



Til Fylkesmannen landbruksavdeling
Førde

Rapport ABP Forprosjekt Frukt- og bær Nordfjord april 2008 – oktober 2010.

Prosjekteigarar:

Sandane Næringshage AS saman med Innvik Fruktlager og Gloppen Produsentlag

Prosjektansvarleg: Agro Business Park

Styringsgruppe:

Eitt medlem Innvik Fruktlager, Olav Skåden styreleiar i Innvik Fruktlager

Eit medlem frå Gloppen Produsentlag, Kåre Hauge, styremedlem Gloppen produsentlag, er no gått ut av styringsgruppa. Ny representant frå Gloppen produsentlag frå hausten 2010: Jann Vestby

Eitt medlem frå reiselivsnæringa i Nordfjord, Beate Vik Hauge, Reisemål Stryn/Nordfjord

Eitt medlem Norsk landbruksrådgjeving Sogn og Fj., Åse Leirgulen, dagleg leiar

Rune Vereide, Norsk landbruksrådgjeving Sogn og Fjordane.

Prosjektleiar: Sigmund Vereide er sekretær og prosjektleiar for styringsgruppa.

ABP Frukt- og bær har arbeid med:

- 1) Samarbeid og nettverkbygging
- 2) Kompetansehevingstiltak som kurs og studieturar
- 3) Produktutvikling
Saft, sider og Plome ("Plomesporet", sjå eigen rapport)
- 4) Emballasje og miljøavgifter
- 5) Koplingar mot reiseliv
- 6) Merkevarerbygging – "Smaken av Nordfjord".

1) Samarbeid og nettverkbygging

I Nordfjord har det vore svært få aktørar som har arbeidd med småskalaproduksjon innan frukt- og bær. Det har heller ikkje vore noko organisert samarbeid mellom dei som har kome i gang med desse produksjonane. Prosjektet har difor hatt som eit delmål å få etablert gode møteplassar som kan legge grunnlaget for eit tettare samarbeid mellom produsentane i

Nordfjord. Dei to produsentlaga har naturlegvis vore svært sentrale i prosjektet, og har medverka til å få god kontakt med den enkelte produsent. Det er produsentane som alt har vore i gang eller har vist interesse for å kome i gang med nye produksjonar og produktutvikling som har vore målet å få med i prosjektet.

Prosjektet har og vore opne på at det kan vere ”grunderar” som kan tenke seg å setje i gang nye produksjonar, men som ikkje sjølv er produsent av råvarer innan frukt- og bær. Dette er viktige nøkkelpersonar å rekruttere inn i prosjektet. Det treng nødvendigvis ikkje vere ein og same person som står for produksjon av råvarer og sjølv vidareforedlar nye produkt. Får ein produsent auka lønsemd av å selje sine produkt til andre som vidareforedlar er dette også positivt for frukt- og bærneringa.

Som skissert i søknaden har var det eit mål i forprosjektet å få samla erfaring og ikkje minst sy saman prosjektorganisasjonen og produsentmiljøa i Nordfjord. Prosjektet har lagt til rette for å bygge nye nettverk mellom produsentar og mellom produsentar og anna fagmiljø.

2 Kompetanseheving

Å ha god kompetanse og spreie denne mellom aktørane er naudsynt for å lukkast med utviklingsarbeid – også innan frukt- og bær.

Vi har utvikla eit godt samarbeidet med Kompetansenavet Vest i Aurland. Dei har frå før eit godt nettverk med småskalaprodusentar og vi samarbeider om kompetanseutvikling og nettverksbygging. Vi vil nytte deira kompetanse og nettverk vidare. Dei tilbyr oss å vere ein ”node” for ei ordninga ”gardsbesøk” der Kompetansenavet Vest hjelper oss med å finne dei rette ”problemløysarane” i sitt fagnettverk. Dei har også finansieringskjelder for arbeid med å løyse spesifikke utfordringar til den enkelte produsent.

Prosjektet har også lagt vekt på å knyte nettverk mot ein del gardsmatprodusentar med produkt utanom frukt- og bær, då dette har ein del fellesinteresser.

a) Studietur til Sogn og Hardanger oktober 2008 (vedlagt studietur rapport)

Dette vart lagt opp som eit start for å samle miljøa som ein motivasjons- og fagtur til Sogn og Hardanger. Heile 24 stk deltok noko som må vere ein suksess. Turen gav eit godt høve for deltakarane til å knyte netteværk i tillegg til at vi fekk sjå og lære kva som vert gjort andre stader. Turen gav ikkje minst eit godt nettverk mellom produsentane og til dei vi besøkte. Desse kontaktane har vi brukt seinare i arbeidet.



Marit Henjum Halsnes på Henjatunet gav deltakarane på studieturen i oktober 2008 ein fin omvisning og fortalde om kva ho tilbydde dei reisande av smak og opplevingar.

b) Fagsamling hos Breims Gardsmat ved Magnhild og Åge Myklebust, desember 2008. Her fekk vi omvisning på det moderne og fine produksjonsanlegget til Åge og Magnhild Myklebust. Dei produserer mellom anna saft, syltetøy og pølser. Vi brukte også samlinga til å oppsummere turen til Sogn og Hardanger i ord og bilder. Magnhild og Åge er ein del av det faglege nettverket og er med sin lange erfaring gode støttespelarar i prosjekt.

c) Saft- og lokalmat seminar Gloppen Hotell mai 2009 (lunch til lunch-seminar) Med utgangspunkt i få betre kunnskap om saftproduksjon arrangerte vi fagseminar på Gloppen hotell mai 2009. Reiseliv/lokalmat produsentar var invitert, men få frå den målgruppa møtte. Dette var eit forsøk på å kople oss betre mot reiselivet utan at det lukkast.

d) Fagsamling i Aurland 27. januar 2010

Kurs om sensorikk, emballasje og Grønt-punkt ordninga . 4 deltakarar reiste i ABP-regi saman frå Nordfjord. Vi hadde også møte med Lærdal Grønt om plomepresse/kvern og utfordringane rundt dette. Eit godt nettverksmøte der Kompetansenavet Vest v/Aud Sletthaug stod for samlinga.

e) Det vert Kurs i Konserveringsteknikkar med Kari Støfringsdal for småskala produsentar 15. oktober på Sandane 2010. Kurset er eit samarbeid med Kompetansenavet Vest og vert ein del av programmet i den nye matfestivalen ”Matamål”.

3 Produktutvikling

Saft

På studieturen til Hardanger fekk vi lære mykje om saftproduksjon. Erfaringane frå Sogn og Hardanger var at det er lett omsetjeleg til ein god pris. Levert på 5 liter er det låg emballasjeavgift og det er registrert ein marknad som etterspør lokalprodusert saft. I motsetning til sider er logistikken med sal mykje lettare og ein har ikkje så strengt regelverk som ved omsetjing av alkoholhaldige varer.

I produsentnettverket i Nordfjord er desse aktørar som produserer saft:

Atle Skåden, Innvik: Pressing/sal av eplesaft

Åge Myklebust, Breim Gardsmat: Bringbærsaft.

Merethe Søggen Lyslo, Innvik: 3 stk. like bær-saftblandingar

Kåre Hauge, Sandane: Eplesaft (produksjonsstart hausten 2010)

Helga Reksnes, Stårheim: Eplesaft (produksjonstart hausten 2010)

Ola Apalset, Sandane: Leigepressing av eplesaft – ikkje sal av eige produkt.



Produsentar på Stårheim som smaksprøver eplesafta til Helga Odden Reknes.

I tillegg til saft har fleire av desse produsentane produksjon av ulike typar syltetøy og gelar.

Det er framover no viktig at fleire aktørar set i gang for å få auka volumet slik det vert sikra ein meir jamn og sikker tilgang av lokalsaft til marknaden. Dette spesielt for større konsumentar som hotell og liknande. Vi har produsentar på Nordfjordeid og Nordsida som no har planer om eplesaft-produksjon (deltakarar i delprosjektet Kultursmak Nordfjord). Nordfjord er ein på god veg til å få eit volum på saftproduksjonen slik at det er interessant for hotell og ulike arrangement å ta inn for bruk i sin servering.

Sider-sporet går vidare med å danne eit "siderlag" med 5 aktørar som vil arbeide vidare med kvalitetsheving på siderproduktet. Dette er Kåre Hauge, Rune Vereide, Ivar Myrøld, Arve Myrøld og Sigmund Vereide. Siderlaget skal arbeide med kompetanseheving og produktutvikling, marknad og kommersialiseringspotensial og vurdere om det kan vere grunnlag for å gjere felles investeringar på utstyr/lokale.



Prøvesmaking av eplesider i den nyplanta eplehagen til Helga Odden Reknes på Reksnes Gard. (bilde; Fjordabladet)

Vi treng ein del systematisk utprøving på produksjonen før ein har nok kunnskap og erfaring før ein kan satse på nok volum for å tilby sider på butikk/pol-marknaden. Her er det også interesse no for å søkje om tilvirkningsløyve, i første omgang av private aktør, for å kunne teste produkta på marknaden. Det kan på sikt vere aktuelt å skipe eit selskap som leigeproduserer sider for småprodusentar. På denne måten kan ein både samle kunnskap og nytte felles utstyr som held kostnaden nede. Produsentlaga har lokalar som kan nyttast til ei slik etablering.

Sprit /Plommer ("Plommesporet", sjå eigen delrapport)

4 Emballasje og miljøavgifter

Agro Business Park har ut frå ynskje frå fleire småskalaprodusentar på saft fått undersøkt alternative leverandørar av emballasje på bag in box. Vi har no fått tilbod og ser at volum er avgjerande for pris. Her er ein viktig post for redusere kostnader for produsentane. Vi har fått gode tilbod frå ein leverandør som også Innvik Fruktlager har innkjøpsavtale med (Glomma papp). Vi har tilbod som er vesentleg billegare enn det som produsentane betalar i dag. Vi har og fått innhenta tilbod om saftposar frå Propex i Danmark. Stort volum reduserer prisen monaleg.



Svein Kvame på Innvik Fruktlager viser fram plomer rett frå pakkemaskina.

Ei anna utfordring her er og å kunne gje produsentane ein emballasje med godt design som er innbydande og funksjonell. Dette heng nøye saman med merkevarebygging-fokuset vårt kopla mot profil og signaturmerket Smaken av Nordfjord.

Mål: Felles innkjøps-samarbeid på emballasjer til produsentane. Gje god informasjon til produsentane om reglar om miljøavgifter/emballasje.

5 Koplingar mot reiselivet (sjå og eigen delrapport forstudie Kultursmak i Nordfjord)

I forstudiet har vi prøvt på ulike måtar å kome i ein dialog med reiselivsnæringa. Vi starta med å invitere dei inn i styringsgruppa, utan at nokon responderte på det. Vi fekk inn representant frå Reisemål Stryn & Nordfjord som har godt nettverk og høg reiselivskompetanse. Men vi har slite heilt fram til no med å få denne gode kopling mot reiselivet. Dette var også ein årsak til å ta initiativ til delprosjektet "Kultursmak i Nordfjord" som har fokus på reiselivet. Likeeins er også no delprosjektet "Fruktbrennevin", som er ei vidareføring av "Plomesporet", med på å kople inn aktivt hotella i Nordfjord.



Gode råstoff som vart servert av ABP Frukt- og bær under vandrefestivalen på Sandane 2009. Kanskje det neste år kan serverast ein smak av bringbær-geist og?

Vi har eit godt samarbeid med Gloppen Hotell som både vil og ynskjer og få til noko innan drikke, jf. deira sin store satsing på lokalmat frå før. Dei har testa ut lokal eplesaft som viser å vere eit populært innslag på frukostbordet til gjestane etc.

Vi har ved to arrangement lagt aktivitet til Karnilstunet med servering av lokalmat og drikke der;(ein gong i samarbeid med Gloppen Hotell) og ein gong i samarbeid med ei kulturvandring i regi av Reisemål Stryn & Nordfjord. Karnilstunet har eit spanande potensial som ein flott gardsarena med mykje spanande historikk og kultur for reisande og reiseliv.



Frå plommer og epler til produkt på flasker? Her frå eplehagen med gamle fruktsortar i Karnilstunet.

Gloppen Hotell ynskjer å gå vidare eit samarbeid med Stiftinga Karnilstunet og Kåre Hauge. Då kan dei tilby dei eplesaft og ulike frukt- og bærprodukt i deira lokalmat-meny. Ei

ferdigstilling av den nyrestaurete låven på Karnilstunet med kjøkken/toalett fasilitetar og med stort selskapslokale gjev eit spanande grunnlag for denne satsinga.

6 Merkevarebygging

Det var i søknaden i 2008 fokus på merkevarebygging. Gruppa har arbeidd ein god del med dette og meiner eit godt merkevarenamn er viktig for å marknadsføre produkta. Vi er gode på produktutvikling men generelt mindre flinke på å marknadsføre og pakke produkta i ei meir "foredla drakt".

Vi ser det som naturleg at produktutvikling og merkevarebygging må gå hand i hand då begge deler tek tid å utvikle. Vi vil framheve NORDFJORD som eit merkevarenamn og ynskjer no å etablere "Smaken av Nordfjord" som eit signatur-merke.



Eit signaturmerke inneber at dette kjem i tillegg til den enkelte produsent sitt merke/etikett og fungerer dermed som eit overbyggingsmerke. Signaturmerket skal bli eit felles symbol og vere ein "garanti" for kvalitet på produktet. Dette inneber at dei som får lov å nytte merket må godkjennast og tilfredstille eit sett med kvalitetskriterier. Vi har søkt patentstyret om å få godkjent signaturmerket Smaken av Nordfjord, men har fått avslag på dette. Vi får ikkje einerett på signaturmerket som namn, men dette kan beskyttast saman med ein eigen logo som vi no skal utvikle saman med "Frampeik", som vart kåra til "Beste elevbedrift" i Sogn og Fjordane i 2010. Dette arbeidet har resultert i ein nytt signaturmerke som produsentane no må ta ansvar for korleis det kan brukast vidare.

Signaturmerket "Smaken av Nordfjord", kan brukast saman med den enkelte etikett/merke til den einskilde produsent. Dette for å ha få felles identitet mellom produsentane i Nordfjord og samstundes ta vare på identitet til den enkelte lokale produsent. Signaturmerket skal knytast opp mot verdiar og føretrinn som skal marknadsføre Nordfjord som region. Vi tek og høgde for at signaturmerket også seinare kan nyttast på andre lokalmatproduksjonar utan for frukt- og bær-produkt. ABP har lagt ned ein del arbeid for å vise korleis dette kan gjerast og kva fallgruver bruk av eit slik merke har. Vi er merksame på at dette krev meir enn ein fin logo, det trengst ein langsiktig marknadsføring og medviten profilering. Logoen "Smaken av Nordfjord" kan bli eit felles "signaturmerke" som kjem i tillegg til den enkelte produsent sin etikett/logo. Dei som skal "eige" denne logoen i fellesskap, må utarbeide kriterium for korleis bruken av dette signaturmerket skal vere.

Sandane 1. oktober 2010

Mvh Sigmund Vereide
Prosjektleder ABP Frukt- og bær Nordfjord
Tlf. nr. 900 70 848



Rapport ABP Frukt - og bær Nordfjord - "Plomesporet" april 2009 – september 2010

PS: Vi ber om at rapporten ikkje vert offentleggjort.

Rapporten vil ta føre seg:

- Bakgrunn
- Plan og avvik
- Resultat per september 2010
- Vurdering av moglege vegar vidare.

Bakgrunn for søknad:

Det har vore stor utplanting av plomer i Nordfjord dei siste åra. Norsk Landbruksrådgjeving reknar med 10 -15% av plommene ikkje vert konsumkvalitet. Om 3 år vil denne prosentten, heretter kalt "vrakplommer" ut gjere store mengder plommer, stipulert til 20-30.000 kg. Sjølv det som vert levert av produsentane og utsortert (feilsortering) på Innvik Fruktlager, og er paradoksalt nok eit avfallsproblem. Det er heller ingen interesse frå saft- og syltefabrikk for å nytte seg av dette råstoffet. Dei fleste "vrakplommene" vert hengande att på trea.

Utfordringa for prosjektet: *Korleis nytte desse "vrakplomene", som i dag er berre eit problem, til eit nytt produkt med marknad som kan gje lønsemd til produsenten?*

- Plomekompott/dessert vart vurdert som interessant spor å prøve.
- Plomebrennevin vart også vurdert som eit interessant spor å prøve. Vi hadde i 2008 fått prøvebrent 30 kg plomer hos Arcus med eit spanande resultat. Men Arcus hadde ikkje kapasitet eller interesse av å gå vidare med produktutviklinga.

Spør 1: Plomekompott

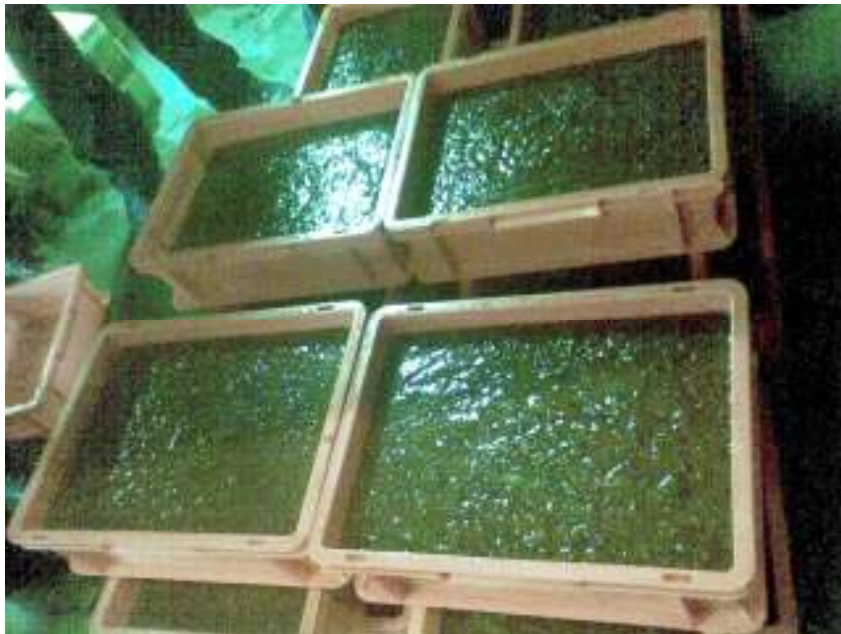
Råstoff behandling: Presse/kvern.

Felles for desse to hovudspora, var å finne ein måte som pressa/kverna plomene slik at ein fekk eit råstoff utan stein. Vanlege eplepresser på marknaden vart vurdert som lite eigna til denne prosessen pga. steinen i ploma.

Det vart leigd inn ei maskin for utprøving hos Bjarne Øvrebø i Luster våren 2009. Råstoffet vi hadde då var innfrosne plomer frå Innvik Fruktlager som hadde stått på lager heile vinteren utan tildekning. Plomene hadde redusert kvalitet frå den lange lagringstida med tilgang på oksygen.



Frå kverning av plomer mars 2009 på Gloppen Produsentlag



Ferdig kverna plomemasse klar for innfrysing.

Kverninga gjekk tilsynelatande greit, maskina ”spytta” ut stein og plomene vart ein grautaktig masse som hadde ein grei konsistens for kompott-produkt. Det vart sendt inn 3 ulike sortsprøver av kompotten (Jubileum, Mallard og Reeves) for uttesting hos TINE FOU i Oslo. Tilbakemeldingane frå FOU-avdelinga var nedslåande og kan kort oppsummerast slik: Dårlig smak og restar av fragment frå stein ødela kompottproduktet. Smaken kan nok truleg

tilskrivast ein stor del av kvaliteten på dei innfrosne plomene som hadde stått på frys og var oksidert. Dette kunne ein seinare forbetre med å kverne ferske plommer og gje betre lagring. Eit større problem var at det var att fragment av plommestein, noko som sjølvsagt er uakseptabel for eit kompott-produkt. Vi hadde ein teori om at årsaka til steinfragment kunne vere at plomene var frosne under kverning og at kverning av tinte/ferske plommer kunne ha gjeve eit betre resultat. Dette ville vi teste ut seinare ved kverning av ferske plomer.

I ettertid at dette har vi saman med Lærdal grønt og Kompetansenavet Vest arbeidd med å finne eigna presse/kvern for plomer. Lærdal Grønt har same utfordringa for sine store mengder ”vrak-moreller”. Per dato har vi ikkje lukkast med å få tak i eigna plommekvern som tek ut heile steinen på ein tilfredstillande måte. Vi har heller ikkje hatt kapasitet til å setje i gang noko utviklingsarbeid med å lage eiga kvern.

Vi er i dag i dialog med ein ”grunder” med høg teknisk kompetanse som synest at dette er ei spanande utfordring å gå inn i. Men kompottsporet har per dato stoppa opp her pga tekniske utfordringar, sjølv om at vi framleis har stor tru på produktet dersom vi kunne fått ut steinen på ein god måte. Dersom ein hadde fått dette til, har ein god kompott ein marknad med eit potensielt høgt volum og etter tilhøva ei enkel produksjonsline frå råstoff til ferdig produkt, jf sviskekompott og liknande dessert-produkt.

Spor 2: Plomebrennevin

Hausten 2009 fekk vi på Innvik Fruktlager prøvt ut kverna på nytt, denne gang med ferske plomer. Denne gangen kverna vi også dei tre sortane Mallard, Reeves og Jubileum. Den kverna plomemassen vart umiddelbart lagra på 25 literdunkar med kork og satt på frys.



Olav Skåden, idehavar til plomesprit-satsinga og styreleiar i Innvik Fruktlager, smakar på den første Nordfjord-plomespriten frå Nordfjord. Denne var brent på Arcus 2008

Så starta arbeidet med å finne ein ny samarbeidspart då Arcus ikkje hadde kapasitet eller interesse for å gå vidare med utprøving av plomesprit. Etter mange runder og feilspor, fekk vi omsider kontakt med ein Ole Puntervold på Agder Brenneri i Grimstad. Han var i utgangspunktet svært opptatt og det tok lang tid før vi fekk lovnad om at han kunne ta på seg eit utviklingsarbeid innan plomesprit for oss.

19. april 2010 reiste vi med bil og hengar til Agder Brenneri i Grimstad i vår med 300 kg frosne plomer på 25 l dunkar. Vi hadde fått innspel frå ein produsent om vi ikkje samstundes kunne spørje Puntervold om vi kunne få teste ut bringbær som råstoff til sprit. Dette sa Puntervold ja til, og vi tok også med 60 kg bringbær som råstoff for prøvebrenning av ein bringbærsprit. Turen til Grimstad og Agder Brenneri var lærerik med omvisning og vi fekk drøfta strategien vidare for samarbeidet.



Gode frosne plome og bringbær frå Nordfjord vel framme i Grimstad på Agder Brenneri



Historia med fruktbrenning i generasjonar med røter frå Sogn (Fuhr) sat bileteleg i veggane.



Ole Puntervold viser stolt fram fruktbrennvin-distilatoren sin



Sølvmedaljen for sin "Eplebrent" 2008

Den 14. juni i år vart ein merkedag då Puntervold brente 60 liter plomesprit av plomene vi leverte til han i april. Desse står per dato enno til modning på stålfat og er forventa ferdig modna i november. I Europa lanserer dei produkta dei haustar same år i november/desember i følgje Puntervold som før har sin eigen "Eplebrent" (40% eplebrennevin) på den norske marknaden. Han driv eit stort utviklingsarbeid og leigebrent 20 ulike spritsortar og har såleis god erfaring i faget.

Kvalitet

Punternvold har aldri før brent sprit av plomer, og det er vel grunnen til at han til slutt tente på prosjektet vårt og ville prøve. Han vurderer kvaliteten på vår plomesprit som god, og har tru på at marknaden vil respondere positivt på denne når den er moden og klar for lansering. Vi har tatt ut spritprøver for analyse og sendt til kjemisk lab, slik at vi kan følge prosessen med modninga av spriten. Jann Vestby er kjemiker og har ansvaret for dette, jf. CV. Ved kjemisk analyse kan ein forvente å kunne registrere kjemiske endringar i modningsfasen og påvise når spriten er stabilisert (moden). Det er venta å finne koplingar mellom sensorikk og kjemiske stoff (aroma). Spriten vert også etter krav frå styresmaktene kvalitetsikra med omsyn til metanol innhald.

Marknad og kompetanse

Då vi første gang var i kontakt med Punternvold, kjente han ikkje til at det var andre i landet som produserte plomesprit, men i februar i år lanserte Marius Egge i Lier, som er mest kjent for sin satsing på eplesprit på lagra eikefat, sin plomesprit "Lierdrammen Plome". Han har og frå før "Lierdrammen Eple" på pol-lista.

Plomespriten vår skal no testast ut mot hotellmarknaden lokalt i Nordfjord. Dette skjer når den er moden og klar. Vi har avtaler med 4 hotell i Nordfjord (Gloppen Hotell, Norfjord Hotell, Selje Hotell og Alexandra Hotell). Dei vil då sjå korleis spriten kan presenterast i ulike variantar der også koplingar med mat-menyar er sentralt. Det skal leggest stor vekt på å presenterer spriten som ei oppleving og saman med ei historie kopa mot lokal kultur og dermed bli eit opplevingsprodukt.

For utprøving i hotellmarknaden skal spriten tappast på ½ liters flasker og få ein særmerkt etikett for Nordfjord som vi ynskjer å utforme. Dette arbeidet må knytast tett opp til den opplevinga og den historia vi ynskjer å formidle til kundane.

Når spriten er moden til haust/førjuls-vinter skal hotella i Nordfjord får teste ut produkta for å sjå om dette er noko dei likar og vil satse på vidare sal. Sameleis har vi og fått laga ein Bringbær snaps på Agder Brenneri, som også virkar lovande. Den går vi ikkje ut med i marknaden enno før plomespriten er testa ut på dei fire hotella.

Kunnskapsparken Sogn og Fjordane (KPSF)

I møte med KPSF den 30. september presenterte vi prosjektet og fekk tilbakemelding om at dei såg på dette som spanande og vil vere med å følge det opp vidare, med tanke på ei etablering og som ein inkubator når tida vert moden for det. Dei vil vere med oss å utvikle ein forretningsplan for prosjektet. Dei meiner at produktet har ein langt større marknad enn Nordfjord. Kontaktperson og referanse: Marte Kjensholen, som ny leiar for Matinkubator-satsinga i KPSF.

Det faktum at styresmaktene no vurderer å endre lovverket slik at ein kan i tillegg til å servere alkoholige produkt utover styrke på 4.7%, kan verte lov å selje suvenir-flasker med sprit frå hotell, opplevingstilbydarar (gardsutsal etc) er interessant for vårt prosjekt. Vert ei slik lovendring vedteken, jf. uttalar frå landbruksminister Brekk), opnar det seg ein heilt ny marknad som ein må legge til grunn for vidare strategi i utviklingsarbeid med spritprodukt. Dette krev tilpassing av mindre flasker etc. slik vi ser marknaden og dette segmentet er i Europa.

Arbeidet med utvikling av lokalt plomebrennevin kan vere starten på ein ny måte å utnytte dei gode frukt- og bær-råstoffa på. I første omgang er det hotella og reiselivet som ”haustar” merksemd med nye tilbod til både lokale og reisande. Volumet på omsetjing av plomebrennevin vil i startfasen utgjere lite av den enorme ressursen vi har av ”vrakplomer”. Men klarer vi halde ein god kvalitet på spritproduktet, så har dette eit stort potensiale utanom Nordfjord i følge den nye leiaren på matinkubatoren i KPSF. Lukkast ein med plomebrennevin, så opnar det nye samarbeidet med reiselivet også vegen for andre typar sprit og lokalt drikke. Det er derfor viktig at vi legg ein del ressursar i å vere grundige med kvalitet, profil og merkevarebygging. Ei tett oppfølging av dei hotella som no har sagt ja til å prøve ut spriten er viktig. Erfaringane dei gjer seg no med plomespriten, vil vere avgjerande for deira interesse og motivasjon for å gå vidare med samarbeid om andre nye produkt.

Sandane 1. oktober 2010

Mvh Sigmund Vereide
Prosjektleder Frukt- og bær

Vedlegg:

Omtale av vår grunder Jann Vestby (notat skrive av han sjølv):

Fullstendig namn: Jann Vestby

Adresse: Hauge Ytre, 6823 Sandane

Født: 19. November 1979

Telefon: +47 951 62 028

E-post: jann@vbnett.com

Utdanning:

2005: Sivilingeniør i kjemi, fordypning i bioteknologi ved NTNU, Trondheim.

1999: Examen Philosophicum, Blinderen, Oslo.

1998: Generell studiekompetanse, allmenne fag, Skarnes videregående skole.

Motivasjon for prosjektet:

Jeg flyttet til Sandane for ca ett år siden og overtok sammen med min samboer familiegården hennes på Hauge hvor vi dyrker epler, pærer, plommer, bringebær og jordbær.

Vi har selvsagt et sterkt ønske om at denne driften skal kunne fortsette i fremtiden og føler at Frukt og Bær prosjektet i regi av ABP er et veldig spennende tiltak som kan gi nye muligheter for avkastning til produsentene på sine produkt.

Plommesporet er et delprosjekt hvor en utnytter ressursene som finnes i overskuddsfrukt hvor jeg med min bakgrunn som kjemiker har engasjert meg spesielt. Det å kunne utnytte frukt og bærressursene våre på en måte hvor jeg på sikt kanskje kan skape min egen arbeidsplass og der jeg også får benyttet utdanningen min, er en vinn/vinn situasjon for meg. Jeg er derfor veldig interessert i dette og stiller min kompetanse tilgjengelig for prosjektet og eventuelt et selskap skulle det komme til det i fremtiden.

Jann Vestby



Til Fylkesmannen landbruksavdeling
Førde

Rapport ABP Frukt- og bær Nordfjord – forstudiet av ”Kultursmaken i Nordfjord”

Viser til tilsagn på kr. 50.000 datert 11. mai 2010 for å utvikle eit forstudie til Kultursmaken i Nordfjord (då var namnet Kulturruta). I tilsagnet vart det presisert at vi måtte få på plass forpliktande avtaler med dei produsentane og aktørane som skulle vere med. Dette arbeidet er gjort og dannar grunnlag for sendt søknad om vidareføring av prosjektet. Ein har også lagt til grunn i arbeidet slik omsøkt at ”Kultursmaken i Nordfjord” som er spissa mot opplevingar for dei reisande. Vi har hatt konstruktive møter med aktørane i dei tre nodane og dei var svært positive til å vere med i omsøkte prosjekt.

Ford orden skuld sender eg no dette over som ein rapport der ein under referer innhaldet frå innsendt søknad som då vart resultatet av omsøkt forstudie.

Prosjekteigarar:

Sandane Næringshage AS saman med Innvik Fruktlager og Gloppen Produsentlag

Prosjektansvarleg: Agro Business Park

Styringsgruppe:

Eitt medlem Innvik Fruktlager, Olav Skåden styreleiar i Innvik Fruktlager

Eit medlem frå Gloppen Produsentlag, Kåre Hauge, styremedlem Gloppen produsentlag, er no gått ut av styringsgruppa. Ny representant frå Gloppen produsentlag frå hausten 2010: Jann Vestby

Eitt medlem frå reiselivsnæringa i Nordfjord, Beate Vik Hauge, Reisemål Stryn/Nordfjord

Eitt medlem Norsk landbruksrådgeving Sogn og Fj., Åse Leirgulen, dagleg leiar
Rune Vereide, Norsk landbruksrådgeving Sogn og Fjordane.

Prosjektleiar i forstudiet: Helga Odden Reksnes.

Delprosjekt under hovudprosjekt Frukt og bær Nordfjord Rundt.

Målet er å skape ei merkevare: Kultursmak, med utgangspunkt i dei lokale frukt- og bæraktørane og kultur- og naturopplevingar i Nordfjord. Denne merkevara skal gje auka verdiskaping for dei som sluttar seg til gjennom å gje høve til å ta ut meirverdi for frukt- og

bæraktørar ved at det vert laga opplevings- og reiselivspakkar i Nordfjord der lokal mat og drikke, kultur og kulturminne er sentrale element ved sidan av kjerneverksemda.

Kultursmak skal vidare gje synergi for deltakarane gjennom felles marknadsførings- overbygning, felles kompetansehevingstiltak og felles innovasjonsutvikling. Kultursmak vil styrkje deltakarane gjennom å skape eit fellesskap som skal vere utviklande, fremjande og støttande. Enkeltaktørar står langt svakare i høve til innsal og påverknad overfor t.d. turoperatørar, bedrifter og det offentlege. Kultursmak vil skape identitet, gje tilgang på meir ressursar og verte eit nettverk som også kan aktiverast på andre område enn hovudføremålet. Ein forstudie er gjennomført. Føresetnadene er tll stades for å utvikle Kulturruta i Nordfjord.

Engasjerte produsentar er identifisert. Ramma for Kultursmak er utvikla i samarbeid med desse. Det er gjort sonderingar hos hotell/restaurant/kulturinstitusjonar. Kulturruta har to hovudvegar:

1. Individuelle nodar med skreddarsyde pakkar knytt til lokale frukt og bærmiljø.

2. Utvalde frukt- og bærprodukt knytt til hotell/restaurant/kulturinstitusjonar i Nordfjord. Første fase av kulturruta i Nordfjord skal utviklast med utgangspunkt i tre geografiske frukt- og bærnodar. Dei ulike nodar skreddarsyr produkt ut frå deira respektive identifiserte fortrinn knytt til opplevingstilbod, kulturtilbod og kulturminne. Fleire nodar vil kunne kople seg på etter kvart. Det er avgjerande for suksess for Kultursmak at det:

- a. Finnast reelle fortrinn
- b. Er dokumenterbar jamn og god kvalitet på dei tenestene og produkta som skal leverast
- c. Er leveringsdyktighet frå deltakarane i samsvar med formål og planer 1.

Tre individuelle nodar:

1 Innvik/Utvik Ansvarleg: Rønnaug Berge Leite Konsept: Integrere produksjon og sal av frukt- og bærprodukt, opplevingar, kulturhistorie og utleige av sommarhus og –hytter
Deltakarar: Juv gard/Rønnaug Leite, yRyeng gard/Merete Lyslo

2. Panoramavagen/Nordsida Ansvarleg: Inger Langvik Konsept: Vandring i frukt- og bærhagar med produktveiledning og lokal kulturhistorie. Plukking og foredling av råvare til saft, syltetøy med meir på Nordfjord fritidssenter. Deltakarar: Gunnar og Eldrid Aaland, Jacob og Venche Hammer, Bent Sollid og Nordfjord fritidssenter.

3. Stårheim/Reksnes Ansvarleg: Helga Odden Reksnes Konsept: Frukt og bær i et kulturhistorisk perspektiv. Stårheimsdronninga og frie vikingar Deltakarar: Myrold fruktgard, Reksnes gard/Helga Odden Reksnes, Arve Myrold, Røed gard/Inger Starheim, lokale kulturaktørar. 2. Utvalde frukt- og bærprodukt I tillegg til individuelle produkt knytt til dei tre nodane vil ein og utvikle ein serie foredla frukt -og bærprodukt frå Nordfjord for eksklusivt frambod. Samarbeidspartnarar her vil kunne vere: - Opera Nordfjord. - Malakoff Rockfestival - Norsk Countrytreff - Sunnivafestspela - Ulike idrettsarrangement - Messer - Utvalde hotell og serveringsstader i heile Nordfjord - Vinmonopolet - Fjord 1 (cruiseturistar) - Evt andre Det er gjort sonderingar hos fleire av nemnde aktørar. Alle var positive.

Sandane 7. oktober 2010

Mvh Sigmund Vereide
Prosjektleder Frukt- og bær

