

Vestland Fylkeskommune

Postboks 7900

5020 Bergen

Sluttrapport for tiltaket: «Smaken av Nordhordland»

Viser til tilsegn 113 - 2017: «*Handlingsprogram for nærings- og samfunnsutvikling i Hordaland -tilskot på inntil kr 350 000 til Smaken av Nordhordland*». Prosjektet Smak av Nordhordland er no gjennomført, og arbeidet som har blitt gjort vil bli presentert i teksten under. Det vil bli lagt ved delrapportar for to av prosjektåra, samt at denne rapporten vil sjå på prosjektet i ein heilskap, samt at den tar for seg det siste prosjektåret. Delrapportane går meir i djupna på enkelte aktivitetar og møter, medan denne delen går på generell måloppnåing i prosjektet som blei presentert i søknaden som blei sendt i 2017.

a. Prosjektmål

Overordna mål i prosjektet er næringsutvikling basert på dei blå/grøne ressursane i regionen:

- Fleire produsentar og større mangfald av produkt til marknaden.
- Auka kompetanse og nytenking for betre kvalitet og lønnsemd.

Slik vi i arbeidsgruppa vurderer det har vi gjennom Smak av Nordhordland nådd dei to overordna måla som var satt frå byrjinga i gitt prosjekt. Gjennom denne prosjektperioden har fleire av lokalmataktørane i prosjektet

b. Delmål:

1. **Klyngeutvikling.** Etablere livskraftige nettverk mellom produsentar, tilbydarar og salsledd. Legge til rette for forretningsmessig samarbeid.

Igjennom denne prosjektperioden har det blitt lagt stor vekt på **klyngeutvikling og nettverksarbeid**. Dette er ein av dei delmåla vi har prioritert mest i Smak av Nordhordland, og nokon som det har blitt gitt tilbakemelding om at har vore svært nødvendig for å i det heiletatt

skal kunne tenke på utvikling, nytenking og forretningsmessig samarbeid med andre aktørane som arbeider i næringane landbruk og havbruk. For å gjennomføre dette målet har vi arrangert kurs og samlingar, og tilrettelagt for møtestader for produsentar, tilbydarar og salsledd. Vidare har prosjektleiar fungert som ein «koplingsagent», kor prosjektleiar har kopla saman aktørar for moglege samarbeid. Vi har også oppretta ei Facebook – gruppe, kor aktørane kan ha kontinuerleg dialog om ulike bransjeretta spørsmål, eller moglege samarbeid. På den måten er dette delmålet oppnådd, og vi håper at samarbeida og møtestadene vil forsetje etter end prosjektperiode.

2. *Kunnskap. Auka kunnskap om matproduksjon, entreprenørskap, og Nordhordland sine mattradisjonar.*

I denne prosjektperioden har vi hatt ulike samlingar kor målet har vore auka kunnskap hjå aktørane i prosjektet. I prosjektperioden har vi fått innspel frå styringsgruppe og referansegruppe og andre medlemmar kva tema som burde bli tatt opp. Vi har hatt samlingar som har omhandla reglar tilknytt Mattilsynet og matproduksjon, viktigheit av nettverk, matforedling (Workshop), Marknadsføring og sal (Felles stand Bergen – møte i forkant av det), priskalkuleringskurs, moglege salsledd for lokalmatprodusentar, samvirke og moglegheit for å bli ei større eining og samarbeide på tvers av bedrifter. Det er viktig å påpeike at prosjektleiar som jobbar i Smak av Nordhordland også jobbar i Nordhordland Næringshage. Nordhordland Næringshage jobbar med forretningsutvikling, gründerskap og entreprenørskap. Prosjektet har med ei 20% stilling ikkje hatt kapasitet til å bidra med forretningsutvikling til kvar enkelt aktør, så fleire av dei som har deltatt i Smak av Nordhordland har dermed blitt medlemsbedrift i næringshagen, kor ein har fått individuell oppfølging og kunnskapsheving innanfor entreprenørskap og forretningsutvikling (Denne tenesta er noko som bedriftene har finansiert sjølv). Det er heile 13 bedrifter som er medlemsbedrifter i næringshagen, som også er med i Smak av Nordhordland. Med dette som grunnlag har vi nådd dette delmålet. Smak av Nordhordland har også hatt ein nært samarbeid med Matarena i Bergen. På den måten at vi har marknadsført deira kompetanseprogram ut til våre medlemmar. Vi har også invitert inn Matarena til ein av våre samlingar, kor dei fekk fortelje om deira kompetanseprogram. Fleire av medlemmane i Smak av Nordhordland har også blitt ein del av kompetanseprogrammet til

Matarena i Bergen, noko som også har bidrege til auka kompetanse hjå lokalmatprodusentar og serveringsstader i Nordhordland innafor delmålet sine tema.

3. **Synleggjering.** *For å bidra til auka lønsemd vil vi gjennom ulike verkemiddel synleggjere og kople produsentane med andre aktørar i matverdikjeden slik at produkta når fram til kunden.*

I denne prosjektperioden har vi hatt eigne samlingar kor lokalmatprodusentar kan få møte ulike salsledd. Her har både restaurantar, butikkar, kafear, REKO – ringen, Bondens marknad mfl. deltatt. Formål med desse samlingane har vore at produsentar skal kunne synleggjere seg og at det skulle bli enklare å få nyttige samarbeid på tvers av matverdikjeda, som på langsiktig kan generer til lønsemd for lokalmatprodusenten. Det er viktig å påpeike at vi også har vore ein viktig bidragsytar til å kople medlemmane saman med andre samarbeidspartnarar som Matarena i Bergen, Bergen Matfestival, lokale festivalar og markandar mfl. Noko som også har generert til at lokalmatprodusentane og serveringsstadene har fått nye kundar. Vidare har det blitt jobba med ei felles merkevare for medlemmane i Smak av Nordhordland, dette er eit arbeid som vi har begynt prosessen med – og som medlemmane no vurderer å jobbe vidare med etter prosjektperioden. Her er det snakk om å bygge vidare på jobben som har blitt gjort, og gå saman for å lage ei felles merkevare for råvarer og mat som kjem frå Nordhordland.

4. **Utnytte synergieffektar.** Gjennom samarbeid med andre regionale og lokale satsingar, prosjekt og aktørar.

Gjennom prosjektperioden har vi hekta Smak av Nordhordland på andre regionale og lokale satsingar. Ein av dei viktigaste tiltaka var fellesstand under Bergen Matfestival, kor vi presenterte 11 aktørar under same telt og merkevare. Året etter bidrog vi med visningstur til Nordhordland for gastronomibyane. Av lokale arrangement har vi prøvd å engasjere deltakarane til å delta på lokale messer, festivalar og arrangement som Ullveka, Osterfjordfestivalen, Visningstur for Visit Bergen, Ein smak av Austrheim, Torgdag på Kilstraumen Brygge for å nemne nokon. Vidare er det viktig å påpeike at prosjektet Smak av

Nordhordland har eit tett samarbeid med dei som har arbeida med å få UNESCO Biosfæreområde – tittel til Nordhordland. Smak av Nordhordland er eit viktig satsingsfelt innanfor det arbeidet som Nordhordland som eit UNESCO – biosfæreområdet skal arbeide vidare med. Vidare har hatt mange gode samarbeid i denne prosjektperioden, av det siste vi har satt i gang har vi samarbeide med Vist Bergen om å få lagt i Smak av Nordhordland som ei eiga reiserute i Nordhordland, kor du kan enten få kjøpe lokalmat, eller nyte god middag kor lokalmat er i hovudfokus. Det vert i desse dagar arbeida vidare med. Det vil i fyrste rekke bli publisert på Visit Bergen sine nettsider, kor det vert presentert i eit kart, samt at alle aktørane som er medlem i Smak av Nordhordland bli presentert med bilde og tekst.

5. **Organisering.** *Prosjektet skal organiserast slik at det er godt forankra hjå alle aktørane, kommunane og politisk leiing i regionen.*

Organiseringa av prosjektet har vore god ut i frå prosjekt sitt omfang. I dette prosjektet har vi etablert ei styringsgruppe og ei referansegruppe, samstundes som at det det har vore høg grad av erfaringsutveksling frå medlemmane. Kommunane og den politisk leiinga har satsa på prosjektet økonomisk, samt at fleire av kommunane også har vore flinke til å snakke varmt om prosjektet og informert om det der det har vore nødvendig.

c. Aktivitetar

Dei viktigaste aktivitetane vil vere:

- Å organisere og forankre prosjektet
- Kople dette mot biosfæresatsinga, Andre matsatsingar i fylket og andre festivalar og liknande
- Kurs og kompetanseutvikling
- Nettverksmøter for produsentar og møteplassar mellom produsentar og salskanalar.

- Forretningsutvikling for enkeltprodusentar
- Utvikle Nordhordlandsmeny, og oversikt over råvarer og produkt
- Nettside: Det er eit ynskje frå aktørane om ein felles presentasjon som er tilgjengeleg digitalt. Det har vore tale om ei smaksrute liknade som Den gyldne omveg eller Siderruta der folk kan ta seg fram på eige hand. Vidare er det diaolog om korleis utvikla lokalmatprodusentar som leverandørar til reiselivsbedrifter og til opplevingar. Om det er ei eigen nettside eller ein kan utvikla dette på allereie eksisterande sider t.d. Nordhordlandskart må ein finna ut av i løpet av prosjektperioden. Det er difor sett av pengar til å kunna arbeida med desse tinga i prosjektet. Uavhengig av kva løysing ein vel må framtidig drift vera eit av tema ein tek stilling til.

Aktivitetane som blei satt opp i prosjektet har i stor grad blitt gjennomført. Pga. tid, ressursar og økonomi har vi i prosjektet måtte vurdere nøye kva vi skulle prioriterer. Under har vi laga ein oversikt over kva grad dei ulike aktivitetane i milepælsplanen/tidsplanen som har blitt gjennomført.

Milepælsplan – Smak av Nordhordland

2018	2019	2020	2018-2020
Engasjera prosjektleiar, få på plass prosjektgruppa, styringsgruppe og referansegruppa	*Opprette samarbeid med festivalarrangørar som Utkant, Knarvikmila, Havsportveka, med fleire. samarbeid med verdas lengste lokalmatbord <i>*Viktig å påpeike at vi her har oppretta andre samarbeid med andre aktørar enn dei som er nemt her.</i>	Arrangere konkurranse om å utvikle Nordhordlands-meny	Lokalmatsatsinga er eit særskilt viktig tiltak innafor UNESCO Biosfære-prosjektet i regionen, som vil vere med å synleggjere Nordhordland som det første UNESCO Biosfæreområdet i Norge
Uformelt nettverk, ein møteplass for samarbeid og utvikling.	Uformelt nettverk, ein møteplass for samarbeid og utvikling	Uformelt nettverk, ein møteplass for samarbeid og utvikling	Opprette samarbeid med reiselivsaktørar. Felles møtepunkt
Tilby ulike kurs etter etterspurnad *)	Tilby ulike kurs etter etterspurnad *)	Tilby ulike kurs etter etterspurnad *)	
Forretningsutvikling, tilbod til både nystarta verksemdar og eksisterande	Forretningsutvikling, tilbod til både nystarta verksemdar og eksisterande	Forretningsutvikling, tilbod til både nystarta verksemdar og eksisterande	
Kurs for nye produsentar om matsikkerhet m.m	Utvikle ein spennande nettstad med kart over produsentar / aktørar	Spreie kunnskap til skulane om Nordhordland sin mat og matkultur	
Utvikle ei aktiv facebook-gruppe der aktørar kan marknadsføre seg	Samle inn kunnskap om råvaretilgang i regionen	Samle inn kunnskap om Nordhordland sin mat og matkultur.	
Temakveld om priskalkulering	Utvikle matmerke/ profil	Utvikle matmerke/ profil	
Forretningsmessig samarbeid, prosesshjelp for felles mål, strategiar, samarbeidsform, segmentering mm. -			

ferdig søknad om bedriftsnettverk			
--------------------------------------	--	--	--

Fargekodar:

Grøn = Gjennomført

Orange = Gjennstår

Gul = Undervegs

Blå= Delvis

d. Prosjektorganisering

Prosjektorganiseringa i prosjektet har vore slik.

Arbeidsgruppe, styringsgruppe og referansegruppe

A. Arbeidsgruppe

- Kari Natland
- Laila Bjørge
- Kate Bentzen
- Kjartan Nyhammar
- Maya Riise
- Hildegunn Opdal

B. Styringsgruppe

- Tanja Knabenchuh Hoel (Ny i 2020)
- Jo Bjarte Tømmerbakken
- Karin Feste (Ny i 2020)
- Torhild Kvingedal eller Andrew
- Øyvind Ullestad

C. Referansegruppe

- Trude Fosse
- Liv Hopland
- Alexandra Krage Angell
- Solveig Lerøy
- Bobby Sander Tomassen
- Tommy Veland
- Øyvind Lending
- Kjersti Linn Hopland
- Rune Nilsen

- Sebastian Ludvigsen
- Leif Bognøy
- Kristin Nåmdal

Ansvarsområde:

- Arbeidsgruppa si oppgåve:
 - Planlegging, organisering og gjennomføring av praktiske tiltak og aktivitetar i prosjektet.
- Styringsgruppa si oppgåve:
 - Ansvar for at prosjektet er på riktig veg, kjem med innspel til aktivitetar og fokusområde, beslutningstakar saman med arbeidsgruppa, representerer målgruppene, bidra med nettverk og erfaringsutveksling.
- Referansegruppa si oppgåve:
 - Støtte og rådgiving for utføring av prosjektet basert på interessegruppa sine ynskje.
 - Vere rådgivande i prosjektet, komme med innspel og idear.

Om ein ynskjer meir informasjon om prosjektet sjå også sluttrapport som er lagt ved på Regionalforvaltning.

Vedlegg 1 - Budsjett og rekneskap

<i>Budsjett</i>				
Kostandar				
Tittel	2018	2019	2020	TOTALT
Diverse	13000	20000	20000	53000
Kurs	26000	40000	40000	106000
Nettstad	20000	10000		30000
Nettverkssamlingar	26000	40000	40000	106000
Prosjektleding	130000	300000	300000	730000
Reise	20000	20000	20000	60000
Studietur		40000		40000
TOTALT	235000	470000	420000	1125000
<i>Finansieringsplan</i>				
Inntekter				
Tittel	2018	2019	2020	TOTALT
Anna finansiering	100000	110000		210000
Eigenbetaling studietur		20000		20000
Eigeninnsats i arbeidsgruppa	20000	40000	40000	100000
Eigeninnsats i kommunane	20000	40000	40000	100000
Handlingsprogram for næringsutvikling i Hordland (Vestland)	150000	100000	100000	350000
Kommunane i Nordhordland	80000	80000	80000	240000
UTM/RULL/ Deltakeravgift		55000	50000	105000
TOTALT	370000	445000	310000	1125000

<i>Rekneskap</i>					
Kostnader					
Tittel	2017	2018	2019	2020	TOTALT
Diverse	315276	89401	193882	23010	621569
Kurs			5000		5000
Nettstad					
Nettverkssamlingar	843	104137	59168	877	165025
Prosjektleding	42375	270075	306497	89050	707997
Reise	850	11112	7523	2428	21913
Studietur					
TOTALT	359344	474725	572070	115365	1521504

Kommentarer til regnskap (Kostandar):

Det er viktig å merke seg at i regnskapet så ser ein prosjektet gjennom fire år. Vi begynte seint i 2017, og avslutta tidleg i 2020. Så tilsman vert prosjektet 3 år, men i høve til budsjette vert alt litt forskyve, og det vert litt vansklegare å samanlinke år for år. Ein må med dette vurde prosjektet i ein heilheit i høve til budsjett opp mot regnskap.

Vi har gjennomført ei rekke kurs, smalingar og festivalar og i rekneskapen vart desse ført på ulike prostar, difor er det meste komt på posten diverse.

Videre vil vi påpeike at posten studietur er satt under nettversksamlingar i rekneskapen.

Posten nettstad vil gå inn in prosjektleding sidan prosjektleiar sjølv har gjort store delar av denne jobben. Sluttfinansieringa på nettstaden vil bli gjort i løpet av 2020. Dette var eit arbeidet vi begynte på i 2019, og avslutta i 2020.

Sjå også vedlegg 2 frå regnskap frå regnskapsførar.

<i>Inntekter</i>					
Tittel	2017	2018	2019	2020	TOTALT
Anna finansiering	9344	334725	180245	22952	547266
Eigenbetaling studietur					
Eigeninnsats i arbeidsgruppa*					
Eigeninnsats i kommunane*					0
Handlingsprogram for næringsutvikling i Hordaland (Vestland)	350000				350000
Kommunane i Nordhordland			120000	91000	211000
UTM/RULL/ Deltakeravgift		140000	271825	-4000	407825
TOTALT	359344	474725	572070	109952	1516091
RESULTAT	0	0	0	-5413	-5413

Kommentarar til rekneskap (Inntekter)

*Det er viktig å merke seg at i regnskapet så ser ein prosjektet gjennom fire år. Vi begynte seint i 2017, og avslutta tidleg i 2020. Så tilsman varer prosjektet 3 år, men i høve til budsjette vert alt litt forskyve, og det vert litt vansklegare å samanlinke år for år. Ein må med dette vurde prosjekte i ein heilheit i høve til budsjett opp mot regnskap.

Posten eigenbetaling studietur har komt under UTM/RULL/deltakeravgift.

Eigeninnsats i arbeidsgruppa er ei inntekt som ikkje vert ført i rekneskapen, vi har dermed valt å trekke den ut og heller vise verdien av det arbeidet i tabellen under. Tabellen viser at eigeninnsatsen er på kr 163 800,- Dette vil seie at totale inntekter, medrekna eigeninnsats er kr 1 679 891,- mot budsjettet Kr 1 125 000,-

Eigeninnsats arbeidsgruppa	Antall timar	Verdi i kr. (KR 650,- pr time)
Kari	100	65000
Laila	56	36400
Kjartan/ Maya	41	26650
Kate	55	35750
TOTALT	252	163800

Grunna Covid - 19 har nokon av aktivitetane blitt utsatt til hausten 2020 når vi kan arrangere samlingar igjen. Prosjektet vil med dette vare ut 2020.

Vi har med dette 201748,- ståande igjen på fond til å bruke på det arbeidet som kjem då.

Dette er mellom anna 55 000,- løyva frå Fylkeskommunen til prosjektet: Produkt og opplveing: Frå OK til WOW. I tillegg vil vi få inn deltakeravgift frå alle medlemmane i løpet av hausten også, dette er ein sum på kr 60 000,-.



SMAKEN
AV NORDHORDLAND



Rapport Smaken av Nordhordland 2018

Av prosjektleiar Hildegunn Opdal

Innhald

1.Kva er Smaken av Nordhordland	3
2.Kven er målgruppa	3
3.Korleis er prosjektet organisert?.....	3
4.Kva skal prosjektet bidra med?	4
5.Mål for prosjektet?	4
Prosjektets mål (resultatmål):.....	4
Delmål	4
6. Kven er med i prosjektet?	6
7. Kva har blitt gjort i 2018?	6
.....	6
Samlingar/ kurs/ føredrag	6
Salsarena	7
Rekruttering av nye medlemmar	7
Søknadar	7
Nettverksarbeid	7
Marknadsføring	7
Administrativt:.....	8
8. Arbeidsgruppe, styringsgruppe og referansegruppe.....	8
Ansvarsområde:.....	9
Møter i arbeidsgruppa, styringsgruppa og referansegruppa:	10
9. Søknadsskriving	10
10. Samarbeidspartnerar	11
11. Plan for 2019	13
12. Vedlegg	14
a)Lokalmat aktørar/ Gard.....	14
b) Reiselivsbedrifter	16
c)Hotell, overnatting og servering.....	17

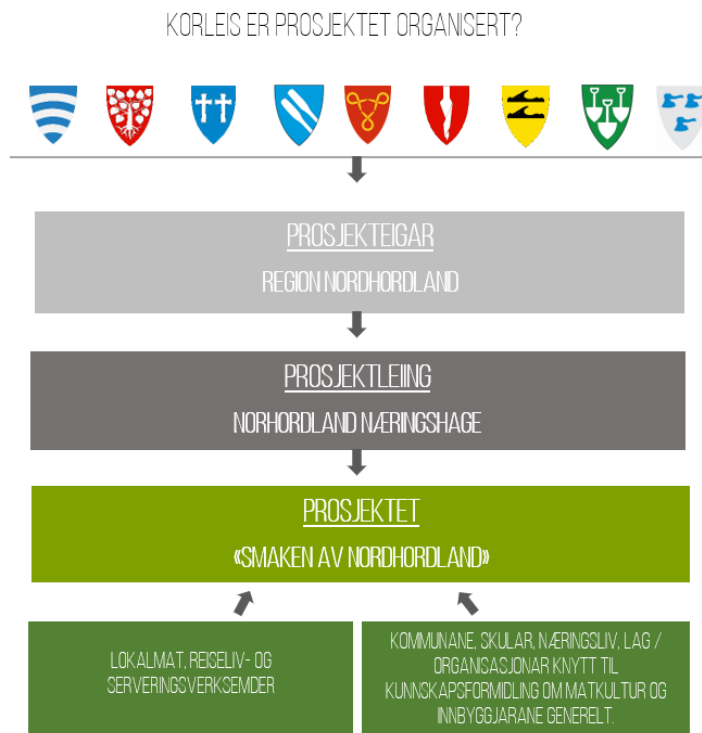
1.Kva er Smaken av Nordhordland

I Nordhordland har vi alt som skal til for å kunne skape framtidig livskraftig næring av lokalmat. Vi har historia om landskapet, gardane, havet og menneska samt råvarene, oppskriftene, tradisjonane og den handlingsborne kunnskapen. Smaken av Nordhordland set eit etterlengta fokus på Lokalmat frå Nordhordland. Smaken av Norhordland er organisert som eit prosjekt kor ein skal samle, skape synergjar og verdiskaping mellom aktørar og bedrifter som forvaltar, produserer, leverer og sel lokalmat i sitt daglege virke. Vi er ute etter å byggje merkevara «Smaken av Norhordland» kor ein jobbar med bygdeutvikling og lokalmat i Nordhordland.

2.Kven er målgruppa

Målgruppa for prosjektet er produsentar av lokalmat, reiseliv- og serveringsverksemdar, samt bønder og fiskarar. Vidare skal vi med prosjektet nå ut til kommunane, skular, næringsliv, lag / organisasjonar knytt til kunnskapsformidling om matkultur og innbyggjarane generelt.

3.Korleis er prosjektet organisert?



4.Kva skal prosjektet bidra med?

- Styrke nettverk og samarbeid
- Merkevarebygging
- Kompetanseheving

5.Mål for prosjektet?

Overordna mål er å styrke identiteten til Nordhordland som matregion, gjennom å bidra til næringsutvikling basert på dei blå/grøne ressursane. Satsinga skal gje fleire produsentar og større produktspekter.

Prosjektets mål (resultatmål):

Hovudmålet i prosjektet er næringsutvikling basert på dei blå/grøne ressursane i regionen:

- a) Fleire produsentar og større mangfald av produkt til marknaden.
- b) Auka kompetanse og nytenking for betre kvalitet og lønnsemd.

Delmål

For å oppnå prosjektets hovudmål vil delmåla vere inndelt slik, kor resultata av kvart delmål er presentert i teksten under:

a) Klyngeutvikling. Det er etablert eit/fleire velfungerande nettverk av produsentar som bidreg til lønsam samhandling mellom desse.

b) Kunnskap. Kompetente aktørar som har kunnskap om matsikkerheit, forretningsutvikling, marknadsføring, sal og distribusjon. 20 personar har delteke på kurs.

c) Synleggjering. Nordhordland har ei felles merkevare og ein meir synleg identitet knytt til regionen sin matkultur, gjennom kartlegging av råvarer og oppskrifter samla i ei skriftleg kjelde.

d) Utnytte synergieffektar. Ein får utretta meir om ein samhandlar om regionale satsingar som byggjer opp om kvarandre. Vi aukar potensiale for auka lønnsemd

med å samhandlar med biosfæresatsinga, Mataarena, Gastronomisatsinga i Region Bergen m. fl.

e)Organisering. Aktørane, kommunane og politisk leiing har eigarskap til resultata i prosjektet.

6. Kven er med i prosjektet?

- a) Lokalmatprodusentar (Sjå vedlegg 1)
- b) Reiselivsbedrifter
- c) Hotell, overnatting og serveringsstader ‘

7. Kva har blitt gjort i 2018?



Samlingar/ kurs/ føredrag

- Samling om mattryggleik (I regi av Smaken av Nordhordland)
- Produsentar møter salsledd (I regi av Smaken av Nordhordland)
- Korleis bygge ein sterk og unik identitet (I regi av Matarena)
- Workshop med kokkar og lokalmatprodusentar (I regi av Matarena)
- Kurs i prissetting og kalkylar (I regi av Matarena)
- Kurs om sosiale media (I regi av Matarena)
- Etablerarkurs (I regi av region Nordhordland + Nordhordland Næringshage + Etablerarsenteret)
- Samling i Modalen – Frå heimelaga mat til kortreist produkt; korleis få det til

- Deltatt med innlegg på Glade bønder si julesamling

**6 lokalmatbedrifter har tatt kompetanseprogrammet til Matarena*

Salsarena

- Ein smak av Austrheim (Vore med å koordinert)
- Bergen Matfestival (Fellesstand under Bergen Matfestival)
- Torgdag på Kilstraumen Brygge
- Bondens dag i Knarvik
- Ullveka (Marknad)

Rekruttering av nye medlemmar

- Samtale og oppfølging av aktørar (Pr. telefon, messer, markand og besøk)
- Fått inn ca. 25 nye aktørar i prosjektet

Søknadar

- RULL – midlar
- Samfunnsnyttige formål
- Midlar til historieforteljing

Nettverksarbeid

- Møte med Matarena og Hardangersmak (3 møter i år)
- Delta på samling med Glade bønder
- Deltatt på Bergen matfestival
- Lokalmatnettverk i regi av alle næringshagane i Norge
- (Deltatt på 1 samling)

Marknadsføring

- Lage informasjonsskriv
- Utsending av arrangement og anna informasjon på mail
- Opprette Facebook og Instagram
- Logo/ grafisk profil under arbeid

- Lage rollups, flyers og banner til Bergen Matfestival

Administrativt:

- Etablert arbeidsgruppe, styringsgruppe og referansegruppe
 - Oppfølging av møter
 - Referat
 - Organisere møter
 - Delta på møter
 - Drive aktivt nettverksarbeid

8. Arbeidsgruppe, styringsgruppe og referansegruppe

A. Arbeidsgruppe

- Kari Natland
- Laila Bjørge
- Kate Bentzen
- Kjartan Nyhammar
- Hildegunn Opdal

B. Styringsgruppe

- Astrid Aarhus Byrknes
- Jo Bjarte Tømmerbakken
- Jan Atle Tvedt
- Torhild Kvingedal (Andrew)
- Øyvind Ullestad

C. Referansegruppe

- Trude Fosse
- Liv Hopland
- Alexandra Krage Angell
- Solveig Lerøy
- Bobby Sander Tomassen
- Tommy Veland
- Øyvind Lending
- Kjersti Linn
- Rune Nilsen
- Sebastian Ludvigsen
- Leif Bognøy
- Kristin Nåmdal

Ansvarsområde:

- Arbeidsgruppa si oppgåve:
 - Planlegging, organisering og gjennomføring av praktiske tiltak og aktivitetar i prosjektet.
- Styringsgruppa si oppgåve:
 - Ansvar for at prosjektet er på riktig veg, kjem med innspel til aktivitetar og fokusområde, beslutningstakar saman med arbeidsgruppa, representerer målgruppene, bidra med nettverk og erfaringsutveksling.
- Referansegruppa si oppgåve:
- Støtte og rådgiving for utføring av prosjektet basert på interessegruppa sine ynskje.
 - Vere rådgivande i prosjektet, komme med innspel og idear.

Møter i arbeidsgruppa, styringsgruppa og referansegruppa:

- Har gjennomført 5 møter i arbeidsgruppa
- Har gjennomført 2 møter med styringsgruppe og referansegruppe

9. Søknadsskriving

I 2018 har vi søkt om midlar frå:

- RULL – midlar: 30 000 (Innvilga)
- Midlar for Samfunnsnyttige formål v/ Sparebanken Vest: 100 000 (Ikkje innvilga)
- Midlar til historieforteljing

For 2019 har vi søkt om midlar frå:

- Søkt hos alle kommunane – får 10 000,- frå alle kommunane som er med i prosjektet.

10. Samarbeidspartnerar

Vi har i løpet av 2018 etablert gode relasjonar med viktige samarbeidspartnerar. Både relasjonar som kan bidra med kurstilbod og samlingar for våre målgrupper, samt nye salsarena og prosjekter som kan utfylle og hjelpe oss i arbeidet rundt vidareutvikle prosjektet i framtida.

Samarbeidspartnar i høve til kurs, kompetanseheving og samlingar:

- Bondens Markand
- Matarena
- Kompetansenavet
- Næringshagen for Utvikling og Vekst
- Glade Bønder
- Matmerk

Samarbeidspartnerar i høve til utvikling av prosjektet:

- Biosfæresatsinga
- Ullprosjektet
- Bergen reiselivslag
- Biosfære prosjektet

Samarbeidspartnerar i høve til salsarena:

- Bergen Matfestival (Matarena)
- Knarvik Senter
- Mastrevik Torg
- Knarvikmila (Prøve å få til eit nærare samarbeid i 2018)
- Bondens marknad
- REKO – ringen
- Matkollektivet

Samarbeidspartner i høve til økonomi og utvikling:

- Hordland Fylkeskommune
- Kommunane
- Solund kommune – har eit ynskje om å ta del i prosjektet?

Samarbeidspartnarar i høve til støtte og erfaringsutveksling:

- Hardangersmak
- Nettverk i regi av næringshagane på nasjonalt nivå



11. Plan for 2019

JANUAR
Lage oversikt over moglege salstader og messer i Nordhordland
Nettstad med kart over produsentar og aktørar
Opningssamling 2019
FEBRUAR
Kurs i priskalkylar Matmerk
MARS
Workshop utvikle Nordhordlandsmenyen
APRIL
Økonomikurs for nyoppstarta
MAI
Lage heimeside + ta bilde
Studietur
JUNI
Produsentar møter salsledd
JULI
AUGUST
Biosfærefeiring - fellesstand
SEPTEMBER
Kurs ut i skulane
Fellestand Bergen Matfestival
OKTOBER
Fellestand på Ullveka
NOVEMBER
Hyllest av fiskarbonden

12. Vedlegg

a) Lokalmat aktører/ Gard

Bedrift	Type verksemd
Radøy stova	Brød
Ikeland Gard	Spekemat, pølse og rull m.m.
Nordhordland Fisk	Kvitfisk og skaldyr
Tveiten Gard	Honning, vaktelegg og saueskinn
Tveiten bær- og gardsproduktet	Syltetøy, bringebær, kransekaker, brød, boller, saueskinn, mm.
Heilt originalt !	Plukkfiskekaker
Gripen Gard	Under utvikling, rognebærsirup, granskuddsirup, sausekjøt, reiselivskonsept
Stykje Gard	Foredling av bær, frukt og ville vekstar
Lynghesenteret	Villsau
Karin Feste	Geit (kastrat), under utvikling
Irlinn Charlotte Budal	Egg (høns, egg)
Alversund Handverksbryggeri	Rikt utval av ølsortar
Tjore Gardsmat	Tradisjonsmat på storfe, sau og hjort
Alver Hjort	Hjortekjøt
Hindenes Urtehage	Krydder og te produsert av økologiske urter
Frøyset Gardsmat	Mat produsert på eigne råvarer, pølse, spekemat, pinnekjøt
Troppå Gard	Eggproduksjon og vidareforedling av gamalnorsk spælsau frå eigen gard
Træland Gard	Pesto, gele, marmelade og saft + besøksgard
Solund Mat	Fisk, skaldyr, villsau-produkt
Osterøy Ysteri	ekte brun geitost
Hamre Minibakeri	Bakarvarer
Solheim Gard	Honning
Gjelsvik Gard/v Janne Nes	Brød, flatbrød og lefser
Helge Husebø	gulrot, løk, potet og frukt
Terje Brakstad	under oppstart med bringebær
Bratshaug Høylandsfe v/Rune Nilsen	Under oppstart- Høylandsfe
Basthaugen Gard	Saueskin + sauekjøt

Tveita Gardsmat	Katrine Høydal
Sande Gardsmat	Bente Nordanger
Catrine Waage Tveit	Osteproduksjon (startfase)
Heimelagamat frå Pøylø	Pølser, spekemat
Jostein Husa	
Håjen Gard	Besøk gard, syltetøy, saft
Angus Okse	Oksekjøtt
Nordre Solen Gard	Gris + grønnskar + egg + andeegg
May - Linn Osland	Osteproduksjon
Isdal Tun v/ Anne Karin Vatne	Vaktelegg
Anja Broch	Ridesenter ++
Mikrogrønt AS	Urter, spirer og grønnsaker
Sandra Herøy	lokalmat; sauer, birøktar, høner m.m.
Molvik Frukt og Bær	Bær
Molvik Bigård	Honning, bær, syltetøy og tørka frukt
Rune Herland	Osteproduksjon + gjetekjøtt
Øystein Hole	Osteproduksjon + gjetekjøtt
Aufera	Bakst + kaker
Bjørn O. Hagesæter	Saft + fiskeprodukt
Solvang Gardsmat	Egg, pølse, saueskinn, bjørkeved, juletre
Bigården Blom	Honning
Klyvvikje	Aktivitetsgard
Ida Bjørge	Grønnsaker
Låvebakeriet	Bakst, brød, bollar
Arnt Brakstad	Fisk
Kariann Eikeren	Besøksgard, startfase (kanskje lokalmat)
Liv-Anne Aanesen	Sopp
Ole Anders Heimdal	Geitost og kje kjøtt

**Dei som er merka med raud er på veg ut, gir seg eller har pause.*

b) Reiselivsbedrifter

Bedrift	Kontaktperson	Kva?
Aktiv i Modalen	Liv Anne Aanesen	Aktivitet
BergFritid	Arne Berg	Aktivitet
Fjordguiding	Kjetil Hantveit	Aktivitet
Fjordguiding		Aktivitet
Meland Golf	Rune Mjøs	Aktivitet
Stordalen Skisenter	Arne berg	Aktivitet
Tjorehagen	Torhild Kvingedal	Aktivitet
Vått og Vilt	Merethe Vik	Aktivitet
Oceanordic AS	Øystein Johnsen	Aktivitet
Gulen Dykkersenter	Ørjan Sandnes	Aktivitet
Gulatinget	Anne Hopland	Aktivitet
Bjørn West Museet	Arnhold Matre	Museum
Lyngheisenteret	Torhild Kvingedal	Museum
Vestnorsk Utvandringssenter	Ida Dyrkorn Heierland	museum
Gulen Firskarbondemuseum		Museum
Knarvikmila	Eddie Ebbesvik	Arrangement
Utkantfestivalen	Viggo Randal	Arrangement
Ein smak av Austrheim		Arrangement
Ullveka	Kjersti Isdal	Arrangement
Gulen Skyss	Daniel Kvernøy	Skyssbåt
West Sea Shipping	Tore Stømsnes	Skyssbåt
Skjærdgårdsfisk Visningssenter	Sebastian Ludvigsen	Oppdrett/visningssenter

Vågseidetstranda Feriesenter-ferieleilighet/rom		Event / overnatting / mat
Kunsthuset Austrheim		Aktivitet
M/S August Brinkmann		Aktivitet
Hav og Fyr		Aktivitet
Fedje Opplevelser		Aktivitet
Vestnorsk Utvandringssenter		Aktivitet
Norsk Kystkulturakademi	Kjell Mongstad	Aktivitet
Mastervik torg	Sofia Sætre	Kjøpesenter
Hillesvåg Ullvarefabrikk	Husflidsprod og utsalg	Omvising
Husflidstova	Bunadssaum	
Knarvik Senter	Åge Torsvik	Kjøpesenter
Spurkeland Vikinggard	Ole Kristian Kjens	Aktivitet
Frilansliv	Kristoffer Vold	Aktivitet

c)Hotell, overnatting og servering

Bedrift	Kva?
Botnen camping	Camping
Bruvoll camping og hytter	Camping
Nautesund Camping	Camping
Vågseidstranda Feriesenter	Camping
Kafe Losen *)	B&B
Fab nr 8	B&B
Kartveit Gjestetun	Gjestehus
Lygra Gjestegard	Gjestehus
Brattetaule Gard	Gjestehus
Mobryggja *)	Gjestehus
Stordalen Fjellstove *)	Hotell
Westland Hotel *)	Hotell
Alver Hotel *)	Hotell
Brekkestranda Fjordhotell *)	Hotell
Gulating hotel *)	Hotell
Skjerjehamn *)	Hotell
Vidsyn hotell og restaurant	Hotell
Bjellands café (Fabnr8)	Servering
Kulinarisk Knarvik	Servering
Spjeldnes gard	Servering

Lindås Brygge	Servering
Sansetunet	Servering
Radøystova	Servering
Lynghesenteret	Museum
Knuter Catering	Catering og selskapslokale
Kilstraumen Brygge	Overnatting og Servering
Fjordslottet Hotell	
Pernillekafêen	Kafê, catering, sal av nisjeprodukt
Ypsøy Kystgard	Servering / event
Feste Brygge / Nærkjøp & Marina	Servering / mat
Solund Leilighetshotell/ Skafferiet	Restauant/lokalmat/overnatting
Brattetaule Gard AS	Servering
Holmen Cafe og Overnatting	servering /overnatting
Nye Garveriet	Restaurant
Dyrkolbotn Fjellstove Leirskole og gjestehus	Overnatting
Hella skolestove- selskapslokale/overnatting	Overnatting
Kartveit Gjestetun	Overnatting
Anne Louie Bjørkedal	LB Beverting AS
Fjordtun Kafè	Kafe
Hjartholm Feriehytter	Overnatting
Tove Kristin Sleire	In på tunet
Diamanten	Kafe
Hagellia Matstove	Lokale, matservering
Byrknes Gjestebrygger	Kaianlegg/hamn
Bremmnes ferie og fritid	Hytter



Rapport - Smak av Nordhordland 2019

Av prosjektleiar Hildegunn Opdal

INNHOLD

GENERELL INFOMASJON OM PROJEKTET	3
1.Kva er Smak av Nordhordland	3
2.Kven er målgruppa	3
3.Korleis er prosjektet organisert?	3
4.Kva skal prosjektet bidra med?	4
5.Mål for prosjektet?	4
Prosjektets mål (resultatmål):	4
Delmål	4
6. Arbeidsgruppe, styringsgruppe og referansegruppe	5
Ansvarsområde:	6
ARBEID SOM ER UTFØRT I 2019	7
1. Samlingar/ kurs/ føredrag	7
2. Møter i arbeidsgruppa, styringsgruppa og referansegruppa:	8
3. Salsarena	8
4. Rekruttering av nye medlemmar	9
5. Nettverksarbeid	9
6. Marknadsføring	10
7. Administrativt:	11
8. Søknadsskriving	12
MÅLGRUPPA I PROSJEKTET	15
1. Samarbeidspartnerar	16
MÅLOPPNÅING I PROSJEKTET SÅ LANGT	18
(Jf. prosjektmandat)	18
PLAN FOR 2020	20
VEDLEGG 1	22
Lokalmat aktørar/ Gard	22
b) Reiselivsbedrifter	26
c) Hotell, overnatting og servering	27

GENERELL INFOMASJON OM PROJEKTET

Utdrag frå prosjektmandatet

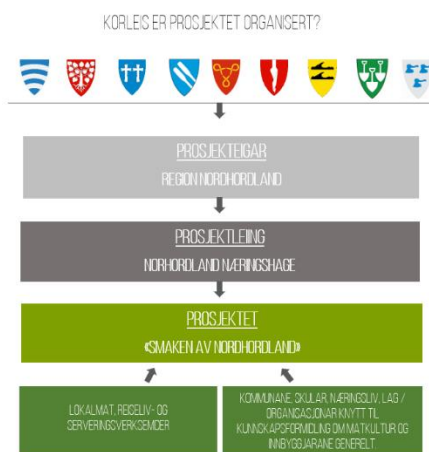
1.Kva er Smak av Nordhordland

I Nordhordland har vi alt som skal til for å kunne skape framtidig livskraftig næring av lokalmat. Vi har historia om landskapet, gardane, havet og menneska samt råvarene, oppskriftene, tradisjonane og den handlingsborne kunnskapen. Smak av Nordhordland set eit etterlengta fokus på Lokalmat frå Nordhordland. Smak av Norhordland er organisert som eit prosjekt kor ein skal samle, skape synergjar og verdiskaping mellom aktørar og bedrifter som forvaltar, produserer, leverer og sel lokalmat i sitt daglege virke. Vi er ute etter å byggje merkevara «Smak av Norhordland» kor ein jobbar med bygdeutvikling og lokalmat i Nordhordland.

2.Kven er målgruppa

Målgruppa for prosjektet er produsentar av lokalmat, reiseliv- og serveringsverksemdar, samt bønder og fiskarar. Vidare skal vi med prosjektet nå ut til kommunane, skular, næringsliv, lag / organisasjonar knytt til kunnskapsformidling om matkultur og innbyggjarane generelt.

3.Korleis er prosjektet organisert?



4.Kva skal prosjektet bidra med?

- Styrke nettverk og samarbeid
- Merkevarerbygging
- Kompetanseheving

5.Mål for prosjektet?

Overordna mål er å styrke identiteten til Nordhordland som matregion, gjennom å bidra til næringsutvikling basert på dei blå/grøne ressursane. Satsinga skal gje fleire produsentar og større produktspekter.

Prosjektets mål (resultatmål):

Hovudmålet i prosjektet er næringsutvikling basert på dei blå/grøne ressursane i regionen:

- a) Fleire produsentar og større mangfald av produkt til marknaden.
- b) Auka kompetanse og nytenking for betre kvalitet og lønnsamd.

Delmål

For å oppnå prosjektets hovudmål vil delmåla vere inndelt slik, kor resultata av kvart delmål er presentert i teksten under:

a) Klyngeutvikling. Det er etablert eit/fleire velfungerande nettverk av produsentar som bidreg til lønsam samhandling mellom desse.

b) Kunnskap. Kompetente aktørar som har kunnskap om matsikkerheit, forretningsutvikling, marknadsføring, sal og distribusjon. 20 personar har delteke på kurs.

c) Synleggjering. Nordhordland har ei felles merkevare og ein meir synleg identitet knytt til regionen sin matkultur, gjennom kartlegging av råvarer og oppskrifter samla i ei skriftleg kjelde.

d) Utnytte synergieffektar. Ein får utretta meir om ein samhandlar om regionale satsingar som byggjer opp om kvarandre. Vi aukar potensiale for auka lønsemd med å samhandlar med biosfæresatsinga, Mataarena, Gastronomisatsinga i Region Bergen m. fl.

e)Organisering. Aktørane, kommunane og politisk leiing har eigarskap til resultata i prosjektet.

6. Arbeidsgruppe, styringsgruppe og referansegruppe

A. Arbeidsgruppe

- Kari Natland
- Laila Bjørge
- Kate Bentzen
- Kjartan Nyhammar
- Maya Riise
- Hildegunn Opdal

B. Styringsgruppe

- Tanja Knabenchuh Hoel (Ny i 2020)
- Jo Bjarte Tømmerbakken
- Karin Feste (Ny i 2020)
- Torhild Kvingedal eller Andrew
- Øyvind Ullestad

C. Referansegruppe

- Trude Fosse
- Liv Hopland
- Alexandra Krage Angell
- Solveig Lerøy

- Tobby Sander Tomassen
- Tommy Veland
- Øyvind Lending
- Kjersti Linn Hopland
- Rune Nilsen
- Sebastian Ludvigsen
- Leif Bognøy
- Kristin Nåmdal

Ansvarsområde:

- Arbeidsgruppa si oppgåve:
 - Planlegging, organisering og gjennomføring av praktiske tiltak og aktivitetar i prosjektet.
- Styringsgruppa si oppgåve:
 - Ansvar for at prosjektet er på riktig veg, kjem med innspel til aktivitetar og fokusområde, beslutningstakar saman med arbeidsgruppa, representerer målgruppene, bidra med nettverk og erfaringsutveksling.
- Referansegruppa si oppgåve:
 - Støtte og rådgiving for utføring av prosjektet basert på interessegruppa sine ynskje.
 - Vere rådgivande i prosjektet, komme med innspel og idear.

ARBEID SOM ER UTFØRT I 2019

Aktivitetar og handlingar som er gjort i 2019 er gjennomført av prosjektleiar og eigeninnsats av deltakarane i arbeidsgruppa. Prosjektleiar hadde i 2019 dei fyrste månadane fram til april ein stillingsprosent på 25%. Grunna økonomien i prosjektet gjekk vi tilbake til opprinnelig stillingsprosent (20%) frå april til desember 2019. Prosjektleinga er levert av Nordhordland Næringshage.

1. Samlingar/ kurs/ føredrag

- 19. februar – Lokalmat og forretningsvet
(I regi av Smak av Nordhordland, besøk av Matarena)

24 BESØKANDE

- 12.mars - Inspirasjonssamling (I regi av Matarena)
- 13.mars – Kundereise frå a – å (i regi av Matarena)
- 21.mars – Workshop Nordhordlands menyen (I regi av Smak av Nordhordland)

20 BESØKANDE MED KURSHALDAR

- 09.april – Produktbasert Workshop (I regi av Matarena)
- 27.mai – Produsentar møter salsledd

25 BESØKANDE

- 25 – 26.juni – Studietur til Hardanger

10 DELTAKARAR MED PROSJEKTLEIAR

- 30.august – 1.september – Bergen Matfestival (På eige initiativ)

3 UTSTILLARAR FRÅ NORDHORLAND

- 02.september – Visningsturar for Gastronomibyane

BESØKTE 4 MEDLEMMAR I PROSJEKTET

- 24 – 25. September – Merkevarerbygging (I regi av Matarena)
- 30.september – Besøk hos lokalmatprodusentar
- 16 – 20. Oktober Studietur til Alba, Pimonte (Matarena)

3 DELTAKANDE FRÅ NORDHORDLAND

- 7.november - Kurs i prissetting og kalkylar

17 BESØKANDE MED PROSJEKTLEIAR

2. Møter i arbeidsgruppa, styringsgruppa og referansegruppa:

- Har gjennomført 7 møter i arbeidsgruppa
- Har gjennomført 0 møter med styringsgruppe og referansegruppe. Men fått innspel frå mange av deltakarane i gruppa (Individuelt).

Kommentar til 0 møter med styringsgruppa og referansegruppa:

Har ikkje hatt tid eller økonomi til å utføre desse møta i 2019. Å gjennomføre møter i styringsgruppe og referansegruppa er tidkrevjande samstundes som at det også er ein stor kostand for prosjektet. I 2019 har det vore store avgjerelsar som har måtte blitt tatt fort, vi har dermed valt å heller ha fleire gruppe i arbeidsgruppa – kor beslutningsmyndigheita ligg.

3. Salsarena

- Nordhordlands menyen (Innkjøp av produkt frå produsentar)
- Bergen Matfestival (Marknadsført, nokon deltok)
- Torgdag på Kilstraumen Brygge (Marknadsført)
- Osterøy festivalen (Marknadsført)

- Bondens dag i Knarvik (Marknadsført)
- Ullveka (Marknadsført)

4. Rekruttering av nye medlemmar

- Samtale og oppfølging av aktørar (Pr. telefon, messer, marknad og besøk)
- Fått inn ca. 14 nye aktørar i prosjektet (Tilført til maillista, potensielle nye medlemmer)

5. Nettverksarbeid

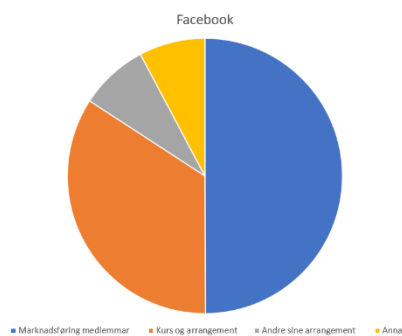
- Møte med Matarena og Hardangersmak (2 møter i år)
- Omvisningstur på Osterøy, bli kjent med aktørar på Osterøy (Viktig for å få med deltakarar frå Osterøy)
- Møte med Universitetet i Bergen (Masteroppgåve + innspel)
- 2 frå arbeidsgruppa har vore på studietur til California (Forskingsprosjekt, landbruk) (Dette er eit samarbeid med landbruksavdelinga i Meland og Lindås) (Denne turen har blitt finansiert av forskingsprosjektet).
- Deltatt på samling når forskingsgruppa frå California kom til Bergen (Laila, Maya og Kari)
- Deltatt på samlingar i regi av Biosfæreprosjektet (3 møter)
- Deltatt på Bergen matfestival
- Hardangersmak (Studietur + samtalar med dagleg leiar i Hardangersmak)

6. Marknadsføring

- Lage informasjonsskriv
- Utsending av arrangement og anna informasjon på mail
- **Marknadsføring via Facebook**

Facebook: 574 følgarar

Synleg på Facebook	
Marknadsføring medlemmar	32229
Kurs og arrangement	22098
Andre sine arrangement	5204
Anna	5011
TOTALT	64 542

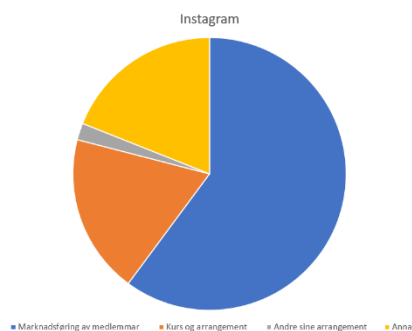


- Innlegg som har blitt posta på Facebook i 2019, har blitt sett totalt **64 542 gonger**. Det er viktig å merke seg at det kan vere same person som har sett dei ulike innlegga. Innlegg som har blitt posta på Facebook har vore; marknadsføring av medlemmar, kurs og arrangement, andre sine arrangement og anna.

- **Marknadsføring via Instagram**

Instagram: 329 følgerar

Synleg på Instagram	
Marknadsføring av medlemmar	3716
Kurs og arrangement	1168
Andre sine arrangement	123
Anna	1172
TOTALT	6179



- Innlegg som har blitt posta på Instagram i 2019, har blitt sett totalt **6179 gonger**. Det er viktig å merke seg at det kan vere same person som har sett dei ulike innlegg. Innlegg som har blitt posta på Instagram har vore; marknadsføring av medlemmar, kurs og arrangement, andre sine arrangement og anna.
- Lage heimeside med informasjon om medlemmar i Smak av Nordhordland
- Kart med oversikt over medlemmar (Heimeside)
- Telefonsamtalar med aktørar kor dei har hatt spørsmål til prosjektet, samarbeidspartnerar og nye idear.

7. Administrativt:

- Arbeid i høve til arbeidsgruppe, styringsgruppe og referansegruppe.
 - Oppfølging av møter
 - Referat frå møter
 - Organisere møter
 - Delta på møter
 - Drive aktivt nettverksarbeid

8. Søknadsskriving

2019 har det blitt satt av mykje tid til å skrive søknadar slik at ein kunne vidareføre prosjektet reint økonomisk. Det har blitt søkt på offentlege midlar og hjå private aktørar. Under ser ein oversikt på kva som har blitt søkt på og om vi har fått det innvilga eller ikkje.

I 2019 har vi søkt om midlar frå:

OFFENTLEGE MIDLAR:

- **RULL – midlar:** Søknad om midlar til kurs og kompetansehevande tiltak i prosjektet "Smaken av Nordhordland" 2019:
SØKT OM: 90 000,- (Avslått)
- **Handlingsprogram for nærings – og samfunnsutvikling i Hordland:**
Visningstur til Nordhordland for gastronomibyrane frå "UNESCO creative city network":
SØKT OM: 40 000,- (Innvilga)
- **RULL – midlar:** Auka kompetanse rundt priskalkulering og felles sal - og marknadskanal:
SØKT OM: 62 850,- (Innvilga 15 000,-)
- **RULL – midlar:** Produkt og opplevingar - frå ok til WOW! Kurs om interpretasjon, opplevingsøkonomi og nyskaping
SØKTE OM: 78 000,- (Innvilga 50 000,-)
- **UTM midlar:** Nordhordlands menyen
SØKTE OM: 60 000,- (Avslått)

- **Samfunnsnyttige formål:** Søknad om midlar til prosjektgjennomføring av lokalmatsatsing i Nordhordland

SØKTE OM: 100 000,- (Avslått)

- **SPINN – fondet**

Innvilga 100 000,-

- **Landbruksfond i Meland – Aktivitetar i 2019**

SØKTE OM: 50 000,- (Innvilga 30 000,-)

PRIVATE MIDLAR:

- Felleskjøpet sitt fond – søkt om 100 000,- **(Avslått)**
- Eqvinor sitt fond – søkt om
- **Utsendte sponsoravtaler til (Avslått frå alle):**

- Reklamehuset
- Nova24 Vest
- Norlender
- Markusbygg
- Skipavika
- Sogn og fjordane Sparebank
- PSW
- CCB Mongstad
- Eqvinor
- Mongstad Industrier
- Nagedall
- Framo
- Radøygruppen
- Firda Seafood

- NWP
- Knarvik senter
- TESS
- Mundal
- BKK
- Lindås VVS
- Reigstad Bygg
- Langenes Bygg
- Hillesvåg Ullvarefabrikk
- Muno
- Wergeland

For 2020 har vi søkt om midlar frå:

- Søkt hos alle kommunane – får 10 000,- frå alle kommunane som er med i prosjektet. **(Tilsaman 80 000,-)**

MÅLGRUPPA I PROSJEKTET

Det er mange målgrupper i prosjektet Smak av Nordhordland. Når vi sender ut informasjon om samlingar, aktivitetar og anna sender vi det ut til ei mailiste på 200 stykk. Dette er ei mailiste som har blitt lagd i forkant av prosjektstart. Dette er alt i frå lokalmatprodusentar, serveringsstader, reiselivsbedrifter, hotell, kommunane og andre samarbeidspartnerar. Fleire av kommunane har blitt flinkare til å bidra med marknadsføring av arrangementa som vi skal arrangere. Hovudmålgruppa er likevel dei som er presentert under. I vedlegga ser ein oversikt over dei viktigaste aktørane som får denne informasjonen tilsendt. I 2019 begynte vi med ordninga medlemskap i Smak av Nordhordland. Kor du får rabattar på samlingar, og vert presentert på heimesida, samt marknadsført via Facebook og Instagram. Vi hadde i 2019, 30 medlemmar – samt at det også var 3 bedrifter som trakk seg frå medlemskapet dette året (Dette pga. stopp i eige prosjekt, eller pga. økonomi). Medlemskapet kostar 2000,- pr. år. Dette er med på å bidra til arbeidet i prosjektet.

Hovudmålgruppe:

- a) Lokalmatprodusentar (Sjå vedlegg 1)
- b) Reiselivsbedrifter (Sjå vedlegg 1)
- c) Hotell, overnatting og serveringsstader (Sjå vedlegg 1)

1. Samarbeidspartnerar

Vi har i løpet av 2019 etablert gode relasjonar med viktige samarbeidspartnerar. Både relasjonar som kan bidra med kurstilbod og samlingar for våre målgrupper, samt nye salsarena og prosjekter som kan utfylle og hjelpe oss i arbeidet rundt vidareutvikle prosjektet i framtida.

Samarbeidspartnar i høve til kurs, kompetanseheving og samlingar:

- Bondens Markand
- Matarena
- Kompetansenavet
- Næringshagen for Utvikling og Vekst
- Glade Bønder
- Matmerk
- Klimabonden
- Nibio
- Osterøy Utvikling
- Kommunane i Nordhordland
- BI

Samarbeidspartnerar i høve til utvikling av prosjektet:

- Ullprosjektet
- Bergen reiselivslag
- Biosfære prosjektet
- Universitetet i Bergen
- Gastronomibyane

Samarbeidspartnerar i høve til salsarena:

- Bergen Matfestival (Matarena)
- Knarvik Senter
- Mastrevik Torg
- Bondens marknad
- REKO – ringen

Samarbeidspartner i høve til økonomi og utvikling:

- Hordland Fylkeskommune
- Kommunane i Nordhordland
- Sparebanken Vest

Samarbeidspartnerar i høve til støtte og erfaringsutveksling:

- Hardangersmak
- Matarena
- Nettverk i regi av næringshagane på nasjonalt nivå

MÅLOPPNÅIING I PROSJEKTET SÅ LANGT

(Jf. prosjektmandat)

a) Klyngeutvikling. Det er etablert eit/fleire velfungerande nettverk av produsentar som bidreg til lønsam samhandling mellom desse.

(Gjennomført, og under arbeid også i 2020)

b) Kunnskap. Kompetente aktørar som har kunnskap om matsikkerheit, forretningsutvikling, marknadsføring, sal og distribusjon. 20 personar har delteke på kurs.

(Gjennomført, og er under arbeid også i 2020)

c) Synleggjering. Nordhordland har ei felles merkevare og ein meir synleg identitet knytt til regionen sin matkultur, gjennom kartlegging av råvarer og oppskrifter samla i ei skriftleg kjelde.

(Delvis gjennomført, dette skal arbeidast mest med i 2020)

d) Utnytte synergieffektar. Ein får utretta meir om ein samhandlar om regionale satsingar som byggjer opp om kvarandre. Vi aukar potensiale for auka lønsemd med å samhandlar med biosfæresatsinga, Matarena, Gastronomisatsinga i Region Bergen m. fl.

(Gjennomført, og under arbeid også i 2020)

e) Organisering. Aktørane, kommunane og politisk leiing har eigarskap til resultata i prosjektet.

(Delvis gjennomført, og under arbeid også i 2020)

2018	2019	2020	2018-2020
Engasjera prosjektleiar, få på plass prosjektgruppa, styringsgruppe og referansegruppa	Opprette samarbeid med festivalarrangørar som Utkant, Knarvikmila, Havsportveka, med fleire. samarbeid med verdas lengste lokalmatbord	Arrangere konkurranse om å utvikle Nordhordlands-meny	Lokalmatsatsinga er eit særskilt viktig tiltak innafor UNESCO Biosfære-prosjektet i regionen, som vil vere med å synleggjere Nordhordland som det første UNESCO Biosfæreområdet i Norge
Uformelt nettverk, ein møteplass for samarbeid og utvikling.	Uformelt nettverk, ein møteplass for samarbeid og utvikling	Uformelt nettverk, ein møteplass for samarbeid og utvikling	Opprette samarbeid med reiselivsaktørar. Felles møtepunkt
Tilby ulike kurs etter etterspurnad *)	Tilby ulike kurs etter etterspurnad *)	Tilby ulike kurs etter etterspurnad *)	
Forretningsutvikling, tilbod til både nystarta verksemdar og eksisterande	Forretningsutvikling, tilbod til både nystarta verksemdar og eksisterande	Forretningsutvikling, tilbod til både nystarta verksemdar og eksisterande	
Kurs for nye produsentar om matsikkerheit m.m	Utvikle ein spennande nettstad med kart over produsentar / aktørar	Spreie kunnskap til skulane om Nordhordland sin mat og matkultur	
Utvikle ei aktiv facebook-gruppe der aktørar kan marknadsføre seg	Samle inn kunnskap om råvaretilgang i regionen	Samle inn kunnskap om Nordhordland sin mat og matkultur.	
Temakveld om priskalkulering	Utvikle matmerke/ profil	Utvikle matmerke/ profil	
Forretningsmessig samarbeid, prosesshjelp for felles mål, strategiar, samarbeidsform, segmentering mm. - ferdig søknad om bedriftsnettverk			

Fargekodar:

Grøn = Gjennomført

Orange = Gjennstår

Gul = Undervegs

Blå= Delvis

PLAN FOR 2020

JANUAR
Administrativt arbeid for prosjekteier
Ferdigstilling av heimeside (Personvernerkelæring, samt godkjenning av stoff på heimeside).
FEBRUAR
Seriøs Vaffelkveld 13.02.20
Workshop – kokken møter bonden 17.02.20 (Matarena)
MARS
Workshop samvirke del 17.03.20
Inspirasjonssamling 10.03.20 (Matarena)
Basiskunnskap og emballering 11.03.20 (Matarena)
Lansering av konkurranse rettar frå Nordhordland 27.03.19
APRIL
Vi besøker lokalmatprodusenter i Matarenas kompetansenettverk 20-21.april (Matarena)
Workshop samvirke del 2 (01.04.20)
MAI
Workshop samvirke del 3 (12.05.20)
JUNI
Rapport inn til fylkeskommunen
JULI
AUGUST

SEPTEMBER
Studietur til den kulinariske øyen, Bornholm 24 – 27.september (Matarena)
OKTOBER
Økonomi og kalkyle 2 dager i veke 43 (Matarena)
NOVEMBER

*Ynskjer innspel frå styringsgruppa og referansegruppa på program for 2020.

VEDLEGG 1

Lokalmat aktører/ Gard

Bedrift	Type verksemd
Ikeland Gard	Spekemat, pinnekjøtt, lammerull, korv og lammelår
Nordhordland Fisk	Kvit fisk og skalldyr
Tveiten Gard	Honning, stykningsdelar av sau, birøkerutstyr (Leige av lokale)
Bringebærfrua	Diverse syltetøy, bringebær, kransekaker, brød, bollar (Driv også gardsbutikk med andre varer)
Heilt orginalt!	Plukkfiskekaker
Gripen Gard	Rognebærsirup, granskuddsirup, hasselnøtter, sauekjøtt (Er i utviklingsfasen av eit reiselivskonsept)
Stykje Gard	Foredling av bær, frukt og ville vekstar
Lyngheiseret	Matservering, selskapslokale, stykningsdelar av villsau, garn og andre lokalproduserte produkt.
Karin Feste	Geit (kastrat), epleproduksjon, garn frå geit, eplesider (Er under utvikling)
Irlinn Charlotte Budal	And og høns egg
Alversund Handverksbryggjeri	Rikt utval av ølsortar
Tjore Gardsmat	Tradisjonsmat på storfe, sau og hjort
Alver Hjort	Hjortekjøtt
Hindenes Urtehage	Krydder og te produsert av økologiske urter
Frøyseth Gardsmat	Pølser, korv, lammerull, kalvekjøtt, hjortekjøtt, grillpølser, kjøttkaker, karbonader, lamekjøtt (Catering, leige av lokale og overnatting)
Troppå Gard	Eggproduksjon og vidareforedling av gamalnorsk spælsau frå eigen gard (Sel stykningsdelar)
Træland Gard	Pesto, gelear, marmelade og saft, samt spekemat (start fase) (Har også In på tunet ordning)

Solund Mat	Pinnkjøt, Plukk - fiskekaker, spekemat, lutefisk m.m.
Osterøy Ysteri	Ekte geitost, spekepølse (Omvinsing på gard)
Hamre Minibakeri	Bakevarer
Solheim Gard	Honning
Gjelsvik Gard/v Janne Nes	Brød, flatbrød og lefser
Helge Husebø	Gulrot, løk, potet og frukt
Terje Brakstad	Under oppstart med bringebær
Bratshaug Høylandsfe v/Rune Nilsen	Stykningsdelar av høylandsfe (Oppstartsfase)
Basthaugen Gard	Sauseskin og sauekjøt (Kursverksemd + yogakurs)
Tveita Gardsmat	Bringebær, pølse, hamburger, kjøttkaker, syltetøy, saft, eddik (Catering, kafè, Pub og gardsbutikk)
Sande Gardsmat	Egg, kalvekjøt, burger, yoghurt, diverse syltatøy, ramsløk m.m.
Slettevollen Gardsysteriet i Brekke - Chartine Waage Tveit	Osteproduksjon, surmjelk, fetaost (Sartfase)
Heimelagamat frå Pøylø	Pølser, spekemat og lutefisk
Jostein Husa	
Håjen Gard	Besøkgard og evt. Produkt om ei stund (Er i startfasen)
Ullestad Angus	Stykningsdelar av angus og spekepølser (Villsau)
Nordre Solen Gard	Gris, grønskar, hønseegg og andeegg
May - Linn Osland	Osteproduksjon (Heilt i startfasen)
Isdal Tun v/ Anne Karin Vatne	Vaktelegg, hønse - egg (Heilt i startfasen)
Anja Broch	Ridesenter (Utviklingsplaner på matproduksjon)
Mikrogrønt AS	Urter, spirer og grønsaker
Sandra Herøy	Sauer, birøter, høner m.m. (Heilt i startfasen)
Molvik Frukt og Bær	Bær

Molvik Bigård	Honning, bær, syltetøy, saft, eddik og tørka frukt
Rune Herland	Osteproduksjon, kjekjøtt
Øystein Hole	Osteproduksjon + gjetekjøtt
Aufera	Bakst, kaker, flatbrød, lefser, utreoljer m.m.
Bjørn O. Hagesæter	Saft + fiskeprodukt
Solvang Gardsmat	Egg, pølse, saueskinn, bjørkeve og juletre
Bigården Blom	Honning
Ida Bjørge	Grønsaker (Mest hobby)
Låvebakeriet	Bakst, brød og bollar
Arnt Brakstad	Fisk
Kariann Eikren	Besøksgard, kanskje lokalmatproduksjon (Heilt i startfasen)
Liv-Anne Aanesen	Sopp
Ole Anders Heimdal	Geitost og kjekjøtt
	Bærprodusent
Kleivland Gard	Besøksgard, matservering og produkt.
Klyvvikje Gard	Besøksgard, matservering (lett)
Neset Gardsmat v/Mona Låstad Grønnevik	Sauekjøtt, honning, ved m.m.
Haugane Permakultur v/ Kjetil Johannessen	Grønsaker, mikrogrønsaker (Slakte kylling på sikt)
Kristine R. Fyllingen	Boer Geiter
Hille økologisk Gardsdrift	Sauekjøtt, pinnekjøtt, egg, foredling av urter
Glenn Marius Manum Bakken	Matkasse, grønssaksproduksjon
Naturlam v/ Marianne Hopland	Lammekjøtt
Aili Holst	REKO - ringen + saueskinn
Tomas Lerøy	Egg
Julie Skaare	Honning
Eva Brakstad	Bringebær, øl - produksjon
Bragd Sjømat	Kreps, reker og fisk
Andelsbruket bortom elva	Andelsbruk med diverse produkt

Elisabeth Tverfjell v/Hauge Gard	Honning (På sikt bær og nøtter), gris, end og besøksgard
Den hemmelige pølsefabrikken	Pølser
Tøsse mølle	Havregryn
Borlaug Kjøtt	Oksar, gris og villsau

**Dei som er merka med raud er på veg ut, gir seg eller har pause.*

**Dei som er merka med grøn er medlemmar i Smak av Nordhordland.*

b) Reiselivsbedrifter

Bedrift
Aktiv i Modalen
Fjordguiding
Fjordguiding
Meland Golf
Stordalen Skisenter
Tjorehagen
Vått og Vilt
Oceanordic AS
Gulen Dykkersenter
Gulatinget
Bjørn West Museet
Lyngheisenteret
Vestnorsk Utvandringssenter
Gulen Firskarbondemuseum
Knarvikmila
Utkantfestivalen
Ullveka
Gulen Skyss
West Sea Shipping
Vidsyn hotell og restaurant
Brekkestranda Fjordhotell
Gulatinge hotell
Skjerjehamn hotell
Botnen camping
Nautesund camping
Byrknes Gjestebrygger
Bremnes ferie og fritid

Skjærdgårdsfisk
Visningssenter
Westland hotell
Oceanordic
Våt og Vilt
Vågseidetstranda Feriesenter- ferieleilighet/rom
Alver hotell
Kunsthuset Austrheim
M/S August Brinkmann
Hav og Fyr
Fedje Opplevelser
Vestnorsk Utvandringssenter
Norsk Kystkulturakademi
Mastervik torg
Hillesvåg Ullvarefabrikk
Husflidstova
Ostereidet Kro
Solholmen
Sletta kafe
Matkroken på Hjelmås
Norlender

c) Hotell, overnatting og servering

Bedrift	Kontaktperson
Botnen Camping	
Bruvoll camping og hytter	Vibeke Konglevoll
Nautesund Camping	Gerd Norunn Vangsnes
Vågseidstranda Feriesenter	
Kafe Losen *)	Hege Aga
Fab nr 8	

Kartveit Gjestetun	
Lygra Gjestegard	
Mobryggja *)	Egill og Gudbjørg
Stordalen Fjellstove *)	
Westland Hotel *)	
Alver Hotel *)	
Brekkestranda Fjordhotell *)	Ruth Dyrhovden
Gulating hotel *)	
Skjerjehamn *)	
Bjellands café (Fabnr8)	
Kulinarisk Knarvik	
Spjeldnes gard	
Sansetunet	Jan Atle Tvedt
Lynghesenteret	Torhild Kvingedal
Knuter Catering	
Kilstraumen Brygge	Solveig Lerøy
Fjordslottet Hotell	
Pernillekafêen	
Ypsøy Kystgard	Servering / event
Feste Brygge / Nærkjøp & Marina	Servering / mat
Solund Leilighetshotell/ Skafferiet	Restauant/lokalmat/overnatting
Brattetaule Gard AS	Servering
Holmen Cafe og Overnatting	servering /overnatting
Nye Garveriet	Restaurant
Dyrkolbotn Fjellstove Leirskole og gjestehus	Overnatting
Hella skolestove-selskaplokaler/overnatting	Overnatting
Kartveit Gjestetun	Overnatting
Fjordtun Kafè	Servering
Hjartholm Feriehytter	Overnatting

Tove Kristin Sleire	In på tunet
Diamanten	Servering
Hagellia Matstove	Lokale, matservering