere, samordne og styrke innsatsen.

For å styrke Bergen som matby er det mange strategier vi kan jobbe videre med:

a. Mat som verktøy for å sikre en bærekraftig by

Bærekraftmålene til FN omfatter både økonomi, klima og sosialt ansvar. Bergen kommune ble Fairtradekommune i desember 2018 og har satt som mål å bli en fossilfri by innen 2030.

FNS bærekraftsmål forplikter oss alle, og mat er et av de viktigste og største fotavtrykkene. Prosjekter for å sikre bærekraftig matproduksjon på sjø og land, samt tiltak for å redusere matsvinn, vil støtte opp under bærekraftmålene og Grønn strategi. For eksempel ser NCE Seafood Innovation Cluster et internasjonalt potensial for å styrke bærekraften i sjømatproduksjon.

Det er vedtatt i bystyret at Bergen kommune skal arbeide for å redusere matsvinn, og gjennom byrådsplattform og Grønn strategi har Bergen forpliktet seg til å aktivt jobbe for å realisere FNS bærekraftsmål.

Her er det også internasjonale muligheter. Det nordiske råd har i prosjektet Nordic Food Policy Lab²⁴ fokus på hvordan mat er en sentral del av både utfordringene og mulighetene i bærekraftmålene. Fra nordisk hold ønskes det å stimulere til politikkutforming og internasjonale samarbeid for å styrke bærekraften i både matproduksjon og matkonsum.²⁵



Foto: Anne Baumann

24. <https://www.norden.org/en/nordic-food-policy-lab>

25. <http://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:1250117/FULLTEXT01.pdf>



World Cheese Awards i Bergen 2018. Foto: Ruth Rørvik

b. Mat som kulturbærer og stolthet for byens befolkning

Over hele verden er mat en viktig kulturbærer og identitetsmarkør. Matkultur er ikke bare interessant for turister, men også for lokalbefolkningen som får mulighet til å gjenoppdage og videreutvikle sin egen matkultur.

Mat kan formidle kultur og tradisjoner, og vise oss hvor vi kommer fra, og hvor vi er på vei. Bergen har lange mattradisjoner, og er bygget på tørrfiskhandel. Likevel er det fortsatt mange som ikke kjenner til vår lokale mathistorie og matkultur.

Matkultur kan være både taus og nedskreven kunnskap. Både museer, kulturkontor, kulturskole og frivillige organisasjoner har en viktig rolle når det gjelder å ivareta kunnskap om mathåndverk og mattradisjoner. Kommunen kan styrke arbeidet både gjennom synliggjøring, koordinering og mobilisering av grasrotengasjement. Mat som kulturbærer kan være attraksjonskraft og et virkemiddel for å skape en bedre by. Mat engasjerer og publikumsaktiviteter rundt matkultur, kan skape stolthet og entusiasme. Samarbeid med UNESCO Verdensarvkoordinator for Bryggen er viktig element i arbeidet, samt 950-årsjubileet i 2020.

Større arrangement som Bondens Marked og Matfestivalen, samt engangsarrangement som Oste-VM, bidrar til å mobilisere befolkningen og gi gode matopplevelser og matkulturopplevelser.

En måte å beholde vår matkultur på, er å ha kompetansesentre for mat og arenaer der kunnskap om matkultur kan spres. Bærekraftig liv planlegger i samarbeid med kommunen å sette i verk et Lokalt kompetansesenter for mat på Lystgården (Landås), og som et positivt bidrag til å styrke lokal matkultur. Det er også muligheter i Gartnerboligen i Nygårdsparken og i annen utnyttelse av kommunale arenaer.

Matbyen har også behov for restauranter som ivaretar og videreutvikler lokal matkultur, både ved å bruke lokale råvarer og å ivareta tradisjon kombinert med innovasjon i form av nye retter.



Spiselige vekster i Byparken. Foto: Gerd Lithun

c. Mat som en positiv kraft i byutviklingen

Bergen har i flere år hatt et prosjekt for å fremme interessen for urbant landbruk blant bønder og forbrukere i Bergen, og arbeider nå med ny strategi for dette. Arbeidet gjøres i samarbeid mellom det offentlige, frivillige organisasjoner og mobilisering av befolkningen og med den nylig ansatte Bybonden. Urbant landbruk handler om å tilrettelegge for gode prosjekt, som for eksempel dyrkingsprosjekt, spiselige planter i parker, etablering av skolehager som læringsarena, og tilrettelegging for parselhager og andelslandbruk.

Som byutvikler kan kommunen tilrettelegge for å styrke Bergen som matby. Bred formidling av mat og matkultur er her viktig. Kommunen kan tilrettelegge for Food Trucks i parker og på offentlige plasser, støtte gatematfestivaler, tradisjonelle matmarkeder og tiltak som styrker innovasjon, gastronomi, matkultur og kreativitet. Retningslinjer for utleie av byrom er under revisjon. Det er allerede en prøveordning for food trucks i det offentlige rom, blant annet på Torget.

I strategien for Torget fremgår krav om lokale matvarer av høy kvalitet. Matparken og andre matsatsinger i Nygårdsparken, er også eksempler på at mat kan gi et positivt innhold til kommunens offentlige rom. Kommunen vil videreutvikle dette arbeidet også i tiden fremover.

d. Mat som folkehelse – livsglede, inkludering og ernæring for alle generasjoner

MAT SOM FOLKEHELSE

Mat er i høyeste grad folkehelse, på lik linje med aktivitet og trening. Rett ernæring og matglede er tett koblet til velvære og en sunn befolkning. Fra nasjonalt hold legges det i stadig større grad vekt på nettopp matgleden og det psykososiale elementet ved måltidet, ettersom man ser at for ensidig fokus på ernæring kan gjøre at man får et anstrengt forhold til mat.

I Folkehelseplan for Bergen kommune 2015–2025 rettes særlig oppmerksomheten mot barn, unge og eldre, og viktigheten av å arbeide med utjevning av lokale sosiale helseforskjeller er særlig framhevet. Mat blir trukket frem som viktig, særlig når det gjelder ernæring.



Foto: Matarena

MATGLEDE OG MATKULTUR I SKOLEN

Barnehager og skoler har viktige roller for å spre kunnskap om ernæring, mat og matlagning. Like viktig er det å spre måltids glede, inspirasjon og interesse for mat hos barn og unge.

Bergen kommune undersøker tilfredsheten med mat- og helseundervisningen blant barn og unge i grunnskolen, etter en interpellasjon til bystyret januar 2017. Bergen kommune har i denne sammenheng dialog med Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet. Bystyret oppfordret i samme vedtak i 2017 til økt fokus på lokal og bærekraftig produsert mat.

Mat og helse-faget er en god arena for å øke matkompetansen til barn og unge. Det er viktig å sikre god kompetanse og inspirerende innhold i disse fagene. Et godt samarbeid mellom skole og næringsliv kan være berikende for begge parter. Ved å koble kokker og lokalmatprodusenter med lærere og elever

kan man øke kompetansen hos lærerne og skape økt kreativ tilnærming til matfaget. Samarbeidet forutsetter felles premiser og at lærerne sikrer at de pedagogiske aktivitetene er i tråd med kompetansemålene for faget. En økt satsing på mat og helse-faget vil også kunne bidra til økt rekruttering til matfag i videregående skoler.

Frivillige organisasjoner eller sosiale entreprenører, kan også bidra med positivt fokus på mat i skolen. Smaksverkstedet og Smaksjungelen er eksempel på slike prosjekt som sprer matglede og bidrar til matkompetanse hos barn og unge i skole og SFO.²⁶

De gode måltidsfellesskapene i barnehage og skole kan også styrkes av obligatoriske smøremåltid, noe man igangsatte i SFO i 2018. Dette er innført i kommunale barnehager. Det er også mulig å etablere andre prosjekt, for eksempel der elever har ansvar for

skolefrokostordninger, drifter sunne kantiner og selv bidrar til å utvikle engasjement for matfaget blant unge. Mat kan i større grad integreres i undervisningen og styrke trivsel. I 2018 ble det avsatt midler til at skoler kan etablere skolehager, og der finnes eksempler på samarbeid mellom barnehager og eldreheim om skolehager.

Kaland barneskole har de siste to årene deltatt i et EU-prosjekt under tittelen «Tasting School» og utviklet en rekke måter å integrere mat i skolens arbeid. Mat er brukt for å styrke læringsmålene og engasjementet til elevene. I forkant av Oste-VM arrangerte skolen Oste-festival, der de inviterte en rekke andre skoler, og serverte hjemmelaget ost de hadde laget på SFO-ordningen. Dette og øvrige erfaringer fra Kaland skole, kan inspirere andre skoler som også ønsker å satse mer på læring gjennom økt fokus på mat.

MAT TIL ELDERE – ERNÆRING OG LIVSGLEDE

Eldre har behov for mat som er næringsrik. Det er også viktig å sikre måltids glede. Det er arbeidet mye med å sikre rett ernæringsinnhold i mat som serveres på offentlige institusjoner, mens fokus på matglede og matopplevelser på offentlige institusjoner ikke har hatt tilsvarende prioritet.

Byrådsavdeling for helse og omsorg har levert en egen Handlingsplan for mat, måltider og ernæringsarbeid i pleie- og omsorgstjenesten 2018–2023, som skal til behandling i bystyret 30. januar 2019. I planen henvises til medlemskapet i UNESCO, og det vises også til at lokale råvarer og produkter kan gi økt matlyst og at kjente smaker og bruk av tradisjonsretter kan gi gode måltidsopplevelser.

Byrådsavdelingen har også gjennomført en brukerundersøkelse om tilfredshet og forbedringspotensial ved middagstilbudet til hjemmeboende brukere.²⁷

MAT SOM INKLUDERING

Mat kan være kommunikasjon og språk. Det er mange enheter i kommunen som har tilbud eller støtter tilbud der mat benyttes for å kommunisere på tvers av språk- og kulturgrenser. Internasjonale matfester og interkulturelle matlagingskvelder, er eksempler på tiltak som kan bygge bro mellom ulike kulturer. Mat kan være integrering og inkludering. Verdenskafeen i Nygårdsparken og «Mat og Prat» er eksempler på tilbud der det lages internasjonal mat.

Mat kan brukes for å integrere andre sårbare grupper. Mange eldre er ensomme, og tiltak som Spisevenn legger til rette for at ensomme eldre får noen å spise middag sammen med. Mat kan brukes i prosjekt der man kobler eldre og barn, slik man har gjort på Landås, der to barnehager har laget en parselhage på toppen av et eldresenter.

Matbyen Bergen skal være inkluderende og inspirere. Større matarrangement bør være åpne for allmennheten og tilbud være rimelige eller gratis, særlig for barn og eldre.

Områdesatsingene til Bergen kommune er prosjekt rettet mot geografiske områder med svakere levekår. I områder med



«Mat og prat», et kvalifiseringsprosjekt for innvandrere i Bergen kommune. Foto: Bergen kommune

levkårsutfordringer kan kommunen tilrettelegge for inkludering også gjennom tilskudd til skolefrokoster, varm lunsj i kantine og faste «nabodager» med middagservering til en rimelig pris, slik det er gjort i Solheim Nord. I samme område er det etablert plantekasser ved skolen, hvor intensjonen er å dyrke urter og andre enkle nyttevekster som elevene kan nytte. Flere dyrkingsprosjekt er under planlegging.

Kurs og tilbud innen matlagning og måltider kan også brukes som et tiltak for å motvirke og lindre fattigdom blant barn som vokser opp i ressursvake hjem, og som en del av områdesatsingene. Samfunnsentreprenører som Matarena AS kan hjelpe til som fasilitatorer for å få i gang slike prosjekt. Matarena AS er en av ambassadørene for regjeringens satsing Matnasjonen Norge 2030 og et godt kontaktpunkt inn mot næringen.

26. Gjennomføres av Samfunnsentreprenøren Folkelig

27. Resultatene fra undersøkelsen fremgår her: <https://www.bergen.kommune.no/omkommunen/avdelinger/byradsavd-for-helse-og-omsorg/349/article-159687>

3 Veien videre

Innledning

Som medlem av UNESCO som Creative City of Gastronomy har Bergen allerede en sterk merkevare. På den måten har Bergen et godt utgangspunkt for profilering nasjonalt og internasjonalt, og for å styrke Bergen som matby. Byen har flere restauranter av internasjonal klasse, verdensledende eksportører av sjømat og landbruksprodukter som kan hevde seg i internasjonale konkurranser. Interessen for mat er økende i Bergen, og stadig flere grasrotorganisasjoner med fokus på lokal og kortreist mat vokser frem.

Bergen har et godt utgangspunkt for å utvikle matbyen videre, men har fortsatt en del utfordringer. Hvor langt vi når avhenger blant annet av ressurser, kapasitet og prioritering.

Vi kan og bør aktivt benytte de virkemidlene vi som kommune har tilgjengelig for å styrke Bergen som matby, både som byutvikler, tilskuddsforvalter, tilrettelegger og innkjøper. Der kommunen arbeider med mat som del av tjenesteproduksjonen kan ambisjonene heves og potensialet utnyttes i å se på mat ikke bare som å bli mett, men også som formidler av matkultur og matglede.

Foto: Cornelius Sjømatrestaurant



Ressursbehov

For å styrke Bergen som matby og benytte de mulighetene som har åpnet seg med UNESCO-medlemskapet, er det flere grep som kan tas. Til nå har det blitt arbeidet uten ekstra tilførsel av midler øremerket dette arbeidet. Arbeidet har gitt effekt, samtidig som det har identifisert et vesentlig uutnyttet potensial og behov for styrket innsats.

Den samlede kostnaden ved innsatsområdene som skisseres i denne strategien er beregnet til inntil *tre millioner kroner* årlig. Innfasing av tiltak avhenger av budsjettmessig handlingsrom og prioritering i forbindelse med de årlige fremleggelsene av handlings- og økonomiplaner/årsbudsjett.

En del av arbeidet og ressursene innen matfeltet går naturlig innenfor de enkelte byrådsavdelinger og følger vedtatte planer og strategier. Matarbeid som har tilhørighet i en byrådsavdeling, finansieres også der. Strategien for Matbyen Bergen 2030 synliggjør hvordan vi kan styrke den overordnede og helhetlige satsingen som matby, særlig med tanke på Bergen som UNESCO matby.

Konkretisering av tiltak for å styrke Matbyen Bergen vil komme i toårige tiltaksplaner, den første vil utarbeides i 2019. Byrådet vil vurdere innfasing og finansiering i forbindelse med de årlige budsjettfremleggene. Mulige tiltak kan være:

- **Etablere tilskuddsordning** for aktiviteter som direkte styrker Matbyen Bergen og forpliktelsene som UNESCO City of Gastronomy. Det er i dag en utfordring å finne tilskuddsordninger for matkultur og gastronomi, ettersom dette feltet lett kan «falle mellom flere stoler» når det gjelder kriterier for tilskudd. Tilskuddsordningen skal støtte ulike prosjekter, tiltak og aktiviteter og *det foreslås en ordning på kr 1 million til dette formålet*. Ordningen vil særlig ha som mål å støtte:
 - **Tiltak som styrker konkurransekraft og innovasjonsevne for Bergen som matby.** Tiltak kan være i form av å styrke næringsens samarbeid, forretningsutvikling og innovasjonsprosjekt innen mat, gjerne hacketons, seminarer, vekstprogram og workshops. Tiltak som øker matfaglig kompetanse når det gjelder lokal matkultur kan også være aktuelt. Inn under dette punktet går også næringsrettede tiltak for å sikre høykompetent arbeidskraft til mat- og restaurantnæringen. Det vil ikke bli gitt støtte til enkeltbedrifter, men til profilering av næringen som helhet, eller tiltak som vil være til nytte for større deler av næringen, for lokalbefolkning, som fokuserer på samarbeid og felles tiltak for restaurantene som profilerer lokalmat.
 - **Møteplasser for å styrke og synliggjøre matkultur,** for eksempel frokostmøter og workshops, med fokus på lokal matkultur, i tråd med mål som er satt for matbyen. Gode faglige møteplasser og økt samarbeid er ønsket av bransjen.



Foto: Cornelius Sjømatrestaurant

- **Mobilisere og støtte prosjekt** for å styrke ivaretagelse av matkultur, bærekraft og gastronomi i bybildet i tråd målene for matbyen Bergen. Bygge stolthet og bevissthet rundt egen matkultur og mathistorie. 950-årsjubileet i 2020 er aktuell ramme.
- **Støtte arrangement som Bergen Matfestival** og andre matformidlingstiltak som fremmer lokale matprodusenter og styrker og synliggjør lokal matkultur.
- **Utvekslinger og internasjonale samarbeid,** som reise støtte for prosjekt med aktører i de andre matbyene i UNESCO-nettverket. Utvekslinger og representasjon av Bergen ved matfestivaler, samarbeid om kompetanseprogram og «gjestespill» på hverandres restauranter er eksempler på tiltak som kan styrke kompetanse, nettverk og inspirasjon hos de kokker og andre profesjonelle mataktører. *Stipulert til kr 100.000 årlig.*
- Etablere en **intern ressursgruppe for Bergen kommune** i 2019 som utarbeider toårig tverrfaglig tiltaksplan for å styrke Matbyen Bergen, i tråd med mål i denne strategi.

Det bør tilrettelegges for tverrfaglige matinitiativ internt og tettere kontakt. Medlemskapet som UNESCO matby er koordinert av Næringsseksjonen, men arbeid med mat foregår også i de enkelte byrådsavdelingene, i tråd med gjeldende strategier og handlingsplaner

- **Forvalte UNESCO-medlemskapet som matby** gjennom kontaktpunkt og sekretariatsfunksjon (ansvar Næringsseksjonen). Kommunen må sikre at forpliktelsene i UNESCO-medlemskapet oppfylles, herunder at retningslinjer for merkevaren følges, sikre aktivt samarbeid på internasjonalt nivå og rapportering til UNESCO hvert fjerde år. Det legges til grunn at t å arbeidsdeling og roller for arbeidsgruppen og styringsgruppen for matbyen, evalueres, redefineres og tydeliggjøres – både når det gjelder sammensetning og mandat. Det vil også bli samarbeidet med andre interessenter både når det gjelder matstrategier og planer, samt med andre UNESCO-statuser og prosjekter, som Verdensarvkoordinator, UNESCO-professorat på UiB og prosjektet UNESCO Man and Biosphere.



Foto: Anita Elèn Langøy / Lygra Villsaulag

- Forankre og kommunisere hva det betyr at Bergen er blitt UNESCO matby, både til befolkningen og i egen organisasjon. Bygge stolthet og kjennskap til Matbyen Bergen. For å bli en enda bedre matby må vi **samarbeide** i kommunen, regionalt, med næringene, med mataktører, frivillige organisasjoner og våre internasjonale samarbeidspartnere. Satsningen som matby må koordineres gjennom helhetstenkning, styrket innsats og gode samarbeidsstrukturer. For å sikre en god gjennomføring og praktisk tilrettelegging av innhold og profilering av Matbyen Bergen, er samarbeid med eksterne aktører en forutsetning. *Det foreslås at det årlig settes av kr 250.000 til dette formålet.*
- **Innføre en «matkulturpris»** på kr 100.000 som deles ut under Matfestivalen hvert år, som anerkjennende tiltak som løfter frem viktige drivkrefter i Matbyen Bergen
- **Styrke synlighet og kommunikasjon av Bergen som matby** lokalt, nasjonalt og internasjonalt, inkludert aktiv bruk av digitale flater og sosiale medier. Kommuniser og formidle hva Bergen har å by på som matby og mobilisere og inspirere befolkningen gjennom aktuelle kanaler. Dette kan være synlige tiltak og større arrangement, fremme gode tiltak, etablere frokostmøter, informasjon om Bergen som Matby, tiltak med fokus på innbyggerinvolvement og samarbeid med aktører som kan bidra til å kommunisere arbeidet med Matbyen Bergen. *Det foreslås å benytte eksterne ressurser til dette arbeidet, anslagsvis kr 500.000 årlig.*
- Arbeide for å **skaffe større matarrangement og konkurranser til Bergen**, slik som Oste-VM og Norsk fagdag for mat og drikke i 2018.
- Ta en mer aktiv del i UNESCO-nettverket for å identifisere muligheter og **bygge en strategisk tilnærming til mat og gastronomi**, gjerne på tvers og sammen med andre kulturfelt.
- Samarbeide internasjonalt og søke EU-prosjekt innen mat, i samarbeid med de andre UNESCO-byene og lokale aktører. Støtte arbeidet med å **styrke og forankre vår mat-identitet**, i samarbeid med regionen. *Tiltaket er stipulert til kr 250.000 årlig.*
- **Styrke Bergen sentrum og konkurransekraften til restaurantene** gjennom målrettet arbeidet der det er identifisert utfordringer, trusler og muligheter. Etablere et prosjekt som arbeider med konseptutvikling for å styrke kjennskap og kunnskap om og kvaliteten til restaurantbransjen i Bergen og få flere til å benytte seg av matbyen. Utgangspunktet for arbeidet vil være funn og behov avdekket i Ståstedsanalysen av restaurantbransjen fra 2016. Denne type konseptutvikling vil måtte ta utgangspunkt i bergensernes – innbyggernes – preferanser, markedsanalyser og metoder for brukerinvolvering er aktuelt. Det avsettes et årlig beløp på kr 400.000 til dette arbeidet.
- **Målrettet samarbeid med FoU**, kan sikre faktabasert og målrettet innsats for å styrke Bergen som matby. En grundig ståstedsanalyse for bransjen bør gjennomføres hvert annet år, og første gang i 2020. I tillegg er det ønskelig å styrke næringsrettet forskning på mat/matopplevelser for å styrke Bergen som matby. *Disse tiltakene stipuleres til kr 400.000 årlig.*

4 Vedlegg

Vedlegg 1 Om UNESCO Creative Cities Network og Mission Statement

Bergen kommune ble i desember 2015 medlem i UNESCO-nettverket Creative Cities Network (UCCN) som «UNESCO Creative City of Gastronomy». Søknadsprosessen startet i 2011 og det er samarbeidet tett med regionen, særlig gjennom samarbeid med Hordaland fylkeskommune og Fylkesmannen.

UNESCO-nettverket ble startet i 2004 for å fremme kultur- og næringsplass i byutviklingen og stimulere til internasjonale samarbeid. Bergen er medlem i kategorien mat og gastronomi sammen med 25 andre matbyer verden over. I tillegg til mat/gastronomi, finnes det kategoriene litteratur, musikk, film, mediekunst, håndverk og design. 180 byer deltar totalt på alle kulturfeltene.

I UNESCO-nettverket er vi som et minimum forpliktet til å:

- Implementere aktiviteter i samsvar med Mission Statement og UNESCOs strategiske rammeverk, tre lokale og tre internasjonale satsinger ble prioritert i søknad (vedlegg 2)
- Rapportere løpende, samt hvert fjerde år om hvordan man har implementert handlingsplanen i søknaden, vise til resultat og synliggjøre ambisjoner for neste fireårsperiode.
- Delta på de årlige UNESCO-årsmøtene (politisk og/eller med koordinator)
- Delta i aktivitetene til matbynettverket
- Kommuniser med UNESCO-sekretariatet slik at de kan synliggjøre initiativ igangsatt lokalt og internasjonalt

UNESCO har utarbeidet retningslinjer for byene i form av «Mission Statement», en rettesnor som gjelder for alle de 180 byene i UNESCO-nettverket for kreative byer. Følgende fremgår av Mission Statement for UNESCO-nettverket:

Mål:

- *Styrke internasjonalt samarbeid mellom medlemsbyene*
- *Støtte kreative tiltak for byutvikling, særlig gjennom offentlig/privat/frivillig samarbeid*
- *Styrke utvikling, produksjon, distribusjon og spredning av kulturelle aktiviteter, varer og tjenester*
- *Utvikle kreativitets- og innovasjonssentre og et spekter av muligheter for innovatører og profesjonelle i kultursektoren*
- *Bedre tilgang og deltakelse i kulturlivet, samt opplevelse av kulturelle aktiviteter, varer og tjenester, spesielt for marginaliserte og sårbare grupper og individer*

- *Integrere kultur og kreativitet i alle lokale utviklingsstrategier og -planer*

Aktuelle tiltak for å nå målene:

- *Dele erfaringer, kunnskap og beste praksis*
- *Pilotprosjekt, partnerskap og initiativ mellom offentlig, privat og frivillig sektor*
- *Utviklingsprogrammer og nettverk for profesjonelle og kunstnere*
- *FoU, studier og evalueringer av erfaringer fra Creative Cities*
- *Strategier og tiltak for bærekraftig byutvikling*
- *Kommunikasjon og holdningsskapende arbeid*

BERGENS ORGANISERING AV UNESCO-ARBEIDET

Bergen skal etter 2019 inn i fire nye år som UNESCO City of Gastronomy og skal rapportere til UNESCO hvilken aktivitet som er gjennomført. Arbeidet med UNESCO er koordinert fra Næringsseksjonen, i tråd med UNESCOs krav og muligheter i medlemskapet, Handlingsplan for Bergen UNESCO Creative City of Gastronomy 2016 og 2017²⁸, og med innspill fra analyser, som Ståstedsanalysen av restaurantbransjen²⁹.

Arbeidet med å følge opp handlingsplanen har vært koordinert gjennom en arbeidsgruppe og styringsgruppe.

Arbeidsgruppen, som har bestått av Bergen kommune, Hordaland fylkeskommune og Fylkesmannen, har fulgt opp arbeidet med UNESCO-prosjektene, og vært pådriver for å gjennomføre tiltak og prosjekt som underbygger innholdet i søknaden. Gruppen har vært ledet av Næringsseksjonen til Bergen kommune. Det har vært samarbeidet tett også med de mer operative aktørene, blant annet med Bergen Reiselivslag og Matarena AS. Finansiering av prosjekt er gjort over budsjettene til de ulike aktørene i partnerskapet.

Styringsgruppen for UNESCO-arbeidet er ledet av byråd for klima, kultur og næring, og har hatt jevnlig møter både under søknadsprosessen og i gjennomføringen av handlingsplanen. I tillegg til Bergen kommune, består styringsgruppen av Hordaland fylkeskommune, Fylkesmannen, Hordaland Bondelag, Innovasjon Norge, NCE Seafood Innovation Cluster, Fiskeridirektoratet og en representant fra restaurantene/reiselivet.

28. <https://bergenmatby.files.wordpress.com/2016/03/unesco-handlingsplan-2016-2017-vedtatt-av-styringsgruppen.pdf>

29. https://www.bergen.kommune.no/bk/multimedia/archive/00295/St_stedsanalyse_for_295478a.pdf

Vedlegg 2 Status for prosjekt prioritert i søknaden til UNESCO

Tre lokale prosjekt	Status 2018
<p>1. Fasilitere møtesteder med fokus på mat som kreative uttrykk. Hele verdikjeden</p>	<ul style="list-style-type: none"> Organisasjonen Matarena arbeider med å styrke kompetansen til mataktører fra hele verdikjeden, dvs. fra «jord og fjord til bord». Matarena har arrangert jevnlig møter, blant annet Møteplass Mat som skal øke kompetansen for mataktører. Det er også etablert egen møteplass for kokker i Bergen, der restaurantene selv setter rammene ut fra behovene de ser. Inkubatoren Impact Hub har også etablert matgrunderprogram med fasiliteter for pop up konsepter, i samarbeid med næringen. Bergen kommune fikk i 2016 støtte fra den norske UNESCO-kommisjonen til å gjennomføre ståstedsanalyse av restaurantbransjen i Bergen (gjennomført av PwC), som gir en god beskrivelse av muligheter, behov og utfordringsbilde. Det er gjennomført kompetansehevende program med fokus på forretningsutvikling og økonomi spesialtilpasset restaurantbransjen og andre mataktører, som et samarbeid mellom Connect Vest og Bergen kommune Bergen Matfestival og andre større arrangement som Oste-VM har også medført en rekke kompetansehevende tiltak og samarbeidsprosjekter mellom mataktører.
<p>2. Koble mat og reiseliv</p>	<ul style="list-style-type: none"> Reiselivslaget har gjennom prosjektet Matbyen Bergen tatt inn Bergen UNESCO City of Gastronomy som en av de fire områdene som brukes for å styrke attraksjonskraften til Bergen som reisemål. Dette innebærer både profilering gjennom videoer og digital kommunikasjon, samt produktutvikling av matturer, kommunikasjon ut mot markedet og kontakt med nasjonale og internasjonale matjournalister. Flere internasjonale matkanaler har besøkt Bergen og det er laget flere reportasjer/episoder om mat i Bergen rettet mot matturister. Reiselivslaget har også promotert Bergen som UNESCO City of Gastronomy ut mot det mer profesjonelle reiselivsmarkedet, blant annet gjennom Norwegian Travel Workshop som ble holdt i Bergen i 2017. Bergen vant nylig internasjonal pris for disse koblingene mellom mat og reiseliv og prosjektet Bergen City of Gastronomy under GIST Travel Food Award 2018
<p>3. Øke samarbeidet med frivillige organisasjoner for å fremme mat og bærekraft i lokalsamfunnet</p>	<ul style="list-style-type: none"> Bergen kommune har hatt en rekke relevante prosjektsamarbeid med frivillig sektor, særlig gjelder dette gjennom Landbruksetatens prosjekt Urbant landbruk – i tett samarbeid med Bærekraftig liv og SlowFood. Det er etablert en Bybonde, arrangert kurs i skolehager m.m.

Tre internasjonale prosjekt	Status 2018
<p>1. Samarbeid mellom Bergen og Østersund</p> <p>Søke EU-midler og eventuelt også midler fra nordiske råd</p>	<ul style="list-style-type: none"> Bergen har signert Memorandum of Agreement med Østersund, og hatt tett kontakt med Østersund. Etablert gode relasjoner med de andre europeiske byene, noe som har medført to EU-støttede prosjekt: <ol style="list-style-type: none"> «Tasting Schools» – toårig Erasmus+-prosjekt mellom barneskoler i Bergen, Denia, Parma og Østersund, har medført en rekke utvekslinger og positive lokale aktiviteter på skolene der elevene er tett involvert. En rekke større arrangement, blant annet Ostefestival som opptakt til Oste-VM. Prosjektet ledet av Denia. Kaland skole har i samarbeid med UNESCO City of Gastronomy også fått midler fra den norske UNESCO-kommisjonen til å styrke pilotprosjektene på mat ved skolen. «Youth4Food» – toårig strategisk partnerskapsprosjekt for å styrke restaurant- og matfag. Inkluderer 95 utvekslinger mellom byene og samarbeid på strategisk nivå. Byene i prosjektet er Bergen, Denia, Parma, Østersund og Gaziantep. Ledet av Bergen (ved Hordaland fylkeskommune). Samarbeid gjennom matfestivalene i de europeiske byene, men også en rekke invitasjoner til samarbeid gjennom matfestivaler utover Europa. Parallele markeringer og publikumsaktiviteter i byene i forbindelse med UNESCOs dag for bærekraftig mat i juni 2017.
<p>2. Etablering av «lokal gastronomi»-program, høyere utdanning på Hjeltnes</p>	<ul style="list-style-type: none"> Fagskolen i Hordaland har i samarbeid med Hjeltnes, Slowfood Hardanger. Næringen utviklet nytt studietilbud i Lokal matkultur, studiet ble godkjent av NOKUT høsten 2017, oppstart 2018. Utdanningen skal øke kunnskapen til studentene om matproduksjon og matkultur, med et bredt fundament i kulturarven til det nordiske kjøkkenet.
<p>3. Norsk fiskerisamarbeid med Angola gjennom Fritjof Nansen-program og fiskeriforskning</p>	<ul style="list-style-type: none"> UiB følger opp dette

Vedlegg 3 Vanlige spørsmål og svar om UNESCO Creative Cities

Spørsmål og svar under er hentet fra nettsidene til UNESCO, oversatt til norsk og tilpasset noe.

3 HVILKET ANSVAR GIR UNESCO OSS SOM EN KREATIV BY? ³⁰

Å være en UNESCO kreativ by innebærer at man sikrer bærekraftig utvikling der kultur og kreativitet har en sentral del i byutviklingen. UNESCO påpeker følgende ansvar:

- Implementere aktiviteter direkte i samsvar med Mission Statement og UNESCOs strategiske rammeverk (se vedlegg 1)
 - Medlemskapet forplikter og krever aktivt arbeid både lokalt, og særlig internasjonalt. Bergen har gjennom medlemskapet forpliktet seg til å bidra til oppfyllelse av UNESCOs «Mission Statement» (se vedlegg 1)
- Rapportere hvert fjerde år om hvordan man har implementert handlingsplanen i søknaden, vise til konkrete resultat og synliggjøre ambisjoner for neste fireårsperiode
- Delta på alle de årlige UNESCO-årsmøtene (politisk og/eller med koordinator)
- Vurdere finansiell støtte til nettverket (frivillig)
- Delta aktivt i aktivitetene til matbynettverket
- Kommunisere aktivt og jevnlig med UNESCO-sekretariatet for å spre informasjon og initiativ igangsatt lokalt og internasjonalt

HVORDAN KAN NETTVERKET HJELPE BYEN FREMOVER?

Det å bli en UNESCO kreativ by gir Bergen en strategisk mulighet til å stimulere og innovere de lokale planene og politikken rettet mot kreativitet og kultur, og gir også en mulighet til å styrke det internasjonale nettverket. Det å være del av UNESCO Creative Cities Network representerer en verdifull posisjon, som tillater byen å:

- styrke internasjonal profil og lederskap, ved å gi synlighet for innovativ politikk, tiltak, strategier og aktiviteter, som skal skape mer bærekraftige og kreative byer

- øke regional og internasjonal attraktivitet til økonomiske investorer og interessenter, fasilitere mobilisering av finansielle ressurser fra offentlig og privat sektor
- nettverk med andre kreative byer, gjennom felles arrangement og felles prosjekt
- styrke og synliggjøre kreativ sektor som en drivkraft i samfunnsutviklingen, mobilisere alle interessenter og tilrettelegge for dialog mellom lokale styresmakter, offentlige og private organisasjoner, akademia og den kreative bransjen
- knytte kreative aktører og den kreative industrien til internasjonale nettverk og markeder.

HVORDAN KAN BERGEN VIRKELIG BRUKE DELTAKELSEN I DEN INTERNASJONALE DELEN AV UCCN? (FRA UNESCO)

- Utvikle og dele gode praksiser på internasjonalt nivå (gjennom UNESCOs nettside), synliggjøre hvordan kreativitet og kultur bidrar til å bygge mer bærekraftige og inkluderende byer
- Integrere målene i «2030 Agenda» og «New Urban Agenda» i våre lokale utviklingsplaner og oppfordre til FoU innen kultur, kreativitet og innovasjon som kan bidra til den internasjonale kunnskapsdatabasen
- Delta i kreative samarbeid (utvekslinger, erfaringsdeling m.m.) med byer fra det globale sør
- Ta en aktiv del i matbynettverket for å fange opp viktige trender innen matfeltet, identifisere muligheter og bygge en strategisk tilnærming til mat og gastronomi, gjerne på tvers og sammen med andre kulturfelt
- Styrke den kreative bransjen ved å øke kapasitetene og mulighetene, inkludert involvering i internasjonale programmer og mobilitet gjennom for eksempel kunsterboliger eller andre utvekslingsopphold i andre kreative byer.

30. https://en.unesco.org/creative-cities/sites/creative-cities/files/uccn_fa-q-en.pdf



