

Søknad

Søknadsnr.	2018-0021	Søknadsår	2018	Arkivsak
Støtteordning	Kommunalt næringsfond			
Prosjektnavn	Foredling av egenproduserte råvarer og catering- og selskapsvirksomhet			

Kort beskrivelse

Min idé er å drive med matproduksjon og salg av lokal mat gjennom Mat fra Øyerfjellet, men også fra egen gard i form av selskapsarrangementer eller catering. Råvarene som brukes skal være knyttet til egen gard og nærområdet. Produksjonen skal bære preg av handverk og være av mindre omfang. Jeg ønsker at mine kunder skal kunne skaffe seg kunnskap om hvor og hvordan maten er produsert i tillegg til å nyte et godt måltid.

Prosjektbeskrivelse

Jeg ønsker å bygge mitt eget kjøkken hjemme på garden, slik at jeg kan øke potensialet for min produksjon til Mat fra Øyerfjellet. Men jeg ser også at den produksjonen jeg selv kan stå for, fra egen gard og med egne råvarer, ikke er stor nok til å kunne forsvare bygging av et kjøkken kun for dette formålet. Derfor ønsker jeg å bygge et kjøkken med muligheter for mer enn bare en enkel produksjon og nedskjæring av kjøtt. Jeg ønsker å bygge et kjøkken slik at jeg kan ha muligheten til å tilberede fullverdige måltider, som catering eller å ta imot selskaper hjemme på garden. Det finnes allerede et lokale som kan brukes til matservering, som ble bygget på den tiden mine foreldre drev med gardsturisme hjemme. Dette lokale har plass til ca. 40-50 gjester. Gjestetoaletter finnes også.

Min produksjon vil først og fremst basere seg på den husdyrproduksjonen som er på garden, spesielt med tanke på det salget som skal skje gjennom Mat fra Øyerfjellets sine arrangementer. Jeg vil satse på kje kjøtt, men ser også muligheten for å bruke både sau og storfe også. Egg fra garden kommer også med.

I tillegg kan jeg også produsere produkter med råvarer fra de andre gardene i Mat fra Øyerfjellet, som f.eks. bringebær til bringebærkonfekten og poteter til lefsebaking.

Jeg vil også dyrke litt grønnsaker selv og høste andre råvarer fra naturen i nærområdet, hvor formålet er å lage små, særegne produkter med ingredienser som har tilhørighet til bygda som f.eks. løpstikke og bergmynte. Jeg kan plukke bær og lage andre typer konfekt. (Grønnkålpesto, granskuddolje)

Det vil bli satt fokus på at råvarene er lokale, typisk for området og dyrene som brukes i produksjon skal ha brukt innmark- og utmarksbeite og spesielt fjellet før de blir sendt til slakt, for å kunne vise at at fokuset handler om en bærekraftig produksjon.

Til catering/selskapsvirksomhet:

Her vil jeg bruke råvarer fra nærområdet. Jeg vil i starten tilby levering av enkle retter som suppe, gryter og rømmegrøt. I tillegg vil jeg tilby baking av kaker, gjærbakst o.l.

Selskapslokalet på garden vil bli tilbudt som et lokale som kan brukes til f.eks. dåp, konfirmasjon og møtelokale hvor matservering inngår.

Kontaktopplysninger

Funksjon	Navn	Adresse/poststed	Mobil
Søker / Prosjekteier	Line Rusten Org.nr:996740005	NORDBYGDSVEGEN 520	98615301
Kontakt- person	Line Rusten	NORDBYGDSVEGEN 520	98615301
Prosjekt- leder	Line Rusten	NORDBYGDSVEGEN 520	98615301

Mottatt offentlig støtte tidligere: Ja

Har søkt Innovasjon Norge.

Spesifikasjon

Bakgrunn

Jeg tok fagbrev som kokk i 2006 etter endt læretid på Forstmann i Elverum. Tok svennebrev som konditor etter endt læretid på Trudes konditorverksted, (nå Baker Kristiansen i Moelv), i 2007. Har også fullført voksenagronomstudiet.

Prosjekt mål

Det nærmer seg tiden hvor jeg skal ta over driften på garden, og som ung bondespire og kokk ønsker jeg å kunne bruke den arbeidserfaringen jeg har til å tilføre garden en ny næring, øke inntektene og samtidig kunne bidra til å fremme en bærekraftig produksjon ved å tilby lokalt produsert mat

Forankring

Det skal gjennomføres fysiske investeringer i eksisterende driftsbygning.

Ved å tilføre garden en ny næring som baserer seg på lokalmatproduksjon vil jeg kunne fremme den norske, rene, gode maten samtidig som bruk av dyr og naturen vil holde kulturlandskapet i hevd og bygda levende.

Prosjektorganisering

Jeg har siden 2004 jobbet i storkjøkkenbransjen, hovedsakelig innenfor hotell- og restaurant. I 2012 ble jeg for første gang soussjef, da på Hvelvet restaurant i Lillehammer. Etter den tid har jeg vært soussjef på Pellestova og Ilsetra, og er nå kjøkkensjef på Ilsetra hotell på Hafjelltoppen. Som soussjef og kjøkkensjef har jeg hatt ansvar for menyplanlegging, forberedelser og vareinnkjøp, samt vaktlister.

Jeg står selv for planlegging og gjennomføring av prosjektet, men må leie inn hjelp som snekker, rørlegger, elektriker og montering av utstyr.

Samarbeidspartnere

Jeg samarbeider med Mat fra Øyerfjellet og det er søkt Innovasjon Norge om støtte til projektet.

Aktiviteter

Det skal bygges kjøkken med kjølerom og tilrettelegge for produksjon opp mot Mat fra Øyerfjellet og tilpasninger for å kunne gjennomføre diverse serveringsvirksomhet.

Målgrupper

Mitt målgruppe er alle som er opptatt av lokalmat, og de blir det bare flere og flere av.

De er interesserte i opphavet til maten, er opptatt av god smak og det å kunne skaffe seg kunnskap om maten. Hvordan dyra har levd, hvordan råvarene har blitt behandla før salg. De oppsøker salgssteder for lokalmat på egen hånd og bryr seg ikke så alt for mye om pris.

Kunden ønsker ikke at maten de spiser skal være fraktet på kryss og tvers av land og landegrenser, de er miljøbevisste og opptatt av en bærekraftig produksjon.

Resultat

Jeg forventer å kunne utvikle garden slik det bli et levebrød.

Effekter

Ved å bygge kjøkken vil jeg kunne øke mine muligheter til å utvikle min produksjon opp mot Mat fra Øyerfjellet, samtidig som det gir meg mulighet for å utvikle en ny næring på garden.

Tids- og kostnadsplan

Tidsplan

Oppstart høst 2018.

Produktutvikling og bedriftsutvikling i 2019 og 2020.

Kostnadsplan

Tittel	2018	2019	2020	2021	2022	SUM
Egne timer	150 000					150 000
Elektriker	57 000					57 000
IK-mat	20 000					20 000
Innkjøp småutstyr	75 000					75 000
Kjøkken med utstyr og kjølerom	479 999					479 999
Kurs og opplæring, produktutvikling	100 000					100 000
Montering og frakt	75 000					75 000
Rørlegger	75 000					75 000
Snekker	112 500					112 500
Sum kostnad	1 144 499					1 144 499

Finansieringsplan

Tittel	2018	2019	2020	2021	2022	SUM
Egenkapital	100 000					100 000
Innovasjon Norge Lån	594 499					594 499
Innovasjon Norge Tilskudd	400 000					400 000
Øyer kommune	50 000					50 000
Sum finansiering	1 144 499					1 144 499

Geografi

521-Øyer

Vedleggsliste

Dokumentnavn	Filstørrelse	Dato