



Folketingets Miljø- og Fødevarerudvalg  
Christiansborg  
1240 København K

Den 6. september 2018

Miljø- og fødevarerministerens besvarelse af spørgsmål nr. 826 (MOF alm. del) stillet 21. juni 2018 efter ønske fra ikkemedlem af udvalget (MFU) Rasmus Horn Langhoff (S).

### Spørgsmål nr. 826

"I forbindelse med GASTRO 2025 vil der være en oplagt chance for, at man får koblet hele fødevarerhvervet sammen og får en ny fortolkning af dette. Vil ministeren tage initiativ til helt konkret at koble landbruget til gastronomien, og vil ministeren fremlægge en samlet strategi for det kulinariske erhverv i forbindelse med GASTRO 2025?"

### Svar

Koblingen mellem landbruget og gastronomi er allerede centralt for det nationale branding konsortium Food Nations arbejde. Brandingen dækker hele fødevareræddikæden og ser primærproduktionen som en integreret del af fortællingen om Danmark som ledende fødevareration. Gastronomi er en blandt flere styrkepositioner, der danner grundlag for arbejdet, hvilket indebærer udvikling af en hvidbog om gastronomi, hvor primærproduktionen og herunder landbruget vil være et centralt omdrejningspunkt.

Regeringen har desuden afsat 40 mio. kr. over en 4-årig periode på forslag til finanslov 2019 med det formål at fremme Danmarks position som et globalt centrum for gastronomi. Det danske landbrug udgør en trædesten for den gastronomiske udvikling. Uden gode råvarer kan dansk gastronomi ikke blomstre, som den har gjort over de seneste 15 år.

Den gastronomiske udvikling har sat sit præg på fødevarerproduktionen i Danmark generelt, fordi nye tendenser stimulerer forbrugernes interesse og giver incitament for fødevarerproducenter og landmænd til at forædle og raffinere deres produktion. Dansk gastronomi er det lokomotiv, som gerne skal trække hele den danske fødevarersektor.

Gastro 2025-strategien vil fokusere på, hvordan vi kan fastholde vores position på det gastronomiske verdenskort. På den baggrund kommer regeringen til at igangsætte initiativer, der skal se på, hvordan gastronomi kan være med til at løse udfordringer i forhold til sundhed, madspild og bæredygtig fødevarerproduktion.

Jakob Ellemann-Jensen

/

Paolo Drostby