

# Verdas lengste sjømatbord - Lindås 21.-23.juni 2014

**Arrangør:** Bygdeutviklingsprosjektet «Lindåsbygda og slusene – Frå oske til eld» med Nordhordland Næringshage som prosjektleiar. Prosjektleder Elisabeth Tonheim

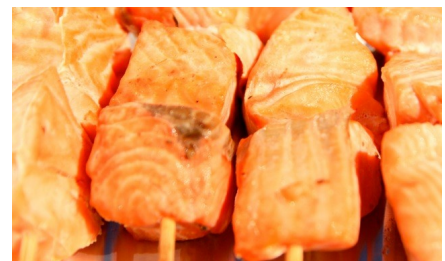
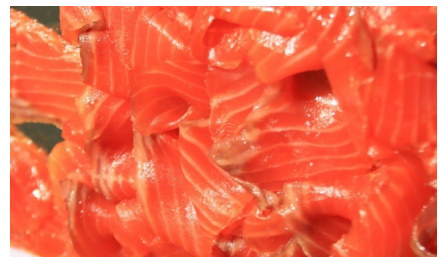
**Medverkande aktørar:** Westland Hotel, Lindås Brygge, Vågseidestranda Feriesenter, Spjeldnes Gard, Lindås Songlag, Lindås Barneskule, Tegneverkstedet, Lindås Bygdelaag, Lindås Idrettslag, Lindås Sanitetsforeining, Lindåstunet, kunstnarar på Lindås, Heilt originalt! og Lindås Ungdomslag.

Arrangementet Verdas lengste sjømatbord gjekk over tre dagar med sjømatbordet som hovudattraksjon på laurdagen, samt aktivitetar som konsertar, utstillingar, førestillingar, kulturopplevingar osv fordelt over dei tre dagane. I det vidare vil vi i hovudsak omtale hovudattraksjonen – sjømatbordet, då det er her dei omsøkte midane vart nytta.

## *Sjømaten og bordet*

Sjømatbordet var drøyt 200 meter langt og vart dekkja midt i fylkesvegen langs sjøen på Nedre Lindås. Vegen var stengt i tida 9-16.30. Sida dette var første året arrangementet vart gjennomført, var det stor usikkerheit rundt talet besøkjande. Dei tre kjøkena på Westland Hotel, Lindås Brygge og Spjeldnes Gard førebudde smaksprøvar for om lag 2000 personar. Ein la vekt på at maten skulle vere delikat, enkel å servere som smaksprøvar og at ein skulle gje publikum oppleving av også nye smakar. I tillegg til storkjøkena deltok åtte privatpersonar med sine rettar på «Husmødrenes metre», samt torgaktørane med sjømat. Totalt var det 76 ulike sjømatrettar på langbordet. Kvar rett var å finne tre stader på bordet. Rettane var merkt med namn på retten, kven som hadde laga den og om det var laktose, gluten, skaldyr eller nøtter i (for allergikarar). Rettane som kom frå torget var også merkt med at det kunne kjøpast på torget.

Lindås Sanitetsforeining var bordvertar og stilte med 36 personar som klargjorde bordet og hadde oppsyn undervegs.





### ***Besøkjande***

Sidan det var gratis å delta på sjømatbordet, har vi ikkje sikre tal på kor mange besøkjande som var her. Fleire anslag seier rundt 3000 besøkjande, men dette kan vi ikkje sei med sikkerheit. Det var i alle fall fleire enn vi på førehand hadde sett for oss kom til å komme. Gjestane kom frå heile Hordaland, samt Sogn og Fjordane og Møre og Romsdal. Der var også tilreisande frå austlandet, som kom for å delta på arrangementet.

Tilbakemeldingar frå publikum har vore ubetinga positive. Mange skildra bordet som eit eventyr av smakar, og det var ”det flottaste matbordet dei hadde opplevd”. Det var vanskeleg å begrense seg for det var så delikat og smakfullt. Veldig mange besøkjande uttrykte at dei håpa dette ville verte ein årleg tradisjon.

Mange besøkjande etterlyste å betale for seg.





### ***Økonomi***

Vi søkte om midlar frå ulike hald til gjennomføring av arrangementet. Det største økonomiske løftet var råvarer til sjømatbordet. Vi fekk mindre støtte enn det vi hadde håpa på. Dette vart kompensert av svært imøtekommande sponsorar av fisk og sjømat frå lokale og regionale oppdrettarar, gode avtalar med leverandørar, gjennomføringsvilje og ein kommuneforvaltning som var med på laget..

Vi organiserte også Festivalлотteri, kor inntekta uavkorta skulle gå til råvarer til sjømatbordet. Gevinstane vart levert av dei medverkande aktørane. Under opninga vart dei besøkjande som ynskte å betale litt for maten, oppmoda av ordføraren til å kjøpe lodd i Festivalлотteriet. Dette viste seg å vere sær populært blant publikum, og når alle loddbøkene var utselde var det folk som betalte for lodd som dei ikkje fekk. ”Loddene er uviktige, berre vi får betale litt for oss”, sa dei.

Så i tillegg til dei innleiande omsøkte midlane vi har fått, blant anna frå Lindås Kommune, har arrangementet også økonomisk sett landa med begge beina på bakken.

### ***Organisering***

Ei eiga arbeidsgruppe har jobba med å skape arrangementet og å organisere det. Arbeidsgruppa har vore bestående av fire personar som alle representerer aktørane i prosjektet. Planlegging og organisering har gått føre seg frå februar til juni, med større intensitet dei siste månadane før arrangementet. Arbeidsgruppa har dratt inn ressursar og enkeltpersonar til utføring av dei ulike roller under arrangementet etterkvart som dette har vore avdekket. I tillegg har det vore ei eiga kokkegruppe, bestående av dei medverkande storkjøkenene. Denne har hatt ansvar for plan og tillaging av maten på bordet, og har hatt tett samarbeid med arbeidsgruppa for det totale arrangementet.

Utfordringa i år har vore at dei færreste har hatt eit klart bilde av arrangementet, kva tid treng vi for klargjering av bordet, kor mange besøkjande, kor mykje mat, antal båtar/bilar osv. For framtidige arrangement vil dette vere mykje lettare, då alle som deltok på årets arrangement veit meir om kva det går i.

### ***Konklusjon***

Arrangementet er totalt sett ein kjempesuksess, både med tanke på gjennomføring, besøkstal og tilbakemeldingar frå besøkjande og medverkande. Vi ser på denne gjennomføringa som ein test og eit erfaringsgrunnlag for vidare, og vil forbetre eller endre det som gjer arrangementet endå betre i framtida. Ut frå eit prosjektsynspunkt, vil eg sei at den største suksessen er at innbuarane i bygda verkeleg har vakse på dette og er stolte over kva dei har vore med på.

Lindås 30.07.2014

Elisabeth Tonheim - Prosjektleiar