

# Gruppearbeid i nettverket "Varanger Mat"

---

Dato: 19.02.2026

## Del 1 – "Innhold på fagsamlinger og webinarer"

### Gruppe 1:

- Nettverk
  - Erfaringsdeling, dele det man selv ønsker, for å styrke hverandre - ikke utnytte hverandre.
  - Må få bedre delingskultur
  - Ønsker EKTE samarbeid
  - Sjømatlinja er et kompetansesenter som ønsker å bli brukt.
  - Bruke skolen som inspirasjon til restauranter osv.
  - Kan vi koble mat på ruta til Norske Turistveier?
  - Skape eierskap til merkevare
  - Felles markedsføring, men under forutsetning at vi ivaretar egne særegenheter.
- 
- Finsk innhold, finske tradisjoner
  - Bakverk, kvenkake, surdeigsbrød
  - Legendariske retter fra gammelt av
  - Matkultur i Varanger er særpreget.
  - Historiefortelling
  - Samlingene må være relevant
  - Se mat og turisme sammen.
  - Mulighet for en større samling med destinasjoner tilstede.
  - Kundefokus? Kjenn din kunde. Kjenn din produsent.

### Gruppe 2:

- Bugøynessamlingen: Smaksverksted – sjømat + torsk, tang/tare og hvordan bruke dette i retter/produkter
- Pasviksamlingen: Smaksverksted – urter, bær, ville vekster
  - Mikrogrønt
  - Gårdsbesøk til Tjæredalen gård
- Erfaringsutveksling - Hvordan bygge opp den sesongbaserte turismen og samarbeid.
- Hvordan få ut info vi blir enig om ut til serveringssteder/utsalg? Merkearebygging.

### Gruppe 3:

- Markedsføring: Signaturretter (slik som i "Taste of Nordkyn") + spille på sesonger (hvert sted har ulike signaturretter per sesong).
- Hvordan få temaene til å appellere til "alle" selv om man produserer ulike retter/råvarer etc.
- Forslag tema: Smaking – se til "Trøndelags Smaken".
- Markedsføring: kart over lokasjoner, fun facts og signaturretter. Skisse/kart (steder nevnt): Vardø, Vadsø, Ekkerøy, Varangerbotn, Bugøynes, Kirkenes, Pasvik.

### Gruppe 4:

- Kultur, historie
- Identitet, film
- Prissetting / økonomi
- Matsvinn
- Biprodukter
- Sesongvariasjoner
- Smaking / ville vekster
- Nisjeprodukter
- Rekruttering
- Beredskap

### Andre innspill fra samlingen og innspill fra noen som ikke kunne delta på samlingen:

- Kombinasjon av mat og opplevelser mangler, trenger mer av i spesielt Nord-Varanger
- Tilgjengelighet av råvarene/produktene – serveringssteder må kunne planlegge
- Invitere Nortura, kunne få ta i bruk mer av dyret; Hjerte, tunge, blod etc
- Veganske måltid
- Logistikk vestover i fylket er en utfordring for leveranser
- Få produsenter lagt inn på lokalmat.no, bør inn der

## **Del 2 – "Felles profilering"**

Det ble presentert ulike typer profileringsmateriell som bla. Kopper/krus, pappkopper, handlenett mfl. Oppsummert var det mest aktuelle: t-skjorter, forklær, skilt og kanskje papirposer, med både egen logo og felles logo.

Videre var promoteringsfilm/filsnutter med «historiefortelling» fra aktører i nettverket noe som mange mente vil være riktig i markedsføring.



#### Gruppe 4:

- Film / historie
- Forkle / skilt
- Papirposer
- Engelsk språk
- Festivaler
- Bordbrikker

#### Gruppe x:

- Vi liker skilt hos de ulike aktørene som viser fellesskap.
- Ja til t-skjorter og forklær
- Nei til kopper, handlenett og papirposer – kort levetid (men dette kan kanskje for å peile folk inn på nettsted, )
- Nettside også for kundene: med interaktivt kart og info om de enkelte produsenter / hoteller

Bruke etablerte kanaler: Visit Nord-Norge etc.

#### Gruppe 1:

- IKKE kopper
- Uniform: t-skjorte, forkle. Gjerne med logo til Varanger Mat + bedriften.
- Skilt – et til hver som ekstra profilering
- Felles og individuell merking.
- Film-snutter er god reklame
- Skikkelige filmer, med litt historie
- Norske Turstveier – "Varanger"
- "Varangerhalvøya Nasjonalpark" (Monsen)

#### Gruppe 2:

- Få mer tydelig fram den sesongbaserte menyen vi har

- Lag en kortfilm fra produsent til kunden – få fram alle lokale ingredienser/produkter retten (eks.) inneholder