

Søknad

Søknadsnr.	2021-0444	Søknadsår	2021	Arkivsak
Støtteordning	Nærings- og utviklingsfond for utsette område			
Prosjektnamn	Fjordkokken/servitøren			

Kort samandrag

Vi ønsker i samarbeid med flere andre aktører å lage kurset Fjordkokken/servitøren. Dette for å bistå reiselivsnæringen på Vestlandet med fagkompetanse innen mat/drikke.

Beskriv omstillingsutfordringane og bakgrunn for prosjektet

Mye av Næringslivet i Vestland består av reiseliv. Reiselivet har vært hardt prøvet under koronapandemien, men mange bedrifter har vært flinke til å omstille seg, og flere har fått erfare hva den norske kunder ønsker under sine reiser i Norge. Behovet for kokker og servitører som kjenner råvarer og prosesser rundt mat og lokalmat har blitt svært stort. Vi vet samtidig at tilstrømmingen og tilgangen på norske kokker og servitører er minimal. For å kunne løse denne krisen på kortest mulig sikt har vi et ønske om å lage kurset som heter Fjordkokken/servitøren.

Det handler om å bruke de utenlandske ressursene reiselivsbedriftene har tilgang på, i et opplæringskurs på lokalmat og drikke.

Kontaktopplysninger

Funksjon	Navn	Adresse/poststed	Mobil
Prosjekteigar	Sognefjorden Næringshage Org.nr:991996443	Onstadvegen 25 5745 AURLAND	92801840
Kontakt	Mette Bakketun	-	92801840

Prosjektbeskrivelse

Prosjektbeskriving

Reiselivsbedriftene i Vestland har gjennom mange år ropt om hjelp for å formidle at tilgangen på kokker, servitører og matfagpersoner er minimal. De fleste har nyttet utenlandske personale, men dette er ikke optimalt med tanke på å servere og tilbedrede lokalmat, og nå spesielt til en endret kundemasse som Nordmenn.

Med hjelp fra VisitSognefjord, Sogndal VGS v kokkelinja, Vitemeir Kaupanger og Sogn Næring ønsker vi å lage et kurs for de utenlandske kokkene reiselivsbedriftene allerede har tilgang på. Vi ønsker og lære de opp til å bruke lokale råvarer samt historikken rundt denne.

Deltagerne kommer til å møte kildene direkte. I løpet av 14 dager, før sesongstart, skal de besøke foredlingsbedrifter innen mat og drikke. De skal få opplæring i hva råvarene brukes til, og få eksempler på retter som kan lages. Vi skal ha med fagpersoner innen kjøtt, fisk, frukt og grønt, og ha fokus på å bruke hele råvaren. Kokkene får opplæring i filetering og utbeining, samt foredling av sesongvarer. Kokker, servitører og matfagpersoner vil få historien om mattradisjoner, og smake seg igjennom det meste av dette. På slutten av kurset skal man ha en eksamen. Der kokker sammen med sine servitører skal komponere sin signaturrett. Der kan de kombinere råvarene fra vårt område, men med teknikker eller oppskrifter fra sitt land for å lage sin helt egne rett. Retten skal serveres for et dommerpanel og servitøren skal servere og samtidig fortelle om historien til råvarene i denne retten.

Effekt mål

Med dette kurset vil Vestland styrke sin posisjon innen reiseliv, og mattradisjonene fra vårt området blir ivarettatt. Dette vil også kunne gi et ekstra løft i forhold til rekrutteringen av matfag fra den yngre generasjon. Vi vil også bidra til at det satset mer på lokalmat/drikke produksjon i framtiden.

Resultatmål

Vi ønsker minst 30 personer fra Vestland deltar på dette kurset. Dette vil igjen inspirere andre bedrifter til å sende sitt personale før neste sesong. Vi ønsker oppstart mars 2022 med grunnkurs, og ønsker på sikt å lage VK1 og VK2.

Tiltak som skal legges til rette for omstilling og utvikling

Fagpersoner som engasjerer seg i opplæring og ideutveksling med deltagerne.

Egne nettverk som lett kan gi nye produkt på tvers.

Grupper tiltaka skal rettas mot (føretak, næring, arbeidstakere etc.)

Reiseliv og leverandører til reiseliv.

Mat og drikke foredlere

Frukt og grønt foredlere

Tiltaka si forankring i kommunale eller regionale næringsplaner

Disse tiltakene er i tråd med Vestland Fylkeskommune sine kompetanseutviklings ønsker for reiselivsnæringen. Den går også på tvers av hele fylket, og de er med i Sogn Næring og VisitSognefjord, samt Vitemeir sine næringsplaner.

Prosjektorganisering

Sognefjorden Næringshage står som prosjekteier, og organiserer de andre samarbeidsinstansene.

Sogn Næring er med å fasiliterer lokalitetene hos Sogndal VGS. VisitSognefjord og Vitemeir mer med å bidrar til fagpersoner til kurset.

Samarbeidspartnere

Sogn Næring, Sogndal VGS, VisitSognefjord, Vitemeir og flere reiselivs- og matfag bedrifter.

Tids-/milepælsplan

Startdato: 18.05.2021 Sluttdato: 01.04.2022 Milepælsplan vedlagt søknad: Nei

Avklaring av behov hos 5 reiselivsbedrifter og 2 matforedlingsbedrifter i Sogn - ok pr 07.5.20

Tilgang på lokaler og fagpersoner Sogndal VGS kokkelinje - avklart ok 10.05.21

Invitasjon til aktuelle reiselivsbedrifter utsendt innen 01.08.21

Samarbeidsavtaler med samarbeidsparter underskrevet til 30.06.21

Samarbeidsavtaler med leverandører til kurset ferdig underskrevet 15.09.21

Kursinnhold ferdig innen 01.12.21

Påmeldingsfrist innen 01.02.22

Gjennomføring innen utgangen av mars 22

Kostnad-/finansieringsplan

Mottatt offentlig støtte tidligere:Ja

Vi mottar støtte hvert år for å drive næringsutvikling mot målbedrifter hvert år.

Kostnadsplan

Tittel	2021	2022	2023	2024	2025	SUM
Fagpersoner		350 000				350 000
Leie av lokaler		50 000				50 000
Reisekostnader		200 000				200 000
Råvarer		200 000				200 000
Strategi	50 000	50 000				100 000
Sum kostnad	50 000	850 000				900 000

Denne planen inkluderer alle utbetaling til fagpersoner, lokaler, reisekostnader og råvarer en bruker under opplæring.

Finansieringsplan

Tittel	2021	2022	2023	2024	2025	SUM
* Nærings- og utviklingsfond		575 000				575 000
Egeninnsats Sognfjorden						
Næringshage	50 000	50 000				100 000
Innbetaling deltagerer		225 000				225 000
Sum finansiering	50 000	850 000				900 000

Sognefjorden Næringshage har ca 145 timers egeninnsats for en verdi av 100 000.

Bedriftene/deltagerne betaler også en egenandel på kr 7500,- pr deltager.

Geografi

4600-Vestland

Vedleggsliste

Dokumentnavn	Filstørrelse	Dato
Grunnkurs fjordkokk.xlsx	12 911	10.05.2021
Prosjekt beskrivelse Fjordkokken.docx	19 729	10.05.2021