

-

**Umsókn um áframhaldandi stuðning við keppnismatreiðslu
til að kynna íslenskt hráefni, auka þekkingu á alþjóðlegum vettvangi og
styrkja Íslenska ferðaþjónustu**

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
forseti@chef.is
Sími 892-8003
Tengiliður Þórir Erlingsson, forseti

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

Forsaga

Íslenskir matreiðslumenn byrjuðu að keppa erlendis fyrir Íslands hönd árið 1978, þá strax með góðum árangri. Allt frá upphafi hafa matreiðslumenn lagt mikið á sig til að kynna Íslenskt hráefni og ná sem bestum árangri í alþjóðlegum keppnum lengst af með litlum eða engum styrkjum frá opinberum aðilum. Árið 2020 varð þó frábær breyting er þáverandi sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra ákvað að styrkja keppnismatreiðslu um 40 milljónir kr. Styrkurinn fór til Klúbbs matreiðslumeistara og Bocuse d'Or Akademiunnar sem taka þátt í alþjóðlegum matreiðslukeppnum fyrir hönd Íslands. Styrkuppheðinni var skipt 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 forsenda þess að hægt var að halda áfram undirbúningi, keppni og samvinnu við lykilaðila í matvælageiranum þrátt fyrir mjög erfiðar aðstæður.

Fyrir árið 2023 var styrkurinn kominn niður í 8 milljónir og verið færður milli ráðuneyta, nú til ráðuneytis ferðamála sem í hugum umsækjenda sýnir að stjórnvöld skilja mikilvægi matargerðar til ferðamála en á sama tíma ákveðið skilningsleysi á mikilvægi keppnismatreiðslu við kynningu á íslensku hráefni erlendis.

Stjórnvöld hafa markað skýra stefnu um að nýta tækifæri innlendra 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 vörubrúun innanlands og eftirspurn eftir íslensku hráefni erlendis.

Unnið er að nýrri ferðamálastefnu til ársins 2030 en í stefnuramma íslenskrar ferðaþjónustu sem uppfærður var árið 2022 er megininntakið sjálfbærni og þar kemur meðal annar fram í kaflanum um gesti

Gestir - Upplifun

- Upplifun gesta betri eða í samræmi við væntingar
- Náttúra menning og afþreying stuðla að einstakri upplifun gesta
- Fagmennska, gæði og öryggi einkenni Íslenska ferðaþjónustu

Íslenskir matreiðslumenn hafa verið í fararbroddi í fagmennsku í fjölda ára eins og fjöldi gæða veitingahúsa sýnir greinilega. Í dag eru 7 veitingahús nefnd í „Michelin guide“ og eru 3 þeirra með eina stjörnu. Á öllum þessum veitingahúsum starfa eða hafa starfað matreiðslumenn sem keppt hafa fyrir Íslands hönd á erlendri grundu. Flest ef ekki öll þau veitingahús sem við þekkjum sem bestu veitingahús landsins hafa haft eða hafa á í sýnum röðum matreiðslumenn sem hafa keppt í matreiðslukeppnum hérlandis og erlendis.

Markmið 2024

- **Íslenska kokkalandslíðið verði á verðlaunapalli á Ólympíuleikunum í Stuttgart í febrúar 2024.** Kokkalandslíðið hefur æft stíft allt þetta ár og reikna má með að hver landsliðsmaður leggi á sig um 700klst í sjálfboðaliðastarfi í æfingar og keppni fyrir þetta eina mót. Þjálfari er Snædís Xyza Mae Jónsdóttir
- **Ísland komist áfram úr forkeppni Bocuse d'Or Europe sem haldin er í Þrándheimi í mars 2024.** Sindri Guðbrandur Sigurðsson mun keppa fyrir Íslands hönd en hann hefur lengi verið viðriðinn keppnismatreiðslu og bæði með Kokkalandslíðnu og í einstaklingskeppnum. Sindri ber titilinn Kokkur ársins 2023
- **Ísland verði á palli í öllum þremur keppnum Norðurlandamóts í matreiðslu sem haldið verður í Herrning í mars.** Keppt verður um titlana Matreiðslumaður norðurlandana, Ungkokkur norðurlandana, Grænmetiskokkar norðurlandana og Þjónn norðurlandana.
- **Kynna keppnismatreiðslu fyrir nemum í matreiðslu.** Unnið verði með Menntaskólanum í Kópavogi og Verkmenntaskólanum á Akureyri að kynna keppnismatreiðslu.

- **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. Sífelld 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.
- **Sameina alla keppnismatreiðslu á Íslandi undir einn hatt.** Þegar umgjörð keppnismatreiðslu á hinum norðurlöndunum er borin saman við þá umgjörð sem við búum við er hann gríðarlegur. Öll norðurlöndin að okkur undaskildum eru með nokkra starfsmenn á sýnum snærum, þjálfarar eru launaðir sem og einhverjir landsliðsmenn. Ef við viljum halda áfram að vera í fremstu röð í heiminum þurfum við að nýta alla þá krafta sem við höfum til að gera enn betur.

Um Bocuse d'Or Akademiuna og Klúbb matreiðslumeistara

Bocuse d'Or Akademián

Íslenska Bocuse d'Or Akademián 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.

Sigurjón Bragi Geirsson, kokkur ársins 2019 endaði í 8. sæti í keppninni 2023

Klúbbur matreiðslumeistara

Klúbbur matreiðslumeistara var stofnaður 1972 og er markmið hans að efla faglegan metnað matreiðslumanna, auka víðsýni 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))¹.** 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 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 Cup²).** Keppnin er haldin fjórða hvert ár á vegum Vatel klúbbs matreiðslumeistara í Luxembourg og er næsta keppni í nóvember 2026. 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 unggökkalandslíðið.

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 Sindri Guðbrandur Sigurðsson. Vinningshafinn keppir m.a. á Norðurlandamóti matreiðslumanna (Nordic chef of the year).

¹ <https://www.olympiade-der-koeche.com/en/>

² <https://www.vatel.lu/>

- **Norðurlandameistaramót í matreiðslu og framreiðslu (e. Nordic chef/Nordic junior chef/Nordic waiter/Nordic Green chef).** Keppnin er haldin á vegum samtaka norrænna matreiðslumeistara og er einstaklingskeppni í matreiðslu. Næsta keppni fer fram í Herrning í Danmörku í mars 2024
- **Global chef challenge.** Global chef challenge er haldin annað hvert ár á vegum World Chefs Association, Ísland hefur ekki tekið þátt síðan 2018 vegna skorts á fjármagni