

Stefnumótun í smáframleiðslu á Íslandi

Guðmundur Heiðar Gunnarsson

Matis ohf

Síðustu ár hefur áhugi aukist verulega á smáframleiðslu og neyslu staðbundina matvæla á Íslandi. Þetta er mjög í takt við erlenda þróun hvort sem litið er til nágrannalanda sem við berum okkur gjarnan við eða fjarlægari landa. Sú mikla iðnvæðing matvælaframleiðslu á heimsvísu með kröfu um einsleita magnframleiðslu hefur skapað svigrúm á markaði fyrir smáframleiðsluafurðir. Slíkar afurðir eru oft seldar beint frá litlum framleiðendum til sérhópa eins og ferðamanna. Smáframleiðsluafurðir höfða oft til annarra væntinga neytenda en magnframleiðsluafurðir. Þannig fylla þær oft þörf um upplifun, sjálfbærni, gæði eða hafa sterka skírskotun í matarmenningu viðkomandi landsvæðis. Fyrir neytendur eru slíkar vörur áhugaverðar sem tilbreyting frá hinni miklu verslunarkeðjuvæðingu sem átt hefur sér stað á undanförunum áratugum. Smáframleiðsla matvæla nær ekki eingöngu yfir afurðir sem bændur framleiða. Smáframleiðsla getur einnig verið úr hráefni sem aflað er úr villtri náttúru (t.d. ber og sveppir) eða með skot- og fiskveiðum. Þannig gæti trillukarl verið í kjöraðstöðu til að gerast smáframleiðandi ekki síður en bóndi. Í grunninn eru það sömu hlutirnir sem bóndinn og trillukarlinn þurfa að ná tökum á til að ná árangri við smáframleiðslu. Því er mikilvægt að litið verði á uppbyggingu smáframleiðslu matvæla út frá sameiginlegu hagsmunum þeirra sem vilja hefja smáframleiðslu frekar en að einblína á þá þætti sem eru þeim ólíkir. Með þetta að markmiði má hámarka skilvirkni stuðningsumhverfis. Þetta er í anda fyrirhugaðra breytinga á matvælalöggjöf á Íslandi þar sem fyrst og fremst verður horft heildrænt á ferlið út frá hagsmunum neytenda óháð því úr hvaða hráefni er unnið. Nú er svo komið að verulegur fjöldi aðila hefur hafið smáframleiðslu á matvælum. Þrátt fyrir að ýmis konar samstarfsklasar og stuðningsátök hafi verið sett á legg á síðustu misserum hefur ekki tekist að setja fram skýra sameiginlega stefnumótun um markvissa uppbyggingu smáframleiðslu á landsvísu. Slíkt hefur hins vegar verið gert víða erlendis með góðum árangri til að auka verðmætasköpun og atvinnutækifæri í dreifbýli. Mikilvægt er að frumkvöðlar, starfandi smáframleiðendur, stuðningskerfi og yfirvöld marki sér sameiginlega sýn og setji sér markmið til að tryggja markvissa uppbyggingu smáframleiðslu á Íslandi.

Í þessari grein er leitast við að skýra betur stöðu mála í því samhengi sem nýst gæti til að hefja vinnu að sameiginlegri stefnumótun hagsmunaaðila og yfirvalda. Þetta verður gert með því að a) skýra algeng hugtök notuð um smáframleiðslu, b) skoða stefnumótunarvinnu sem farið hefur fram í Noregi og Bretlandi, c) lýsa stöðu mála á Íslandi, d) skilgreina líklega þætti sem mikilvægt er að eiga sameiginlega stefnu um.

Skilgreining hugtaka

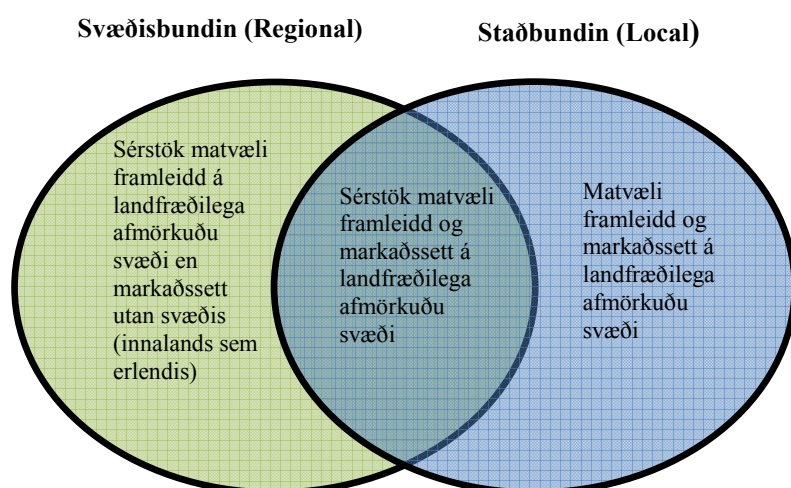
Nokkuð hefur verið á reiki hvaða hugtök menn hafa notað þegar kemur að smáframleiðslu matvæla á Íslandi. Staðbundin og svæðisbundin matvæli, beint frá býli, heimavinnsla, smáframleiðsla, matur úr héraði eru orð sem oft heyrast. Mikilvægt er að þeir sem koma að uppbyggingu og stefnumótun smáframleiðslu matvæla á Íslandi hafi sameiginlegan skilning á hugtökum sem tengjast sviðinu.

Smáframleiðsla matvæla (e. small scale food production). Smáframleiðendur matvæla eru skilgreindir samkvæmt OECD sem framleiðendur sem vinna afurðir í

litlu magni samanborðið við fyrirtæki í matvælaíðnaði. Línan sem aðskilur magn- og smáframleiðendur er breytileg. Það sem er smáframleiðsla í einu landi eða svæði gæti verið álitíð stórframleiðsla í öðru. Smáframleiðsla matvæla nær yfir vinnslu úr hvaða hráefni sem er.

Staðbundin matvæli (local food). Þrátt fyrir að vera notað alþjóðlega hefur hugtakið staðbundin matvæli ekki fengið skýra skilgreiningu. Í grunninn hlýtur hugtakið að vísa í matvæli á skilgreindum stað. En er átt við matvæli sem eru ræktað, veidd, unnin, eða seld á ákveðnum stað? Um slíkt hafa ekki verið settar reglur. Algeng túlkun á staðbundnum matvælum eru að það séu matvæli sem framleitt og seld eru af smáframleiðendum á býlum sínum eða á mörkuðum í nærumhverfi. Landssamtök bresku bændamarkaðanna (National Association of Farmers' Markets) sem eru vettvangur fyrir sölu á staðbundnum afurðum smáframleiðanda hafa t.a.m. sett eftirfarandi skilyrði til að aðili fái söluleyfi; a) afurð þarf að vera framleidd innan 50 mílna (helst 30 mílna) radíusar frá markaði sem selja skal eða b) að varan sé innan þeirrar sýslu sem markaðurinn er í. Flestir markaðir nota 30 mílna regluna.

Svæðisbundin matvæli (e. regional food). Segja má að svæðisbundin matvæli hafi skýrari skilgreiningu en staðbundin matvæli í hugum flestra sem kynnt hafa sér málin. Samkvæmt stefnumótun DEFRA um uppbyggingu á svæðisbundinni matvælaframleiðslu á Bretlandseyjum frá 2003 eru svæðisbundin matvæli skilgreind eftirfarandi hátt: Svæðisbundin matvæli er gæðamatvæli (hafa einhverja eiginleika fram yfir lögbundna lágmarkskröfur í framleiðsluferlinu). Slík matvæli eru framleidd á skilgreindu landfræðilegu svæði og innihalda svæðisbundið hráefni a.m.k. að hluta. Svæðisbundin matvæli geta verið markaðssett hvort sem er innan eða utan svæðisins. Markaðssetning byggir þá bæði á gæðum og landfræðilegum uppruna vörunar. Í þessari skilgreiningu eru staðbundin matvæli frekar aðgreind frá svæðisbundnum afurðum. Þannig er tekið fram að staðbundin matvæli séu matvæli sem bæði eru framleidd og seld innan takmarkaðs svæðis án þess að þau hafi sérstaklega einkennandi gæði, þó þau oftast geri það (mynd 1).



Mynd 1. Skörun milli skilgreininga á svæðisbundnum matvælum og staðbundnum matvælum.

Samkvæmt þessu er ljóst að mikill hluti svæðisbundinna matvæla eru einnig staðbundin. Þannig byrja oftast framleiðendur svæðisbundinna matvæla oftast á því að selja afurðir sínar á heimamarkaði. Þeir halda því oftast áfram þrátt fyrir að þeir fari að selja vörur sínar utan heimasvæðis og jafnvel erlendis. Því er ljóst að skýr stefna við svæðisbundna matvælaframleiðslu hentar í flestum tilvikum einnig þeim sem hyggjast stunda staðbundna framleiðslu og sölu.

Heimavinnsla. Er í raun ein tegund smáframleiðslu matvæla þar sem framleiðandi framleiðir afurðir sýna á lögbyli/lögheimili. Heimvinnsla getur þannig farið fram bæði til sveita og í bæjum og borgum. Mikilvægt er að áréttu að heimavinnsla afurða nær ekki til slátrunar heldur matvælavinnslu í framhaldi (þá með tilskyldum leyfum um matvælavinnslu) eða frágangi á frumframleiðsluafurðum til sölu (sem hlíta munu landsbundnum sérákvæðum samkvæmt nýrri matvælaöggjöf). Heimavinnsla er því ekki eina leiðin til smáframleiðslu matvæla.

Matur úr héraði. Hugtakið matur úr héraði hefur verið notað sem á sama hátt og staðbundin matvæli (e. local food). Í raun má hugsa sér að það nái líka yfir svæðisbundin matvæli í mörgum tilvikum. Það mætti því túlka *local food* sem matur í héraði (framleiddur og seldur í héraði) en *regional food* sem matur úr héraði (framleiddur í héraði en seldur úr héraði).

Beint frá býli. Um er að ræða nafn á samtökum bænda sem stunda heimavinnslu og sölu á afurðum sínum staðbundið. Beint frá býli hefur unnið frábært starf og er nú hugtak og merki samtakanna vel þekkt. Hugtakið beint frá býli hefur því að nokkru leiti færst yfir á umræðu um staðbundna/svæðisbundna smáframleiðslu matvæla. Mikilvægt er að leiðrétta það sem ljóst er að ofangreindu að fleiri aðilar eiga mikilla hagsmuna að gæta í smáframleiðslu á landsbyggðinni en bændur.

Stefnumótun í smáframleiðslu matvæla erlendis

Bent hefur verið á ólíka sýn Norður-Ameríku og Evrópu á smáframleiðslu staðbundina/svæðibundina matvæla (1, 2). Norður-Ameríkumenn sjá smáframleiðslu sem fyrirbæri sem drifið er af öflum sem berjast á móti iðnvæðingu matvælaframleiðslu og hafa það að markmiði að koma á nýjum matvælaakerfum sem byggja á félagslegu réttlæti og sjálfbærri nýtingu umhverfis. Evrópubúar sjá staðbundin matvæli sem tæki til tryggja hagvöxt í dreifbýli sem byggja á veikum landbúnaðarhagkerfum.

Nýlega var birt samevrópsk rannsókn um verðmætasköpun með uppbyggingu á smáframleiðslu í dreifbýli (3). Þátttakendur í rannsókninni voru Írland, Skotland, Þýskaland, Noregur, Pólland, Ítalía, Portúgal, Spánn og Grikkland. Áhugavert er að rýna í niðurstöður rannsóknarinnar. Í ljós kom að á grófan hátt má skipta ástæðum þess að smáframleiðsla tók að vaxa í tvennt.

Í fyrsta lagi er algengt að smáframleiðsla hafi aukist vegna grasrótastarfs sem snúið hefur að enduruppbyggingu (e. relocalization) staðbundinna matvælahagkerfa þar sem markvisst er unnið að því að mynda aftur tengsl milli framleiðanda og neytenda í nærumhverfi. Slík hugmyndafræði hefur t.a.m. verið studd af SlowFood samtökunum. Eitt af áhersluatriðum þeirra er að endurskilgreina neytendur sem meðframleiðendur (e. co-producers) í ferlinu. Þetta sjónarhorn á uppbyggingu smáframleiðslu hefur verið nefnt endurtenging (e. reconnection)(4). Dæmi um nýjar

nálganir sem sprottið hafa upp vegna endurtengingar í smáframleiðslu matvæla eru samfélagslega studdur landbúnaður (e. community supported agriculture (CSA)) og hreyfingar bændamarkaða sem m.a. hafa verið mjög sterkar á Bretlandseyjum. Í samfélagslegum studdum landbúnaði eru afurðir seldar fyrirfram til neytenda í áskriftarkerfi sem fær síðan reglulega matvæli frá smáframleiðandanum. Áberandi er að uppbygging smáframleiðslu í þessu samhengi hefur oft verið öflug í samfélögum sem lengi hafa einbeitt sér að landbúnaðarframleiðslu til útflutnings af svæðinu og þar sem eigin matarmenning hefur veikt. Þar hefur þróunin orðið sú að aðeins er hægt að kaupa matvæli frá stórum verslunardegjum sem selja ekki staðbundin matvæli. Þegar sú staða er komin upp þ.e. ekki er aðgengi að staðbundum matvælum er talað um matareyðimerkur (5). Gera má ráð fyrir að aðgengi fólks sem býr í matareyðimörkum að hollum og ferskum matvælum sé mun lakari en annarstaðar. Það rýrir lífsgæði á svæðinu.

Í öðru lagi er algengt að smáframleiðsla hafi aukist vegna aukins áhuga á að viðhalda svæðisbundnum hefðum og vinnsluaðferðum sem þróaðar voru áður en iðnvæðing matvælaframleiðslu átti sér stað. Þetta sjónarhorn hefur verið kallað upprunatenging matvæla. Sem dæmi um aukið vægi slíkrar smáframleiðslu er ýmiskonar upprunavottunarkerfi sem sett hafa verið upp bæði landsbundið og fyrir Evrópubandalagið. Í þeim tilvikum sem uppbygging smáframleiðslu hefur átt sér stað út frá þessari áherslu hefur verið litið á uppbygginguna sem tækifæri til að snúa við neikvæðri íbúapróun í dreifbýli og til að styrkja staðbundin hagkerfi. Í flestum tilvikum er meginmarkmiðið ekki að auka aðgengi heimamanna að staðbundnum matvælum (enda er það oftast gott). Frekar er horft til þess að selja upprunamerktar gæða smáframleiðsluvörur á dýrum mörkuðum utan svæðisins.

Út frá ofangreindu má sjá að stefnumörkun í smáframleiðslu matvæla er mjög tengd stefnumörkun í sjálfbærri byggðapróun. Hér að neðan verður farið yfir stefnumörkunarvinnu í smáframleiðslu matvæla annars vegar í Skotlandi og hins vegar í Noregi. Í báðum tilvikum hefur verið litið á smáframleiðslu matvæla sem mikilvægan hlekk í sjálfbærri byggðapróun.

Stefnumörkun á Englandi. Árið 1992 kom út skýrsla á vegum nefndar sem leidd var að sir Don Curry og fjallaði um framtíð landbúnaðar og matvæla. Skýrslan var unnin fyrir DEFRA (Department for Environment, Food and Rural Affairs). Skýrslan sem gengur undir nafninu Curry-skýrslan gaf nýja sýn á tækifæri í landbúnaði og matvælaframleiðslu fyrir England. Í skýrslunni var m.a. ítarlega farið yfir þau tækifæri sem liggja fyrir fyrir bændur og aðra smáframleiðendur í að nýta sér áhuga almennings á staðbundinni matvælaframleiðslu og afurðum sem hafa skýra svæðisbundna tengingu. Í skýrslunni var bent á að mikilvægt væri að tryggja fjármagn til að styrkja lítil matvælafyrirtæki til uppbyggingar. Eins var bent á skort á staðbundinni aðstöðu sem nota mætti til vöruþróunar til að styðja frumkvöðla og sprotafyrirtæki sem vilja hefja framleiðslu á staðbundnum/svæðisbundnum afurðum. En fremur var bent á þörfina á að skilgreina betur hugtakið staðbundin matvæli. Til að koma þessu í farveg setti DEFRA fram aðgerðaáætlun árið 2003 fyrir svæðisbundna matvælaframleiðslu. Um var að ræða 3 ára áætlun þar sem lagt var fram fjármagn að upphæð rúmlega 9 milljónir punda á hverju ári. Helstu áherslur sem voru skilgreindar í stefnumörkuninni voru m.a. eftirfarandi:

- Að ná fram samstillingu milli ólíkra stuðningskerfa og á öllum stigum stjórnsýslu
- Auka styrki og greiðslur til svæðis/staðbundina matvæleverkefna.
- Þróa smáframleiðslu matvæla með „bottom up“ nálgun þar sem grasrótin verður að vera leiðandi og verkefni að vinnast út frá þeirra áherslum í stað miðstýringar sem hefur ekki tengsl í nærumhverfi.
- Bæta aðgengi að staðbundnum sláturhúsum og matvælavinnslum til að tryggja nýsköpun
- Ýta undir sameiginlegt markaðstarf minni aðila
- Bæta menntun smáframleiðenda sérstaklega m.t.t viðskiptaþekkingar
- Tryggja fé til rekstrar landsnets bændamarkaða
- Lágmarka skrifræði og hindrandi regluverk varðandi framleiðslu og markasetningu á smáframleiðsluafurðum
- Ímynd smáframleiðsluafurða skildi styrkt með auglýsingaátökum

Stefnumótunin hefur leitt til stofnunar fjölda svæðisbundina samstarfsneta um uppbygginu smáframleiðslu á Englandi.

Stefnumörkun í Noregi. Landbúnaður og önnur matvælaframleiðsla í dreifðum byggðum hefur átt undir högg að sækja í Noregi á síðustu árum. Þrátt fyrir þetta er matvælaframleiðsla einn af mikilvægustu stöðum hagkerfisins og skapar 12% af öllum framleiðslustörfum í landinu. Fyrir 1990 var lítið gert úr svæðisbundinni matvælaframleiðslu sem byggði á gæðum frekar en magni. Á þessum tímabili fór að vakna áhugi á gæðadrifinni framleiðslu m.a. vegna dæma um góðan árangur smáframleiðanda í slíkri framleiðslu í Suður Evrópu. Í tilviki norskra framleiðenda og stjórnvalda var þetta notuð sem leið til að varðveita norskar matarhefðir. Mörkuð var stefna um stuðning við slíka framleiðendur m.a. með fjárhagstuðningi á landsvísi. Einnig var sett upp stofnun „Norsk gardmat“ til að aðstoða bændur sem stunda smáframleiðslu og selja afurðir beint frá býli. Árið 2001 var einnig sett upp 10 ára áttak um virðisaukningu í matvælaframleiðslu („Verdiskapningsprogrammet for matproduksjon“). Markmið þess verkefnis er að styrkja samkeppnishæfni smáframleiðu matvæla. Hluti af því átaki hefur verið stofnun fimm samstarfsvettvanga sem dreifast um Noreg og hafa það að markmiði að styðja við vöruþróun á svæðisbundnum matvælum. Eins hefur verið sett upp upprunavottunarkerfi fyrir norsk matvæli bæði úr hafi og haga. Fyrir landbúnað var sett upp merki 2002 en fyrir sjávarútveg 2003. Merkin eru í grunnin sambærileg upprunamerkingum sem EB notar. Til að halda utan um merkingarmál er rekin stofnunin Matmerk. Fyrir utan upprunamerkingar sem lýst er að ofan heldur stofnunin utan um tvö önnur vottunarkerfi „Godt Norsk“ og „Spesialitet“. Í Noregi hefur einnig verið stuðningur við bændamarkaði þar sem smáframleiðendur koma og selja afurðir sýnar. Slíkir markaðir eru haldnir í 20 bæjum árlega.

Stefna norskra stjórnvalda hefur styrkt verulega uppbygginu á smáframleiðslu matvæli í dreifbýli. Hún hefur m.a. hefur hún leitt til þess að sum landsvæði hafa sett svæðisbundna matvælaframleiðslu sem áherslusvið í áætlanir sínar um styrkingu svæðanna. Dæmi um slíkt er Valdres svæðið í Oppland. Svæðisstjórnin ákvað að leggja sérstaklega áherslu á svæðisbundna framleiðslu. Þar hafa yfirvöld unnið náið með smáframleiðendum. Hafa t.d. verið myndaðir minni smáframleiðendaklasar um sértæka framleiðslu ákveðinna afurða s.s. sigins silungs sem hefur breytt þeim stöðu þeirra úr litlum framleiðsluafurðum yfir í að vera leiðandi á innanlandsmarkaði.

Staða mála á Íslandi

Nú er svo komið að verulegur fjöldi smáframleiðenda hefur hafið framleiðslu á stað- eða svæðisbundnum matvælum á Íslandi. Þá er vitað um marga sem eru í startholunum. Allt í kringum landið hafa verið sett upp tengslanet eða samstarfsklasur sem ætlað er að vinna að uppbyggingu smáframleiðslu. Klasarnir eru yfirleitt takmarkaðir landfræðilega út frá landshlutum og héruðum. Þegar farið er yfir stefnu þeirra kemur í ljós að fæstir þeirri hafa mælanleg markmið um hverju þeir skuli áorka. Eins er stefna þeirra um nálgun uppbyggingar í flestum tilvikum óljós. Ætla klasarnir að stuðla að uppbyggingu stað- eða svæðisbundina framleiðslu eða hvort tveggja? Er markmiðið að samtvinnu matvælaframleiðsluna við aðrar atvinnugreinar eins og ferðaþjónustu. Ætlar hver klasi að auglýsa vörur sínar sameiginlega, er áherslan á markaðsmál eða vörubrúun og svo mætti lengi telja. Eftir að hafa greint starfsemi klasanna út frá fyrirliggjandi upplýsingum kemur í ljós að einn þeirra (Austurlamb) flokkast undir það sinna eingöngu sameiginlegri markaðssetningu á framleiðsluvörum bænda. Aðrir klasar á landinu virðast hafa blandaða aðkomu þar sem allir þeir sem hafa áhuga á smáframleiðslu matvæla og markaðssetningu stað- og svæðisbundina afurða eru boðnir velkomnir. Aðeins starfar einn samstarfsvettvangur um smáframleiðslu á landsvísu sem er Beint frá býli. Beint frá býli er félag bænda sem stunda eða hyggjast stunda sölu afurða beint frá býli bóndans á Íslandi. Tilgangurinn er að hvetja til heimavinnslu og sölu beint frá bændum og vinna að hagsmunum þeirra. Ljóst er að Beint frá býli er mikilvægur vettvangur bænda sem vilja hefja eða stunda heimavinnslu smáframleiðsluafurða og sem slíkur virkar hann mjög vel. Beint frá býli vettvangurinn er hins vegar takmarkaður eins og er að því leyti að hann er vettvangur bænda en ekki smáframleiðanda. Það er því mikilvægt að hagsmunavettvangurinn Beint frá býli standi ekki í vegi fyrir frekari uppbyggingu á landsvettvangi smáframleiðenda.

Á síðustu misserum hafa komið til sögunnar mjög áhugaverð átaksverkefni til að styðja við eflingu smáframleiðslu.

Eitt slíkt verkefni er stefnumót bænda og hönnuða en fengist hefur fjárstuðningur í verkefnið frá Tækniþróunarsjóði. Verkefnið er þannig sett upp að leiddir eru saman bændur og hönnunarnemar Listaháskóla Íslands sem síðan fara í gegnum vörubrúunarferli með stuðningi frá matvælafræðingum þannig að afraksturinn verður smáframleiðsluafurð tilbúin til markaðssetningar. Þetta verkefni hefur þegar skilað tveimur fullbúnum afurðum á markað sem eru rabarbarakaramella frá Löngumýri og sláturterta á Möðrudal. Séu þessar afurðir greindar út frá þeim skilgreiningum sem fjallað hefur verið um hér kemur í ljós að þær falla í sitt hvorn flokkinn. Rabarbarakaramellan er dæmi um svæðisbundna afurð sem framleitt er á ákveðnum stað en markaðsett sem hágæðaafurð utan svæðis jafnt sem innan þess. Sláturtertan er hins vegar staðbundin afurð, hún er verður aðeins framleitt og seld að Möðrudal.

Matís ohf hefur nú opnað Matarsmiðju á Hornafirði. Matarsmiðjan er rannsóknar og þróunaraðstaða fyrir nýsköpun í smáframleiðslu matvæla. Aðstöðuna má einnig nota til að stíga fyrstu skrefin í smáframleiðslu með því að leiga aðgang að sérhæfðum tækum. Á Íslandi hefur ekki verið til staðar slík aðstaða. Með opnun Matarsmiðju á Hornafirði hefur Matís markvisst hafið virkan stuðning við nýsköpun í smáframleiðslu matvæla á landsvísu. Aðstaðan verður aðgengileg öllum sem áhuga hafa gegn sanngjörnu gjaldi. Þannig verður mögulegt fyrir frumkvöðla að leigja aðgang bæði að tækjum og þekkingu til að fara í gegnum vörubrúunarferlið og hefja smáframleiðslu matvæla á skilvirkari hátt en áður hefur verið hægt hérlendis.

Markmiðið með þeirri starfsemi er að stuðla að hagrænni þróun með frumkvöðlastarfi, auka tækifæri í sjálfbærum landbúnaði og sjávarútvegi og tryggja “best practice” fyrir smáframleiðslu matvæla. Áhersla er lögð á að auka verðmæti hráefnis með stuðningi og þjálfun fyrir framleiðendur á þann hátt að þeir selji meira að sínum afurðum fullunnum á neytendamarkað eða til heildsala.

Í samstarfi við Matis ohf hefur sveitarfélagið Hornafjörður sett á stað átaksverkefni þar sem 13 smáverkefni eru studd til að fara í gegnum vöruþróun í Matarsmiðjunni á árinu 2009. Með þessu verður unnið markvisst að nýsköpun í tengslum við smáframleiðslu matvæla á svæðinu.

Í upphafi árs 2009 var hleypt að stökkum átaksverkefninu Krásun. Verkefnið er leitt af Nýsköpunarmiðstöð Íslands og Ferðamálastofu. Tilgangur verkefnisins er að styrkja þróun í svæðisbundinni matargerð og efla ferðaþjónustu með því að framleiða og selja matvörur sem byggja á hráefni, sögu og þekkingu á ákveðnum svæðum. Ennfremur er markmiðið að auka samstarf milli fyrirtækja í ferðaþjónustu og lítilla fyrirtækja sem framleiða matvörur og auðvelda þeim sameiginlega markaðssetningu á svæðinu. Þátttakendur í verkefninu taka þátt í fræðslu um þróun, vinnslu og meðferð matvæla og fá auk þess fjárhagslegan og faglegan stuðning við þróun á nýjum afurðum. Með verkefninu er verið að auka þekkingu á gæðum og faglegru vinnu við þróun nýjum matvörum.

Út frá framangreindu er augljóst að þessa daga er veruleg áhersla er á frekari uppbyggingu smáframleiðslu á Íslandi núna. Mikilvægt er hins vegar að aðilar móti sér sameiginleg markmið um eflingu smáframleiðslu þannig að þeim fjármunum sem ráðstafað er frá hinu opinbera verði sem best varið. Ljóst er að slík vinna verður í grunninn að koma frá grasrótinni sem ætlar sér að fara út í smáframleiðslu.

Líklegir þættir sem mikilvægt er að eiga sameiginlega stefnu um

Að lokum má nefna nokkra þætti sem mikilvægt er að hagsmunaaðilar móti sér sameiginlega stefnu um.

Merkingar. Ekki hefur verði farið sameiginlega yfir sérmerkingar smáframleiðsluafurða. Hér að framan hefur verið vísað í merkingakerfi Evrópubandalagsins og Noregs þar sem slík mál hafa fengið mikinn stuðning. Í Englandi hefur verið lögð mikil áhersla á að veita smáframleiðendum stuðning við að sækja um upprunamerkingar til að tryggja sérstöðu þeirra.

Nýsköpun og vöruþróun: Mikil áhersla hefur verið á frumkvöðla og nýsköpunarstuðning í stefnumótunum annarra landa. Ljóst er að sama gildir hér. Ekki hefur verið mótum sameiginleg sýn á hvernig best sé að veita þann stuðning og tryggja að fjárfesting í slíkum stuðningi nái niður í grasrótina. Nú þegar hafa verði sett upp átaksverkefni sem koma að heildrænum stuðningi frá hugmynd að afurð eins og lýst var hér að framan. Þá hefur verið sett upp vöruþróunaraðstaða á Hornafirði til að styðja við nýsköpun í smáframleiðslu matvæla á landsvísu. Mikilvægt er hinsvegar að hagsmunaaðilar sameinist um markvissan heildrænan stuðnings sem er hugsaður út frá þörfum smáframleiðenda, ekki stoðkerfisins.

Gæðamál. Mikilvægt er að mótuð verði sameiginleg stefna um hvernig gæði smáframleiðslu verði tryggð þannig að hún standi undir nafni sem sælkeráframleiðsla sem hafi eftirsóknaverða eiginleika borið saman við magnframleiðslu.

Skilgreining hugtaka. Mjög er á reiki hvernig menn túlka hin ýmsu hugtök sem tengjast málinu mikilvægt er að menn komi sér saman um skilgreiningu.

Samvinna smáframleiðsluklasa. Mikilvægt er að koma upp samstarfi milli þeirra smáframleiðsluklasa sem stofnaðir hafa verið nú þegar á Íslandi. Ljóst er að allir hóparnir eiga mikla sameiginlega hagsmuni og glíma við svipuð vandamál.

Lög og reglugerðir. Mikilvægt er að skilgreina sameiginlega tillögur að einfölduðu regluverki fyrir smáframleiðsluafurðir og að beita þrýstingi um minnkað skriffræði.

Söluleiðir. Söluleiðir smáframleiðsluafurða eru gjarnan ólíkar þeim leiðum sem magnafurðir eru seldar eftir. Því er mikilvægt að móta sýn á nýjar söluleiðir. Erlendis hefur þetta oft verið gert með stuðningi við uppbyggingu söluneta eins og bændamarkaða eða verslana.

Innri uppbygging. Mikilvægt er að setja upp sameiginlegar hugmyndir að innri uppbyggingu klasa sem hafa nú þegar verið stofnaðir allt í kringum landi. Erlendis hefur verið litið þess að megináhersla á stuðning við uppbyggingu smáframleiðslu í dreifbýli verði að vera á innri uppbygging á hverju svæði fyrir sig.

Æskilegt er að skapaður verði vettvangur til að koma stefnumótun smáframleiðslu á Íslandi í farveg sem fyrst. Með því væri hægt að samstillja öll þau góðu verkefni sem hafa farið á stað og eru í startholunum. Þannig eru auknar líkur á að smáframleiðsla nái að vaxa og dafna á Íslandi sem raunverulegt atvinnutækifæri og styrki með því atvinnulíf og menningu í hinum dreifðu byggðum Íslands.

Heimildir

Goodman D. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. *Journal of Rural Studies*. 2003 Jan;19(1):1-7.

Holloway L, Kneafsey M, Venn L, Cox R, Dowler E, Tuomainen H. Possible food economies: A methodological framework for exploring food production-consumption relationships. *Sociologia Ruralis*. 2007 Jan;47(1):1-19.

Fonte M. Knowledge, food and place. A way of producing, a way of knowing. *Sociologia Ruralis*. 2008 Jul;48(3):200-22.

Morgan K, Marsden T, Murdoch J. *Worlds of food : place, power, and provenance in the food chain*. Oxford: Oxford University Press; 2006.

Wrigley N. 'Food deserts' in British cities: Policy context and research priorities. *Urban Studies*. 2002 Oct;39(11):2029-40.