

ELD MARKA

Ein garanti for berekraftig bruk
av ressursar fra land og hav.

Krav til verksemder og produkt

- Verksemda skal ha fast tilhaldsstad på ein gard i Nordhordland.
 - Verksemda skal vere registrert i Brønnøysund og ha alle naudsynte offentleg godkjenningar.
 - Verksemda skal ha fokus på miljøvennleg drift og ha ein klimavennleg profil.
 - Verksemda skal stå fram som gode representantar for næringa og gjennom deltakinga i nettverket medverke til å styrke dei andre deltakarane.
 - Verksemda skal ha interne rutinar som sikrar kvalitet på produkta.
 - Verksemda skal ha interne rutinar som fangar opp tilbakemeldingar frå kunden. Er det rom for forbetringar? eventuell innspel til nye produkt?
 - Verksemda skal delta på interne kurs og samlingar som kan medverke til å styrke nettverket og verksemndene.
 - 8% av salssummen frå produkta som vert seld gjennom nettverket skal gå til drift av nettverket.
 - Det skal betalast kr. 250,- pr. månad for kvar verksemde som er med i nettverket. Dette kan finansierast av verksemda, kommune, fylke eller andre.
 - Verksemda vert godkjent for 3 år om gongen.
 - Produkta skal vere basert på råvare frå natur – og kulturlandskapet i Nordhordland.
-
- Ved gjentekne brot på reglementet og/eller på handlingar som medverkar til å svekke dei andre deltakarane i nettverket vil styret kunne seie opp deltakaren med 3 månaders skriftleg varsel og utan refusjon av innbetalte avgifter.
 - Samarbeidande verksemder utanfor nettverket skal medverke med 8% av salssummen for produkt som vert seld gjennom nettverket sine produktpakker.

Produktpakker Eld.

Pakke 1. Blomstringstur til Meland. Kr. 950,- pr. person.

- Kl. 10.00. Avreise med buss fra Bergen. Turen går gjennom Åsane, over Nordhordlandsbrua, så til venstre på riksvei 564 og utover Holsnøy i naturskjønne omgjevnader og til Kårbø.
- Kl. 11.00. ankomst Kårbø der me vert tekne vel imot av fruktbonde Helge Husebø. Her får me servert økologisk eplesaft og andre smaksprøvar frå garden. Helge tar oss med på ein inspirerande omvising mellom blomstrande tre og spirande grønsaker.
- Kl. 12.00. Historisk omvising ned til Kårbø kai med forteljingar om fiske og sild, sjølve grunnlaget for utviklinga av Kårbøbygda.
- Kl. 14.00. Me tek turen over vegen til Sansetunet der me vert tekne imot av vertskapet Ann Sofi Hjørnevåg og Jan Atle Tvedt. Me får ein liten omvising mellom husa før me benkar oss rund bordet i det staselege og imponerande flotte nye grindbygget som er reist i tunet. Å få oppleva dette bygget er nesten verdt heile turen åleine.
Her får me servert heimelaga steik av hjort frå eigen gard til hovudrett og hermetisert frukt med krem frå Helge Husebø til dessert. Kaffi og te er inkludert i prisen. Sal av brus, øl, vin m.m. Er me heldige vil me få auga på hjorten som beiter langs skogsbrynet på innmarka.
- Kl. 16.00. Me set oss i bussen og returnerer til Bergen der me er framme om lag kl. 17.00.

Pakke 3. Det gode liv på landet. Kr. 950,- pr. person.

Dette er ein heilt ny, unik og spanande tur der me får oppleva å møta entusiastiske menneske i Meland kommune som vågar å leva ut sine draumar og som går sine eigne vegar. Me vil få læra om menneska, dyra og om dagleglivet på garden. Korleis er det å leve slik i vår moderne og hektiske tid?

- Kl. 10.00. Avreise med buss frå Bergen. Turen går gjennom Åsane, over Nordhordlandsbrua, så til venstre på riksvei 564 og utover på austsida av Holsnøy i naturskjønne omgjevnader og til Gripsgård.
- Kl. 11.00. Ankomst Gripsgård. Her vert me tekne imot av det entusiastiske vertskapet og får smake på lokale økologiske spesialitetar. Etter maten vert det omvising. Me får høyra historia om kva som har ført dei hit, arbeidet med å restaurere garden til slik den var ca. 1950 og om kva draumar dei har for framtida. Kva er det gode liv for dei?.
- Kl. 13.00. Me reiser frå Gripsgård og tar turen over til vestsida av Holsnøy og til Rossland. Her vert me frakta 300m over sundet i stødige opne båtar til veglause Ypsøy kystgard.
- Kl. 14.00. Me vert me tekne imot i den idylliske Vågen av vertskapet Monica og Vigleik Ypsøy. Dei serverer Rosup (lokal drikke) som er obligatorisk for alle gjestene som kjem til øya og me kjenner at skuldrene senkar seg. Vertskapet Fortel om daglegliv og historia til øya og om menneska som har levd der før og som lever der i dag.
Me får omvising i det bilfrie landskapet før me samlast i tunet mellom husa til "dei dar oppe", "dei dar nere", "dei dar nor" og "dei dar sør". Vigleik fortel om gjenreisinga til bruket som låg brakk i 40 år, men som i fjar kunne feire 10-års jubileum.
Me benkar oss så rundt bordet i den restaurerte løa der me får servert sosekjøt til middag og is med heimebakst og granskotsirup til dessert. Kaffi eller te. Sal av brus, øl, vin og lokale produkt. Soisalt samvær.
- Kl. 16.00. Me vandrar tilbake til Vågen er me vert frakta over sundet der bussen ventar. Me er framme i Bergen om lag kl. 17.30.

Rapport frå studieturen med livOGlyst Kårø til "Den grøne sløyfa"

(Basert på returnert skjema og samtalar med deltarane)

Hanne på Høyden.

Topp skår på service og vertskap. Mykje god og spesiell mat. Fokus på norske råvare. Kvalpølsa vart litt tung for enkelte. Litt vanskeleg å eta frå tallerkenane. Lokale var spesielt og berre for oss. Omgjevnadene var spesielle. Desserten med smak og lukt og skog var suveren.

Rangert som nr. 2 av deltarane.

Verpelstad gard.

Fantastiske omgjevnader og plass. Servicen og vertskapet var heilt i toppen. Maten var veldig god. Lokalet var flott. Alt arbeidet som var lagt ned med m.a. ny veg til bruket var til å mista pusten av. Fekk lyst å vita meir om historia til staden og drivaren. Fekk og lyst å besøka den restaurerte stølen.

Rangert som nr. 1 av deltarane.

Fjordangora.

Eit spesielt namn som ikkje seier heile sanninga. Me vart møtt av eit fantastisk imøtekommende og triveleg vertskap. Som ved eit trylleslag vart puben opna og kaffi, sveler ++ kom etter kvart på bordet. Omgjevnadene og lokalet (forlager) var spesielle og flotte. Maten var god og angoraprodukta fantastisk (gode i støvlane).

Rangert som nr. 4 av deltarane.

Fjordlogde.

Igjen eit spesielt namn. Me trudde at dette var ei enkel overnatting med frukost, men tilbakemeldingane frå deltarane var at dett var som eit hotell og rekna. Det var fantastiske senger, flotte bad og skikkeleg god norsk frukost med alt ein kunne ønskja. Vertskapet var imøtekommende og dukka opp når det høvde slik. Servicen var veldig god. Omgjevnadene var på det jamne.

Rangert som nr. 3 av deltarane.

Eksingedalen naturlosing.

Me vart møtt av eit hyggeleg og positivt vertskap som la vekt på og service og informasjon. Det vart servert enkel, god og rimeleg tradisjonsmat frå dalen. Lokalet var eit tradisjonelt grendahus. Omgjevnadene og vegen opp til staden var spektakulær og vakker. Potensiale for utvikling av tilboda i Eksingedalen må seiast å vera store.

Rangert som nr. 5 av deltakarane.

Den grøne sløyfa.

Den grøne sløyfa er inspirert av "Den gyldne omveg" i trøndelag. Målet der som her er auka omsetning og aktivitet gjennom samarbeid og marknadsføring av ei opparbeida reiserute.

Det har etter kvart blitt mange slike ruter og opplegg i distrikta. Ein ser at dei som gjer det best brukar store midlar til marknadsføring av sine produkt.

Dei siste åra har for eksempel mange landskapsparkar hatt ein stor vekst. Deltakarane er samkjørte og profesjonelle nok til å fylgje opp marknadsføringa. Her ser ein at Hardanger og Voss – regionen har vore flinke. Dei har og lengre erfaring med reiseliv og har mange arbeidsplassar knytt til denne satsinga.

Skal "Den grøne sløyfa" utviklast vidare må ein arbeida vidare med spissing av tilboda. Kva er det unike? (mat, historie, landskap, miljø, berekraft, anna kraft, menneska,)

Prosjektet må bli meir tydeleg og kjent og ein må byrje lokalt. Ein enkel spørreundersøkse avdekkar at det er mange personar i Modalen og Vaksdal som ikkje har høyrd om prosjektet som ligg i deira eigen kommune.

Det er dessutan særsviktig at deltakarane er gode representantar for sløyfa og at verksemndene har den kvalitet som prosjektet krev.

Eg trur til slutt at eg har alle med meg i at turen var ei fantastisk og lærerik oppleving. Den gav oss verkeleg inspirasjon i det vidare arbeidet på arbeidsplassane våre.

Og det er viktig å hugse på at ein treng ikkje investera mange millionar for å skape eit godt produkt. Det er ofte menneska bak produkta og deira haldningar som skil fiasko frå suksess.

Mvh.

Vigleik