



## NCE Culinology i Rogaland

Rogalendinger er ikke bare glad i god mat – de kan også lage den. Over hundre virksomheter er engasjert i klyngen NCE Culinology, som danner grunnlaget for en internasjonal satsing på norsk matmiljø.

Kjøtt, fisk, frukt og grønnsaker: Rogaland har lange tradisjoner for å utnytte frodig jord, mildt klima og et rikt hav til matproduksjon. Det vil fylkets innbyggere fortsette med lenge etter at den siste oljen er hentet opp fra Nordsjøen. Rundt Stavanger er det etablert en klynge med flere fullverdige verdikjeder innen landbruk og marin sektor. Klyngen har en samlet sysselsetting på rundt 20 000 personer.

Klyngen har sterke posisjoner innen nasjonale så vel som internasjonale matmarkeder. Visjonen er å løfte produksjonsmiljøet i Rogaland og norsk matproduksjon til et toppnivå innenfor de europeiske kvalitetsmatmarkedene i løpet av de neste 10-15 årene.

NCE Culinology er tuffet på den profesjonelle fellesinteressen for industriell framstilling av utsøkte kulinariske matprodukter, som har utviklet seg i Stavanger-regionen mellom ledende aktører innen sjømatkjeden, det sterke landbruksbaserte produksjonsmiljøet, de industrielle aktørene og den kokkefaglige spisskompetansen.

Hovedsiktemålet med dannelsen av NCE Culinology er å styrke kunnskapsplattformen og innovasjonsevnen innen industriell gastronomi og kulinarisk differensiering til det beste for norsk matproduksjon. Klyngen skal både bidra til nyetablering og økt verdiskapning. Klyngen har utpekt to hovedkategorier av leveranser: Innovasjonsprosjekter som leverer verdiskapning til klyngens partnere og kunnskapsutvikling. Det nye Måltidets Hus i Stavanger skal bli et hovedsete for norsk måltidsnæring i årene som kommer.

### Kontaktinformasjon:

NCE Culinology  
Fagforum for Mat og Drikke  
Postboks 8034 Postterminalen  
4068 Stavanger

Prosjektleder:  
Anne Siri Høiland  
M: 911 03 672  
ash@nceculinology.no

### Status og tidshorison

NCE Culinology ble startet høsten 2007, og vil leve frem til 2017. Partnerskapet er en videreutvikling av Fagforum for Mat og Drikke og MåltidsARENA.

### Prosjektets organisering

NCE Culinology er organisert som et senter med eget styre og daglig ledelse.

### Aktive bedrifter og organisasjoner i prosjektet

NCE Culinology består av over 100 aktive aktører. Kjernebedriftene i partnerskapet er:

- Fra den marine/blå sektor: Biomarin Vekst, EWOS Innovation, Finny Sirevaag, Fjordkjøkken (blå/grønn), Marine Harvest, Skretting (Nutreco).
- Fra landbrukssiden/grønn sektor: Fatland, Felleskjøpet Rogaland Agder, Fiskå Mølle, Fjordkjøkken (blå/grønn), Holmens, Nortura (Gilde, Prior), Prima Jæren, TINE BA, Rogaland Bondelag.
- Fra FoU-miljøet: Bioforsk, Gastronomisk Institutt, Rogaland Kunnskapspark, Norconserv AS, Universitetet i Stavanger, Norges Veterinærhøgskole ved seksjon for småfeforskning.
- Fra offentlige myndigheter: Fylkesmannen v/ Landbruksavdelingen, Rogaland Fylkeskommune, Stavangerregionen Næringsutvikling.
- Finansielle aktører: SR-Bank.

Foto: Nina Eikeskog/NKL

