



HANEN - NÆRINGSORGANISASJONEN FOR
BYGDETURISME, GARDSMAT OG
INNLANDSFISKE
Postboks 9354 Grønland
0135 OSLO

Dato: 29.09.2017
Vår ref.: 2017/15821-2
Saksbehandlar: heilars
Dykkar ref.:

Handlingsprogram for nærings- og samfunnsutvikling i Hordaland Tilsegn om tilskot på inntil kr 350 000 til World Cheese awards 2018 i Bergen (Oste-VM) - Tilsegn-141-2017

Vi viser til søknaden dykkar med prosjektplan, datert 19.09.2017, om tilskot til ovannemnde prosjekt. Det er med glede vi kan melde at Hordaland fylkeskommune løyver inntil kr 350 000 til prosjektet frå budsjettet for Handlingsprogram for nærings- og samfunnsutvikling i Hordaland.

For at tilsegna skal vere gyldig må de signere og returnere vedlagte standardvilkår innan 2 veker etter at tilsegnsbrevet er motteke. Dette som ei stadfesting på at de har lest og akseptert vilkåra for løyvinga, og at de tek ansvar for å gjennomføra prosjektet som planlagt.

Tilsegna gjeld til 30.06.2019. Eventuell søknad om forlenging av tilsegna må sendast sakshandsamar før denne dato.

1. Prosjektgrunnlag

Følgjande opplysningar er henta frå søkjar si beskriving av søknaden;

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 Gårdsysteri, 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 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.

Prosjektmål

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

Aktiviteter

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

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.

Tidsplan

Planlegging med The Guild of Fine Food	Jan- okt 2018
Dialog med sponsorer	Jan- nov 2018
Avklaring romløsning Grieghallen	Januar 2018
Avklaring arena for festmiddag	April 2018
Avklaring overnatting for dommere	Mai 2018
Avklaring Mattilsynet	Jan 2018
Markedsføring og pressearbeid ifbm. WCA 2018	Jan-nov 2018
Rekruttering av lokalmatprodusenter (Matlandet Norge)	Jan- aug 2018
Planlegging av matreiser på Vestlandet	Jan – juni 2018
Gjennomføring av WCA 2018 og Matlandet Norge	Nov 2018
Etterarbeid og rapportering	Nov – des 2018

Organisering

Prosjekteigar: HANEN
Organisasjonsnr.: 987257024

Prosjektleder: Line Uldal
Epost: line@hanen.no

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.

Samarbeidspartnere:

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

Forankring i HNH

Prosjektet er forankra i HNH gjennom landbruk og lokal mat som prioriterte bransjer. Prosjektet kan bidra til å følge opp Regional matstrategi og tiltak forankra i UNESCO Creative City of Gastronomy med særleg fokus på auka lokal matproduksjon i relasjon til opplevingsbasert reiseliv. Prosjektet kan og bidra positivt til rekruttering til restaurant - og matfaga og til å auke talet på osteprodusentar i regionen.

2. Godkjende kostnader og godkjend finansieringsplan

Løyvd beløp: 350 000

Søknadsbeløp: 1 200 000

Godkjend kostnadsplan

Tittel	2019	SUM
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 kostnad	4 400 000	4 400 000

Godkjend finansieringsplan

Tittel	2018	SUM
Bergen kommune	450 000	450 000
Fylkesmannens Landbruksavdeling i Hordaland	200 000	200 000
Handlingsprogram for nærings- og samfunnsutvikling i Hordaland	350 000	350 000
Sponsorer	1 300 000	1 300 000
Utviklingsprogrammet (LMD)	2 100 000	2 100 000
Sum finansiering	4 400 000	4 400 000

3. Vilkår for tilskotet**Generelle vilkår:**

- Større endringar i prosjektplanen, derunder endringar i budsjett eller finansieringsplan, skal etter søknad frå tilsegnsmottakar godkjennast av fylkeskommunen. Søknaden må vere signert av prosjekteigar.
- Føresetnaden for fylkeskommunen si løyving er at prosjektet vert finansiert slik godkjend finansieringsplan ovanfor viser. Fylkeskommunen sin finansieringsdel kan dekkja **inntil 8,0 %** av dei godkjende kostnader.
- Prosjektet må gjennomførast i samsvar med innsendt søknad. Om dette kravet ikkje er oppfylt, kan tilskotet bli skjønnsmessig avkorta.
- Informasjon om prosjektet kan verte omtala på www.hordaland.no

Profilering

- I alle presentasjonar av, og orienteringar om prosjektet, pliktar tilsegnsmottakar å informere tydeleg om at prosjektet er delfinansiert av Hordaland fylkeskommune.
Retningsliner for profilering av Hordaland fylkeskommune; www.hordaland.no/profil

Delutbetaling

- Tilsegnsmottakar kan oppmode om delutbetaling gjennom www.regionalforvaltning.no. Oppmodinga må innehalde statusrapportering og kostnadsrapport over akkumulerte kostnader (last opp relevante vedlegg).
- Delutbetaling vil verte gjort i høve til godkjend kostnadsprosent på **8,0 % av akkumulerte kostnader**, maksimalt inntil 75 % av løyvd beløp på kr 350 000. Resterande beløp vert utbetalt ved prosjektavslutning, sjå neste avsnitt.

Prosjektavslutning og sluttutbetaling

- Straks prosjektet er avslutta skal tilsegnsmottakaren sende oppmoding om sluttutbetaling gjennom www.regionalforvaltning.no under «Ny utbetaling».
- I samband med oppmoding om sluttutbetaling skal det fyllast ut ein sluttrapport og kostnadsrapport i www.regionalforvaltning.no. Dette må skje innan 30.06.2019.
- Sluttrapporten og sluttrekneskapen skal handsamast av dei styrande organa i prosjektet og godkjennast av prosjekteigar. Signert *Sluttrekneskap for prosjektet* lastas opp som vedlegg til oppmoding om sluttutbetaling i www.regionalforvaltning.no. Dette gjev formelt grunnlag for endeleg utbetaling av tilsegna.
- Autorisert rekneskapsfører skal attestere sluttrekneskapen for tilsegn over kr 100 000.
- Tilsegnsmottakaren har ansvar for å kontrollere at utbetalt beløp er korrekt. Eventuelt for mykje utbetalt tilskot skal betalast attende snarast.

Kontroll

Fylkeskommunen og fylkeskommunen sin revisor har når som helst rett til å kontrollere at midlane vert forvalta i samsvar med vilkåra i tilsegna. Vi gjer merksam på at de pliktar å gje fylkeskommunen og fylkeskommunen sin revisor dei opplysningane dei finn påkravd for sin kontroll. Vi gjer vidare merksam på at i medhald av §10 i løyvingreglementet og §12 i lov om Riksrevisjonen, kan Kommunal- og regionaldepartementet og Riksrevisjonen setje i verk kontroll med at midlane vert nytta som føreset.

Klage / innsyn i dokumenta

Part eller andre med rettsleg klageinteresse kan klage på vedtaket innan ein frist på tre - 3 - veker. Fristen vert rekna frå den dagen de mottok melding om vedtaket. Den fylkeskommunale klagenemnda er klageinstans. Klagen skal sendast til Hordaland fylkeskommune, Regionalavdelinga, Postboks 7900, 5020 Bergen eller på epost til regional@hfk.no

Klagen må innehalde opplysningar om kva vedtak som det vert klaga på, og dei grunnar som klagen støttar seg til.

Vi gjer merksam på at de etter Forvaltningslova har rett til å gjere dykk kjend med dokumenta i saka med dei avgrensingane som følgjer av §§ 18 og 19.

Kontaktperson

Hordaland fylkeskommune sin kontaktperson og sakshandsamar for dette prosjektet er;

Heidi Bjønnes Larsen

Epost: heidi.bjonnes.larsen@hfk.no

Mobil: 99613868

Vi ynskjer dykk lukke til med gjennomføringa av prosjektet.

Med helsing

Bård Sandal
fylkesdirektør Regional utvikling

Mette Nora Sætre
næringssjef

Brevet er godkjent elektronisk og har derfor inga underskrift.

Vedlegg: Standardvilkår og Sluttrekneskapsskjema

Vi ber om at de signerer og returnerer følgende standardvilkår innen 2 veker etter at tilsegnsbrevet er motteke. Dette som ei stadfesting på at de har lest og akseptert vilkåra for løyvinga, og at de tek ansvar for at prosjektet vert gjennomført etter planen.

Standardvilkår for Handlingsprogram for nærings- og samfunnsutvikling i Hordaland

Prosjektnamn: World Cheese Awards 2018 i Bergen (oste-VM)
Tilsegnsnr.: Tilsegn-141-2017 **Løyvd beløp:** 350 000
Vår ref. (arkiv): 2017/15821

Følgjande kontrollerast av tilsegnsmottakar:

Tilsegnsmottakar: HANEN
Postadresse: Hollendergata 5,
0190 OSLO
Org.nr.: 987257024

Kontaktperson: Bernt Bucher-Johannessen
Telefon: - **Mobil:** 91333148
E-post: bernt@hanen.no

Sakshandsamar

Hordaland fylkeskommune sin kontaktperson og sakshandsamar for dette prosjektet er;

Heidi Bjønnes Larsen
E-post: heidi.bjonnes.larsen@hfk.no
Mobil: 99613868

Vi stadfester med dette at vi har lest tilsegnsbrevet og aksepterer vilkåra for løyvinga, samt tek ansvar for at prosjektet vert gjennomført etter planen.

Signert standardvilkår av prosjekteigar:

Stad: Dato:

Signatur prosjekteigar:

Returadresse: Hordaland fylkeskommune, Regionalavdelinga, Postboks 7900, 5020 Bergen Eller på epost til sakshandsamar: heidi.bjonnes.larsen@hfk.no
