

SAK 40/07 SØKNAD OM TILSKOT TIL MATBOK; HALLINGKOST

Saksopplysning

I søknad dat. 16.8.2007 søker Hallingkost BA om kr. 150.000,- til Hallingtapas - ei matbok og praktbok frå Hallingdal.

Prosjektet Hallingkost arbeider med to hovudstrategiar:

- Hallingkostprodukt skal vere enkle å handle i Hallingdal.
- Hallingkost skal bidra til å skape ein regional matkultur i Hallingdal.

Boka om hallingtapas skal auke interessa for å kjøpe og for å lage hallingtapas på eige kjøkken. Hallingtapas skal inspirere til å ta i bruk lokale råvarer og å bruke desse til å komponere nye smårettar til kvardag og fest. Hallingkost vil med boka vise at rein vare, kortreist mat og gode måltid er kvalitetar moderne menneske set pris på. Tanken er å presentere nye og uventa møte mellom produsentar, råvarer og ressurspersonar som kan faget. Målgruppa er fastbuande, hyttefolk og gjester i Hallingdal. Hallingkost ynskjer å presentere hallingtapas av lokalprodusert mat som kortreist kvalitetsmat.

Noko av målet er også å auke omsetninga og sikre arbeidsplassane til våre lokale matprodusentar.

Bokprosjektet har ei kostnadsramme på kr. 800.000, og er planlagt utgjeve våren 2008.

Vurdering

På midten av 1990-talet var Hallingdal i fremste linje nasjonalt, med satsing på lokale mattradisjonar. Etter nokre år der andre regionar har hatt langt større engasjement og utvikling er no Hallingdal i fremste rekkje. Hallingkost er i ferd med å bli eit merkenamn, noko som til fulle vart vist i samband med Landbruks- og matdepartementet sitt arrangement frå Oslo – Hallingdal; "Sporskifte" - en reise i norsk mat og reiseliv" (21.august 2007).

For Hallingdal som ein av dei største reiselivsregionane i landet, er lokalprodusert mat som kortreist kvalitetsmat, eit naturleg satsingsområde. Både i forhold til hyttefolket og det kommersielle reiselivet har Hallingdal her store mogelegheiter til å lykkast.

Det ligg eit stort potensial i norsk matkultur, men det krev nye tilnærmingar for å verdsetja den. Å skapa verdiar rundt dei norske matvanane via ein ny kulturell visjon av eit kreativt kjøkken basert på kvalitetsråvarer, trur eg er ein god innfallsvinkel. Satsing på opphavsmarking, økologisk mat eller lokale råvarer i et matvaresystemperspektiv er og eit godt utgangspunkt for verdiskaping.

I Strategisk plan for Hallingdal er også dette eit tiltak:

Utvikle småskala matproduksjon, stimulere til høgare foredlingsgrad og legge til rette for betre distribusjon.

Ei praktbok om "Hallingtapas" vil kunne vera ei inspirasjonskjelde til å improvisere på eige kjøken og ta i bruk lokale råvarer, samstundes som den vil presentere Hallingdal og produsentar. Dette vil vera eit naturleg element i satsinga på Hallingkost.

Av ein total kostnad på kr. 800.000,- er det søkt om kr. 200.000,- frå Fylkesmannens Landbruksavdeling, og som er løyvd. I tillegg blir det altså søkt om kr. 150.000,- frå partnerskapsmidlane. Udisponert beløp er her kr. 139.958,-.

Forslag til vedtak

1. Regionrådet for Hallingdal rår til det blir løyvd eit tilskot på kr. 139.958,- til produksjon av Hallingtapas - ei matbok frå Hallingdal.
2. Tilskotet blir finansiert frå resterande midlar av parterskapsavtala med Buskerud fylkeskommune, for 2007.

Ål 27.8.2007

Knut Arne Gurigard
Dagleg leiar

Vedlegg 1: Søknad om tilskot til matbok, dat. 16.8.2007

Vedlegg 2: Prosjektplan, dat. 20.6.2007



16.08.07

Regionrådet for Hallingdal
Ål kulturhus
3570 Ål

Søknad om tilskot til matbok.

Hallingkost BA arbeider for å auke omsetning og inntening for medlemsbedriftene. Boka om hallingtapas skal auke interessa for å kjøpe og for å lage hallingtapas på eige kjøkken. Hallingtapas skal inspirere til å ta i bruk lokale råvarer og å bruke desse til å komponere nye smårettar til kvardag og fest. Hallingkost vil med boka vise at rein vare, kortreist mat og gode måltid er kvalitetar moderne menneske set pris på. Tanken er å presentere nye og uventa møte mellom produsentar, råvarer og ressurspersonar som kan faget. Målgruppa er fastbuande, hyttefolk og gjester i Hallingdal. Hallingkost ynskjer å presentere hallingtapas av lokalprodusert mat som kortreist kvalitetsmat. Bokprosjektet har ei kostnadsramme på kr. 800.000.

Hallingkost BA viser til vedlagte prosjektdokument med budsjett og finansieringsplan, og søker med dette om kr 150.000 til boka om hallingtapas. Hallingkost håpar ei praktbok med stive permar kan inspirere matglade folk til å eksperimentere med lokale råvarer, noko som aukar omsetninga og sikrar arbeidsplassane til våre lokale matprodusentar.

Beste helsing

Eldgrim H. Springgard
Prosjektleder, Hallingkost



Hallingtapas - ei matbok frå Hallingdal.

Bakgrunn

Hallingkost BA skal arbeide for å auke omsetning og inntening for medlemsbedriftene. Prosjektet Hallingkost arbeider med to hovudstrategiar:

1. **Hallingkostprodukt skal vere enkle å handle i Hallingdal.**
2. **Hallingkost skal bidra til å skape ein regional matkultur i Hallingdal.**

Hallingdal er ein av dei største reiselivsregionane i landet. Hytteturistane er oppteken av å bygge relasjon til Hallingdal. I tillegg veks talet på baseturistar. Vi kan også slå fast at interessa for reine produkt og lokalprodusert mat stadig blir større. Skal mat vere lokalprodusert, blir det viktig at maten er kortreist. Vår viktigaste målgruppe er difor dei kvalitetsbeviste forbrukarane som handlar matvarer i Hallingdal. Salgsmedarbeidar og transportavtale med Bama er viktige tiltak som er sett i verk dette året.

Hallingkost ynskjer å fargelegge Hallingdal med vår matkultur. Vi skal vere med å skape vårt særpreg. Hallingkost skal ikkje berre vere tradisjonsmat. Matkultur er ein kontinuerleg prosess der både tradisjon og moderne smak spelar ei viktig rolle.

Med hallingtapas ynskjer Hallingkost å fokusere på moderne matrettar basert på lokale og reine råvarer. Bardøla Høyfjellshotell, lærlingekonkurranse på matfestivalen Norsk Matglede er suksessdøme på at hallingtapas triggjar både matinteresserte, reiselivsfolk og presse. Dette bokprosjekt skal auke interessa for å kjøpe og for å lage hallingtapas på eige kjøkken.

Hallingkost BA har ikkje midlar til å produsere ei slik bok. Det blir difor nødvendig å gjennomføre dette som eit eige prosjekt og med eiga finansiering.

Mål

Hovudmålet med boka om hallingtapas er å gje større inntening for medlemsbedriftene og sikre driftsgrunnlaget for produsentar av lokale matvarer. Boka om hallingtapas skal bidra til å utvide bruksområdet for dei lokale råvarene.

I tillegg vil Hallingkost med boka vise at våre produkt er rein vare, er kortreist mat og at det gir gode måltid med særpreg. Hallingkost vil med boka vise at det også kjem til nye mattradisjonar i vår tid.

Målgruppe

Målgruppa er fastbuande, hyttefolk og gjester i Hallingdal. Hallingkost ynskjer å presentere hallingtapas av lokalprodusert mat som kortreist kvalitetsmat.

Sak 40/07, vedlegg 2

Eigarskap og prosjektstyring

Hallingkost BA er eigar av bokprosjektet.

Prosjektansvarleg: Embrik Luksengard

Prosjektleiar: Eldgrim H. Springgard

Styringsgruppe: Embrik Luksengard, Pål Knutson Medhus, Bjørn Tore Moger, Jette Ellseth, Terje Simonsen og Geirmund Tormodsgard
Prosjektgruppa fungerer som boknemnd.

Samarbeid med: Kokkar, produsentar, skribentar og fotograf(ar). Det kan bli aktuelt å utvide boknemnda etter behov.

Innhald

Hallingtapas skal inspirere til å ta i bruk lokale råvarer, og å bruke desse til å komponere nye smårettar til kvardag og fest. Boka skal formidle matglede og at det er lov å bruke fantasien sjølv om utgangspunktet er tradisjonelt. Boka skal inspirere til å improvisere på eige kjøken. Tanken er å presentere nye og uventa møte mellom råvarer, produsentar og matglade personar som kan faget.

Forteljningane i boka skal kvar for seg gje ny innsikt. I sum skal dette bli forteljninga om hallingtapas. Innhaldet er definert slik:

1. Kva er hallingtapas? Definisjon.
2. Kva er ekte smak? Kunnskap om smak er viktig for å kunne komponere ein hallingtapas.
3. Hallingtapas - kvar og korleis blir råvarene produsert?
 - a) Tamt og vilt kjøtt, fjellbeite, sauesank, slakting, speking, røyking.
 - b) Mjølkekemat. Stølsbesøk med separering, ysting og koking.
 - c) Bygg, spelt og brødbaking.
 - d) Fisk og fisking. Fisketur med fersk fjellaure, rakfisk, røykt og grava.
 - e) Hauste i naturen. Norsk Matglede arrangerer sopp- og bærtur, syltetøy.
 - f) Lokale urter som passar til hallingtapas.
 - g) Kjeldevatnet. Den sterkaste drikka er vatnet – dreg både kvedn og sag.
4. Økologiske råvarer i hallingtapas. Moderne økologiske driftsformer spelar på lag med den gamle matkulturen.
5. Lokale kokkar, kokkelandslag og kjendiskokkar lagar hallingtapas.
6. Utstyr for å lage hallingtapas. Godt verktøy på kjøkkenet gir større matglede, er meir effektivt og gir betre resultat. Korleis slipe knivar?
7. Tapasvinen vår. Ei reise til Portugal for å hente heim ein vin som passar til hallingtapas i samarbeid med vinimportøren Red&White.
8. Lærlingkonkurransen Hallingtapas på Norsk Matglede.
9. Det gamle måltidet. Finn tilbake til matnytning med hallingtapas, vår slowfood.
10. Serveringstips og andre gode råd for å skape ei god stemning med hallingtapas.

Formgjeving

Boka om hallingtapas skal bli ei brukarvenleg kvalitetsbok med stive permar. Det blir viktig å nytte ein formgjevar som kan gje boka ei moderne innpakning. Fleire aktørar vil bli kontakta for å gje tilbod. Det fotografiske materialet blir viktig.

Gjennomføring og framdrift

Boka skal vera klar sommaren 2008. Viss boka skal vera klar til utgjeving sommaren 2008 må sommarreportasjar og mykje fotografering gjerast denne sesongen. Dette arbeidet må difor starte i juli 07. Viss prosjektet pga manglande finansiering må setjast ut, blir dette arbeidet arkivert.

Sak 40/07, vedlegg 2

	Vår 07			Sommar07			Haust 07			Vinter 08			Vår 08		
	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M
Avklaring, eigarskap, idefase															
Prosjektplan, søke finansiering															
Avtaler med samarbeidspartar															
Reportasjar og fotografering															
Innsamling av stoff															
Tekstproduksjon															
Grafisk formgjeving															
Trykking, innbinding															
Marknadsføring, førehandssalg															
Bokslepp															

Prosjektgruppa/boknemnd vil ha møte ein gong i månaden.

Økonomi

Opplag: 5.000.

Bokprosjektet har ei økonomisk ramme på 800.000.

Kostnader:

Prosjektstyring/administrasjon	kr.	120.000
Honorar, fotograf/tekstproduksjon	kr.	230.000
Reise og diett, bidragsytarar	kr.	80.000
Råvarekostnad og anna materiell	kr.	50.000
Grafisk formgjeving	kr.	60.000
Trykking, innbinding, 5.000 eks.	kr.	150.000
Marknadsføring	kr.	30.000
Boknemnd, dekking av utgifter	kr.	40.000
Uforutsette utgifter	kr.	40.000

Kr. 800.000

Finansiering

Førehandssal av 1.000 bøker, kommunar, regionråd, næringsliv	kr	300.000
Buskerud Fylkeskommune/ Regionrådet		
For Hallingdal, regionalutviklingsmidlar	kr.	150.000
Fylkesmannens Landbruksavdeling	kr.	200.000
Hallingkost BA	kr.	50.000
Sal av bøker	kr.	100.000

Kr. 800.000

Boka om hallingtapas skal bli ei praktisk praktbok for matglade folk som vil lære meir om våre lokale råvarer og som likar å eksperimentere med nye smakskombinasjonar, og som kan gje auka inntening for våre produsentar og serveringsbedrifter i Hallingdal.

20.06.07

Eldgrim H. Springgard

Prosjektleder, Hallingkost