

Sluttrapport

Mogleghetsstudie for ny aktivitet Tine Meieriet Hardanger



Innhold

- 1. Bakgrunn for prosjektet**
- 2. Finansiering**
- 3. Ansvarsforhold og organisering**
- 4. Målsetning og prosjektplan**
- 5. Spor A og B**
- 6. Resultat**
- 7. Vurdering og tilråding**

1. Bakgrunn for prosjektrapport:

TINE Meieriet Hardanger er vedteke lagt ned sommar 2019. Frå den dag skal eksisterande kremostproduksjon flyttast til Ørsta og 19 arbeidsplassar vert lagt ned.

Den 5. september kalla Kvam Næringsråd inn til eit møte der Kvam kommune, Hordaland Fylkeskommune (HFK), Kvam Næringsråd (KN) og Næringshagen i Hardanger (NIH) deltok. Målet med møtet var å drøfte korleis ein saman kunne få etablert eit mogleghetsstudie for TINE Meieriet Hardanger med målsetjing om minst like mange arbeidsplassar som ved nedleggingsdato.

2. Finansiering

Både Kvam kommune og HFK ville stille med 150.000 kvar dersom TINE gjekk inn med samme sum til prosjektarbeidet. NIH vart utfordra på å ta rolla som prosjektleiar og kalla inn til eit møte det det vart drøfta organisering og finansiering. Starta arbeidet med å søke TINE, Kvam kommune og Hordaland Fylkeskommune med sine respektive tredjedelar kr. 150.000, tilsaman kr. 450.000.

Budsjett

Kostnader

Prosjektleiing (PL)	290000
Reiser studietur (Røros Mat/Otta)	50000
Møter, 15 stk	20000
Kjøp av andre tenester	50000
Diverse uforutsette utg.	15000
<u>Kontor og adm utgifter</u>	<u>25000</u>
Sum kostnader forstudie	450000

Finansiering

TINE Meierier	150000
Kvam kommune	150000
<u>Hordaland fylkeskommune</u>	<u>150000</u>
Sum finansiering forstudie	450000

3. Ansvarsforhold og organisering

- **Prosjekteigar (PA):** Tine
- **Prosjektleiar(PL):** Næringshagen i Hardanger

Styringsgruppe (SG) (skal gje overordna styringssignal)

- Tine
- Hordaland fylkeskommune
- Kvam Herad
- PL er sekretær for styringsgruppa

Prosjektgruppe (arbeidsgruppe)

- Kvam Herad Jan Tjosås
- Næringshagen i Hardanger Sigmund Vereide, NIH (PL)
- Kvam Næringsråd: Torleiv Ljones
- TINE: Jarle Flotve og Terje Måløy
- Hordaland fylkeskommune
- Evt. ressursar frå TINE etter forespørsel

4. Målsetting og vidare prosjektplan

- Målsetjing mogelegheitsstudie: Innan 1. juli 2017 skal kartlegge og vurdere gå vidare med aktuelle etableringar. Vurdere og tilrå kva av desse mogelege etableringane som kan vere så realistiske at ein vil å gå vidare desse og avklare vidare eigarskap og prosess i eit forprosjekt/hovudprosjekt.
- Målsetjing vidare hovudprosjekt: Etablere ny aktivitet som resulterer i minst like mange arbeidsplassar som er på Tine Meieriet Hardanger i dag.

Avklare med TINE kva dei kan bidra med i avklaringsprosessen

- Økonomisk/finansiering
- Produktutviklingsidear
- Bygningar og utstyr: Få teikningar/kart og driftskostnader på bygget
- Avklare eigarskap til forretningsidear
- Bidra med produktutvikling mot lokalt næringsliv

Avklare med tilsette:

- Kva kompetanse dei har
- Kva idear dei kan ha
- Nettverk
- Idepostkasse på Meieriet!

Kva komparative fordelar har ein med produksjon i Øystese?

- Næringsmiddelindustrifagleg kompetanse
- Tilgang på mange ulike lokale råstoff
- Eigna stort industribygg med produksjonslokale, kjøll og lasterampar

Risiko-evaluering

5 Kritiske faktorar

- * Manglande engasjement og idear frå lokalt hald
- * TINE sin medverknad også utanom det finansielle
- * Manglande deltaking frå næringsliv og dei ulike bransjane som kan vere aktuelle
- * Dei tilsette finn nytt arbeid og flytter før sommar 2019 – kortare tid for omstilling
- * Evt. idear som kan vere i konkurranse med TINE skal avklarast med TINE

5. To spors-strategien: spor A og B

Gruppa konkluderte med at den først jobba med spor A ei stund for å sjå kva resultat det gav. B sporet vart vurdert til å vere meir krevjande enn A sporet og skulle vere eit alternativ dersom ikkje A gav utteljing

Spor A): Invitere store eksisterande regionale bedrifter innan næringsmiddelindustri til å legge avdeling/vekse seg inn i nye lokale.

- Arbeid for å skaffe oversyn over potensielle bedrifter:
 - Pure Help som god database å søke både på fylkes- og kommunenivå.
 - HFK har sikker tilgang på denne type bedriftsoversyn og vi utfordra Heidi på dette.
 - Innovasjon Norge Bergen utfordrast på denne type bedriftssøk
 - Anna kontakt ved bruk av media, jf. aktivitetsplan.
- Nettverket i næringslivet for å innspel på aktuelle bedrifter:
 - Vi utfordra eigne nettverk om å kome med innspel, og skaffa til vegs høveleg informasjon om Meieriet.

Spor B): Skapa eit «Grunderhus» med mange (5 – 8 stk.)

Tiltrekke seg gründerar for å etablere seg i bygget

6. Resultat av mogelegheitsstudiet

Det har vore kartlagt kva kompetanse/drivarar som kan vere samarbeidsaktørar i Meieriet, som og kan ivareta mange av arbeidsplassane samtidig som det er interessant for Tine å vera satsa på vidare. Fleire verksemdar har vore kontakta og dei mest aktuelle er nemnde under.

Eple og sider har vore eitt av spora, men her er det mange individualistar i Hardanger. Det er derfor lite sannsynleg at produksjon av dette kan samlast på meieriet. Felles lager og distribusjon er derimot interessant. Avfallet i denne produksjonen kan også vera ein ressurs.

Osteproduksjon.

Har snakka med **Myrdal Gard** på Tysnes produserer 15 - 20 tonn i året. Omsetning til både restaurantar og Bondens Marked.

Ostegården på Krokeide er villig til samarbeid med eit prosjekt i Øystese.

Bente Getz i Samnanger produserer ost og andre mjølkeprodukt.

Oppdrettsfisk.

Lingalaks er største aksjonær i Hardanger Fjellfisk. Vidareforedling kan tenkjast av både porsjonsfisk og stor laks.

Økologisk kalkun

Homlagarden driv økologisk kalkunproduksjon med kontrakt med 9 gardsanlegg.

Produksjonen aukar med 25% i året. Skal no byggja nytt slakteri. Vidareforedling kan vera aktuelt å leggja til meieriet. Økologisk kalkun er unikt

Ølbrygging. Vart først vurdert til ikkje å ha nådd toppen.

Konklusjon spor A: Dei nyetablerte ølprodusentane slit, det er meir aktuelt med å utvikla produkt basert på sider. Ost eller sider var eit naturleg utgangspunkt, for å

treffa næringsmiddelindustri og minst tilpassing til eksisterande lokalar. Det vart vurdert til at det er lite truleg at dagens produsentar av sider vil flytta denne inn i ein felles produksjon i meieriet, men samordning om distribusjon kunne verta aktuelt gjennom Hardangermenyprosjektet som no heiter Hardangersmak. Selskapet skal etablere eige selskap innan hausten 2017.

Vidare vart dei største produsentane av fisk kontakta i tillegg til kalkunprodusent som er unik i Norge. Av desse bedriftene som er referert over er det Lingalaks/Hardanger Fjellfisk og Økodrift Homlagarden som prosjektgruppa har mest tru på å gå vidare med. Desse har potensiale og kraft til og bør vere interessante for andre samarbeidspartar som td. Fjordland.

Spor B Gründersporet

Eit godt men truleg krevjande alternativ er å ha fleire produsentar i samarbeid i Meieriet

Gründerhuset er slik tenkt: . 5 – 10 lokalmatprodusentar (tal produsentar etter arealtrong) samlokalisert med sine respektive leigde areal for produksjonslokale, der produsentane deler

- a) lager
- b) kjøøl
- c) frys
- d) utlessingsramper
- e) felles vask og tilsynstenester
- f) pakkemaskiner
- g) merke- og etikettmaskiner
- h) demo/test-kjøkken (Gründerlab) ¹

Note: ¹ Her også utleige til nyetablerte produksjonsbedrifter for utprøving av nye produkt for test på marknad)

Det må setjast av vekstareal til produsentane på Gründerhuset.

Vurdering vart gjennomført av :

Lokalmatproduksjon: foredling av lokale råvarer, gjerne i samspel med ulike produsentar

Matkassar, vurderer om interessa og marknad stor nok

Ferdigmat: vurderer om samspel med Fjordland kan vere interessant

Institusjonsmat: Aukande behov og satt på agenda i mange samanhengar. Produksjon og kvalitet er ikkje velfungerande i Kvam

Hardangersmak; selskapet skipast med samling av lokalmat og drykk produsentar for felles infrastruktur, markedsføring, sal, lager og transport. Selskapet skal skipast innan september 2017 av lokalmatprodusentar i Hardanger. Her kan vere spennande koplingar mot meieriet.

Konklusjon spor B

Gründerhuset gjev store moglegheiter til både etablerte matbedrifter legg og til rette (mentorar) for nye günderbedrifter som kan basere sine nye produkt på **det som er det unike for Hardanger**:

- a) Økologisk kalkun
- b) Lokal frukt- og bær (kanskje eit samarbeid med Isbjørnis på Askøy,
- c) «Hardangerrus» (kanskje eigd av siderprodusentar i Hardanger?)
- d) Aure frå Hardanger Fjellfisk?

Såleis kan det etablerast eit innovativt **produktutviklingsmiljø** på nye matvareprodukt, gjerne i samarbeid med FOU-avd. TINE, Nofima og Fjordland.

Kombinera med konseptet **Hardangersmak** er eit sals- og distribusjonssentral av lokalmat (eige prosjekt) som skal samle lokalmatsatsinga i Hardanger.

Turist-pakke: Tilbod til turistar som ynskjer omvisning og smake på mat og drikke som vert produsert **på Gründerhuset. Kokkekamp, matsal?**

Aktivitet kopla til Hardangerbadet som opnar juni 2019 (no kalt Helsebyen...): Helsekost-kurs med praktisk oppfølging på kjøkken-labben?



7 Vurdering og tilråding

Mogelegheitsstudiet vil med bakgrunn i resultat frå undersøkingar, diskusjonar i arbeids- og styringsgruppe, tilrår å gå vidare med spor B.

Her må avklarast vidare eigarskap og prosess i eit forprosjekt/hovudprosjekt.

Mesteparten av arbeidet i moglegheitsstudiet har vore å sjekke ut potensielle bedriftar/miljø som kan vere aktuelle til å ta i bruk dei ledige lokala i meieribygget og kan skaffa nye arbeidsplassar for Tine sine tilsette frå Meieriet.

Grundersporet kan verta navet som Mathuset: «Ekte Tinebygg», i ei bygd som er i ei særstilling mht utvikling. Her er mogeleg å skape utstillingsvindaug for Tine som Visningshus med smakingar, kafe og butikk. (Her kjem Badeland, Helsebyen, Kabuso, Fjellsportsenter, tusenårsmuseum, hardangersmak- samtidig styrka reiselivsmål)

Det er eit aukande behov for institusjonsmat for heile regionen, og bør undersøkast grundig for mogeligheiter framover. Fjordland kan og verta ein sterk samarbeidspart.

Tilråding

Prosjektgruppa i mogelegheits studie tilrår for styringsgruppa at ein går vidare i eit hovudprosjekt med desse idèane som høyrer heime under spor B; Eit innovativt Gründerhus-spor.

Hardangersmak AS eller ein annan ikkje kommersiell-aktør står for leige/kjøp av meieriet med TINE og vidareleiger til matprodusentar på Gründerhuset. Bedrifta tek seg av administrasjon for alle aktørane. På denne måten kan ein bevare alle kommersielle interessene innan «matprodusent-lauget» og det vert ein enklare prosess for TINE å leige ut/selge til ein aktør.

Her må ein sjekke muligheter for å få støtte frå både IN, Sparebanken Vest og Sparebank Stiftinga Hardanger kan bidra til ei overtaking. TINE må vurdere rolla si i ft idèen om «Mathuset», og eigarskapet til bygget. Dei som tek over huset må ha minimum med gjeld, leigeinntektene i Gründerhuset må gå til driftsutgifter som vedlikehald og eigedomskatt etc.

Det vil uansett satsing vere viktig med en god «drivar» som tek idèane ut i livet.

Eit scenario:

«Mathuset i Hardanger»

Hardangersmak styrer?: Lager og transport, kontor, sal, administrasjon

- Matkurs: Region, lokale, turistar og hotell- & badegjester/ pasientar på
 - Catering
 - «Helsebyen» og mat!
 - Utstyr for prøvekjøkken
 - Samarbeid med produsentar
 - Kokkar, restaurant, hotell
 - Utleige privatpersonar
 - Utleige grunder i oppstart
 - Utleige skulekjøken: kokkekamp med kjende kokkar
 - Tilbereda tradisjonsmat: baking og sylting
- «Produksjonshus»
 - Instutisjonsmat for regionen
 - Foredling for Fjorland
 - Utstyr til småprodusentar i mindre og større skala
 - eplepressing
 - sylting og saftkoking
 - osteproduksjon
 - Kjøttbehandling
 - Kurs frå lokale produsentar
 - Lefsebaking
- «Besøkshus» (turistattraksjon)
 - Butikk med kafe: tradisjonsmat og lokalmat
 - Omvisning: Turistar og hotell- & badegjester/ pasientar på, turistbussar

**Vedlegg:**

1. Prosjektplan
2. Prospekt Meieriet
3. Liste over kontakta bedrifter (med kontaktinfo)
4. Omtale av Hardangerbadet og dei gode koplingane mot «Mathuset».