

-

**Umsókn um áframhaldandi stuðning við keppnismatreiðslu
til að kynna íslenskt hráefni og þekkingu á alþjóðlegum vettvangi**

Íslenska Bocuse d'Or Akademían
Kennitala 530407-1218
Netfang bocusedor@bocusedor.is
Sími 852-6757
Tengiliður Friðgeir Ingi Eiríksson, forseti

Klúbbur matreiðslumeistara
Kennitala 571091-1199
Netfang forseti@chef.is
Sími 892-8003
Tengiliður Þórir Erlingsson, forseti

Sótt er um endurnýjun á styrktarsamningi við Bocuse d'Or Akademiuna og Klúbb íslenskra matreiðslumeistara.

Forsaga

Árið 2020 og 2021 styrkti þáverandi sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra keppnismatreiðslu um 20 milljónir kr. hvort ár. Styrkurinn fór til Klúbbs matreiðslumeistara og Bocuse d'Or Akademiunnar sem taka þátt í alþjóðlegum matreiðslukeppnum fyrir hönd Íslands. Styrkuppheðinni var skipt til helminga á milli styrkhafa. Markmiðið með styrknum var að efla íslenska keppnismatreiðslumenn til að kynna íslenskt hráefni á erlendri grundu, styrkja ímynd Íslands sem mataráfangastaðar og efla vöruþróun, nýsköpun og fagþekkingu í matvælagreinum.

Styrkurinn skipti miklu máli fyrir íslenska keppnismatreiðslu. Þegar samningurinn var undirritaður var aðstöðumunur þá þegar orðinn mjög mikill við helstu mótherja. Heimsfaraldur Covid-19 reyndist mikið áfall og var stuðningur ráðuneytisins einfaldlega fersenda þess að hægt var að halda áfram undirbúningi, keppni og samvinnu við lykilaðila í matvælageiranum þrátt fyrir mjög erfiðar aðstæður.

Stjórnvöld hafa markað skýra stefnu um að nýta tækifæri innlendrar matvælaframleiðslu til fulls. Í lok árs 2020 var ný matvælastefna Íslands til 2030 kynnt ásamt aðgerðaáætlun.

Framtíðarsýnin er að:

- Orðspor íslenskrar matvælaframleiðslu sé gott og einkennist af hreinleika þar sem gæði og öryggi eru í fyrirrúmi.
- Heilsa, nýsköpun og tækni séu lykilþættir í íslenskri matvælaframleiðslu.
- Náttúra, menning, saga og sjálfbærni geri Ísland að spennandi áfangastað fyrir matarunnendur.
- Aðgengi íslenskra neytenda að upplýsingum sé gott, þeir séu meðvitaðir um umhverfisáhrif framleiðslunnar, gæði hennar og næringu og þekki rétt sinn sem neytendur.
- Sjálfbær neyslu- og framleiðslumynstur séu tryggð í samræmi við heimsmarkmið Sameinuðu þjóðanna

Í aðgerðaáætlun til að uppfylla þessa framtíðarsýn segir að áframhaldandi stuðningur verði tryggður við fagfólk í matvælatengdum greinum til að kynna íslenskt hráefni og þekkingu á alþjóðlegum vettvangi. Það muni efla matarmenningu, auka vöruþróun innanlands og eftirspurn eftir íslensku hráefni erlendis.

Markmið næstu tveggja ára

Því er sótt um endurnýjun á styrktarsamning við Bocuse d'Or Akadémíuna og Klúbb matreiðslumeistara að upphæð 20 m.kr. Styrkurinn verður nýttur á eftirfarandi máta:

- **Ætíð keppandi á verðlaunapalli í mikilvægustu matreiðslukeppnum heims.** Á næstu tveimur árum verða haldnar matreiðslukeppnir á nýjan leik og hyggjast íslenskir matreiðslumenn taka fullan þátt. Meginmarkmið Klúbbs matreiðslumeistara og Bocuse d'Or Akadémíunnar er að eiga ætíð keppanda á verðlaunapalli í mikilvægustu matreiðslukeppnum heims.
- **Auka gæði í keppnisstarfi.** Við viljum tryggja aukin gæði í keppnisstarfinu, allt frá boði um þátttöku, vali á keppendum, keppnisreglum, þjálfun dómara, þjálfun og starfsþróun keppenda og liða og tryggja traust framkvæmd keppnanna.
- **Skýrari framgang þátttakanda í keppnismatreiðslu.** Við viljum skerpa á framgangi keppnismatreiðslumanna; frá nemaleppnum yfir keppnir fyrir kokka ársins og Bocuse d'Or. Samþætta þarf það við liðakeppnirnar auk þess að þróa sí- og endurmenntun fyrir starfandi matreiðslumenn í samvinnu við aðra hagaðila. Koma þarf í veg fyrir kulnun úrvals matreiðslumanna þegar þeir hætta keppni.
- **Auka jafnrétti.** Hugað verður að jafnrétti innan greinarinnar. Konur hafa verið í miklum minnihluta matreiðslumanna og keppenda og enn hefur kona ekki unnið t.d. Kokkur ársins eða verið valin fulltrúi Íslands frá Bocuse d'Or. Langur vinnutími og mikil helgar- og kvöldvinna gerir samþættingu vinnu og fjölskyldulífs erfiða og eykur einnig líkur á að matreiðslumenn hætti í veitingageiranum og leiti í önnur störf. Leitað verður ráðgjafar um hvernig megi fjölga konum í hópi keppnismatreiðslumanna og stuðla að auknu jafnrétti innan greinarinnar.
- **Draga úr matarsóun.** Þriðjungur þess matar sem framleiddur er á heimsvísu er sóað samkvæmt Matvælastofnun Sameinuðu þjóðanna (FAO). Talið er að 17% af mat á heimilum, á matsölustöðum og í matvöruverslunum sé fleygt og 8-10% af hnattrænni losun loftslagstegunda megi rekja til matarsóunar. Sífellt aukin áhersla hefur verið á að matreiðslumenn hugi að því að nýta matvæli sem best bæði í keppni og á matsölustöðum. Betri nýting á matvælum til að draga úr matarsóun verður áherslumál bæði í innlendum og erlendum keppnum og þjálfun matreiðslumanna.
- **Kanna möguleika á að sameina alla keppnismatreiðslu á Íslandi undir einn hatt.** Þegar skipulag þeirra félaganna sem halda utan um keppnismatreiðslu í nágrennalöndunum er skoðað eru það helst Svíar sem eru með svipað fyrirkomulag og Íslendingar. Í Svíþjóð er það Gastronomi Sverige sem heldur

utan um þátttöku Svía í Bocuse d'Or¹ og Árets kock AB sem heldur utan um keppnina kokkur ársins og kokkanemi ársins í Svíþjóð.² Í Noregi og Danmörku eru sömu aðilar sem standa að keppnunum kokkur ársins og þátttöku í Bocuse d'Or. Þannig er það Stiftelsen Norsk Gastronomi, áður Stiftelse Bocuse d'Or Norge sem skipuleggur og heldur utan um keppnina Árets kock og þátttöku í Bocuse d'Or í Noregi.³ Danir hafa gengið lengst í samþættingu hinna ólíku stiga keppnismatreiðslu. Horesta, samtök í ferða- og veitingaþjónustu halda utan um nemaleppnir, keppnina Árets kok og þátttöku Dana í Bocuse d'Or⁴ og stefna Danir að því að ganga enn lengra. Klúbbur matreiðslumeistara og Bocuse d'Or Akademían vilja því kanna möguleikann á að sameina alla keppnismatreiðslu í eitt félag til að efla starfsemi félaganna enn frekar.

Mælikvarðar um árangur

1. Ísland verði á verðlaunapalli í lokakeppni Bocuse d'Or í Lyon janúar 2023.
2. Ísland verði á verðlaunapalli í heimsmeistarakeppninni í matreiðslu í Lúxemburg 2022.
3. Ísland verði á verðlaunapalli í Ólympíukeppninni í matreiðslu í Stuttgart 2024.
4. Farið verður í sérstakt átak til að hvetja konur til að taka þátt í matreiðslukeppnum. Settar verða reglur um kynjahlutfall í kokkalandslíðinu.
5. Settar verða reglur til að draga úr matarsóun og nýta hráefni betur hjá keppnismatreiðslumönnum.
6. Að íslenskt hráefni verði nýtt með markvissum hætti í undirbúningi.
7. Fyrir liggi drög að samþykktum fyrir nýtt sameiginlegt félag keppnismatreiðslumanna ásamt viðskiptaáætlun.

Fyrir hönd Bocuse d' Or Akademiunnar og Klúbbs matreiðslumeistara

¹ <https://gastronomisverige.se/>

² <https://aretskock.se/omaretskock/>

³ <https://bocusedornorge.no/>

⁴ <https://www.horesta.dk/vores-branch/konkurrencer/>

Um Bocuse d'Or Akadémíuna og Klúbb matreiðslumeistara

Bocuse d'Or Akadémían

Íslenska Bocuse d'Or Akadémían heldur utan um þátttöku Íslands í Bocuse d'Or keppninni frá 1999. Bocuse d'Or er virtasta matreiðslukeppni heims og er hún haldin annað hvert ár frá 1987 í Lyon, Frakklandi. Samhliða er vörusýningin Sirha haldin í Lyon. Haldnar eru forkeppnir í hverri heimsálfu og í forkeppnunum er lögð áhersla á hráefni frá viðkomandi landi. Í lokakeppninni er fyrirfram ákveðið hráefni í forrétt og aðalrétt og hefur íslenskur skötuselur einu sinni verið valið sem aðalhráefni. Annað hráefni velja keppendur.

Árið 2020 hafði Sigurður Laufdal, yfirkokkur á Grillinu á Hótel Sögu verið valinn til að taka þátt. Þjálfari hans var Viktor Örn Andrésón og aðstoðarmenn Gabríel Bjarnason og Sigþór Kristinsson. Sigurður var að taka þátt í keppninni í annað sinn en hann hafnaði í 8. sæti í lokakeppninni árið 2013 og var kokkur ársins 2011.

Keppninni var ítrekað frestað vegna Covid-19. Forkeppnin Bocuse d'Or Evrópa var að lokum haldin í Tallinn, Eistlandi í október 2020 og lokakeppnin í Lyon, Frakklandi í október 2021. Hafnaði Sigurður í 4. sæti á eftir Frökkum, Dönnum og Norðmönnum í lokakeppninni, sem er þriðji besti árangur Íslands frá upphafi. Munaði örfáum stigum á milli Íslands og Noregs.

Sigurjón Bragi Geirsson, kokkur ársins 2019 hefur verið valinn næsti keppandi Bocuse d'Or og hefur hann þegar tryggt sér sæti í lokakeppninni í Lyon í janúar 2023.

Klúbbur matreiðslumeistara

Klúbbur matreiðslumeistara var stofnaður 1972 og er markmið hans að efla faglegan metnað matreiðslumanna, auka vísýni um fagleg málefni og stuðla að gagnrýnni umræðu um matarmenningu. Klúbburinn sinnir fjölbreyttum verkefnum en rekstur keppnisliða í matreiðslu er einn stærsti hluti af starfsemi klúbbsins. Helstu verkefni sem klúbburinn stendur að eru:

Liðakeppnir

- **Ólympíuleikar í matreiðslu (e. The International Exhibition of Culinary Arts / þ. Internationale Kochkunst Ausstellung (IKA))⁵.** Keppnin er haldin fjórða hvert ár og keppa fjölmenn lið matreiðslumanna fyrir hönd sinna landa í fjölmörgum greinum. Árið 2020 var keppnin haldin í 25. skipti og þá í Stuttgart, Þýskalandi. Íslenska kokkalandslíðið vann gull í báðum

⁵ <https://www.olympiade-der-koeche.com/en/>

sínum keppnisgreinum og hafnaði í 3. sæti í heildarstigagjöf. Næsta keppni verður 2024 og verður haldin samhliða vörusýningunni Intergastra.

- **Heimsmeistarakeppni í matreiðslu (e. Villeroy&Boch Culinary World Cup⁶).** Keppnin er haldin annað hvert ár á vegum Vatel klúbbs matreiðslumeistara í Luxembourg og er næsta keppni í nóvember 2022. Keppnisfyrirkomulagið er með sambærilegum hætti og á ólympíuleikunum og er haldin samhliða vörusýningunni Expogast. Stefnt er að því að senda tvö lið, bæði íslenska kokkalandslíðið og ungekkokkalandslíðið.

Einstaklingskeppnir

- **Kokkur ársins.** Keppnin um matreiðslumann ársins fer fram árlega og er hápunktur starfsemi klúbbsins. Áhersla er á stað- og árstíðabundin hráefni og fullnýtingu þess. Í ár vann Rúnar Pierre Heriveaux en síðast var keppnin haldin 2019 þegar Sigurjón Geir Bragason vann. Vinningshafinn keppir m.a. á Norðurlandamóti matreiðslumanna (Nordic chef of the year).
- **Norðurlandameistaramót í matreiðslu og framreiðslu (e. Nordic chef/Nordic junior chef/Nordic waiter/Nordic Green chef).** Keppnin er haldin á vegum samtaka norrænna matreiðslumeistara⁷ og er einstaklingskeppni í matreiðslu. Í byrjun ársins 2022 kepptu matreiðslumennirnir Sindri Guðbrandur Sigurðsson, Gabríel Kristinn Bjarnason, Sveinn Steinsson og Aþena Þöll í Norðurlandakeppni í matreiðslu og framreiðslu í Herning, Danmörku. Gabríel Kristinn hafnaði í 1. sæti í Nordic young chef, Sindri Guðbrandur hafnaði í 2. sæti í Nordic chef og Sveinn og Aþena Þöll í 2. sæti í Nordic Green í keppninni.
- **Global chef challenge.** Global chef challenge er haldin annað hvert ár á vegum World Chefs Association, en var frestað árið 2020. Næsta keppni verður haldin í Abu Dhabi sumarið 2022 og samhliða er haldin ráðstefnan og vörusýningin World Chefs. Tuttugu þjóðir eiga keppnisrétt og eru valdar inn í keppninni á grunni árangurs í heimsmeistarakeppninni. Sigurjón Geir Bragason tekur þátt fyrir hönd Íslands.⁸

⁶ <https://www.vatel.lu/>

⁷ <https://nordicchefs.com/>

⁸ <https://www.globalchefschallenge.org/Home>