

## Søknad

<b>Søknadsår</b>	2018	<b>Vår arkivsak:</b>
<b>Støtteordning</b>	Handlingsprogram for nærings- og samfunnsutvikling i Hordaland	
<b>Prosjektnavn</b>	World Cheese Awards 2018 i Bergen (oste-VM)	

### Kort beskriving

HANEN, i samarbeid med Norsk Gardsost, ønsker å arrangere World Cheese Awards 2018 i Bergen. World Cheese Awards er blant verdens største ostekonkurranser og ble etablert i 1987. World Cheese Awards feirer 30 årsjubileum i London i november, og vi ønsker da å lansere at konkurransen arrangeres i Bergen i 2018.

### Prosjektbeskriving

The Guild of Fine Food organiserer og gjennomfører den tekniske bedømmelsen av ca. 3000 oster som deltar i konkurransen - dette utføres av ca. 300 svært kompetente internasjonale dommere. Deretter arrangeres ulike finaler, hvor én ost kåres som vinner til slutt.

I forbindelse med World Cheese Awards ønsker vi å gjennomføre arrangementet Matlandet Norge, som setter konkurransen inn i en lokal mat- og drikkekontekst i Hordaland og på Vestlandet. Dette arrangementet har arbeidstittelen Matlandet Norge, og er tenkt som en manifestasjon av 25 års utvikling av norsk lokalmat og -drikke. Vi ønsker å involvere publikum i dette arrangementet, og det går av stabelen i og utenfor Grieghallen hvor også World Cheese Awards avholdes på samme tidspunkt.

Matlandet Norge vil blant annet inkludere et stort Bondens marked, spennende matrelaterte aktiviteter for barn (f.eks. lagging av ferskost), involvering av restaurantbransjen gjennom synliggjøring av lokale mat- og drikkeprodukter fra regionen. Vi ønsker også å involvere elever på kokk- og matfag ved at de lager og serverer maten under festmiddagen for dommerne. I tillegg til dette ønsker vi å organisere mat- og drikkeiser i Hordaland for blant annet dommere og andre tilreisende. Dette for å vise frem det store mangfoldet av produsenter og tilbydere i regionen, og spre dette internasjonalt.

Arrangementet vil være en god arena for synliggjøring og markedsføring av mat- og reiseopplevelser både i Bergen og hele Hordaland, ettersom de 300 dommerne (bl.a. bloggere, skribenter, mateksperter og entusiaster) fra hele verden vil oppleve maten og regionen og formidle dette budskapet videre. Dette vil kunne være en anledning til å utvikle Bergen til å bli f.eks. The Gateway To the Food and the Fjords.

### Kontaktopplysninger

Funksjon	Namn	Adresse	Poststad	Mobil
Søklar/prosjekteigar	HANEN	Hollendergata 5	0190 OSLO	91333148
Epost prosjekteigar	bernt@hanen.no			

Funksjon	Namn	Adresse	Poststad	Mobil
Kontaktperson	Bernt Bucher-Johanne ssen	Hollendergata 5	0190 OSLO	91333148
Prosjektleder	Line Uldal	Hollendergata 5	0190 OSLO	98016489

Søknaden er sendt inn 19.09.2017 av Bernt Bucher Johannessen, bernt@hanen.no

### **Motteke offentlig støtte tidlegare: Ja**

Prosjektet har mottatt støtte til et forprosjektet fra Innovasjon Norge Hordaland. Det vil bli søkt om støtte til hovedprosjektet fra Innovasjon Norge, Hordaland Fylkeskommune, Fylkesmannens Landbruksavdeling i Hordaland, Bergen kommune, TINE og Meny.

## **Spesifikasjon**

### **Bakgrunn**

HANEN gjennomførte i 2014 en kartlegging av gårdsystemer som potensielt var interessert i eksport. I den forbindelse gjennomførte vi en studietur til WCA 2014 i London, hvor åtte gårdsystemer deltok (rapporten fra dette prosjektet ligger vedlagt). Studieturen ble en suksess, og vi fulgte opp dette med en ny studietur til WCA i San Sebastián i november 2016, i samarbeid med Norsk Gardsost. Følgende gårdsystemer deltok: Tingvollst, Eiker Gårdsystem, Galåvolden Gård og Aalan Gård. 3021 oster fra 31 land deltok i konkurransen, og disse ble bedømt av 260 internasjonale dommere. Tingvollst sin blåmuggost Kraftkar ble kåret til verdens beste ost, samt at den også ble kåret til vinner blant de 29 ostene som har vunnet WCA siden 1987.

I forkant av WCA 2016 fikk vi vite at konkurransen tar sikte på å arrangeres annethvert år i Storbritannia og i utlandet. Vi tok derfor kontakt med The Guild of Fine Food med tanke på arrangere WCA i Norge i 2016. De var svært positive til dette initiativet, og de inviterte oss blant annet til å observere den lukkede bedømmelsen av de 3021 ostene.

Etter hjemkomsten til Norge anså vi Bergen som det åpenbare valget som arena for WCA 2018. Dette basert på deres status som UNESCO gastronomiby, utviklingen av HoReCa-markedet i Bergen, byen som inngang til Fjord-Norge med tanke på markedspotensialet, samt utviklingen av lokalmatprodusenter i Hordaland og Vestlandet forøvrig. Hordaland har i dag flere kjente osteprodusenter, blant annet Ostegården og Myrdal Gard.

I januar hadde vi et møte i London med John Farrand og Christabel Cairns fra The Guild of Fine Food. Dette ble fulgt opp med et møte i Bergen i mai hvor blant annet Hordaland Fylkeskommune, Innovasjon Norge og Fylkesmannens Landbruksavdeling var representert. Møtet var svært konstruktivt, og alle parter var positive til å arrangere WCA 2018 i Bergen. Vi inviterte også John og Christabel med på en omvisning i Grieghallen, samt at de fikk se den vakre utsikten over Bergen fra Fløien. De anså Grieghallen som en ideell arena for arrangementet, og de mente Bergen ville være en flott by basert på at den er både vakker og

Søknad til Hordaland fylkeskommune (HNN)

praktisk med tanke på korte avstander. På bakgrunn av møtet i Bergen fikk vi i juni innvilget støtte til et forprosjekt av Innovasjon Norge. Dette prosjektet vil i hovedsak finansiere studietur til WCA 2017 i London, samt forarbeidet med WCA 2018 som utføres i siste halvdel av 2017.

### **Prosjekt mål**

Hovedmål:

Hovedmålet for prosjektet er å realisere World Cheese Awards 2018 i Bergen som en del av arrangementet Matlandet Norge.

Delmål 1:

Økt salg og lønnsomhet blant eksisterende lokalmatprodusenter i regionen, samt vekst i antall regionale lokalmatprodusenter (spesielt osteprodusenter).

Kartlegging over tid i samarbeid med Fylkeskommunen i Hordaland og andre aktører knyttet til utviklingen av lokalmatnæringen på Vestlandet.

Delmål 2:

Økt omsetning av lokale mat- og drikkeprodukter i restaurantnæringen i Bergen og Hordaland.

Kartlegging over tid i samarbeid med lokalmatprodusentene i regionen.

Delmål 3:

Øke lokalbefolkningens kjennskap til Bergens status som UNESCO gastronomiby.

Kartlegging over tid i samarbeid med Matbyen Bergen og deres styringsgruppe.

Delmål 4:

Styrke båndet mellom mat og reiseliv i Bergen og Hordaland.

Synliggjøring av produsentene overfor reiselivsnæringens ulike aktører.

Delmål 5:

Øke rekrutteringen av lærlinger til restaurant- og serveringsbransjen.

Skape positivt omdømme forbundet med arbeid i restaurant- og serveringsbransjen.

Prosjektets måloppnåelse for støtteordningen:

Hovedmålet og delmålene i dette prosjektet kan bidra positivt til å realisere viktige satsningsområder i Handlingsprogrammet for nærings- og samfunnsutvikling i Hordaland. Blant annet følgende:

- Sikre lønnsomheten i reiselivsnæringen gjennom tiltak vedtatt i Reiselivsstrategi for Vestlandet

- Helhetlig og bærekraftig destinasjonsutvikling
- Styrke den regionale matstrategien og gi økt oppmerksomhet til Bergens status som UNESCO Creative City of Gastronomy, med særlig fokus på lokal matproduksjon og opplevelsesbasert reiseliv

### **Forankring**

Vi har vært opptatt av å sikre god lokal og regional forankring ifbm. mulig realiseringen av World Cheese Awards 2018. Siden november 2016 har vi hatt god dialog med The Guild of Fine Food, og har jevnlig kontakt med disse. Nedenfor følger en oversikt over møter som har blitt gjennomført med potensielle samarbeidspartnere hittil:

- Mars 2017: Møte m/ styringsgruppen for Bergen Creative City of Gastronomy, og de uttrykte en positiv holdning til å arrangere WCA 2018 i Bergen.
- 03.05.17: Møte i Bergen for å diskutere mulighetene for samarbeid ifbm. gjennomføringen av WCA i Bergen 2018. Dette for å skape forankring hos aktørene i Bergen og på Vestlandet. Alle parter var positive til initiativet og enige om at dette burde følges opp videre.
- 03.05.17: Omvisning i Grieghallen m/ John Farrand og Christabel Carins v/ The Guild of Fine Food. De var svært positive til å gjennomføre arrangementet i disse lokalene.
- 03.04.17: Møte m/ Innovasjon Norge vedr. finansiering av forprosjekt
- 22.06.17: Orientering om prosjektet for styringsgruppa for Utviklingsprogrammet for landbruks- og reindriftsbasert vekst og verdiskapning (LMD)
- 29.06.17: HANEN mottok støtte til forprosjekt fra Innovasjon Norge
- 29.08.17: Møte m/ Norsk Gardsost vedr. samarbeid under WCA 2018
- 30.08.17: Møte m/ Matarena AS i Bergen vedr. samarbeid om gjennomføring av WCA 2018
- 30.08.17: Møte m/ Hordaland Fylkeskommune og Fylkesmannens Landbruksavdeling vedr. potensiell finansiering av WCA 2018
- 04.09.17: Møte m/ Meny vedr. potensielt sponsorat / samarbeid under WCA 2018
- 01.09.17: Møte m/ TINE vedr. potensielt sponsorat / samarbeid under WCA 2018
- 15.09.17: Oppfølgingsmøte m/ TINE vedr. potensielt sponsorat / samarbeid under WCA 2018

Prosjektet er også forankret i følgende dokumenter:

- St. mld. 31 (2014-2015): Garden som ressurs – marknaden som mål — Vekst og gründerskap innan landbruksbaserte næringer
- Landbruks- og matdepartementets reiselivsstrategi (2017): Opplevingar for ein kvar smak - Strategi for reiseliv basert på landbruket og reindrifta sine ressursar

Søknad til Hordaland fylkeskommune (HNN)

- Hordaland Fylkeskommune (2017): Handlingsprogram for nærings- og samfunnsutvikling i Hordaland 2017
- Handlingsplan for Matbyen Bergen (2016-2017)

### **Prosjektorganisering**

Prosjektet eies og ledes av HANEN, med Norsk Gardsost som medarrangør.

Prosjektansvarlig er Bernt Bucher-Johannessen (daglig leder i HANEN), og Line Uldal er prosjektleder (prosjektleder i HANEN). Prosjekteier vil søke å samarbeide aktivt med lokale prosjektorganisasjoner, herunder spesielt Matarena.

### **Samarbeidspartnarar**

Realiseringen av WCA 2018 i Bergen er helt avhengig av et aktivt samarbeid med mange aktører:

Hordaland Fylkeskommune

Fylkesmannens Landbruksavdeling i Hordaland

Bergen kommune

Innovasjon Norge (regionalt og nasjonalt)

The Guild of Fine Food

Norsk Gardsost

Matarena

TINE

Meny

Scandic

SAS

### **Aktivitetar**

Hovedaktivitet: Planlegge og sikre gjennomføring av World Cheese Awards 2018 i Bergen, samt tilleggsarrangementet Matlandet Norge.

Aktiviteter (september 2017 - november 2018)

Aktiviteter knyttet til hovedmålet i prosjektet:

- Sikre finansiering
- Gjennomføre studietur til World Cheese Awards i London 2017 (god norsk deltakelse av både produsenter og dommere, samt samarbeidspartnere av WCA 2018)
- Lansering av WCA 2018 i Bergen under WCA 2017 i London, 17. november 2017
- Planlegging og organisering av WCA 2018 og Matlandet Norge
- Gjennomføring av WCA 2018 og Matlandet Norge i Bergen

Søknad til Hordaland fylkeskommune (HNN)

Aktiviteter knyttet til delmålene i prosjektet:

Delmål 1:

- Økt salg og lønnsomhet blant eksisterende lokalmatprodusenter i regionen, samt vekst i antall regionale lokalmatprodusenter (spesielt osteprodusenter).

Lokalmatprodusenter må kvalifisere seg for å delta på Matlandet Norge under World Cheese Awards. Dette gjøres gjennom søknad, og de kvalifiserte må gjennomføre en workshop over én dag, hvor sentrale tema vil være produktdesign, distribusjon, markedsføring og økt salg. Kvalifisering og workshop vil gjennomføres i samarbeid med blant annet Bondens marked og Kompetansenavet Vest. WCA og Matlandet Norge vil synliggjøre mulighetene som ligger i å utvikle egen gård og dens ressurser i forhold til lokalmatproduksjon. Prosjektet tilbyr kompetanse på områder som er sentrale for å øke slaget og derigjennom også muligheten for økt lønnsomhet.

Delmål 2:

- Økt omsetning av lokale mat- og drikkeprodukter i restaurantnæringen i Bergen og Hordaland.

Det vil bli utviklet egne møteplasser mellom produsenter og drivere av restaurant- og serveringsvirksomheter i Bergen under Matlandet Norge. Sentrale innkjøpere fra f.eks. ASKO, GRESS-gruppen f.eks. vil også bli invitert til møter med lokale produsenter.

Delmål 3:

- Øke lokalbefolkningens kjennskap til Bergens status som UNESCO gastronomiby.

Alle byer med status som UNESCO gastronomiby vil bli invitert til å delta med oster og andre mat- og drikkeprodukter fra egne regioner og presentere disse under Matlandet Norge. Dette vil gi dem muligheten til å tiltrekke potensielle tilreisende til sine respektive byer. Dette vil gi mulighet for å synliggjøre samarbeidet mellom byen og promotere Bergens UNESCO-status.

Delmål 4:

- Styrke båndet mellom mat og reiseliv i Bergen og Hordaland.

Vi ønsker å etablere et samarbeid med reiselivsnæringen, herunder spesielt Bergen Reiselivslag og Fjord Norge, for å se på mulighet for å videreutvikle konseptet Food and Fjords.

Delmål 5:

- Øke rekrutteringen av lærlinger til restaurant- og serveringsbransjen.

Vi ønsker å involvere elever på restaurant- og matfag, slik at disse i stor grad kan lage og servere maten under festmiddagen for dommerne på finaldagen. Vi skal ta kontakt med aktuelle læringsinstitusjoner for å etablere dette samarbeidet. Vi ønsker på denne måten å bidra til økt rekruttering til bransjen, samt øke elevenes bevisstheten om lokalmat.

Søknad til Hordaland fylkeskommune (HNN)

### **Målgrupper**

Målgruppen for World Cheese Awards 2018 og Matlandet Norge:

- Befolkningen i Bergen, Hordaland og Norge forøvrig
- Mat- og osteinteresserte
- Lokalmatprodusenter
- Barnefamilier
- Utenlandske mat- og opplevelsesturister

### **Resultat**

- Forsterket og forbedret omdømme av norsk lokal mat- og drikkeproduksjon, med fokus på Vestlandet og særlig Hordaland
- Flere veldrevne lokalmatprodusenter i Hordaland og på Vestlandet
- Flere tilreisende (både nasjonale og internasjonale) som etterspør lokale mat- og drikkeprodukter

### **Effekter**

Prosjektet vil kunne gi følgende varige effekter:

- Økt lønnsomhet og sysselsetting i lokalmatnæringen
- Økt verdiskaping i samarbeidet mellom lokalmatprodusenter og reiselivsbransjen
- Økt lønnsomhet på grunn av flere tilreisende som ønsker å benytte seg av lokale og regionale mat- og reiseopplevelser

## Tids- og kostnadsplan

### Tidsplan

### Budsjettplan

<b>Tittel</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>SUM</b>
Aktiviteter ifbm. Matlandet Norge		400 000				400 000
Arrangementer for dommere og samarbeidspartnere		300 000				300 000
Leie av arena for WCA 2018 og Matlandet Norge		800 000				800 000
Markedsføring nasjonalt		150 000				150 000
Prosjektledelse 2018		350 000				350 000
Vederlag til The Guild of Fine Food		2 400 000				2 400 000

**SUM 4 400 000**

### Finansieringsplan

<b>Tittel</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>SUM</b>
Bergen kommune	450 000					450 000
Fylkesmannens Landbruksavdeling i Hordaland	150 000					150 000
Handlingsprogram for nærings- og samfunnsutvikling i Hordaland	1 200 000					1 200 000
Sponsorer	800 000					800 000
Utviklingsprogrammet (LMD)	1 800 000					1 800 000

**SUM 4 400 000**

### Geografi



Søknad til Hordaland fylkeskommune (HNN)

1201-Bergen

**Vedlegg**

<b>Dokumentnamn</b>	<b>Filstorleik</b>	<b>Dato</b>
HANENS Eksportskole 2014.pdf	782 155	18.09.2017
Prosjektdiagram (WCA 2018).xlsx	11 821	15.09.2017