

## Tillaga til þingsályktunar

um stuðning stjórnvalda við íslenska matreiðslumenn.

Flm.: Ísólfur Gylfi Pálmason, Páll Magnússon, Hjálmar Árnason.

Alþingi ályktar að fela iðnaðar- og viðskiptaráðherra að skipa í samráði við landbúnaðar- ráðherra starfshóp er fái það hlutverk að gera tillögur um hvernig stjórnvöld geti stutt íslenska matreiðslumenn í þeirri viðleitni að auka útflutning á þekkingu þeirra og matargerðarlist en auka um leið útflutning á íslenskum landbúnaðarafurðum, svo sem kjöti, grænmeti og mjólkurafurðum, en einnig fiski og fiskafurðum og fullunnum matvælum. Verkefni starfshópsins verði að:

1. Leggja mat á árangur sem íslenskir matreiðslumenn hafa þegar náð á erlendri grund og hvernig hann hefur náðst.
2. Leggja mat á hvort stjórnvöld geta stuðlað að frekari árangri á þessu sviði og gera tillögur um hvernig auka má útflutning á þekkingu og færni íslenskra matreiðslumanna.
3. Gera tillögur um hvernig auka megi útflutning íslensks hráefnis og fullunninna matvæla í tengslum við framangreint.

Hópurinn skili ráðherra niðurstöðum sínum í skýrslu eigi síðar en 15. apríl 2000.

### Greinargerð.

Íslenskir matreiðslumenn hafa sýnt það og sannað að þeir eru fagmenn á heimsmælikvarða, um það bera fjölmörg alþjóðleg verðlaun og viðurkenningar vitni. Góður árangur þeirra getur orðið íslensku þjóðinni mikils virði ef rétt er á haldið. Með honum hefur hugsanlega verið lagður grunnur að nýjum landvinningum þeirra og auknum útflutningi á íslensku hráefni og unnum matvörum. Starf þeirra hefur einnig mikið gildi af því að hluti af ferðamennsku nútímans er að njóta matarins í viðkomandi löndum. Íslenskt hráefni er í sérflokki, hvort heldur um er að ræða fisk, kjöt, mjólkurafurðir eða grænmeti, og ef hráefnið er meðhöndlað af snilld margfaldar það gildi sitt.

Benda má á að íslenskir matreiðslumeistarar geta unnið uppeldis- og forvarnastarf og lagt á ráðin um hollt mataræði. Athyglisverðir sjónvarpsþættir voru gerðir fyrir tveimur árum í samstarfi matreiðslumanna og ríkissjónvarpsins þar sem ungu fólki var kennd matreiðsla. Sömuleiðis má nefna mikilvægt starf bænda og samvinnu þeirra við matreiðslumenn við framleiðslu á landbúnaðarvöru, hvort heldur er hefðbundna, vistvæna eða lífræna.

Klúbbur matreiðslumeistara tekur þátt í víðtæku alþjóðasamstarfi á Norðurlöndum, í Evrópu og á alþjóðavísu, sbr. fylgiskjal I.

Fram undan er virtasta matreiðslukeppni í heimi, Bocuse de Or í Lyon í Frakklandi, en í henni hafa Íslendingar einu sinni tekið þátt. Ákveðið hefur verið að nota lambakjöt sem aðalhráefni keppninnar árið 2001. Flutningsmenn hvetja til þess að lambakjötið verði íslenskt, enda hefur komið boð frá forsvarsmönnum keppninnar þess efnis ef fjárstuðningur fæst. Hver keppandi notar um 40 lambaskrokka þannig að heildarmagn yrði um 800 skrokkar. Þetta er

kjörið tækifæri til að koma íslenskri gæðavöru á framfæri. Íslenskir matreiðslumeistarar hafa verið nefndir nýir sendiherrar íslensku þjóðarinnar á erlendri grundu.

Flutningsmenn tillögu þessarar hvetja stjórnvöld, framleiðendur, ferðaþjónustuaðila og forsvarsmenn annarra fyrirtækja til að gefa gaum mikilvægu starfi þessara samtaka að eflingu og kynningu á Íslandi og matvælum sem eru í sérflokki hvað gæði og hreinleika snertir.

## Fylgiskjal I.

*Gissur Guðmundsson,  
skólastjóri Matreiðsluskólans okkar,  
gjaldkeri Klúbbs matreiðslumeistara:*

### **Starfsáætlun Klúbbs matreiðslumeistara til ársloka 2000.**

Klúbbur matreiðslumeistara hefur gert samninga við ýmis fyrirtæki um fjárhagslegan stuðning í formi vöruúttekta og peningastyrkja. Er þetta liður í þeirri stefnu klúbbsins að bjóða fyrirtækjum að gerast styrktaraðili að klúbbum á því tímabili sem kokkalandslíðið er valið til. Vonast er til að þetta geti orðið til þess að þeir sem styrkja kúbbinn geti átt samstarf við hann svo að árangur sjáist í fyrirtækjum þeirra.

Verkefni árin 1998–2000.

- 6.–13. nóvember 1998, Heimsmeistarakeppni matreiðslumanna í Lúxemborg.
- 23.–30. janúar 1999, Bocuse de Or í Lyon, einstaklingskeppni.
- 18.–20. apríl 1999, Norðurlandakeppni matreiðslumeistara í Svíþjóð.
- 6.–10. maí 1999, 60 ára afmælisþing Norðurlandasamtaka matreiðslumanna á Hótel Loftleiðum.
- 21.–23. maí 1999, Landsliðskeppnin Culinary Classic í Chicago í Bandaríkjunum, Íslendingum er sérstaklega boðið.
- 23.–27. janúar 2000, Alheimsþing matreiðslumanna í Maastricht.
- Árið 2000, fiskkeppni á milli allra menningarborga Evrópu í samstarfi við Reykjavík 2000.
- Ýmis verkefni á landsbyggðinni í samstarfi við Reykjavík 2000.
- 21.–29. október 2000, Ólympíuleikar í matreiðslu í Berlín, hápunktur í starfi landsliðsins.

Ýmis önnur verkefni koma upp reglulega og er tekin ákvörðun um þau hverju sinni. Einnig sitja tveir menn úr Klúbbi matreiðslumanna í stjórn Norðurlandasamtaka matreiðslumanna og eru stjórnarfundir 2–3 sinnum á ári og haldnir til skiptis í öllum löndunum.

Átta félagar úr Klúbbi matreiðslumanna sátu alheimsþing matreiðslumanna í Ástralíu í mars 1998. Klúbburinn lagði fram hugmyndir um að Ísland yrði gestgjafi þingsins eftir 10–12 ár. Þess má geta að þegar þingið var haldið í Stavanger árið 1994 komu þangað 2.000 manns.

## Fylgiskjal II.

*Gissur Guðmundsson,  
skólastjóri Matreiðsluskólans okkar,  
gjaldkeri Klúbbs matreiðslumeistara:*

### **Efling útflutnings á fullnum íslenskum afurðum.**

Setja þarf upp skrá yfir allar þær vörur sem núna eru fullnar á Íslandi og hvaða fyrirtæki gera það, sömuleiðis þarf að skrá þær vörur sem seldar eru til útlanda. Síðan þarf að skrá allar vörur sem hægt er að fullvinna í neytendapakkingar hér heima áður en þær eru sendar út.

Þegar skráin er tilbúin er hægt að meta hvaða fyrirtæki geta byrjað að fullvinna vörur og hvernig og einnig hvar hægt er að fá langtímafjármagn til að styrkja þau.

Síðan mundu þessi fyrirtæki kalla saman hóp manna sem sæi eingöngu um markaðssetningu á vörunum í heild. Væri hægt að fá matreiðslumeistara til að fara með vörur út og kynna þær á hótelum, í veitingahúsakeðjum, hótél- og matvælskólum og á sýningum víðs vegar um heim. Einnig mætti halda íslenska daga í erlendum borgum en það gæti stuðlað að góðri kynningu á landi og þjóð og skilað sér í auknum straumi ferðamanna. Hægt er að gera t.d. fimm ára áætlun sem yrði fjármögnuð að hluta af fyrirtækjunum og að hluta til af sjóðum hér heima og erlendis (ath. ESB).

Þessi hópur þarf að sækja námskeið sem ætti að stuðla að samhæfni, bæta sölutækni, tungumálakunnáttu og framkomu. Til að kenna á þessu námskeiði þarf að fá aðstoð erlendis og hér heima.

Innan hópsins þyrftu einnig að starfa ungir markaðsfræðingar með fjölbreytilega hæfileika. Þeir þyrftu að hafa þekkingu á vörunum, geta kynnt þær í básum á sýningum og komið fram sem talsmenn heima og erlendis.

Fyrirtækin þurfa síðan að gera bækling árlega til að kynna nýjungar og hugmyndir um matreiðsluáferðir og námskeiðahald, ásamt dagskrá fyrir starf hópsins allt árið.

Mikilvægt er að setja í upphafi takmörk sem þurfa að nást og tímamörk því að þegar svona hópur kemur saman er mikilvægt að hann vinni undir ákveðnu álagi til að ná takmarki sínu. Einnig þarf að velja þá aðila sem gott er að komast í samband við í hverju landi fyrir sig svo að hægt sé að virkja félög og fyrirtæki sem mögulega hafa áhuga á vörum og starfsemi sem tengist þeim. Ætti að vera hægt að fá þessa aðila til samstarfs fyrir litla eða jafnvel enga peninga, frekar upp á samstarf í framtíðinni.