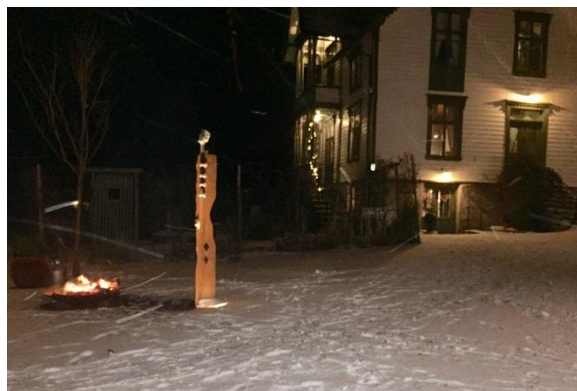


Referat Studietur 22.- 24.november 2017
«Om å servera lokalmat & -drykk i balanse med budsjett»

Onsdag 22. november 2017

Villa Åmot



Villa Åmot er Gjestfrihet, Lokal historie, Møter gjestene på tunet slik dei alltid har gjort på garden, byggjer vidare på eiga historie med like stor gjestfrihet som alltid. Sjølv sagt er det iscenesett på moderne vis, men alt har ei meining. Både Visjon og misjon er viktig, og her på garden er Opera misjonen, det har vore med å sett dei på eit internasjonalt kart.

Villa Åmot ønskjer å vera eit fyrstårn for heile regionen og er drivarar og pådrivarar av lokale prosjekt . Det er viktig å bli likt av bygda, og mesteparten av gjestene til aktivitetane er lokale. Det store gjennombrøtet kom i kjølvatnet til besøket av den store verdensstjerna Kiri, og konserten vart arrangert i samarbeid med lokal bedrift. Det trekte til seg masse presse og vart ein stor suksess. Denne historia har seinare blitt til den beste historia og perfekt i internasjonal marknadsføring.

Skal du laga eit konsept er dette gode nøkkjar:

- Bygg regi i opplevelsen
- Pakk turen sammen for gjesten
- God salgsargument: «The private fjord» er perfekt for dei som vil vera private
- Selg/Bruk lokal mat og fortel . Gjester som har opplevd alt søker det autentiske
- Lokal forankring og møte mellom menneskene er « Pure life experience»

Torsdag 23. november 2017

Gloppen Hotell

Fagdag Hardanger

Om å servera lokalmat & -drykk i balanse med budsjett

Innleiing til fagdag v Kjersti Bjørke :

- ❖ Velkomen på studietur! Så kjekt at de vil vera med. Me håpar å fylla tida med gode tankar og godt nettver.
- ❖ Kva vil me med studieturen?
- ❖ Kva er framtidas Hardanger?
- ❖ Kven er me som turist destinasjon?
- ❖ Korleis kan me ta større del av verdiskapinga?
- ❖ Korleis auka turisme i Hardanger? Kva tursime vil me ha i Hardanger?
- ❖ Er det ting me kan gjera annleis?
- ❖ Kan me bruka kvarandre meir? Blir det kjekkare og betre?
- ❖ Hardanger vert ofte framstilt som juvelen. No er me på tur for å lytta og verta inspirert, og inspirera kvarandre!

Presentasjon av Gloppen Instutisjonsmat v/ Gunvor

Institusjonsmat – mål å stimulera sansane.

Lokalmat er miljø, lokale arbeidsplassar, god kvalitet, næringsrik mat, fersk vare, tar vare på faget. Mat kan også nyttast som medisin, både i staden for noko, og forhindra behov for anna medisin. Kunnskap er viktig her, men mykje kan hentast rett frå naturen.

God ernæring er god økonomi.

Å ha lærlingar med på laget, er nyttig, skjerpar ein sjølv, og økonomisk.

Korleis få til mykje på budsjett? Kommunikasjon, ver kreativ og strukturert , ha kontroll på økonomien og ikkje gje opp om du får nei fyrste gong.

Presentasjon av Gloppen Hotell si satsing på lokalmat v/ kjøkkensjef Bodil Fjellestad Eikrem, og omvising i produksjonslokala og på stabburet





Gloppen hotell er opent heile året, har 64 rom, 30 heilårsansatte , 8 lærlingar, omsette for 27 mill. i 2016. Dei produserar omtrent all mat sjølve, og har eit tydeleg konsept. Vertskapsrolla er veldig viktig, og alle ansatte er vertar. Viktig at gjestene kjenner seg heime på hotellet, og dei har mange lokale gjester. I eit godt arbeidsmiljø er arbeidskrafta stabil, noko som er avgjerande for hotellet. Dei mange lærlingane kjem får skulen, og i tillegg til lærlingar er menga på utplassering frå skulen, og då særleg i produksjon avdelinga. Tett samarbeid med skulen og kokkefaget.

Dei kårar kvart år årets ansatt – motivasjon er viktig for samhald og miljø.

Hotellet arrangerar ein del aktivitetar, og brukar elles lokale aktørar for sine gjester. Eigne aktivitetar er ølsmaking, kokkekamp og nedskjæringskurs.

Hotellet tek ikkje imot bussgrupper eller andre grupper av den slags, til det er dei for dyre, og det samsvarar ikkje med konseptet deira.

Omsetninga deira endra seg då lokalmat vart sett på kartet.

Presentasjon av Hardangersmak si satsing: v/ dagleg leiar Kjersti Bjørke



Det er uti verda me finn konkurrentane våre. I Hardanger må me samarbeida. Vågar ein å gå saman og samarbeida, vert ein sterkare og meir solid. Særs viktig og heilt nødvendig at ein stolar på kvarandre og at alle leverar. Korleis kan me rigga oss for framtida i Hardanger?

Hardangersmak er eit fellesskap for produsentar i Hardanger som vil dela på kompetanse, vera eit salsapparat som gjev produsenten meir tid til å produsera og utvikla produkt

Fredag 24. november 2017:

Bakar Jon på Byrkjelo er eit lokalt bakeri og ein fantastisk butikk med utruleg mange lokalmatprodukt av alle slag.

Lærdal grønt: Dei står saman for felles utvikling.



Dei har felles mål for å verta meir synlege, kunna spissa produkta, ta vare på det genuine og på det lille ekstra.

Dei står som sagt saman og har felles utviklingsmål. Dette gjev moglegheiter.

Det er eit konkurranse fortrinn å levera god smak - Det gjer oss spesielle. Det gjeld å hausta og plukka når varene er modne, då er dei ferskvare. Med å vera det nærmaste markedet for Bergen, og at vegen er så kort kan dei på det markedet levera varer med betre smak, dersom dei får senda direkte.

Ferske bær og ferskvare tåler ikkje jordomsegling, lang transport tilseier at dei plukkast på anna modning.

Lærdal Grønt har 6 strategiar for vekst

1. Vekst gjennom nye produkt. For eksempel Tindved
2. Vekst gjennom auka etterspurnad
3. Vekst gjennom god smak. Ekstra modne bær
4. Vegs gjennom utvida sesong. Frosne bringebær
5. Felles studietur kvart år. Kunnskap og lagkjensla og
6. Smak av Sogn. Draumen

Det er godt å prøva ilag, det gjev gjengfølelsen. Om det ikkje lukkast så har ein gjort noko ilag, og det er ein stor verdi i det også.

Neste treff: **KOKKEDAG**

Det vert kokketreff med fokus på lokalmat i februar. Gevinsten her er nettverk, kunnskapsdeling og læring. Kokkane får kvar sin rett å førebu før treffet. Borghild Vik og Steinar Rinaldo har ansvar for organisering av treffet. Som gjester vert både produsentar og reiselivet invitert.