



RÅDSMEDLEMMENE

INNKALLING TIL RÅDSMØTE

Dato: Torsdag 14.12.2017

Klokka 09.00 – 15.00

Stad: Odda rådhus, kommunestyresalen

Møteplan i Hardangerrådet godkjent 15.09.2016 gjeld som møteinnkalling.

Agenda:

09.00 – 11.00	Sakshandsaming
11.00 – 12.00	Lunsj
12.00	Orienteringar:
12.00 – 12.30	Hardanger & Voss Museum v/ Randi Bårtvedt m.fl.
12.30 – 13.00	Ungt Entreprenørskap v/ Signe Bondhus-Jensen
13.00 – 13.30	Hardangerfjord Villfisklag v/Sven-Helge Pedersen
13.30 – 15.00	Sakshandsaming

Saker til handsaming:

HR-sak	40/17	Saker innmeldte ved starten av møtet. Vert tatt opp under sak 47/17. <ul style="list-style-type: none">• Førebuing til Hardingtinget 2018 – Val av tema.• Førebuing til dialogmøte med Hordalandsbenken 9.01.2018• Førebuing til dialogmøte med Hordaland fylkeskommune 19.01.2018• Evt. endring av dato for regionrådsmøte 25.01.2018
HR-sak	41/17	Meldingar
HR-sak	42/17	Hardangerrådsprosjekt – Miljøplanar for kommunane/herada i Hardangerregionen.
HR-sak	43/17	Filmlocationsamarbeid Hallingdal – Hardanger
HR-sak	44/17	Tilstand i Hardangerfjorden.
HR-sak	45/17	Utvikling av sidernæringa i Hardanger – Søknad om støtte.
HR-sak	46/17	Val av rådsordførar og rådsvaraordførar for perioden 2017 – 2019
HR-sak	47/17	Orienterings- og drøftingssaker – Saker innmelde ved starten av møtet

Forfall må meldast Hardangerrådet v/Trude Rinaldo tlf 53 67 14 50
Varamedlemmene møter etter særskild innkalling.

Kinsarvik 7.12.2017

Jon Larsgard/s
rådsordførar

Jostein Eitrheim
dagleg leiar



Møtedato 14.12.2017	Saksansvarleg Trude Rinaldo
---------------------	-----------------------------

HR-sak **41/17** **Meldingar**

Melding 1 Møtereferat gjeldande Arealguiden av 02.10.2017, frå Greater Stavanger.

Melding 2 Invitasjon til dialogmøte fredag 19. januar 2018 av 04.12.2017, frå Fylkesordføraren.

Møtereferat

Melding HR

Hardangerrådet iks		
Saksbeh:	Kopi til:	
03 OKT 2017		
Saksnr.	Dok.nr.	Løpnr.:
Videres.til:	Arkivkode:	Kopi til:

GREATER
STAVANGER

Tilstede:

Anne Vigdis Ellingsen, ElverumRegionens Næringsutvikling
Renathe W. Oma, Lister Nyskaping
Øyvind Solbakken, Vekst i Grenland
Vidar Totland, Business Region Bergen
Bård Vestøl Birkedal, Kommunesamarbeidet
Østre Agder
Felix Laate, Greater Stavanger
Ola Saua Førland, Greater Stavanger

Kristin Reitan Husebø, Greater Stavanger
Inger Kallevik Håvik, Haugaland Vekst
Trude Rinaldo, Hardangerrådet

Møtedato og tid

13. september 2017, kl. 10.00 – 13.30

Møtested

Greater Stavanger

Dato skrevet

02.10.2017

Side

1 av 1

Referent

Ola Saua Førland

Referanse

MR130917/OF

Direkte telefonnr

47 23 23 18

Direkte telefaksnr.

1. Presentasjonsrunde og litt om hvor man står i arbeidet

Elverumregionen v/ Anne Vigdis

- Ønsker å ta arealguiden mer i bruk, men har foreløpig ikke kommet så veldig langt

Invest in Bergen v/ Vidar

- Har vært med i arealguiden nesten siden begynnelsen
- Tidligere var det Business Region Bergen som var med, men nå ønsker man å ta arealguiden i bruk for hele Hordaland fylke
- Har avtalt samarbeid med Hardangerrådet
- Brukes ifm Invest In, promotering
- Viktig å følge med på kartverket som gjør betydelige framskritt – se bl.a. Seplaner.no

Vekst i Grenland v/ Øyvind

- Vekst i Grenland omfatter 6 kommuner
- Har brukt verktøyet et år
- Lagt inn ca 25 arealer
- Får inn i info fra eiendomsbesittere

Lister Nyskaping v/ Renathe

- Lister nyskaping omfatter 6 kommuner
- Lister nyskaping står for innlegging av info som de får fra kommunene
- Har vært gjort lite oppdateringer siste året
- Lister Nyskaping ønsker å spre kostnadene ut på kommunene
- Vil gå gjennom ny versjon med kommunene for vise mulighetene som ligger i verktøyet
- Finnes det konkrete historier om bedriftsetableringer som følge av bruk av arealguiden



Dato
02.10.2017

Referanse
MR130917/OF

Side 2 av 2

Sak	Frist / Ansvar
-----	----------------

Kommunesamarbeidet Østre Agder v/ Bård

- Arealguiden blir brukt relativt mye
- Kommunene velger selv hvor mange arealer de legger inn
- Modningsprosess i forhold til strategi
- Sliter likevel med å få kommunene til å legge inn
- Pusher kommunene på månedlige møter
- Kobler med Finn.no – 8 annonser, pakkepris

Greater Stavanger v/ Ola

- Arealguiden vil få økt strategisk betydning inn mot invest in Stavanger prosjektet
- Det planlegges å utvikle en egen modul «på toppen» av arealguiden for å markedsføre regionen(e)
- Noen kommuner oppdaterer info osv, men mange av kommunene er lite opptatt av arealguiden. GS vil jobbe for å øke bruken av arealguiden blant kommunene
- Planlegger å intensivere markedsføringen inn mot eiendomsaktørene

Oppfølgende diskusjon

- Jfr spørsmål fra Renathe om det finnes konkrete historier om bedriftsetableringer som følge av bruk av arealguiden, svarer Vidar at det finnes helt konkrete historier hvor arealguiden.no har vært helt sentral i arbeidet med bedriftsetableringer. Ofte vil arealguiden.no inngå som ett av flere verktøy i dialogen med potensielle etableringer.
- Å samarbeide med Finn.no slik man gjør i Østre Agder høres ut som en veldig god ide. Det bør undersøkes hvorvidt det er mulig å få til et bredere samarbeid mellom Finn.no og Arealguiden.no
- Invest in «sporet» er interessant og relevant for de fleste regionene. Her har arealguiden.no kanskje også noe å tilby det nasjonale investin prosjektet.
- Besøksstatistikken har gjort et hopp etter ferien og ligger nå på ca. 1.800 besøk pr mnd.

Gjennomgang av ny versjon v/ Felix

- Overgang til vektorkart har mange fordeler. Bl.a. vil det gjøre det mulig med 3d visning på sikt.
- Deling i sosiale medier er nå mulig og det er mulig å legge inn egendefinerte kartpunkter
- For å få opp fordeling av bedrifter på et næringsområde kan det legges inn postnummer
- Felix noterte ønsker som vil bli implementert hvis teknisk/praktisk mulig
- Ny versjon lanseres 1. oktober. Dette er i skrivende stund utsatt til 1. november (jfr epost fra Felix)

Mvh
Ola Saua Førland
Greater Stavanger

Melding HR



HORDALAND
FYLKESKOMMUNE

Fylkesordføreren		
Saksbeh:		Kopi til:
05 DES 2017		
Saksnr.	Dok.nr.:	Løpenr.:
Videres.til:	Arkivkode:	U.off.S

Hardangerrådet
post@hardangerradet.no

Dato: 04.12.2017
Vår ref.: 2017/334-46
Saksbehandlar: ANNHEST
Dykkar ref.:

Invitasjon til dialogmøte fredag 19. januar 2018

I samband med arbeidet med utviklinga av ein ny region ynskjer eg å møta dei ulike samarbeidsråda/regionråda i Hordaland til dialog. Her vert det høve til å diskutere forventningar til den nye regionen. Eg inviterer Hardangerrådet til møte 19. januar kl. 11.00 - 13.00
Eg ser fram til god dialog. Vi serverer enkel lunch.

Med venleg helsing

Anne Gine Hestetun
Fylkesordfører



Møtedato 14.12.2017

Saksansvarleg Jostein Eitrheim

HR-sak 42/17 Hardangerrådsprosjekt – Miljøplanar for kommunane/herada i Hardanger.

Saksvedlegg:

Saksutgreiing:

Hardangerregionen har no høve til å starta opp og gjennomføra eit regionalt prosjekt med vekt på miljøplanar og miljøtiltak som er felles for alle kommunane/herada.

Med fagleg ekstern bistand vil det vera mogeleg å kartleggja både status og ambisjonar innanfor dette fagfeltet.

Det er naudsynt å gjera ei utgreiing om kva visjon Hardangerregionen har innanfor dette området. Ei slik utgreiing må konkretisera:

- Kva mål har Hardangerregionen for miljøområdet ?
- Kva tiltak ønskjer ein å gjennomføra ?
- Kva vil eit miljøfokus og tiltak kunne gje av mogelegheiter for næringsutvikling ?
- Kva konsekvensar vil ein overordna miljøplan ha for offentleg og privat sektor ?

Konkret vil det vera aktuelt å sjå på følgjande tema/aktivitetar:

- Gjeldande miljøplanar i kvar kommune/herad.
Typiske tiltak i klima-og miljøplanane kan vera:
 - Nye energi-effektive løysingar ifm nybygg og renovering
 - Bytta ut eigen bilpark til el.bilar
 - Ladestasjonar for el.bil
 - Planlegging av gang- og sykkelstiar
 - Plan for utskifting av oljefyrar
 - Avfallshandtering
 - Kollektivtrafikk-løysningar
 - Fortetting – bustad
 - Fjernvarme
 - Varmegjenvinning frå industri
- Rådgjeving til hushaldningane til å gå over til fossilfri energibruk gjennom ENØK-tiltak.
- Utfasing av olje- og parafinfyrar
Fyringsolje gjev eit utslepp på 2,7 kg CO₂/liter (273 g CO₂/kWh) og utgjer i så måte eit stort potensial for klimagassreduksjonar i hushaldningar som brukar fyringsolje til oppvarming. Typisk vil fjerning av ein oljekjel i ein hushaldning gje 7500 kg CO₂-reduksjon ved å installera væske/vatn varmepumpe.
- Andre ENØK-tiltak. 20 % av kommunane sin totale energibruk er knytta til bustader. Framdrifta i ENØK-arbeidet er ikkje bra nok ut frå det som er ønskeleg sett i eit samfunnsøkonomi- og klimaperspektiv. Det finst eit stort behov for å synleggjera relevante og kostnadseffektive tiltak som den enkelte

hushaldning kan gjera for å redusera energibruken sin. Ein kampanje kan føra til at fleire søkjer om tilskot til energiltak gjennom «Enovatilskuddet».

- Kampanjar/informasjonsmøter for å auka kunnskapen hjå innbyggjarane og informera om dei ulike stønadsordningar som finst.

Momentlista ovanfor er felles for alle kommunane/herada og vi ser det som naturleg at eit prosjekt av denne type kan skje i regi av Hardangerrådet.

Prosjektet vil avklara kva energiløysingar og alternativ som finst og kva som kjem i framtida, til kva kostnad og kva for effekt vil tiltaka gje. Vidare vil det vera aktuelt å avklara kva stønadsordningar som kan søkjast i samband med eit slikt regionalt miljøprosjekt.

Framlegg til vedtak:

Regionrådet ber administrasjonen i Hardangerrådet om i neste regionrådsmøte leggja fram projektskisse og budsjett for Hardangerrådsprosjekt «Miljøplanar for kommunane/herada i Hardanger».



Møtedato 14.12.2017	Saksansvarleg Jostein Eitrheim
---------------------	--------------------------------

**HR-sak 43/17 Filmlocationsamarbeid Hallingdal – Hardanger
FILM, FJORD, FJELL OG VIDDE (filmlocationnorway)**

Saksvedlegg:

Saksutgreiing:

Bakgrunn

Det er eit uttalt nasjonalt mål for Norge at det skal leggjast til rette for auka verdiskapning, basert på å få fleire internasjonale film- og serieproduksjonar lagt til Norge. Utgangspunktet og den viktigaste sceniske ressursen er vår natur og vår utmark. Frå 1.1.2016 vart det i Norge innført ei filminsensivordning. Føremålet med ordninga er å få fleire film- og serieproduksjonar lagt til Norge. For 2017 er det sett av 56 mill. kroner til ordninga. Ordninga kan gje tilskot på opptil 25 % av godkjente kostnadar til internasjonale filmar og seriar, som heilt eller delvis er spelt inn i Norge.

Kvart år blir det produsert omlag 7000 filmar i verda, dette er ein marknad i vekst som omset for 700 mrd kroner pr. år. Filmindustrien blir stadig meir fleirnasjonal i sin produksjons- og finansieringsform. Ein større filmproduksjon kan gjerne ha budsjett på 1 til 3 mrd kroner, og kan legge innspeling og produksjonsoppdrag i eit titals destinasjonar og land.

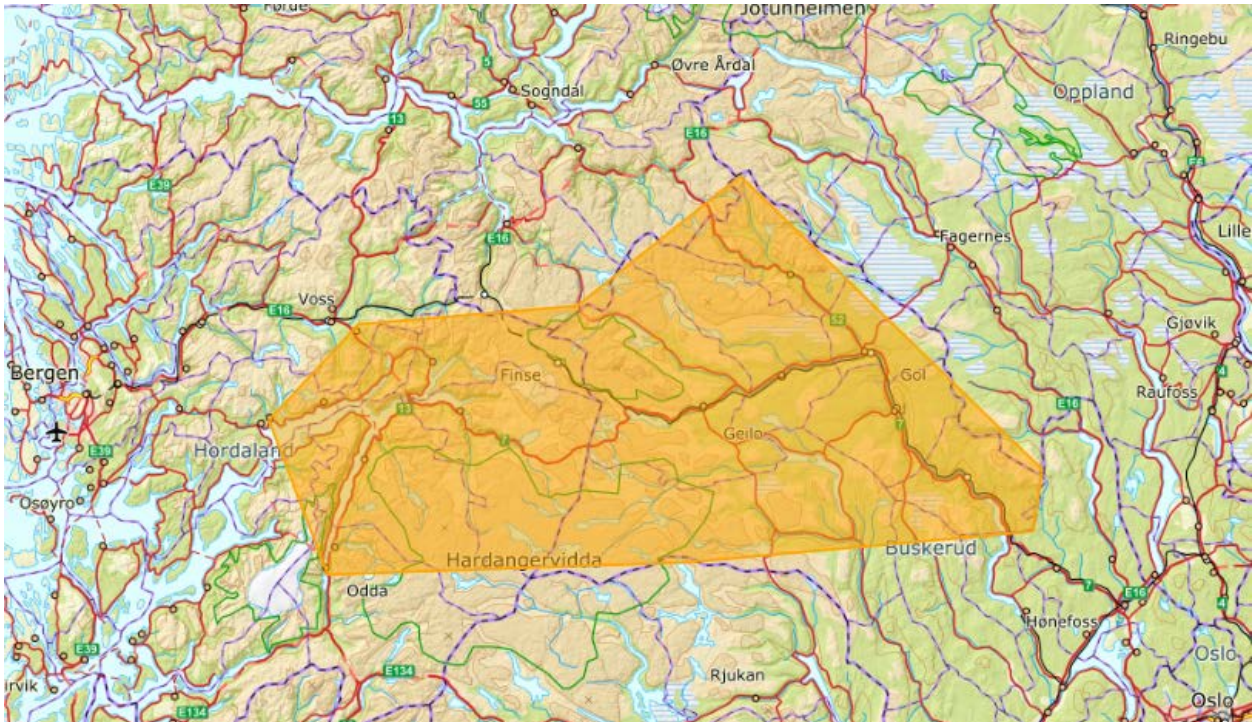
For å bygge bru mellom filmprosjekt og regionar er det i dag over 500 filmkommisjonar i verden. Dei fungera som det fyrste kontaktpunktet, og bidreg med informasjon om lokasjonar, finansiering, logistikk og lokale arbeidsforhold.

Med m.a. dette som utgangspunkt har det vakse fram ein ide om å utvikle Hallingdal og Hardanger som aktuelle innspelingsstadar for internasjonale film- og tv-produksjonar.

Områda blir her vurdert som svært interessante med bakgrunn i sitt landskap og natur. Som sterke reiselivsregionar vil dette kunne gje store meirverdiar.

Prosjektbeskrivelse

Film Fjord, Fjell og Vidde er ein arbeidstittel på eit eventuelt samarbeid mellom Hallingdal og Hardanger for å legge til rette og marknadsføre desse regionane som innspelingsstad for internasjonale film- og tv-produksjonar. Desse regionane har frå naturen si side filmlokasjonar som kan syne seg å vera i verdsklasse.



Film Fjord, Fjell og Vidde skal i fyrste fase:

- Utvikle eigen nettstad
- Finne fram til aktuelle lokasjonar som skal presenterast med relevant informasjon og bilde på nettstad
- Etablere kontaktnett med relevante filmkommisjonar? Skapa internasjonale nettverk?
- Marknadsføre Hallingdal og Hardanger som attraktiv innspjelingsstad og marknadsføre regionale aktørar som kompetente produksjonspartnarar.
- Bygge opp tillit til produksjonskompetanse og gjennomføringsevne.
- Rådgje om lokasjonar og produksjonsforhold
- Arrangere synfaringsturar
- Etablere samarbeidsarenaer med næringslivet, som reiselivsnæringa, tenesteytande næring og bygg og anlegg.

Prosjektmål

Målet med tiltaket er å auke talet på filminnspelningar i Hallingdal og Hardanger og bidra til at regionane får auka verdiskaping og arbeidsplasser reiseliv, bygg/anlegg, tenesteytande næring og innan kreative næringar. Målet vil og vera å dra nytte av den statlege insentivordninga for filmproduksjonar.

Film Fjord, Fjell og Vidde skal i samarbeid med m.a. reiselivsnæringa og Innovasjon Norge bidra til at filminnspelningar gjennomført i Hallingdal/Hardanger skapar merksemd om regionane som reisemål, og bidra til å skapa eit grunnlag for ein veksande filmturisme.

Prosjektorganisering

I fyrste fase blir Film Fjord, Fjell og Vidde organisert som eit prosjekt, men med målsetting eit eige selskap.

Prosjektet skal ha prosjekteigar, prosjektansvarleg og eigen prosjektleiar. I tillegg skal det etablerast styringsgruppe/prosjektgruppe.

Samarbeidspartar

Følgjande samarbeidspartar er med i prosjektet:

Milepæl

Tid	Tema
Vinter 2018	Få på plass ein person til stillinga som filmkontakt.
2017-2018	Foto og video av lokasjonar blir ferdigstillt
2018	Produksjon av heimeside, godkjenning av innhald og design, lansering
2018	Lage "kartbok" for befaringssturar med interesserte produsentar
2018	Kontaktmøter potensielle samarbeidspartnarar, bygge nettverk
2018	Arrangere møte mellom dei aktuelle produsentane i Norge og oss
2018, 2019, 2020	Drift, møteverksemd med aktuelle produsentar, befaringssturar, konkrete prosjekt. Arbeide med støtteordningar
2019	Fyrste produksjon på plass

Økonomi

Kostnader

Aktivitet	2018	2019	2020	Sum
Foto, film aktuelle lokasjonar	150.000			150.000
Design web, nettside	40.000	30.000	30.000	100.000
Møteverksemd med aktuelle produsentar	100.000	100.000	100.000	300.000
"Kartbok" for befaringssturar	50.000			50.000
Prosjektleiar, filmkontakt	300.000	300.000	400.000	1.000.000
	640.000	430.000	530.000	1.600.000

Finansiering

	2018	2019	2020	Sum
Regionrådet for Hallingdal				400.000
Hardangerrådet				400.000
Reiselivsnæringa (hotell)				400.000
Bankar				400.000
Innovasjon Norge				400.000
Total sum				1.600.000

Framlegg til vedtak:

Hardangerrådet støtter prosjekt «Film, Fjord, Fjell og Vidde» med totalt kr 400.000 over ein 3-års periode 2018 – 2020. Føresetnaden for støtte er at prosjektet vert fullfinansiert i samsvar med finansieringsplan. Løyvinga vert finansiert frå «Restmidlar regionalt næringsfond Hardanger».



Møtedato 14.12.2017	Saksansvarleg Jostein Eitrheim
---------------------	--------------------------------

HR-sak 44/17 Tilstand i Hardangerfjorden

Saksvedlegg:

Vedlegg 1: Lite fisk i fjorden. Behov for undersøking – Sakspapir Ulvik herad.

Vedlegg 2: Uromelding – Uttale frå Ulvik herad

Saksutgreiing:

Kommunane i indre Hardanger er uroa over minkande fisketettleik i fjorden. Saka vart fyrst teke opp av viltnemnda i Ulvik herad, og etter handsaming i Formannskapet vart uromelding sendt til relevante instansar, lokalt, regionalt og nasjonalt. Uromeldinga og sakspapira frå Ulvik ligg vedlagt.

Havforskningsinstituttet (HI) har respondert på uromeldinga, og 4. desember var representantar frå Ulvik i møte med havforskinga om bord på forskingsskipet Kristine Bonnevie. Det var eit ope dialogmøte med utveksling av erfaringar og kunnskap.

Samstundes vart det gjennomført prøvefiske i Ulvikafjorden, der ein fikk rikeleg med brisling og pigghå samt ein einsleg makrell - men ingen ting anna.

HI har tidlegare fått liknande meldingar frå mellom anna Sognefjorden, der tendensen tilsynelatande er den same. Torskefiskane forsvinn. Samstundes vert meir varmekrevjande artar registrert stadig lengre inne i fjordane. Bestandar av predatorar som småhaiar, niser og steinkobbar er stabile eller aukande. Laks og sjøaure er trua av lakselus og genetisk innblanding på grunn av rømt oppdrettsfisk.

Årsakssamanhengen synast samansett og lista med mogelege årsakar er lang, men førebels er det berre spekulasjonar og synsing. Kunnskapsgrunnlaget er tynt og det er ikkje forska særleg på temaet.

Saksvurdering:

Problemstillinga/erfaringar er neppe eineståande for Ulvik. Livet i fjorden har til alle tider vore ein viktig del av livsgrunnlaget for folk i Hardanger, dessutan er dei vestnorske fjordane unike i verdssamanheng og verneverdige i seg sjølv.

Lokale observasjonar vitnar om eit økosystem i endring og ein viktig lokal ressurs i sterk tilbakegang. Det forskingsbaserte kunnskapsgrunnlaget er dessverre særst tynt, og nokon eintydig forklaring på endringane finns ikkje.

Hardanger har frå før store utfordringar knytt til oppdrettsnæring, lakselus og tungmetall m.m. Det er på høg tid at nasjonale myndigheiter får auga opp for fjorden som økosystem, og skaffar seg det naudsynte kunnskapsgrunnlaget for ein heilskapleg forvaltning. Hardangerrådet bør løfta saka opp og fram i fellesskap.

Hardangerrådet kan dessutan spela problemstillinga inn når den regionale vassforvaltningsplanen for Hordaland snart skal reviderast. Revideringsprosessen startar i 2018, når planprogram og dokumentet «Vesentlege vassforvaltnings spørsmål» vert sendt på høyring.

Framlegg til vedtak:

Hardangerrådet er uroa for situasjonen i Hardangerfjorden. Lokale observasjonar tilseier at fiskebestandane, særleg torskefiskane, er kraftig minkande. Årsaka til tilbakegangen er ukjent. Rådet ber Havforskningsinstituttet og overordna myndigheiter undersøkje saka, og skaffa fram det naudsynte kunnskapsgrunnlaget for ein heilskapleg forvaltning av fjorden som økosystem.

Hardangerrådet vil dessutan spela temaet inn ved neste rullering av den regionale vassforvaltningsplanen. Arbeidet med vassforvaltningsplanen skal sikre at det vert oppnådd minimum god økologisk tilstand i vassførekomstane. Fisketettleiken i fjorden bør vera ein viktig tilstandsindikator.

ULVIK HERAD

SAKSPAPIR

SAKSGANG

Utval	Møtedato	Utalssak
Viltnemnda i Ulvik	08.06.2017	007/17

Sakshandsamar Præstiin, Lars	Arkiv: K2 - K40	Arkivsaknr 16/293 - 21
---------------------------------	--------------------	---------------------------

Lite fisk i fjorden – behov for undersøking

Saksutgreiing:

Viltnemnda bad i siste møte sekretæren utarbeide eit utkast til vedtak, der viltnemnda oppmodar heradsstyret i Ulvik til å setje i verk undersøking av forholda for fisk i fjorden. Bakgrunnen for dette er observert nedgang i fisketettleiken i fjorden. Fleire meiner at det nesten ikkje er fisk att i fjorden no, samanlikna med kva det var for nokre få ti-år tilbake.

Viltnemnda meiner det er på høge tid å få undersøkt dei faktiske forhold og kartlegge kva som er årsak til nedgangen. Viltnemnda vil bede Heradsstyret/Formannskapet om å ta tak i dette.

Vurdering:

Vitskaplege utgreiingar er kostbare, og Viltnemnda disponerer ingen midlar til slikt. Men temaet er viktig.

Heradet kan/vil mogelegvis heller ikkje finansiere ein slik undersøking åleine. Men heradet bør kunne gje grønt lys for utarbeiding av projektskisse, kostnadsoverslag og finansieringsplan m.m.

Rådmannen sitt framlegg:

Medlemmer i Ulvik Viltnemnd mfl. har over fleire år observert ein nedgang i fisketettleiken i fjorden. Det er på høge tid å få undersøkt dei faktiske forhold og kartlegge kva som er årsak til nedgangen.

Viltnemnda ber Ulvik herad ved Formannskap/Heradsstyre om å initiere ei undersøking.

08.06.2017 Viltnemnda i Ulvik

VIL- 007/17 Vedtak:

Samrøystes vedtak:

Medlemmer i Ulvik Viltnemnd mfl. har over fleire år observert ein nedgang i fisketettleiken i fjorden. Det er på høge tid å få undersøkt dei faktiske forhold og kartlegge kva som er årsak til nedgangen. Viltnemnda ber Ulvik herad ved Formannskap/Heradsstyre om å initiere ei undersøking.



ULVIK HERAD
Skeiesvegen 3
5730 ULVIK

Fiskeridirektoratet

Dykkar ref.:

Vår ref.:

16/293-30/K2 - K40/LPR

Direkte innval:

56 52 70 55

Stad/Dato:

24.10.2017

Uromelding

Lite fisk i fjorden – behov for undersøking

Fisketettleiken i indre delar av Hardangerfjorden synast å ha minka monaleg dei siste tiåra. Ulvik Viltnemnd har bedt heradet undersøke saken og kartlegge kva som er årsaken. Formannskapet i Ulvik har handsama saken og gjort fylgjande vedtak:

Formannskap - 038/17:

Samrøystes vedtak:

Fisk og god økologisk tilstand i fjorden er ein viktig sak. Formannskapet ber administrasjonen om å bringe Viltnemnda sine observasjonar vidare til relevante instansar, lokalt, regionalt og nasjonalt. Temaet skal dessutan spillast inn til neste revidering av den regionale vassforvaltningsplanen. Arbeidet med vassforvaltningsplanen skal sikre at det oppnåast god økologisk tilstand i vassførekomstane. Fisketettleiken i fjorden bør då vere på nokolunde same nivå som i tidlegare tider.

Sakspapiret ligg vedlagt.

Med helsing

Lars Præstiin
skogbrukssjef

Kopi til:

Eidfjord kommune
Granvin herad
Hardangerfjord Villfisklag
Jondal kommune
Kvam herad
Odda kommune



E-post

ulvik@ulvik.kommune.no

Telefon

56527000

Fax

56527001

Bankkontonr.

3450 19 70001

Organisasjonsnr.

971 159 928

Kopi til:

Ullensvang herad

Ulvik sportsfiskarlag

ULVIK HERAD

SAKSPAPIR

SAKSGANG

Utval	Møtedato	Utvalssak
Formannskap	18.10.2017	038/17
Sakshandsamar Præstiin, Lars	Arkiv: K2 - K40	Arkivsaknr 16/293 - 29

Lite fisk i fjorden – behov for undersøking

Vedlegg:

Lite fisk i fjorden – behov for undersøking

Saksutgreiing:

Visar til vedlagt sakspapir, der Viltnemnda har gjort fylgjande vedtak:

VIL- 007/17 Vedtak:

Samrøystes vedtak:

Medlemmer i Ulvik Viltnemnd mfl. har over fleire år observert ein nedgang i fisketettleiken i fjorden. Det er på høge tid å få undersøkt dei faktiske forhold og kartlegge kva som er årsak til nedgangen. Viltnemnda ber Ulvik herad ved Formannskap/Heradsstyre om å initiere ei undersøking.

Vurdering:

Temaet er viktig å få brakt på dagsordenen, men gjennomføring av ei slik undersøking vil verta både ressurskrevjande og kostbar. Bestillinga er ganske omfattande. Mangel på dokumentasjon av tidlegare tidars tilstand kan verta ei utfordring med tanke på kartlegging av endringar over tid. Med det fokus temaet allereie har på både regionalt og nasjonalt nivå - ikkje minst gjennom vassdirektivarbeidet - er det heller ikkje gitt, at dette er ei undersøking Heradet sjølv bør initiere. Administrasjonen tilrår at ein i første omgang informerer relevante lokale, regionale og nasjonale instansar om Viltnemnda sine observasjonar. Dernest kan ein spille problemstillinga inn når den regionale vassforvaltningsplanen for Hordaland snart skal reviderast. Revideringsprosessen begynner i 2018, når planprogram og dokumentet Vesentlege vassforvaltningsspørsmål vert sendt på høyring. Dette vil vere ei gylden anledning til å få brakt problemstillinga opp og fram.

Rådmannen sitt framlegg:

Fisk og god økologisk tilstand i fjorden er ein viktig sak. Formannskapet ber administrasjonen om å bringe Viltnemnda sine observasjonar vidare til relevante instansar, lokalt, regionalt og nasjonalt. Temaet skal dessutan spillast inn til neste revidering av den regionale vassforvaltningsplanen. Arbeidet med vassforvaltningsplanen skal sikre at det oppnåast god økologisk tilstand i vassførekomstane. Fisketettleiken i fjorden bør då vere på nokolunde same nivå som i tidlegare tider.

18.10.2017 Formannskap

FSK- 038/17 Vedtak:

Samrøystes vedtak:

Fisk og god økologisk tilstand i fjorden er ein viktig sak. Formannskapet ber administrasjonen om å bringe Viltnemnda sine observasjonar vidare til relevante instansar, lokalt, regionalt og nasjonalt. Temaet skal dessutan spillast inn til neste revidering av den regionale vassforvaltningsplanen. Arbeidet med vassforvaltningsplanen skal sikre at det oppnåast god økologisk tilstand i vassførekomstane. Fisketettleiken i fjorden bør då vere på nokolunde same nivå som i tidlegare tider.



Møtedato 14.12.2017

Saksansvarleg Jostein Eitrheim

HR-sak 45/17 Utvikling av sidernæringa i Hardanger – Søknad om støtte.

Saksvedlegg:

Vedlegg 1 Siderklynge forprosjekt

Vedlegg 2 Sider og NIBIO

Saksutgreiing:

Hardanger Siderprodusentlag ynskjer å utvikla sidernæringa vidare, og diskuterer no korleis ein best kan byggja dette i takt med den gode veksten som er i siderproduksjonen. NIBIO Ullensvang har gjennomført ei rekkje større og mindre prosjekt med Siderprodusentlaget, og ynskjer å få vurdert om ei **SIDERKLYNGJE** kan vera ein god veg vidare.

Siderprodusentlaget og NIBIO søker no:

- Hordaland Fylkeskommune (næringsavd),
- Fylkesmannen i Hordaland v/Landbruksavd. (FMLA) og
- Hardangerrådet

om støtte til eit forprosjekt for å få ei vurdering av om ei innovasjonsklyngje kan høva for å stimulera til vidare vekst i næringa og samarbeid mellom næringsutviklingsaktørar, rådgjeving, forskings- og utviklingsmiljøa og tilstøytande næringar (t.d. fruktdyrking, reiseliv mm).

Målet med forprosjektet er:

- Auka kunnskap,
- innovasjon og verdiskaping gjennom gjensidig samarbeid mellom aktørar i og rundt siderbransjen i Hardanger.

Delmål i forprosjektet er:

1. Kartleggje aktuelle deltakarar i eit sidersamarbeid i Hardanger
2. Kartleggja verdiskapingspotensiale i siderbransjen og hjå tilknytte næringsaktørar
3. Kartleggja gode samarbeidsmodellar for auka verdiskaping og innovasjon i siderbransjen
4. Utarbeida hovudprosjekt for 'SIDERKLYNGJE' i Hardanger

Prosjektet har potensiale for å store positive ringverknader også utanfor sidernæringa. Den store auken i sal av Hardangersider vil vera ein svært viktig faktor for styrking av merkevaren Hardanger. Det bør imidlertid setjast krav om at «Merkevare Hardanger» symbolisert ved Hardangerrosa vert del av profileringa både av prosjektet, ei mogeleg framtidig Siderklynge og for det enkelte siderprodukt frå Hardanger. Dette inneber at deltakarar/aktørar som ikkje har merkevarelisens skaffar dette.

Framlegg til vedtak:

Hardangerrådet støttar søknad frå Hardanger Siderprodusentlag og NIBIO med kr 100.000. Løyvinga føreset at «Merkevare Hardanger» symbolisert ved Hardangerrosa vert del av profileringa både av prosjektet, ei mogeleg framtidig Siderklynge og for det enkelte siderprodukt frå Hardanger. Dette inneber at deltakarar/aktørar som ikkje har merkevarelisens skaffar dette. Løyvinga vert finansiert frå disponible restmidlar «Regionalt næringsfond Hardanger».

Søknad om støtte til forprosjektet

Siderklyngje – ein god modell for vekst og samarbeid mellom aktørar i sidernæringa?



Øvst: eit utval sidertypar. Nedst til venstre: råvarer, i midten hardingar på studietur til Normandie og til høgre eit utval siderprodukt frå Hardanger

Innhald

1. Bakgrunn
 - 1.1. Ei tradisjonsrik historie
 - 1.2. Ei næring i vekst
2. Status for kunnskap og produksjon av sider
 - 2.1. Sortar, mogningsgrad og gjæring
 - 2.2. Produkttypar
 - 2.3. Forskings og utviklingsaktivitetar
3. Sider og samarbeidet med andre næringar
 - 3.1. Råvareleverandørane
 - 3.2. Servering- og reiselivsnæringa
 - 3.3. Andre aktørar; utstyrsleverandørar mm
4. Veggen vidare – auka verdiskaping
5. Forprosjekt: Siderklyngje Hardanger – ein god modell for vekst og samarbeid mellom aktørane i sidernæringa?
 - 5.1. Mål
 - 5.2. Aktørar
 - 5.3. Gjennomføring av forprosjektet
 - 5.4. Organisering
 - 5.5. Framdriftsplan
 - 5.6. Økonomi
6. Vedlegg

1. Bakgrunn

1.1. Ei tradisjonsrik historie

Kven som laga den fyrste sideren i Hardanger, veit me ikkje. Men ein teori er at det var munkane i Opedal som hadde med seg kunnskap om sider til Ullensvang. Den fyrste dokumentasjonen på at ein pressa saft av epla er frå 1700-talet. Frå 1860 var det fleire sideri i Hardanger med stor produksjon, men kring 1920 vart det lagt sterke restriksjonar på sal av alkohol. Dermed var den fyrste gullalderen over, og det siste sideriet la ned drifta i 1940. Men tradisjonen og kunnskapen vart vidareført i kjellarar i Hardanger for eige bruk.

1.2. Ei næring i vekst

I 1990 vart Hardanger Cideri reetablert, og ny kommersiell produksjon vart etablert. Endringar i lovverket gjorde det interessant å produsera og omsetja sider igjen, og fleire kom i gang. Hardanger Siderprodusentlag vart etablert i 2003. Ei viktig oppgåve for laget har vore å få betre vilkår for produksjon og omsetning og heva kvaliteten på dei marknadsførde produkta. I 2009 fekk laget godkjent «Sider frå Hardanger» som ei verna geografisk nemning av Matmerk. «Sider frå Hardanger» er det einaste alkoholhaldige produktet med slikt vern.

Siderproduksjonen er i god vekst. Det er no seks sideri med statleg tilverkingsbeviljing for alkoholhaldig drikk i Hardanger, og anslagsvis vil dei produsera over 100.000 liter sider i 2017. Dette vert omsett direkte frå garden, gjennom skjenkestader, hotell og restaurantar eller gjennom Vinmonopolet.

Vinmonopolet auka salet av sider med 50% i 2017 i høve til tilsvarende periode i 2016 og det vart selt 75.000 liter dei fyrste 9 månadane i år. Av dette er utgjert norsk sider mest 60% og dobbelt så mykje som engelsk sider som er nest største leverandør. Svensk sider hadde ein salsnedgang i den same perioden. Merkevara «Sider frå Hardanger» står for 80% av det norske salet.

I 2016 vart det og opna for sal av eigen sider frå garden. Det er eit krav at ein har dyrka minst 40% av epla sjølv, og det er maksimalt lov til å selja 15.000 liter pr år. Fleire som driv reiselivs- eller serveringsverksemd på garden, kan då selja sine eigne produkt til kundane utan at det må omsetjast gjennom Vinmonopolet. Dei fleste som har statleg produksjonsløyve, har og fått kommunalt løyve for sal frå garden. Tre gardar med turismeverksemd har så langt skaffa seg kommunale løyve, og det er fleire som ynskjer å koma i gang med siderproduksjon.

2. Status for kunnskap og produksjon av sider

Den lett syrlege tradisjonelle Hardangersideren byggjer på gammal kunnskap og tradisjon. Det som skil «Sider frå Hardanger» frå sider i t.d. England og Frankrike er eplesortane, epla si mogningsgrad, sukkertilsetjing og spontan gjæring.

2.1. Sortar, mogningsgrad og gjæring

Det er eit stort mangfald i kva eplesortar som vert brukt i sider. Nokon eple smakar syrleg, andre er meir søte og nokre sortar inneheld meir bitre smaksstoff. Det vert produsert sider av berre ein eplesort (t.d. Gravenstein-sider), eller ei blanding av fleire sortar.

I siderområda i Vest-Europa vert sidereple dyrka svært ekstensivt og hausta frå bakken når dei har falle ned. Epla som vert nytta til sider i Hardanger, er dyrka og hausta for at dei skal kunna lagrast og omsetjast som frisk konsumfrukt (bordfrukt). Dei er hausta medan dei enno er rimeleg faste og grøne. Det er såleis stor skilnad på kva næring som er tilgjengeleg for gjæren som skal omdanna sukker til alkohol.

Med god styring av gjæringa og tilsetjing av høveleg mengd sukker, kan ein laga sider med mindre enn 4,7% alkohol til over 10%. Ein kan og laga typar med mykje restsukker (søte typar) eller turrare typar der mest alt sukkeret er omdanna til alkohol.

Mykje av sideren i Hardanger er laga ved at ein let naturleg gjær i frukt, siderutstyr og siderlokale spontant stå for gjæringa. Men ikkje alle vågar å lita på villgjær og tilset kommersiell gjær for å vera trygg på kva gjærstamme som dominerer gjæringa. Det er tradisjonen i Hardanger for ei lang gjæring (4-6 månader) i ein kjølig kjellar. I kommersiell siderproduksjon er det viktig å produsera sider med jamn, høg kvalitet kvart år, og det meste av siderproduksjonen er difor no i ståltankar i rom som kan kjølast ned til 2-4 C.

2.2. Produkttypar

Produsentane ynskjer å oppretthalda det definerte særpreget til sider frå Hardanger. Dei mest populære typane er middels turre, med mild eple smak, men med markert syre. Eplesidersmaken er mest markert i sider med 6-8% alkohol. Det er utfordrande å få typisk god sidersmak både på sider med mindre enn 4,7% alkohol og med over 10% alkohol. Med val av eple sort og sukkertilsetjing kan produsentane til ei viss grad laga det dei ynskjer, turr, middels turr eller søt sider med frå under 4 til over 12% alkohol.

Tradisjonelt vert sprudlande sider laga ved svak ettergjæring på flaska. Kommersiell sider er sentrifugert eller filtrert, og fleire produsentar tilset CO₂ industrielt for å få meir eller mindre sprudlande produkt. Dette er produkt tilpassa marknaden for forfriskande drikke, og ein saknar breidde i utvalet av stille typar som høver betre som fylgje til mat og i matlaging.

Den mest kjende sideren frå Frankrike og Spania er kjend som oksidert, noko me i Hardanger gjerne kallar kjellarsmak. Dei som lagar vin er svært bevisste på at det må vera minst mogleg kontakt mellom jus og luft. Dersom ein lagar sider på dette viset, kan ein få svært lys sider som kan karakteriserast som elegant og vinaktig.



Til venstre: Det finnes mange kjende og ukjende eple sorter. Nokre er best eigna til å eta, andre til drikke. (Foto: Åsmund Asdal) Til høgre: Richard Juhlin, svensk sjampanjespesialist som skryt hemningslaust av sider frå Hardanger. (Foto: Decanter)

2.3. Forskings- og utviklingsaktivitetar

Hardanger Siderprodusentlag har lagt vekt på å heva kvaliteten på all sider som vert produsert i Hardanger, det har vore eit mål å ikkje marknadsføre dårleg sider som kan skjemma ut for andre. Det er godt samarbeid mellom siderprodusentane i Hardanger, sjølv om dei er konkurrentar. Alle er med i Hardanger Siderprodusentlag og alle får tilgang til gammal og ny kunnskap om siderproduksjon.

NIBIO Ullensvang har gjennomført ei rekkje utviklingprosjekt for sidernæringa. Tema har vore m.a. sortsval, styring av gjæringa og utvikling av regelverket for merkevara «Sider frå Hardanger».

Frå 2014 til 2017 har Hardanger Siderprodusentlag gjennomført forskingsprosjektet «Nye siderprodukt frå Hardanger» der NIBIO Ullensvang og Universitetet i Nova Gorica, Slovenia, har hatt det faglege ansvaret. Det er mellom anna arbeidd med metodikk for å laga meir smaksrik sider med lågt alkoholnivå. Ein har isolert og karakterisert gjæringsoppvar i Hardanger, og starta arbeidet med å profesjonalisera korleis ein vurderer og karakteriserer sider.

Det er klårt ynskje frå produsentar og kundar at ein kan utvikla ord og uttrykk slik at t.d. forbrukar, kelnarar og produsentar forstår kvarandre. Hardanger Siderprodusentlag har søkt Norges Forskingsråd om støtte til eit 3-årig prosjekt i samarbeid med m.a. NOFIMA og NIBIO om «Ny vekst i sidernæringa gjennom betre sensoriske vurderingar og produksjonsmetodar (SIDERVEKST)». Viktige

moment er byggja opp og ta i bruk kunnskap om populær og vitskapleg vurdering av sider, og korleis gjær og gjæringsprosessen påverkar smaks kvaliteten i den ferdige sideren. Svaret på søknaden kjem februar 2018 (sjå vedlegg).

3. Sider og samarbeid med andre næringar

3.1. Råvareleverandørar

All kommersiell siderproduksjon i Hardanger har byrja som ei tilleggsnæring på ein fruktgard. Sidernæringa har såleis eit nært samarbeid med fruktdyrkinga og fruktomsetninga, og ynskjer å halda på dette. For å kunna selja sin eigen sider frå garden er det krav om at minst 40% av epla er dyrka på garden. For sal til hotell, restaurantar og Vinmonopolet er det ingen slike føringar, men ein industriell siderproduksjon lausriven frå fruktdyrkinga er ikkje i tråd med det omdømet sidernæringa i Hardanger ynskjer å ha.

Men etter kvart som produksjonen aukar, er det ikkje nok med dei epla som ein dyrkar sjølv. Då må ein kjøpa inn eple frå andre. Dette kan vera i form av avtalar med fruktdyrkarar i nærleiken som kan levera større eller mindre del av avlinga direkte til siderprodusenten, eller det kan kjøpast inn frå fruktlagra i Hardanger. Dette har vore eple som på grunn av skader ikkje kan omsetjast som frisk frukt, og frukt som har vore sortert ut på sorteringsmaskinen for di dei ikkje har oppfylt farge og storleikskrav.

Men det er viktig at Fruktlagra ser si rolle som råvareleverandør til sidernæringa, og ikkje berre ser drikkevareindustrien som mottakar av avfall frå friskkonsumdyrkinga. Medlemene i fruktlagra tilpassar produksjonen etter ynskje frå mottaksapparatet. Sidan marknaden for ferskpressa jus er god, og det er lite tilgjengeleg industrifrukt, kan ei satsing på sortar og dyrkingssystem for jus- og siderfrukt vera aktuell. Sider laga av velutvikla mogne epla har meir eplelukt og smak enn sider laga av dårleg utvikla og farga eple.



3.2. Servering- og reiselivsnæringa

Hovudkontakten med denne næringa er i dag gjennom produsentane sine egne opplegg. Alle tek mot gjester og kan servera produkta sine, og gje gjestene kunnskap om sidernæringa og tilgjengelege produkt.

Siderruta i Ulvik har egne tilskipingar (Siderslepp i mai og fruktslepp i oktober). Øystese Næringslivslag står bak Siderfestivalen i Øystese i oktober. Dei ynskjer å utvikla dette som ein møtestad mellom siderprodusentane, omsetjarane og kundane. Sider vert og teke med i andre

festivalar (Bergen Matfest) og konkurransar (Det Norske Måltid, Norsk Eplefest/Aperitif). Dette gjev kvar for seg omtale av næringa og dei produsentane som vinn.

Det er ei utfordring å få dei tradisjonelle serverings- og reiselivsverksemdene til å bruka sider aktivt i marknadsføringa. Restaurantar og hotell i nærområdet tilbyr sider, men det er berre Utne hotell som aktivt nyttar sider i marknadsføring (siderhotellet) og tilbyr sidersmaking på hotellet. Potensiale for meir aktiv bruk av sider i marknadsføringa av Hardanger er stor.

3.3. Andre aktørar; utstyrsleverandørar mm

Siderprodusentane har henta mykje kunnskap om høveleg utstyr i England, Frankrike, Tyskland og Italia. Mykje er tilpassa vinnæringa. Nokre verksemdar har fått norske kontaktpersonar, og nokre få verksemdar tek inn utstyr og rekvisita. Men leverandørindustrien i Norge er samla sett liten. Potensialet for utvikling av produksjonsutstyr tilpassa norske tilhøve vil auke med aukande produksjon.

4. Vegen vidare – auka verdiskaping

Sider frå Hardanger er eit eineståande produkt med god konkurransekraft i marknaden. Det er ei sterk merkevare for Hardanger som kan styrkja siderprodusentane og sidernæringa, fruktdyrkinga og serverings- og reiselivsverksemdene i Hardanger.

Det vert produsert kring 10.000.000 kg eple i Norge. 20% vert vanlegvis fråsortert til industrifrukt av ulike grunnar. Brukar ein halvparten til sider, er det realistisk at produksjonen innan nokre år når 750.000 liter (produsert av 1.000.000 kg eple). Det er meir enn ei fem-dobling frå produksjonen i dag. Verdiskapinga vil vera på fleire ledd. Dyrkarane og fruktlagra har ei meir verdifull råvare, produsentane har ei verdiskaping i siderproduksjonen og serverings- og reiselivsverksemdene får større omsetning. Kalkyler basert på meirpris, verdiauke av produksjon og auka omsetning er at denne konkrete verdiskapinga vil utgjera 30 millionar kr årleg. I tillegg kjem verdien av eit generelt positivt omdøme for alt Hardanger har å tilby av varer, tenester og opplevingar

For å oppnå auka produksjon og omsetning må ein utvikla samarbeidet

- Mellom siderprodusentane
- Mellom siderprodusentane, fruktdyrkarane og fruktlagra
- Mellom siderprodusentane og reiselivet
- Mellom sidernæringa og andre nærliggjande næringar
- Mellom næringa og FoU- og Innovasjonsaktørar for å utvikla meir kunnskap, nye idear og ny næring

Hardanger må satsa på sider!

5. Forprosjekt: Siderklyngje Hardanger – ein god modell for vekst og samarbeid mellom aktørane i sidernæringa?

5.1. Mål

Auka kunnskap, innovasjon og verdiskaping gjennom gjensidig samarbeid mellom aktørar i og rundt siderbransjen i Hardanger.

Delmål i forprosjektet:

1. Kartleggje aktuelle deltakarar i eit sidersamarbeid i Hardanger
2. Kartleggja verdiskapingspotensiale i siderbransjen og hjå tilknytte næringsaktørar
3. Kartleggja gode samarbeidsmodellar for auka verdiskaping og innovasjon i siderbransjen
4. Utarbeida hovudprosjekt for 'SIDERKLYNGJE' i Hardanger

5.2. Aktørar

Hardanger Siderprodusentlag (søkjjar) er ein interesseorganisasjon for små og større siderprodusentar i Hardanger. Laget vart skipa i 2003 og har i dag 40 medlemmer. Både dei medlemene som har kommersiell produksjon og dei som er i ein oppstartsfase, vil vera aktive partnarar i prosjektet.

NIBIO Ullensvang (prosjektleiing) har kompetanse om råvarer, produksjon og produktutvikling av sider. Dei har forskingsfasilitetar tilpassa sensorisk og kjemisk arbeid. NIBIO Ullensvang har gjennomført ei rekkje utviklingsprosjekt om sortsval, styring av gjæringa, gjærtypar og retningslinjene for den verna geografiske nemninga «Sider frå Hardanger». NIBIO har nasjonale og internasjonale samarbeidspartnarar som kan delta i prosjektet når det er aktuelt. Tilsette ved NIBIO har lang røynsle i å utvikla forskings- og utviklingsprosjekt. NIBIO Ullensvang vil vera ansvarleg for gjennomføringa av forprosjektet.

Utne Hotell (deltakar) har vore i kontinuerleg drift sidan 1722. Frå 2016 har dei profilert seg på sider, og kallar seg «Siderhotellet». Det er dagleg tilbod om sidersmaking, og dei ynskjer kompetanse på vurdering og karakterisering av sider lukt og smak, variasjon i smakar og typar og kunnskap om kombinasjon med mat. Eit 'siderspråk' på lik linje med eit vinspråk vil vere nyttig for marknadsføring og sal. Utne Hotell vil vere aktiv deltakar i prosjektet.



Hardanger Fjordfrukt (deltakar) er det største fruktlageret i Norge med årleg pakking av rundt 2000 t eple Fråsortert frukt vert selt til Synnøve Finden Hardanger/Sunniva Hardangerjuice og større og mindre jus og siderprodusentar i Hardanger. Det utgjer årleg om lag 500 tonn.

Ullensvang fruktlager (deltakar) tek mot og pakkar årleg kring 1.500 tonn eple frå knapt hundre medlemmer som eig lageret. Av dette er årleg kring 300 tonn utsortert eller levert som presseple. Auka

pris på fråsortert frukt og dyrking av frukt for drikkevareindustrien vil gje fruktlageret og medlemene betre økonomi.

Fruktlagra i Hardanger har rettane til merkevarene Hardangereple, Hardangerpærer, Hardangerplommer og Hardangermoreller. Dei leier og arbeidet med profileringsprosjektet «Merkevare Hardangerfrukt». Betre utnytting og betre pris på fråsortert frukt og dyrking av frukt for drikkevareindustrien vil gje fruktlageret og fruktdyrkarane betre økonomisk utbytte av produksjonen.

Næringsshagen i Odda og **Hardanger Næringshage** vil vere aktive medspelarar med den kompetansen dei har på næringsutvikling. **Siderfestivalen i Øystese** er ein arena for dialog og samarbeid mellom, produsentar, konsumentar og kompetanse. Andre samarbeidspartnarar vil verte kartlagt i forprosjektet.



5.3. Gjennomføring av forprosjektet

Delmål 1: Kartleggje aktuelle deltakarar i eit sidersamarbeid i Hardanger

Det er viktig å lage ei kartlegging av kven som er aktuelle deltakarar i eit samarbeid med sider som fellestema. Både mindre og større bedrifter langs heile kjeda frå råstoff til forbrukar skal kartleggjast. Dei seks som i dag produserer og sel sider i Hardanger er utgangspunktet for kartlegginga. Informasjon om råstoffleverandør, eplemask-mottakar, sideprodusent, utstyrsleverandør, designar, omsettingsledd og kunde skal hentast inn. Resultat frå kartlegginga er grunnlag for vidare arbeid med verdiskapingspotensiale for aktuelle deltakarar i eit sidersamarbeid.

Delmål 2: Kartleggja verdiskapingspotensiale i siderbransjen og hjå tilknytte næringsaktørar

Ein SWOT-analyse skal leggje grunnlag for arbeidet i delmål 2. Analysen er ei vurdering av svakheiter, styrke, farar og moglegheiter ved siderproduksjonen. Representantar frå alle deltakarane i prosjektet skal delta i analysen. Resultata vil gje peikepinn på kvar avgrensingar og moglegheiter for verdiskaping hjå kvar aktuell aktør ligg. Det skal vidare nyttast statistiske databasar, litteratur og intervju for å vurdere verdiskapingspotensialet vidare. Resultatet frå dette arbeidet skal leggje grunnlag for ei vurdering av om/korleis eit samarbeid skal vere for å auke verdiskapinga hjå kvar enkelt deltakar.

Delmål 3: Kartleggje gode samarbeidsmodellar for auka verdiskaping og innovasjon i siderbransjen

Det skal gjerast ei undersøking av samarbeidsmodellar nytta i ulike næringar, både dei det er naturleg å samanlikne seg med og andre næringar.

Det skal gjennomførast møte for alle aktuelle aktørar (delmål 1) og deltakarar i det omsøkte forprosjektet der resultat frå delmål 2 skal presenterast, og der mogelege samarbeidsformer skal leggjast fram og diskuterast.

Delmål 4: Utarbeide hovudprosjekt for 'SIDERKLYNGE' i Hardanger.

Resultat frå arbeidet i dei tre fyrste delmåla vil leggje grunnlag for delmål 4; utarbeide hovudprosjekt for etablering av siderklynge i Hardanger. Aktørar som er interessert i å etablere eit økonomisk/fagleg samarbeid vil vere delaktige i utarbeidinga av prosjektet.

5.4. Organisering

Det skal tilsetjast ein prosjektmedarbeider som har ansvar for gjennomføring av forprosjektet. Prosjektmedarbeidaren skal vere knytt til og ha kontor hjå NIIBO Ullensvang. Forprosjektet vil verta gjennomført i nært samarbeid med samarbeidsaktørane.

Det skal etablerast ei referansegruppe som skal bidra inn i forprosjektet. Gruppa skal vere sett saman av representantar frå

- Hardanger Siderprodusentlag
- Hordaland Fylkeskommune, Fylkesmannen i Hordaland, Innovasjon Norge
- Næringshagen i Hardanger, Næringshagen i Odda
- Reiselivsnæringa
- Fruktnæringa og fruktlager
- Siderfestivalen
- NIBIO Ullensvang

Prosjektmedarbeidar skal nytte seg av kompetanse og kunnskap hjå alle samarbeidspartar.

5.5. Framdriftsplan

Prosjektmedarbeidar skal tilsetjast i 50 % stillinga frå februar. Prosjektet skal avsluttast med søknad til Innovasjon Noreg i starten av september 2018.

Delmål	Februar	Mars	April	Mai	Juni	August
1 Kartleggje aktuelle næringsaktørar i sidersamarbeid	x	X				
2 Kartleggje verdiskapingspotensiale og behov hjå næringsaktørane		x	x	X		
3 Kartleggje samarbeidsmodellar for verdiskaping og innovasjon i siderbransjen				x	X	
4 Utarbeide hovudprosjekt for 'siderklynge' i Hardanger					x	X

5.6. Økonomi

Prosjektleiar skal tilsetjast i 50 % stilling i eit halvt år. NIBIO tilbyr kontorstad. Næringshagane og næringspartnarane bidreg under alle delmål i prosjektet.

Kostnader

	Sum
Timar, kontorfasilitetar prosjektmedarbeidar	370.000
Timar, reiser osv for næringspartnarar	50.000
Kostnader Næringshagane	20.000
Reiser, møte, direkte utlegg	50.000
Totalt	490.000

Finansiering

	Sum
Hordaland Fylkeskommune	220.000
FMLA	80.000
Regionrådet for Hardanger	100.000
Næringshagane i Hardanger	20.000
NIBIO – kontorfasilitetar	20.000
Eigeninnsats partnarane	50.000
Totalt	490.000

Søknadssummar:

- **Hordaland Fylkeskommune** 220.000 kr
- **FMLA** 80.000 kr
- **Regionrådet for Hardanger** 100.000 kr

6. Vedlegg:

- Sider og NIBIO – presentasjon (eiga pdf-fil)
- Prosjektskildring for Søknad til Forskningsrådet – SIDERVEKST

VEDLEGG 2

Prosjektbeskriving for *Innovasjonsprosjekt i næringslivet*

Ny vekst i sidernæringa gjennom betre sensoriske vurderingar og produksjonsmetodar (SIDERVEKST)

Søkjjar: **Hardanger Siderprodusentlag**

DEL 1: Innovasjonen

1. Overordna idé

Den norske siderproduksjonen og salet av norsk sider er i fin framgang. Nye siderprodusentar kjem til; både med statleg produksjons- og omsetningsløyve og nokon med kommunale løyve for å selja eigen sider frå eigen gard. Gjennom Vinmonopolet auka salet av sider med 50% i 2017 i høve til tilsvarande periode i 2016 og utgjir 75.000 liter dei fyrste 9 månadane i år. Av dette er utgjir norsk sider mest 60% og dobbelt så mykje som engelsk sider som er nest største leverandør. Svensk sider hadde ein salsnedgang i den same perioden. Merkevara «Sider frå Hardanger» står for 80% av det norske salet.

Men med god utvikling i sidernæringa er det viktig at produksjonsauken ikkje går ut over produktkvaliteten. Næringa og kundane til næringa t.d. i reiselivs- og serveringsverksemdar etterlyser eit betre system for karakterisering av sider. Med betre forståing mellom produsent og kunde kan ein utvikla

- Nye sidertypar og stilar tilpassa kundane sine tilbakemeldingar og ynskje
- Nye sidertypar og stilar med betre forståing av gjæringsprosessen og gjærtypen sin verknad på produktkvaliteten.

Kundane, både einskild personar og hotell/rataurantnæringa, etterlyser større spennvidde i smak, aroma og alkoholinnhald i sideren som vert marknadsført. Med den nye kunnskapen frå dette prosjektet legg ein grunnlag for betre kommunikasjon mellom produsentane, mellomleddet og forbrukarane. Dette meiner sidernæringa og samarbeidande næringar er viktig for vidare vekst. Utne hotell marknadsfører seg som siderhotellet og det er siderkveld kvar einaste kveld på Utne. Frå 2016 til 2017 har salet av sider auka frå 50.000 kr til 350.000 kr. Bente og Kjetil Raaen Widding på Utne hotell forventar vidare vekst i 2018, men til desse sidersmakingskveldane etterlyser dei ein meir einsarta måte å karakterisera sider. Derfor vil dei delta aktivt i SIDERVEKST-prosjektet.

- **Vinindustrien har eit godt innarbeidd system for karakterisering av vin. Det finst og t.d. smakshjul for øl. Me treng norske ord og uttrykk som gjer alle i produksjons- og omsetningskjeda fram til forbrukarane ei felles forståing av siderkarakterisering og kvalitet.**

- **Dette skal brukast til**
 - **kommunikasjon og opplæring av tilsette i sidernæringa og i reiselivs- og serveringsverksemdar og forbrukarane om siderstilar og sidertypar.**
 - **produktutvikling for å skapa ei endå større breidde i marknadsførde norske siderprodukt med lokal gjær som har optimale veksetilhøve for å utvikla høgkvalitets sider.**

Sensoriske analyser og bruk i forskning, produktutvikling og produktinformasjon

For å auka mangfoldet i norsk siderproduksjon vil det vera aktuelt å testa ut ulike produksjonsmetodar, nye gjærstammer, nye eplesortar, samt nye kombinasjonar av eksisterande eplesortar. I slike forsøk vil det vera viktig å benytta forsøksplanar der ein varierer innsatsfaktorane på ein slik måte at ein får ut kunnskap om systematiske effektar av dei ulike faktorane, samt mogleg samspel mellom desse. I forsøkane vil ein viktig måleparameter vera sensoriske eigenskapar i siderane som vert laga. Denne sensoriske bedømmelsen bør gjennomførast av trente dommarar som har utarbeida eit eigna sensorisk vokabular for dei aktuelle prøvane, er einige om betydninga av dei sensoriske eigenskapane som skal benyttast og som måler intensitet i eigenskapane på ein skala. Data vil gje grunnlag for ein statistisk analyse slik at ein kan konkludera i forhold til sensoriske resultat av forsøka.

Som nemnt er det viktig at trente sensorisk dommarar er einige om sitt vokabular ved bedømmelse av ulike sider-prøvar. Men for næringa er det også viktig å utvikla eit sensorisk vokabular som kan benyttast av dyrkarar, kelnarar og kokkar, dvs ulike personar i produksjons- og omsetningskjeda fram til forbrukarane. Eit slikt vokabular vil både kunne benyttast for å kommunisera unike sensoriske eigenskapar ved produkta og til å differensiera ulike sider-produkt i marknaden. Eit slikt felles språk vil kunne benyttast både til produktinformasjon og i marknadsføring.

2. Innovasjonsgrad

Norsk eplesider er eit unikt produkt. Det finst sider i andre land, men med svært ulike tradisjonar for kva eplesortar ein brukar, mogningsgrad og evt. sukkertilsetjing. I vitskapleg samanheng finst det system for vurdering av vin. Noko av dette har ein prøvd i høve til sider, men det må utviklast og tilpassast sider.

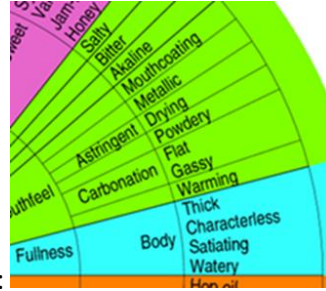
Eit «språk» der aktørane har ei felles forståing av ord og uttrykk, vil gje

- betre sensoriske analyser i siderforskinga
- betre opplæring av tilsette i produksjon, omsetningsledd og forbrukarane
- fleire og betre produkt basert på gode og «forståelege» tilbakemeldingar frå kundane

For kommunikasjon til forbrukarar finst det smakshjul for m.a. øl og vin. Tilsvarende er ikkje tilgjengeleg for sider, og ikkje med norske ord og uttrykk.



A:



B:

Biletet over: A: Richard Julin, ein av dei fremste ekspertane for sensorisk vurdering av champagne, skryt uhemma av sider frå Hardanger. B: eit utsnitt av eit «smakshjul» for kvitvin.

Lukt og smak av sider er påverka av kva eple-sort som er brukt, gjærtype og gjæringsprosessen. Mykje av siderproduksjonen i Hardanger er basert på spontan gjæring. Gjennom prosjektet «Nye siderprodukt frå Hardanger (NYSIDER)» er det samla inn ei mengde gjærisolat frå frukthagar, eple, sideri og sider i Hardanger. Desse er karakterisert og klassifisert i høve til veksteigenskapar i sider, og med vidare utprøving kan dei gje grunnlag for sidertypar med lokalt særpreg og eventuell kommersiell produksjon av ein sidergjær eller sidergjærblending frå Hardanger. I systematiseringa av dette store materialet vil eit godt system for karakterisering av sider vera viktig.

Norsk sider er laga av eple dyrka for friskkonsum. Dei inneheld jamt meir næringsemne enn dei ekstensivt dyrka siderepla dei nyttar i andre land. I norsk siderproduksjon tek ein ikkje omsyn til veksevilkåra for gjæren, og har lite kontroll med kor rask gjæringa vert. Stundom går det så raskt at ein ikkje klarar å stoppa prosessen når det er høveleg med sukker att, og stundom stoppar det heilt opp før sukkermengda er komen ned på det nivået ein ynskte. Med betre opplegg for vurdering av siderkvalitet, kan ein utvikla kunnskap om korleis gjærsoppen sin vekst påverkar siderkvaliteten.

3. Verdiskapingspotensial

8 // NYHETER BERGENS TIDENDE LØRDAG 7. OKTOBER 2017

SALET AV SIDER HAR EKSPLODERT

På eitt år har salet av norsk sider auka med 120 prosent på Vinmonopolet. Dråpane frå Hardanger ligg klart i front.

Etter at styresmaktene midt-sommars i fjor gav fruktbønder lov til å produsere stærke drukkerevarer for sal om en, har interessen for siderproduksjon gått rett i været.

På 1. juli 2016 vart nemleg reglane opna for omsetnad av gærproduisert, drikke med inntil 22 prosent alkoholinnhald.

– Dette har tydelegvis hatt svært positiv innverknad på mange fruktbønder i Hardanger. Stadig fleire satser no på siderproduksjon, snart er vi oppe til profesjonelle produsentar her i regionen, fortel Ashjørn Barabstein i Ulvik. Frukt og Cideri. Han er også leiar i Hardanger Siderproduksjonsting.

På januar til september i år har salet av norsk sider på Polet auka med 120 prosent i forhold til same perioden i fjor, herheft opplyser ei markerevar «sider frå Hardanger» side for ca. 80 prosent av det norske salet.

I våren salet det særskild sideralet på Vinmonopolet frå 50.000 til vel 75.000 liter i den nemnde ni-månaders perioden. Den norske delen gikk opp frå 20.000 til vel 44.000 liter.

Storbritannia, som er den største norske siderkonsumrenten på Polet, nådde eit salsvolum på 22.000 liter, motsett berre halvparten av den norske. Noventa sider nådde ein salsmengd i same perioden.

– Dette er berre starten At sider frå Hardanger har så stort impens på den norske marknaden, og salet er så bredt, trur Ashjørn Barabstein i Ulvik berre er starten på ei vidare utvikling innan lokal siderproduksjon.

– Mangfaldet av smakar vil bli betydeleg større etter kvart som det kjem fleire profesjonelle produsentar. Epleider er ikkje berre epleider, nye sortar vil på sikt bidra til langt større utval, seier Barabstein.

Lansering av det siderfestivalstytene, der transporttilskad samant til faglig prest, og ikkje minst blir det smaksprøver til publikum.

Siderhotellet på Utne
Kjell Vidving er ein av dei som drøg over grensen til Øystese. Han er dagleg leiar på Utne Hotel, eller Siderhotellet, som eit av Norges eldste hotell vert kalla på folkemunne.

– Vi har satna stort på sider og historia bak produksjonen av denne drikken. Kvar einaste kvindruverer vil tildekkjela på hotellet, der vi drøg historia frå då smakkane kom på 1200-talet og starta med siderproduksjon, om bøndene som alle skulle ha ein eigen produksjon og fram til dagens kommersielle drift, seier Vidving.

– Kva symner du om at hotellet blir kalla Siderhotellet?
– Heilt greitt for oss. Utne-namnet vil alltid forsvinna utsett.

– For stor omsetnad har de på sider?
– I fjor selde vi sider for ca. 50.000 kroner, til no i år har vi blitt 350.000 kroner.

Trur på ny turistnæring
Vidving er overbevist om at sidere i seg sjelv kan bli ein turistmagnet for Hardanger-regionen i framtida.

– I tillegg til turismen rundt fjord og fjell kan vi arrangere turer til lokale siderproducentar og deira epleagardar. For oss har det ikkje vore på viktare til Toscana og andre stader i Europa. No kan vi på same måte få utbreiddingar her for å besøka sideragardar og gje dei den spennande fortellinga om sidere historie i Norge.

– Kvi for denne satninga på sider?
– Utne ligg midt i Hardanger, det er kort veg både til Ulvik og nordstida av Ullevang. Fjorårens epleagard på alkoholprosenten frå 4,7 til 22 gjer det mykje meir attraktivt for fruktbønder å tenkja nytt. Denne sjansen vil ta vare på alle som er interesserte i lokale varer, seier Vidving.

Om eplehausten i Hardanger i år. Forret dagleg leiar Leif Øie ved Hardanger Fjorfrukt SA på Utne.

– Kvar samment var blandinga i år god, så kom ein kald sommar, men ein varm september redda epleagarden.

Frå Bergens Tidende 7. oktober 2017.

Det er fleire måtar å rekna verdiskapingspotensialet, og resultatet vil og vera påverka av kor optimistisk ein er.

Det vert omsett meir enn 100.000 liter sider i Norge i 2017 (basert på statistikk hjå Vinmonopolet og anslag frå produsentar om andre omsetningskanalar). Til det trengst det 140 tonn eple. Dersom ein anslår ei tredobling som realistisk (det er enno ein brøkdel av t.d. kvitvinssalet), trengst 280 tonn eple til. Dersom det aukar verdien på desse epla med 5 kr/kg, tilsvarar dette 1,4 mill. Dersom ein reknar 50 kr pr liter som verdi ut frå produsent, er den samla årlege verdien over 15 mill kr årleg.

Optimistar meiner at ein kan 10 dobla produksjonen. Sjølv om dei som er med i dette prosjektet nærmar seg ein årleg produksjon på 100.000 liter kvar, så trengst det nokre større produsentar til. Men det er realistisk. Norsk epleproduksjon bør med dagens areal gje kring 12.000 tonn. Det har dei seinare åra vore omsett knapt 8.000 tonn eple til friskkonsum. Så her er det kring 4.000 eple til industri. Dersom me lagar sider av 1400 av desse tonna eple (både frukt som ikkje kan nyttast til friskkonsum og eigne felt med industrieple) vert det 1.000.000 liter og verdiskaping på 50.000.000 kr. Då trengst nokre større produsentar til. Verdien av epla er 15 mill.

Sidernæringa i Hardanger samarbeider med Næringshagen i Odda, Næringshagen Hardanger i Kvam og NIBIO Ullensvang om å utarbeida ein søknad til Innovasjon Norge om å etablera ei siderklyngje i Hardanger. Den bedriftsøkonomiske oppfølginga, og nytta samfunnet sine ordningar for å hjelpa verksemdar er godt etablert. Dette prosjektet er nært knytta til næringsutviklingsapparatet i området. Dette vil og utvikla samspelet mellom fruktbasert produksjon og reiseliv.

4. Forskingsbehovet

Det sensoriske språket for vurdering og karakterisering av sider manglar på alle nivå. Det trengst for eit ekspertpanel som er del av vitskaplege forsøk. Fyrst med ekspertpanel kan ein få data som ein kan bearbeida vidare med statistiske analyser. Men språket trengst og i ei form som høver for kommunikasjon med forbrukarane; t.d. som eit smakshjul vist i bilete B på side 2.

Språket gjer det mogleg å driva forskning på kva verknad gjærtypar og stammer har på siderkvalitet, og på korleis god eller mindre god næringstilgang påverkar gjæren si evne til å utvikla produkt med høg sensorisk kvalitet.

Kjemiske analysar av alle lukt og smaks Komponentane er komplisert, og vanskeleg å setja i høve til kjende lukt eller smaksopplevingar. Både NOFIMA, NIBIO og UNG har røynsle på dette feltet om det

skulle verta aktuelt, men det er ikkje eit viktig tema i dette prosjektet. (sjå referansar frå Aaby og Vangdal).

FoU-utfordring og metode ut frå NOFIMA si røynsle

Produktspekteret i sider-næringen kan utvides gjennom ulike tilnærminger. En mulig vei er å teste ut ulike prosess-parametere, en annen mulighet er å teste ulike gjærtyper, men man kan også utvide produktspekteret ved å ta i bruk nye eplesorter og/eller kombinere allerede eksisterende eplesorter.

For å kunne jobbe systematisk med produktutvikling er det nødvendig å gjennomføre sensorisk profilering av de sidere som utvikles. Instrumentet som bør benyttes er et sensorisk panel som består av sensoriske dommere som er utvalgt etter strenge kriterier for sensitivitet til smak og lukt egenskaper. Dommerne presenteres for et utvalg av sidere og blir enige om en egenskapsliste med tilhørende definisjoner som kan benyttes for å beskrive de aktuelle sidene. Ved hjelp av påfølgende trening på egenskapene vil dommerne oppnå en individuell repeterbarhet og enighet om bruk av skala som gir grunnlag for en beskrivende analyse. Beskrivende analyse i henhold til Lawless & Heymann (2010) vil være en viktig metode som grunnlag for både oppnåelse av delmål 1 og delmål 2 i AP1.

Sensorisk terminologi som skal benyttes til forbrukerkommunikasjon og markedsføring bør testes ut ved hjelp av sider-eksperter og forbrukere. Det er ulike metoder som kan benyttes til dette formålet. I dette prosjektet vil man benytte en kombinasjon av åpen idegenerering av ord og bruk av forhåndsdefinerte liste som presenteres eksperter og forbrukere samtidig som man ber om deres avkrysning for erfaring og relevans.

For produsentene av sider er det viktig å etablere systemer for sensorisk beskrivelse av produkter og sensorisk kvalitetskontroll. Prosjektet vil derfor inkludere opplæring av produsentene i enkle metoder for sensorisk vurdering, samt etablering av ekspertpaneler som kan benyttes bla til kvalitetskontrollformål.

Som følge av planer i prosjektet (gjær, næringsstatus, sorter) vil det bli produsert ulike prøvesett med sidere. Ved hjelp av Nofimas trente dommerpanel vil man gjennomføre beskrivende analyse av utvalgte prøver.

Dette vil gi informasjon om sensoriske effekter av forsøksfaktorene som varieres, samtidig som man vil utarbeide en liste over sensoriske egenskaper som er relevante for sider.

Det neste trinn i AP1 vil være å teste ut relevant av sensoriske egenskaper for bruk i produktkommunikasjon (Task 1.2). Her vil man presentere sensoriske egenskaper for produsenter, eksperter og forbrukere. Man vil supplere listen med nye ord og uttrykk og samtidig sjekke relevans av de ord og uttrykk som ble definert fra det trente panelet.

Task 1.1. Utarbeidelse av liste over sensoriske egenskaper vha trente dommere

Task 1.2. Videreutvikle sensorisk terminologi for bruk i forbrukerkommunikasjon

For bakgrunnsstoff referansen Lawless nedafor.

Det er ei utfordring å ha jamn god vekst i gjæringskara. Produsentane får råd om å måla nitrogenmengd og, dersom dei har stoppa opp, fosformengda i sideren. I Norge har me liten tradisjon for å fylgja gjæren sin vekst på denne måten. Den styringa som vert gjort er med temperatur (kjøling, eller oppvarming), omtapping/ompumping for å få oksygen inn eller gjær ut, og det mest vanlege; filtrering med ulike typar filter.

Produsentane etterlyser forsøk og normer for ynskjelege nivå av næringsstoff i ulike stadium i gjæringsprosessen. Gjæren er ein stor organisme og treng mat. Det er fullt mogleg å driva meir nøyaktig «mating» av gjæren, utan å missa den klassiske norske sideren som har fått gå meir eller mindre uavhengig av næringsstatus i råvara. Mykje tyder på at det er mykje nitrogen i våre eple i høve til ekstensivt dyrka utlandske eple, men dette veit me lite om. YAN (Gjærtilgjengeleg nitrogen) er eit viktig mål i vinverda. Det bør verta det i norsk siderproduksjon og. Her trengst retningslinjer og tilrådde verdiar for mengder og typar gjærnæring ein bør tilføra.

Her finst mykje stoff hjå Buglass si bok om Handbook of alcoholic beverages. Wiley, 2011. og Lea si bok Fermented beverages Production. Springer 2003.

5. Prosjektdeltakarar og samarbeidskonstellasjon

5.1. Utførande og finansierande partnarar

B1 Hardanger Siderprodusentlag

Hardanger Siderprodusentlag er ein interesseorganisasjon for siderprodusentane i Hardanger. Alle produsentane med statleg produksjonsløyve eller løyve for sal frå garden er medlemmer. Laget eig den geografisk beskytta betegnelsen «Sider frå Hardanger». Hardanger Siderprodusentlag vil stå som søkjar av prosjektet. Medlemene i laget vil delta med innsats i form av arbeid, driftsmidlar, stilla utstyr til disposisjon for prosjektet m.m.

B2 Hardanger Saft og Siderfabrikk. Største siderprodusenten i Norge, og som og lagar brennevin og jus mm

B3 Ulvik Frukt og Cideri drive av leiaren i Siderprodusentlaget Asbjørn Børsheim.

B4 Alde Sider drive av Olav Bleie, den produsenten med største planar om auke i produksjonen

B5 Åkre Gard, den mest innovative produsenten i laget

B6 Balholm. Åge Eitungjerde er ein føregangsmann og guru i sidermiljøet. Drive saman med Ciderhuset, ein av dei mest aktuelle stadene å dra om ein ynskjer ei oppleving med informasjon om norsk sider.

B7 Utne hotell. Siderhotellet! Ynskjer å dra med seg heile resielivs- og serveringsnæringa i satsing på lokal sider.

5.2. Utførande FoU-partnarar

F1 NIBIO Avdeling Frukt og Bær Ullensvang har lang røynsle i samarbeid med Siderprodusentlaget. Det siste prosjektet NYSIDER – Nye siderprodukt frå Hardanger vert no avslutta. Ein har samarbeidd med vinforskningsmiljø i Vipava i Slovenia om gjær, metodikk og sensorikk. Det er den fyrste og siste delen me no ser er avgjerande for vidare vekst i siderbæringa. Eivind Vangdal er NIBIO sin lokale siderekspert, og er FoU-ansvarleg i prosjektet.

F2 NOFIMA

Nofima er et av Europas største næringsrettede forskningsinstitutt som driver forskning og utvikling for akvakulturnæringen, fiskerinæringen og matindustrien. Vi leverer internasjonalt anerkjent forskning og løsninger som gir næringslivet konkurransefortrinn langs hele verdikjeden. Nofima AS har hovedkontor i Tromsø, og forskningsvirksomhet i Alta, Bergen, Stavanger, Sunndalsøra, Tromsø og på Ås. Instituttet ble etablert 1. januar 2008 og har om lag 360 ansatte.

I SIDERVEKST vil Nofima bidra med sensorikk kompetanse fra avdeling Sensorikk, Forbruker og Innovasjon (SFI). SFI har en stor forskningsaktivitet innen smaksopplevelse av matvarer, og betydning både av matens egenskaper og forbrukernes egenskaper. Vi arbeider i flere forskningsprosjekter hvor vi beskriver sensoriske egenskaper i mat og drikke både ved hjelp av vårt sensoriske panel og ved innhenting av informasjon fra forbrukere.

Nofima, SFI gir også opplæring av bedrifter i sensorisk kompetanse og til etablering av sensoriske rutiner. SIDERVEKST er et meget interessant prosjekt for oss og vi håper at det lykkes med finansiering.

F3 UNG

Universitetet i Nova Gorica sitt Vinforskningscenter i Vipava, Slovenia har vore samarbeidspartnar for Siderprodusentlaget og NIBIO på tidlegare FoU-prosjekt NYSIDER. Deira medarbeidarar; Brank, Melita og Lorena, har arbeidd på Ullensvang, og ynskjer å koa attende og halda fram arbeidet.

F4 Laimburg Forskingsinstitutt. Dette er ein ny samarbeidspartnar, kjend frå epleforskning i Europas viktigaste epledyrkingsområde Sør-Tyrol. Men dei har og ei god avdeling for næringsmiddel sensorikk. Dei har forska på sider av søte friskkonsumeple. Dei har og vinforskning, og har interessant kompetanse for SIDERVEKST-prosjektet.

5.3 Andre kontaktar

O1 Siderkonsulent Herve Duclos har voree mykje nytta av Siderprodusentlaget. Han er praktisk, driv eigen gard med sider og Calvados-produksjon. I forsøka om næringsstatus i gjæringstankane hasr Herve Duclos god kompetanse som vil koma vel med i prosjektet. Han vil verta leigd inn som konsulent i prosjektet.

Andre som vil verta nytta er

NMBU er aktuell for å organisera studentoppgåver knytta til prosjektet. Kontaktperson Trude Wicklund.

Andre siderprodusentar: Anita og Agnar Lund lagar A&A sider nær Sandefjord. Dei er nær knytta til sidermiljøet i Hardanger, og utvekslar kunnskap som kan koma prosjektet til gode. Kan vera mogleg partnar i prosjektet. Det gjeld også Egge gard i Lier.

Festivalar og konkurransar (Siderfestivalen i Øystese, Matfestivalen i Bergen, Streif, Det norske Måltid i Stavanger, Eplefest/ Aperitif.no i Oslo/Telemark) ynskjer alle ei profesjonell sensorisk vurdering av sider, på linje med det ein kjenner frå vin. Dei vil delta på arbeidsmøte og i utviklingsprosessen av sidervurderingssystem.

15. Referanser

Abrodo, P.A., Diaz Llorente, D., Junco Corujedo, S., Dapenade la Fuente, E., Gutierrez Alvarez, M.D. and Blanco Gomis, D. 2010. Characterization of Asturian cider apples on the basis of their aromatic profile by high-speed gas chromatography and solid-phase microextraction. *Food Chemistry* 121: 1312-1318.

Anon. 2016. Smaken av eit eple (in Norwegian) The taste of an apple. *Vinbladet* 5 (29):25-26.

Burgess. AJ. 2011. *Handbook of Alcoholic beverages*. Wiley and sons

Holm, M and Kuldažärv, R. 2014. Aroma analysis of apple cider using HS-SPME-GC/MS, GC-O and QDA. 6th European Conference on Sensory and Consumer Research.

Inderbitzin, J., Bühlmann, A., Arrigoni, E., Zimmermann, R., Petignat (ILM), S., Gassmann, J. and Andreoli (IPB), R. 2016. Nutzung von Obstgenressourcen (NUVOG) –Cidre (in German). *Schweizer Z Obst Weinb*12 (152): 8-12

Lea, AGH. 2003. *Fermented beverages Production*. Springer

Lawless, H. T., Heymann, H., Sensory evaluation of food – principles and practices. 2nd ed., Springer: New York, 2010

Vangdal, E., Gibalova, A., Vidrih, R., Leufven, A., Børve J. and Lunde Knutsen, I. 2016. Aroma compounds in apples from trees sprayed with calcium and nitrogen fertilizers. *Acta Hortic.* 1120:409-414

Vangdal, E. 2015. Kvalitetssider med lågt alkoholinnhold II. Bioforsk Rapport til Frukt og bær rundt neste sving. 11 pp.

Vangdal, E. and K. Kvamm-Lichtenfeld. 2016. Ciders produced from Norwegian fresh consumption apple cultivars. Akseptert for publisering i *Acta Horticulturae*.

Aaby, Kjersti; Haffner, Karin; Skrede, Grete. 2002. Aroma Quality of Gravenstein Apples Influenced by Regular and Controlled Atmosphere Storage. *LWT* 35:254–259

DEL 2: FoU-aktivitetane

6. Mål

Auka produksjon og omsetning av norsk sider (tredobling i høve til 2016) ved utgangen av prosjektperioden.

Delmål:

- Utvikla eit sensorisk språk for sider med system tilpassa forskning, produktinformasjon og kundekontakt
- Karakterisering av lokale gjærtypar i norsk sider i høve til sensorisk kvalitet og bruk i siderproduksjon
- Vurdera mogleg kommersialisering av sider gjær frå Hardanger
- Kunnskap om styring av gjæringsprosessen med analyser av næringsstatus gjennom gjæringsprosessen og fjerning eller tilføring av næring når gjærsoppen treng det for å utvikla ein sider med god sensorisk kvalitet.

7. FoU-utfordring og -metode

Arbeidspakke 2 og 3 som skal føra fram til delmåla 2-4 er vidareføring av den type forskning ein har opparbeidd kompetanse på hjå produsentane, UNG i Vipava, Slovenia og på NIBIO Ullensvang gjennom NYSIDER-prosjektet som no vert avslutta.

Den viktige nye prosessen er den sensoriske vurderinga av sider. NOFIMA har høg kompetanse og vil leia denne H1. Gjennom NYSIDER-prosjektet er det starta ei utvikling av system for sensorisk vurdering av sider basert på dei systema som vert nytta for vinvurdering i Slovenia. Det er og oppretta samarbeid med arbeidsgruppa for næringsmiddel sensorikk ved Laimburg forskingsenter i Italia. Dei har dei siste åra forska på sider laga av søte syrefattige eple frå Sør-Tyrol.

I SIDERVEKST vil Nofima bidra med sensorikk kompetanse fra avdeling Sensorikk, Forbruker og Innovasjon (SFI). SFI har ein stor forskningsaktivitet innan smaksoppleving av matvarer, og betydning både av matens eigenskaper og forbrukarane sine ynskje. Basert på erfaring i fleire forskningsprosjekt der dei beskriv sensoriske eigenskaper i mat og drikke både ved hjelp av vårt sensoriske panel og ved innhenting av informasjon fra forbrukere.

Nofima, SFI gir også opplæring av bedrifter i sensorisk kompetanse og til etablering av sensoriske rutiner.

Parallelt med sensorikk arbeidet i HP1 vil det verta forska på gjærstammene i Hardanger og karakterisering av desse i høve til sensorisk kvalitet i sluttproduktet. Det er og klart samband mellom Arbeidspakke 1 og 3 ved at sensoriske analyser er ein viktig målefaktor i forskingsproduksjonane.

Det vil vera vekstforsøk på ulike medium, eigenskapar i høve til alkohol og svovel, sukkerkjelde m.m. Karakteriseringa vil verta fylgt opp med genetiske analyser hjå samarbeidande laboratorium i USA.

I HP 2 og 3 er det dyrking og ulike metodar for å testa eigenskapar på laboratoriet og i forsøksproduksjon av sider under kontrollerte tilhøve. Oppfølging av forsøkssidrane av jus med ulikt næringsinnhald, prøveuttak og justeringar av næringsstatus mm er grunnlag for stor eigeninnsats hjå produsentane. Ein vil nytta kompetansen til siderrådgjever Herve Duclos frå Normandie i den praktiske delen av forsøka.

Analysar vil verta gjennomført dels ved NIBIO Ullensvang og dels ved akrediterte laboratorium som produsentane brukar (Eurofins). Val av gjærnæringspreparat vil verta gjort i samråd med røynsler frå Frankrike (sider) og vinproduksjonen i Slovenia.

NIBIO Ullensvang har ei rekkje større og mindre gjæringstankar som vil verta nytta i forsøk. Då kan ein få kontrollert oppfølging av parallelle tankar (gjentak)

8. Prosjektplan

a) Hovudaktivitetar ("arbeidspakkar") i prosjektet

- H1 arbeidspakke om sensorikk / arbeidspakkeleder frå NOFIMA m/ UNG, Laimburg, NIBIO Ullensvang
 - aktivitet 1.1. Utvikla eit sensorisk språk for sider som er velegna for forbrukarkommunikasjon/marknadsføring og utvikla sensorisk analyse av sider;
 - aktivitet 1.2. Utvikla system til bruk i kunnskapsformidling omsider / sensorikk i utvikling av nye siderprodukt

- H2 gjærtypar i norsk sider – verknad på sensorisk kvalitet og bruk i siderproduksjon / Leia av UNG m/ NOFIMA, NIBIO Ullensvang
 - Aktivitet 2.1. Karakterisering av aktuelle gjærstammer isolert frå frukt og sidernæringa i Hardanger
 - Aktivitet 2.2. Studere hvordan ulike gjærtyper påvirker sensorisk kvalitet i sider
 - Aktivitet 2.3. Utvikla eit kommersielt lokalt sidergjærprodukt (mix av fleire interessante lokale gjærstammer?)

- H3 Styring av gjæringsprosessen - analyser av næringsstatus gjennom gjæringa og fjerning eller tilføring av næring når gjærsoppen treng det / leia av NIBIO Ullensvang m/ UNG, NOFIMA, fransk konsulent Herve Duclos
 - Aktivitet 3.1. Nitrogen i råvara og styring av nitrogentilgang i sideren under gjæringa
 - Aktivitet 3.2. Fosforstatus og styring av gjæringa
 - Aktivitet 3.3. Optimalisering av næringsstaus i høve til sensorisk kvalitet i sluttproduktet

Alle arbeidspakkane vert vurdert som industriell forskning.

Nr.	Tittel	Kostnads- budsjett (1000 kr)	Kostnad: Industriell FoU	Kostnad: Eksperimentell utvikling
H1	Sidersensorikk	4500	4500	
H2	Gjærtypar	2200	2200	
H3	Gjær og næringsstatus	3500	3500	
.....				
Sum	Heile prosjektet	10200	10200	

Hovudbrukarane er aktivt med i prosjektet og vil delta i aktivitetar (Arbeidsmøte om sensorikk, Forsøksproduksjonar, analyser, og formidling, studieturar, kurs, populær vitenskaplege og vitenskaplege artiklar).

b) Sentrale milepælar for FoU-aktivitetane

M2 Ekspertpanel og val av ord og uttrykk	2/2018	2/2019
M3 siderhjul/ forbrukarvenleg sidervurdering Fyrste utkast	4/2018	4/2019
Endeleg produkt		4/2020
M4 Liste over lokal gjær med karakterisering i høve til vekst	2/2020	2/2021
M5 Lokale gjærtypar og sensoriske eigenskapar	2 / 2019	2/2020 2/2021
M6 Retningslinjer for mineralstatus i sideren under gjæringa i høve til sensorisk kvalitet på sluttproduktet	2/2019	2/2020
	2/2021	

For alle milepålane vil det vera utkast til system, retningslinjer m.m. i juni kvart år når årets siderar er ferdige og analysert sensorisk.

c) Fordeling av ansvar for utføring av FoU-oppgåver.

Bruk tabellen nedanfor til å vise kva hovudaktivitetar kvar partner som er nemnd under punkt 5.1, vil delta i, og kva partner som er ansvarleg for kvar hovudaktivitet. (Stryk eller føy til linjer i tabellen etter behov.)

Partner	Namn på partner	Ansvarleg for hovudaktivitet:	Deltek også i hovudaktivitet:
B1	Hardanger Siderprodusentlag	Adm/ prosjektleiing	H1, H2, H3
B2	Hardanger Saft og Siderfabrikk		H1, H2, H3
B3	Ulvik Frukt og Cideri		H1, H2, H3
B4	Alde Sider		H1, H2, H3
B5	Åkre Gard		H1, H2, H3
B6	Balholm		H1, H3
B7	Utne hotell		H1
F1	NIBIO	H3	H1, H2
F2	NOFIMA	H1	H2, H3
F3	UNG	H2	H1, H3
F4	Laimburg		H1
O1	Siderkonsulent Herve Duclos		H3
...			

9. Fordeling av prosjektkostnader på partnerar som utfører FoU (i 1000 kroner)

Partner	Namn på partner	Personalkostnader og indirekte kostnader	Utstyr	Andre kostnader	Totale kostnader
B1	Hardanger Siderprodusentlag	850	50	100	1000
B2	Hardanger Saft og Siderfabrikk	800		200	1000
B3	Ulvik Frukt og Cideri	850		150	1000
B4	Alde Sider	850		150	1000

B5	Åkre Gard	700		100	800
B6	Balholm	150		50	200
B7	Utne hotell	80		20	100
F1	NIBIO				2200
F2	NOFIMA				2200
F3	UNG				600
F4	Laimburg				100
Sum	Prosjektet				10200

10. Finansiering (i 1000 kroner)

Partnar	Namn på bedriftspartner	Eigenfinansiert FoU-innsats	Kontantar	Totalt	
B1	Hardanger Siderproduzentlag	850	150	1000	
B2	Hardanger Saft og Siderfabrikk	800	200	1000	
B3	Ulvik Frukt og Cideri	850	150	1000	
B4	Alde Sider	850	150	1000	
B5	Åkre Gard	700	100	800	
B6	Balholm	150	50	200	
B7	Utne hotell	80	20	100	
Delsum	Bedriftspartnerane samla				5100
	Anna finansiering				
	Søkt Forskingsrådet				5100
Sum	Total finansiering				10200

11. Opplysningar om "Anna finansiering".

Det er ikkje rekna inn anna finansiering.

DEL 3: Realisering av innovasjonen og utnytting av resultat

12. Plan for realisering av innovasjonen

Alle partnerane i prosjektet er i vekst, og klar til å ta i bruk ny kunnskap i nye produkt eller variantar.

- Hardanger Saft og Siderfabrikk er den største einskild partnaren, med både jus, sider og brennevinproduksjon. Her er det stor kapasitet på anlegget, med stadig utbygging etter behov. Det er gjort tre større utbyggingar frå den fyrste oppstarten for 12 år sidan. Denne partnaren har størst utval i produkt, og den som klårast har kommunisert med kundar/marknaden for å laga produkt det kan vera store volum av. Nils Lekve ynskjer sterkt å koma vidare i nye produkttypar og stilar.
- Ulvik Frukt og Cideri har og vore gjennom fleire utbyggingar/utbyggingar sidan oppstarten for knapt 10 år sidan. Det er i 2017 investert i nytt produksjonsutstyr med stor kapasitet. Det er ynskje/behov for større tankar. Dette sideriet er leia av leiaren i siderprodusentlaget. Det er lagt særleg vekt på kvalitet og Kvitanesen Poesider vann årets siderkonkurranse ved Siderfestivalen i Øystese i år. Produktet Sider med hylleblom frå denne produsenten er ein av finalistane i Det Norske Måltid sin siderkonkurranse.
- Alde Bleie er den mest eksapsive verksemda det siste året. Leveranse gjennom merket Lothus auka salet sterkt, og det er trong for ny ekspansjon. Pressing i samarbeid med Åkre Gard, men det er planar om utviding av lokale for gjæringstankar og ferdige produkt.
- Åkre Gard har eit enkelt men effektivt produksjonsapparat. Det er trong for større tankar i nær framtid. Arita og Gjermund Åkre er mellom dei mest innovative i næringa, og har henta mykje kunnskap og tips frå annan produksjon av alkoholhaldig drikke internasjonalt. Verksemda har dei to andre produkta i siderfinal hjå Det Norske Måltid i år.
- Balholm/Ciderhuset er veteran for verksemdar med sterkt fokus på formidling av produkt. Kunnskap frå prosjektet vil styrkja den aktive marknadsføringa av sider og andre alkoholhaldige lokale drikkevarer i eiga verksemd og utad på kurs, fagdagar, messer, festivalar m.m. Det er stor spennvidde i produkttypar og variantar på Balholm, men ny kunnskap vil initiere nye produkt i større grad enn auka produksjon.
- Utne hotell profilerer seg som Siderhotellet, og har som mål å dra med seg andre kollegaer i satsing på sider. Målet er at Sider frå Hardanger skal vera ei like kjend merkevare som fruktbløming, fjell, fjord og Fonn. For eigen del ynskjer dei meir kunnskap slik at dei betre kan formidla til kundar (både på sidersmakingskveldane og i den generelle matserveringa) kunnskap om sidertypane dei nyttar. Målsetninga er at prosjektet skal gje betre kundetilgang og økonomi i verksemda.

13. Risikoelement

Det er liten risiko knytta til prosjektet, aktivitetane og dei endringar og auke i produksjon som ein vonar vert resultatet.

Det er godt samarbeid mellom partnerane i prosjektet, og dei ser det som viktig at alle lagar god sider. Derfor er det rimeleg open informasjon om røynsler med metodar, råvarer m.m.

Det er andre aktørar i marknaden, men sidan det er mangel på norske eple til industrien, må desse i stor grad basera seg på importert vare, gjerne som konsentrat. Deltakarane i prosjektet har god tru på at marknaden for dei unike norske sidertypane.

Dette er ein industri der ein byggjer seg opp trinnvis, og det er ikkje vanskeleg å selja brukt utstyr (presser, tankar mm).

14. Annan samfunnsøkonomisk nytteverdi

Utanom siderprodusentane som deltek aktivt i prosjektet, vil prosjektet gjera det lettare for personalet i hotell og restaurantnæringa å bruka sider. Det vil gje auka sal av sider for desse.

Med auka produksjon og nye produkttypar, er det bruk for meir eple. Det vil gje auka interesse for å dyrka eple, gjerne spesielt for sidernæringa. I USA er sidereple betre betalt enn eple til friskkonsum! Det vert i dag dyrka for lite eple i Norge, i høve til ynskje frå omsetningskanalar av friskfrukt og prosesseringsindustrien (primært jus og sider). Vekst i sidernæringa vil gje vekst i fruktdyrkinga; både i volum og med betre prisar. (Sjå punkt om verdiskapingspotensial).

Prosjektet vil såleis styrkja norsk fruktproduksjon, styrkja bruken av siderprodukt i reiselivsnæringa og samla sett gje den norske fruktnæringa eit betre omdøme nasjonalt og internasjonalt; veldrivne vakre frukthagar i bløming og med fint farge frukt. Den spesielle norske sideren vil verta ei godt innarbeidd merkevare for Hardanger og Norge.

15. Formidling og kommunikasjon

I dette prosjektet er det mykje kommunikasjon med brukarane av kunnskapen. Siderinteresserte brukarar vil verta invitert inn i arbeidsmøte om korleis ein vurderer sider. Resultata frå dette og dei vitskaplege forsøka vil verta formidla gjennom kurs og skriftleg informasjon.

Nasjonalt vil ein i tillegg til FoU-verksemdene sine eigne informasjonskanalar nytta populærvitskaplege tidsskrift (t.d. Norsk Frukt og Bær). Her vil det verte ein serie med minst tre populærvitenskaplege artiklar (sensorikk, gjærtypar, optimal gjærvekst med næringstilsetning).

Det bør verta grunnlag for vitskaplege presentasjonar på konferansar med «proceedings»-artiklar, og vitskaplege publikasjonar i vitskaplege tidsskrift med referee-ordning. Det er lite vitskapleg litteratur omsider, og det bør vera rom for publisering av minst ein artikkel frå kvar arbeidspakke.

DEL 4: Andre opplysningar

16. Miljøkonsekvensar

Det er ingen miljøkonsekvensar knytta til aktivitetane og målsetninga for prosjektet.

17. Etikk

Det er ingen etiske utfordringar ved prosjektet, og omsetning av denne type alkoholprodukt er ynskt av samfunnet. Sjølv om alkohol (mis)bruk samla sett kan vera eit utfordring for samfunnet.

18. Rekruttering av kvinner, kjønnsbalanse og kjønnsperspektiv

I prosjektet er det kvinneleg arbeidspakkeleiarar i 2 av 3 arbeidspakkar. Det er god kjønnsbalanse (truleg overvekt av kvinner) mellom medarbeidarar i institutta som er tenkt roller i prosjektet.

Fleire av sideria som er partnerar i prosjektet, er deler av gardsdrift der det ofte er ein familie som står bak, og i mange tilfelle er det aktive kvinner i arbeid og marknadsføring. Prosjektet i seg sjølv har ingen aktivitetar for å rekruttera fleire kvinner inn i sidernæringa.

19. Utlysingsspesifikke tilleggsopplysningar

Det er ingen slike opplysningar.

SIDER I HARDANGER OG NIBIO



Ribston, Cidor, Rubinstep, Bramley's, Torstein



SIDER I HARDANGER OG NIBIO I 90-ÅRA

1992: Hardanger Cideri AS startar kommersiell produksjon

1995: Kurs med professor Dürr, Sveits ved Planteforsk

1996: Kontakt mot franske siderprodusentar (NFR)

(Lars Sekse, Siderseminar på Fykse, januar -03)



SIDER I HARDANGER OG NIBIO I 90-ÅRA

Sekse, L. (2002). Kvalitetsdrikke av frukt- og bærråvarer. Årsrapport 2002. Planteforsk Rapport 2002. 7p.

Flatland, S. & Sekse, L. (2003). Prøveproduksjon av eplesider 2002-2003. Planteforsk intern rapport. 7p.



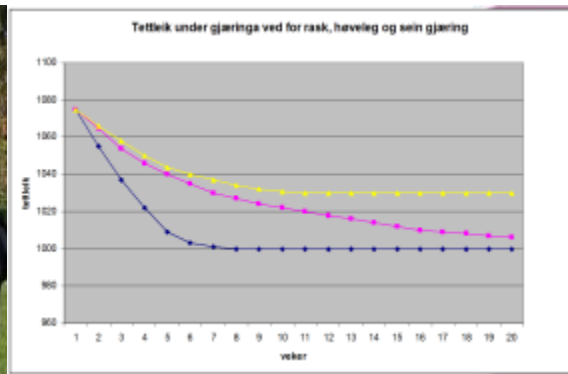
SIDER I HARDANGER OG NIBIO ETTER 2003 DÅ SIDERPRODUSENTLAGET VART SKIPA

Utviklingsprosjekt

Vangdal, E. (2007). Sluttrapport frå prosjektet
"Hardangersider – Kvalitetssikring" Bioforsk
Ullensvang intern rapport. 3p.

Retningslinjer for produksjon av «Sider frå
Hardanger» (2009)

Henta kompetanse og ressurspersonar i m.a.
Frankrike



SIDER I HARDANGER OG NIBIO ETTER 2003 DÅ SIDERPRODUSENTLAGET VART SKIPA

Utviklingsprosjekt

Kvalitetssider med lågt alkoholinnhald (Frukt og bær rundt neste sving) (Bioforsk rapport 2015)



Ribston, Cidor, Rubinstep, Bramley's, Torstein



Ellis bitter

SIDER I HARDANGER OG NIBIO

2014: Fyrste forskingsprosjektet:
Nye siderprodukt frå Hardanger (støtte frå Regionalt
Forskningsfond Vest)

- Kartlegging av gjærsoppane
- Metodikk (temperatur og tiltak for å redusera oksydering i pressinga) – opplegg for analyser
- Sensorikk

Samarbeid med Universitetet i Nova Gorica, Slovenia



SIDER I HARDANGER OG NIBIO

2014: Fyrste forskingsprosjektet:
Nye siderprodukt frå Hardanger

- Vitskapleg publisering:

2011: Vangdal og Fatland: Sider fraa Hardanger – cider production in Norway based on traditions and modern methods (plakat på konferanse i Avignon, Frankrike)

2016: Vangdal og Kvamm-Lichtenfeld: Ciders produced from Norwegian fresh consumption apple cultivars; Innlegg og artikkel i Acta Horticulturae frå symposium i Cairns, Australia

2017: Vangdal, Sternad Lemut, Mozetič Vodopivec og Butinar: Biodiversity of cider yeasts and their cider-making potential. Innlegg på konferanse i Madrid, Spania.



SIDER I HARDANGER OG NIBIO - VEGEN VIDARE?

Søkte om nytt prosjekt i februar 2017; god omtale, men negativt svar:

Sidersensorikk – for å få ny innovasjon og vidare framgang i sidernæringa

Søkt om nytt forskingsprosjekt i oktober 2017: Ny vekst i sidernæringa gjennom betre sensoriske vurderingar og produksjonsmetodar (SIDERVEKST)

Ventar svar i januar 2018.



SIDER I HARDANGER OG NIBIO - VEGEN VIDARE?

Eller i ei SIDERKLYNGJE?

TAKK FOR AT DE VILLE HØYRA PÅ!





Møtedato 14.12.2017

Saksansvarleg Jostein Eitrheim

HR-sak

46/17

Val av rådsordførar og rådsvaraordførar

Saksvedlegg:

Selskapsavtalen for Hardangerrådet iks.

Saksutgreiing:

I samsvar med §?? skal rådsordførar og rådsvaraordførar veljast for 2 år om gongen. Regionrådet/Representantskapet er det vedtaksføre organet i Hardangerrådet med unntak av dei fullmakter som er delegerte til styret.

Iflg. vedtektene §?? Skal regionrådet sjølv velja leiar og nestleiar som i selskapsavtalen er omtala som rådsordførar og rådsvaraordførar.

Normal prosedyre i Hardangerrådet si 27-årige historie er at verva har gått på omgang mellom kommunane/herada. Rådsordføraren og rådsvaraordføraren har vanlegvis sete to år om gongen og så rullert, unntatt første 3 åra. Rådsvaraordføraren har vore tenkt som påtroppande Rådsordførar. Men det er ingenting i selskapsavtalen som styrer slik praksis og einaste kravet er at vala skal vera for 2 år om gongen. Siste åra har det vore slike rådsordførar:

1990-93	Leiv Vambheim Eidfjord
1994-95	Sigvard Berge Kvam
1996-97	Lars Haustveit Ullensvang
1998-99	Olav Seim, Granvin
2000-01	Toralv Mikkelsen, Odda
2002-03	John Skogseth, Jondal,
2004-05	Jon Heggseth, Ulvik
2006-07	Astrid Farestveit Selsvold, Kvam
2008-09	Solfrid Borge, Ullensvang
2010-11	Anved Johan Tveit, Eidfjord
2011-13	Ingebjørg Winjum, Granvin
2013-15	John Opdal, Odda
2015-17	Jon Larsgard, Jondal

Etter denne turnusen så står Ulvik herad for tur til å ha Rådsordføraren i 2018 - 2019, ved at Hans Petter Thorbjørnsen har vore Rådsvaraordførar dei 2 siste åra. Då ser me også at Kvam er i turnus til å ha Rådsvaraordføraren 2018 - 2019. Kommunevalet 2019 vil for samanslåtte kommunar gjelda frå 01.01.2020. Det er derfor naturleg at funksjonstida for ny rådsordførar og rådsvaraordførar vert fram til 01.01.2020.

Som vanleg i valsaker er det ikkje framlegg til Vedtak.

Til Rådsordførar for vert vald:

Til Rådsvaraordførar for to år vert vald: