

# AGROGASTRONOMI

PLAN FORPROSJEKT 2013-14

UTVIKLING AV FAGSKULE INNAN MATKULTUR PÅ HJELTNES



FIGUR 1: ME SKJÆRER TIL BEINET FOR Å FÅ ETABLERT FAGSKULEN "AGROGASTRONOMI"

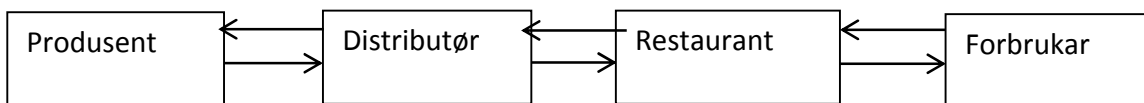
## INNLEIING

Mat er næring, oppleving og kultur. Kosthald og helse, mattryggleik, grønne verdiar, berekraftig og rettferdig matproduksjon og dyre velferd er viktigare for mange forbrukarar enn pris. Vi ynskjer oss stadig meir kunnskap om den maten vi et. Kor kjem maten frå? Korleis er den dyrka? Når vi er på reise eller restaurant ynskjer vi i tillegg vi å vite korleis maten er tilverka. Mat er lokalt forankra gjennom sted, kultur, tradisjonar, oppskrifter og historie. Som kundar ynskjer vi å vite om det er ei spesiell historie knytt til den spesielle retten. Vi ynskjer at måltidet skal gjere oss mette, men vi ynskjer og ei minneverdig oppleving.

KVIFOR TRENG ME EIT AGROGASTRONOMISTUDIE I NORDEN?

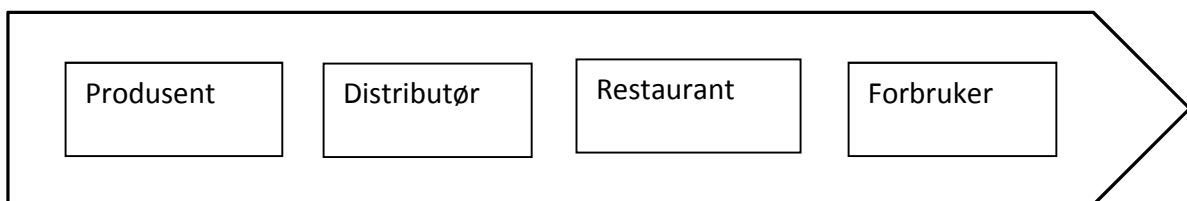
Matkultur handlar i tillegg til kunnskap om produksjon og korleis produkta skal tilverkast i etterkant, også om å formidle kunnskapen til gjester som stadig krev meir tryggleik om opphav og framstillingsmåte.

I mange tilfelle er verdikjeda for mat så oppstykkja og fragmentert at informasjon og kunnskap forsvinner på vegen frå produsenten til forbrukar. Kelner og kokk kan ofte fortelje mykje om retten de serverer, men kjem til kort når det gjelder å kommunisere korleis råvarene er tilverka og som er deira opphav. De som produserer maten veit for lite om kva som skjer lengre framme i verdikjeda til å kunne tilpasse produksjonen deretter. Ofte er det reine transaksjoner som finn stad mellom dei ulike ledda i verdikjeda, jamfør figur 1.



Figur .1 Aktørane i ei verdikjede der varer går frå produsent til forbruker og betaling går andre vegen.

Gjennom agrogastronomistudiet skal studentane lære om råvarene si reise fra jord til bord. Agrogastronomistudiet skal leggje grunnlaget for ein integrert verdikjede og gje studenten muligheit til auka kunnskapen og opplevinga til forbrukar.



Figur 2. Aktørane i ei integrert verdikjede kor også kunnskap flyt gjennom verdikjeda

Studentane skal lære korleis mat vert produsert, foredla og formidla ut til kundane. Eit alternativ er at studentane sjølv driv ei form for kommersiell kafé eller overnattingstilbod med matserving i deler av sesongen og på den måten kan studentane få røynsle og øving frå jord til bord.

Agrogastronomistudiet i tillegg til å bidra til ei integrert verdikjede tek studie opp i seg mange av dei internasjonale trendane knytt til mat. Nordisk kjøkken basert på nordiske råvarer auka fokus grunna t.d. Noma og Brør i København. Fokus på betre helse gjennom sunnare kosthold og reinere mat er ein internasjonal trend. Slow Food røysla tar opp i seg mange av dei viktige internasjonale trendane knytt til mat. Måltidet skal være ei god oppleving. Maten skal være rein og av eit opphav som sikrar rettvis behandling av natur, dyr og menneskjer. Slow Food sin filosofi om god, rein og rettvis mat og matproduksjon er fundamentet i kva agrogastronomistudie bør vere tufta på. Utdanninga er presentert og forankra i Slow Food Hardanger, Slow Food Norden og Slow Food International.

#### HJELTNES

Hjeltnes vidaregåande skule har i heile si 113 år lange historie vore eit kompetansegejevande senter for hagebruk og matproduksjon på vestlandet generelt og Hardanger spesielt. Hjeltnes har mellom anna et stort klonarkiv for eplesortar. I seinare år har den vidaregåande skulen mest utdanna elevar innan anleggsgartnarfaget og blomsterdekorasjonsfaget i tillegg til gartnarutdanning på deltid. I tillegg har ein gjennom Hjeltnes kompetansesenter hatt ei brei kursverksemd.

Hjeltnes fagskule vart etablert hausten 2010 og har no sitt andre kull med studentar som utdannar seg innan faget arborist over to år. Frå 1. januar 2014 er fagskulen ved Hjeltnes vorte ein studiestad under Bergen tekniske fagskole.

I dag er det til saman 72 elevar og studentar ved Hjeltnes vgs og fagskule.

#### MULIGHEITSSTUDIET VED HJELTNES

I samband med vedtatt skulebruksplan fekk Hjeltnes vidaregåande skule og fagskule frist til 2016 om å etablere nye utdanningsprogram og anna berekraftig aktivitet gjennom prosjektet "Muligheitsstudie".

Prosjektet "Muligheitstudiet" er sett i gang, og har gjennom intern idémyldring, innspel frå styringsgruppa og referansegruppa fått ei lang liste med moglege utviklingsprosjekt som no skal knaast ned til nokre satsingsområder å bygge skulen på inn i framtida.

Frå Slow Food Hardanger ved Pål Drønen kom det tidleg inn forslag om å starte fagskule innan matkultur på Hjeltnes. Ideen er drøfta og forankra i Muligheitsstudiet og har fått ekstern finansiering frå Hardangerrådet sitt regionale næringsfond med kr 300.000,-. Det er og tenkt å søkje Ulvik herad om stønad til "Muligheitsstudie" for å kunne gjennomarbeide prosjekta ein ynskjer å gå vidare med.

#### AGROGASTRONOMISTUDIET

Denne prosjektplanen er knytt til prosjektet som har arbeidstittelen "AgroGastronomi" der målet er å utvikle ny fagskule på inntil 2 år for 15 studentar pr år, innan gastronomi/matkultur/matformidling der heile næringsrekkja og verdikjeda frå jord til bord, fjord til fjell, vert teke i bruk. Med Slow Food vil utdanninga både sikre dei beste fagfolka innan aktuelle disiplinær, og kunna formidla attraktive verksemdar å vere utplassert i. På denne måten

vil studiet opne opp for breitt internasjonalt nedslagsfelt. Det er i dag ikkje tilsvarande utdanning i Norden og ein tenkjer seg i fyrste omgang studentar frå dei nordiske landa med ulik fagbakgrunn, enten som kokk, slaktar, bakar, gartner, agronom, reiselivsaktør eller anna. Det miljøet som ligger lengst framme innan kompetanse på matkultur i Norden er det nasjonale kompetansesenteret for mathandtverk "Eldrimner" i Sverige. Dei har planar om eit eittårig fagskuletilbod innan praktisk foredling og mathandtverk, som vi kan ha gjensidig utbytte av. Hjeltnes har gjennom Slow Food god kontakt i dette miljøet som kan verte ein viktig samarbeidspartnar for fagskulen.

Målet er å ha 12-15 studentar som studerer to år fulltid ved Hjeltnes. Totalt vil det til ei kvar tid slik vere mellom 25-30 studentar innan denne utdanninga. Det er mål å kunne starte utdanning av fyrste kull hausten 2016. For å kunne gjennomføre utvikling av dette prosjektet er det trong for ei rekkje utgreiningar, undersøkingar, utvikling av konkrete opplæringsplanar og planlegging av kva som trengst fysisk av utstyr og bygningar ved Hjeltnes.

Føremona til Hjeltnes er at mykje av infrastrukturen på skulen allereie ligg der., Med eit samarbeid med Slow Food treng ein ikkje starte heilt på bar bakke, men bygge vidare på eksisterande kompetanse og filosofi. Etter omstrukturering er Hjeltnes fagskule organisert i lag med Bergen tekniske fagskule og har dermed både erfaring og organisasjon som handterer dette. Vidare er det arealmessig og bygningsmessig mange kvalitetar som kan utviklast inn mot denne utdanninga. Skulen har også eit langt og godt omdømme som eit kompetansesenter for hagebruk og matproduksjon som svært mange i regionen har eit varmt og nært forhold til. Det er naturleg å nytte mykje av den kompetansen skulen har innan dei grønne produksjonsfag og vidareutvikle dei i retning av meir økologisk og bærekraftig produksjon. I dag har skulen noko økologisk produksjon av frukt, men bør vidareutvikle dette vidare for å vere eigen produsent av mange av råvarene agrogastromistudiet skal nytte.

Det er eit mål at Hjeltnes skal verte eit kompetansesenter innan matkultur som i tillegg til sjølv å ha nyskapande produksjon også nyttar heile regionen Hardanger som grunnlag for ein brei og variert høgkvalitets arena for studentane. Ein måte å organisere dette på kan vere å knytte til seg «fadderprodusentar» innan dei ulike matnisjene i regionen. På enkelte felt må ein truleg nytte heile vestlandet. Det er også svært aktuelt å kunne tilby utvekslingsopphald i heile Slow Food sitt internasjonale nettverk

Etablering av fagskulen med slike samarbeidspartnarane vil derfor vere med på å styrke utdanninga, vere eit samlande punkt for dei aktørane i regionen som i dag driv med matproduksjon/matkultur, og sist men ikkje minst vere ein stad der også nye aktørar kan få tileigna seg kompetanse for å utvikle eigen verksemd.

#### KORLEIS NÅ MÅLET?

For å nå målet med å etablere eit stort nytt fagskuletilbod er det trong for mykje utviklingsarbeid. Dette er tidkrevjande og arbeidskrevjande, og vil ha trong for gode planar basert på resultat av breie undersøkingar slik at tilbodet når det vert realisert, treff marknaden både med omsyn til studentar og næringslivet dei skal ut i. For å sikre dette treng prosjektet ei

brei referansegruppe som kan rådførast. Det er og naturleg å knyta kontaktar med etablerte utdanningsinstitusjonar innan mat både i Norge og ellers i Norden og Europa. Med kontaktnettet til Slow Food har me ei brei dør inn til ein matmarknad og matkultur som både kan nyttast i høve ressurspersonar og som utplassering for studentane som ynskjer ei internasjonalisering av utdanninga si.

Hjeltnes vidaregåande skule og Bergen tekniske fagskule studiestad Hjeltnes, vil sjølv leggje mykje tid og ressursar for å få realisert denne nysatsinga som kan verte eit viktig nytt bein å stå på i skulen si framtid. I møter og samtalar med fylkeskommunen, Hardangerrådet, Ulvik herad og Slow Food er det synt stort engasjement kring denne satsinga som både femnar om kompetansutvikling, styrking av regionen sin landbruk- og hagebruksnæring og ikkje minst reiselivsnæringa si trong for kvalitet innan matkultur. Denne satsinga er viktig både for Hjeltnes som skule i framtida, og regionen som ein matdestinasjon.

Prosjektet vil ha ei lita prosjektgruppe med representantar frå Hjeltnes vgs (Håkon Gjerde og Andrid S. Innset), Slow Food Hardanger (Pål Drønen), prosjektleiar for mogleiksstudie (Heidi Bjønnes Larsen), og representant frå næringslivet (truleg Hanne Frostad). Prosjektet skal rapportere inn til hovudprosjektet «Muligheitsstudie».

## TIDS- OG KOSTNADSPLAN

### **Tidsplan forprosjekt:**

- 2013: Ideutvikling mellom Slow Food og Hjeltnes vgs, søknad regional næringstilskot
- 2014 januar: Prosjektplan utarbeida og forankra i Muligheitsstudie.
- Oppstart arbeid med studieplan
- Kartlegging av korleis AUD-analysane skal utformast
- 2014 mars: Søknad fagskulestyre i Hordaland om å søkje NOKUT
- 2014 mars: Fyrste utkast til studieplanar som kan nyttast i undersøkingar
- AUD-analyse utvikling av undersøkingane
- 2014 april: AUD-analyse gjennomføring av undersøkingane
- 2014 mai: Evaluering av AUD-analysane
- Justering av studieplanar m.m. i høve resultat frå AUD-analyse
- 2014 februar-juni: Definere og planlegge trong for fysisk tilrettelegging av undervisningslokaler og evt. hybelhus.
- 2014 mars-desember: Studiereiser for å etablere samarbeidsverksemder i Hardanger, Norge, Norden og Europa.
- 2014: mai-september: Søknad NOKUT, frist 15. september

### Milepærlar forsprosjekt:

Godkjenning Hordaland fagskulestyre	mars 2014
NOKUT søknad	15. september 2014
Avslutting mogleiksstudiet Hjeltnes	april 2015
Svar frå NOKUT om godkjenning av studiet	april 2015

### Arbeidet vidare:

2015 april-2016 mars: Utarbeiding av web, brosjyrarar mm, marknadsføring av studiet

2015 april – 2016 august: Planlegging av ombygging/nybygging av fysiske lokale for å kunne ta i mot studentane, både i undervisning og bustad

2016 april: Søknadsfrist for fyrste kull studentar

2016 august: Start fyrste kull studentar og evaluering av prosjektet

### KOSTNADSPLAN

Tittel	2013	2014	2015	SUM
Eigne arbeidskostnader	50 000	600 000	100 000	750 000
Grunnlagsundersøkingar AUD		100 000		100 000
Ekstern hjelp, Slow Food mm	10 000	300 000		310 000
Planarbeid	0	25 000		25 000
Reisekostnader	10 000	100 000		110 000
<b>Sum kostnad</b>	<b>Kr 70 000</b>	<b>Kr 1 125 000</b>	<b>Kr 100 000</b>	<b>Kr 1 295 000</b>

### FINANSIERINGSPLAN

Tittel	2013	2014	2015	SUM
Hardangerrådet iks*		300 000		300 000
Hordaland fylkeskommune **	70 000	625 000	100 000	795 000
Ulvik herad		300 000		300 000
<b>Sum finansiering</b>	<b>Kr 70 000</b>	<b>Kr 1 125 000</b>	<b>Kr 100 000</b>	<b>Kr 1 295 000</b>

\*Midlar frå Hardangerrådet er innvilga hausten 2013

\*\*Hordaland fylkeskommune finansierar prosjektet gjennom lønn frå Hjeltnes vgs, lønn frå Bergen tekniske fagskole, næringsavdelinga via AUD analysar og lønn til prosjektleiar mogleiksstudiet.

## ROLLER OG ANSVAR FOR DELTAKARAR I PROSJEKTGRUPPA:

**HÅKON GJERDE:** Prosjektleder. Koordinerer prosjektgruppa og har hovudansvaret for framdrift, økonomi og møter.

**ANDRID S. INNSET:** Ansvar for at fagplanar og søknad til NOKUT er i tråd med retningslinene til NOKUT

**HEIDI BJØNNES LARSEN:** Ansvar for å koordinere prosjektet for AUD-analysar og kva som trengst inn mot Muligheitsstudie.

**PÅL DRØNEN:** Ansvar for kopling mellom Slow Food og Hjeltnes vgs. Deltek i utarbeiding av fagplanar og kva som trengst av fysisk tilrettelegging på Hjeltnes.

**REPRESENTANT FRÅ NÆRINGSLIVET (T.D. HANNE FROSTAD):** Ansvar for kopling til lokalt næringsliv. Deltek i utarbeiding av fagplanar og kva som trengs av fysisk tilrettelegging på Hjeltnes.

## ARBEIDSFORM FOR PROSJEKTGRUPPA:

For å sikre framdrift vert det satt av ein fast dag i veka som kan enten nyttast saman ved trong for møter og koordinering, eller sjølvstendig arbeid med prosjektet. Aktuell vekedag er ikkje fastsett. Dei fleste møter vil vere i Ulvik, men ved trong kan me også ha dei i Bergen.

**Håkon og Andrid** arbeider fast ein dag kvar i veka med prosjektet + utfyllande arbeid inntil 20% stilling kvar; tilsaman 40% lønsressurs.

**Heidi Bjønnes Larsen:** arbeide med prosjektet inntil ein dag i veka + meir i periodar med høgre aktivitet innan ansvarsområdet.

**Pål Drønen:** Arbeider fast ein dag i veka med prosjektet + etter trong inntil førebels kr 150 000,-.

**Representant frå næringslivet:** arbeider 1 dag i månaden, helst i samhandling med resten av prosjektgruppa. Inntil kr 40 000,- i prosjektperioden.

I tillegg må me velje ut ei brei ressursgruppe som prosjektet kan nytte seg av i utarbeiding av fagplanar og innhald.