



SLUTTRAPPORT

Sluttrapporten skal besvares så snart prosjektet er avsluttet. Dersom det utarbeides en egen sluttrapport for prosjektet ber vi om at denne vedlegges. Skjemaet, eventuelt med egen sluttrapport sendes til KSL Matmerk, Postboks 487 Sentrum, 0105 Oslo.

Prosjektansvarlig virksomhet (søker):	<i>Mo og Jølster vidaregåande skule</i>
Prosjekttittel:	<i>Foredling på Mo</i>
Journalnummer:	<i>200700837-/412</i>
Samarbeidspartnere:	<i>Sogn Jord- og Hagebruksskule. Øyrane vidaregåande skule. Fylkesmannen si landbruksavdeling. Innovasjon Norge. Hanan Vestlandet (tidlegare NBG). Sogn og Fjordane Bondelag. Sogn og Fjordane Bonde og Småbrukarlag. Anders Braanaas. Albert Husetuft.</i>
Prosjektmidler tildelt fra KIL:	<i>250.000</i>

GENERELLE OPPLYSNINGER OM PROSJEKTET:

1. Beskriv kort hvordan målene for prosjektet er nådd

Målet med prosjektet er delt inn i 4 hovudpunkt.

Mål 1: Gje eit undervisningstilbod, jfr. nye læreplanar.

Det er gjennomført undervisning i foredlingsanlegget innan det valfrie programområde; "Næringsdrift i naturbruk" for Vg3, og innan "Produksjon og tenesteyting", Vg2.

Entreprenørskap gjennom ungdomsbedrifter er eit satsingsområde for Sogn og Fjordane fylkeskommune. Det er 6 ungdomsbedrifter ved Mo og Jølster vidaregåande skule som har vore knyttet opp mot foredling av kjøtt eller fisk i prosjektperioden. I tillegg har ei ungdomsbedrift ved avdeling Jølster utvikla logo for prosjektet.

2007: 2 ungdomsbedrifter: Mats Prottis & Karbs UB og Foredling UB

2008: 3 ungdomsbedrifter: Bygdeservice UB og MoJo's UB. I tillegg; Bergtatt UB med utvikling av logo.

2009: 2 ungdomsbedrifter: Mo-fisk UB og Foredling Mo UB

Mål 2: Tilby kurs og vaksenopplæring med mål om større verdiskaping i landbruket.

Utvikling av kurs og kompetasetilbod er gjennomført i nært samarbeid med Verdiskapingsprogrammet for Mat ved Sogn Jord- og Hagebruksskule i Aurland. Felles kurskatalog for marknadsføring er utvikla i lag med andre kursarrangørar.

Det er gjennomført 2 kurs i 2007, 3 kurs i 2008 og 6 kurs i 2009, til saman 11 kurs i prosjektperioden.

Følgjande kurs er gjennomførde:

Kurs i etikettlagjing over 1 dag, med 6 deltakarar

Kurs i foredling over 2 dagar (nedskjering av svin og lam), med 8 deltakarar.

Kurs i foredling over 5 dagar (nedskjering av hjortevilt, storfe, svin, får og lam), med 6 deltakar

Kurs i foredling over 4 dagar (nedskjering av storfe, svin, får og lam), med 6 deltakarar.

Kurs i pølselagjing over 4 dagar (dampe-, morr-, speke-, knakk- og servelatpølse), med 6 deltakarar

Kurs i pøselaging over 4 dagar (dampe-, morr-, speke-, knakk- og servelatpølse), med 4 deltakarar

Kurs i pøselaging (dampepølse) over 1 dag, med 5 deltakarar

Kurs i pøselaging (dampepølse) over 1 dag, med 7 deltakarar

Kurs i Trygg Mat – hygieneforskrifter over 1 dag, med 12 deltakarar.

Kurs i økonomi, distribusjon og sal over 1 dag, med 18 deltakarar.

Kurs i elektronisk merking (GS1 Norway) + bruk av portalen www.mathnorge.no, over 1 dag, med 11 deltakarar.

I tillegg er det gitt opplæring til grupper eller enkeltpersonar om bruk av teknisk utstyr og om reinhald og hygiene i foredlingsanlegget.

Mål 3: Gjennom samarbeid med Fylkesmannen og næringsorganisasjonane legge til rette for prøveproduksjon for produsentar som vil prøve og utvikle egne produkt.

Prøveproduksjon er gjennomført i heile prosjektperioden. Det er gjort prøveproduksjonar innan ulike pølseproduksjonar som knakkpølse, servelat, dampepølse, morrpølse og spekepølse. I tillegg fårerull, fenalår, smalehove, svinerull og skinke. Det er også gjort prøveproduksjonar innan filettert innlandsfisk, fiskekake og rakefisk.

Til saman er det 16 produsentar/einkelpersonar som har nytta seg av tilbodet om prøveproduksjon i prosjektperioden.

Fylkesmannen og næringsorganisasjonane har marknadsført foredlingsanlegget og kursverksemda gjennom sine nettstader.

Mål 4: Legge til rette for produsentar for produksjon for sal.

Det er lagt til rette for produksjon ved at utstyr i foredlingsanlegget er dimensjonert for dette formålet. Ved leige av anlegget vert det inngått skriftlege avtalar om ansvarsforhold og hygienekrav (sjå vedlagt skjema for leigeavtale). Leigetakar fyller ut avvikskjema og forbruksliste ved produksjon (vedlagt skjema). Driftsansvarleg godkjenner anlegget i forhold til instruksar og hygiene etter bruk.

Dei produsentane som har nytta tilbodet om produksjon på konvensjonell basis er: Teigatunet v/Jomar Bergheim, Holmeset Gard v/Harald Engebø, Eldalstunet v/Marit Eldal og Noss Gard v/Arnfinn Noss. I tillegg har 6 ungdomsbedrifter produsert for sal til Bondens Marknad og gardsutsalet ved skulen. Albert Husetuft, som vi har samarbeidsavtale med, har vore råvareleverandør av fersk fisk til ei av ungdomsbedriftene siste året.

Gjennom opprusting av gardsbutikken er det lagt til rette for at lokale småskalprodusentar kan legge ut varene for sal. Omsetninga i gardsutsalet på Mo auka med 300.000 kroner frå 2008 til 2009. 2/3 av denne auken skuldast auka plantesal, resten kan truleg tilskrivast overgang til større og sjølvbetent butikk, samt tilrettelegging for sal av kjøt- og fiskeprodukt. Dei fleste produkta som vert produsert i foredlingsanlegget vert likevel omsett gjennom produsentane sine egne salskanalar, eller gjennom Bondens Marknad. Sjå vedlagt statistikk frå Bondens Marknad Førde. Denne syner ein liten nedgang i tal deltakarar, men samstundes auka omsetnad i gjennomsnitt pr. bod for 2009.

Det har også vore eit mål med prosjektet å utvikle eigen logo for marknadsføring og identitetsbygging. Dette er gjort, og emballasje med "mojo"-logo vert brukt på Bondens Marknad og i gardsutsalet ved skulen.

2. Begrunn eventuelle avvik fra fremdriftsplanen

Grunna redusert tildeling i høve opphavleg søknad vart det gjennom revidert prosjektplan gitt uttrykk for prosjektavslutning våren 2009. Grunna forseinking i utstyrslevering til anlegget (omtalt i tidlegare rapport) kom ein noko forseinka i gang. Dette har gjort at ein har sett seg tent med å køyre prosjektet til 31.12.2009 innafor oppgitt kostnadsramme. (Fått litt meir tid til å gjennomføre alle delar av prosjektet). Spesielt har dette vore viktig for å få til meir erfaring innan fiskeforedling.

Samarbeidsavtalen med Anders Braanaas er ikkje sett i verk. Årsaka til dette er at han i 2008 fekk svært gode prisar på levering av heile slakt til Bergen, og av den grunn ikkje ville nytte tilbodet frå Mo. I 2009 har sonen overtatt gardsbruket og samarbeidsavtalen er ikkje vidareført.

3. Vurderes tilskuddet fra KIL til å ha bidratt til at virksomheten som fikk tilbudet kunne gjennomføre tiltak den ellers ikke hadde hatt muligheten til

JA: Utan tilskot ville prosjektet ikkje latt seg gjennomføre i det omfang det har i dag. Spesielt ville dette

gått ut over kursutviklinga, satsinga på prøveproduksjonar og tilrettelegginga for konvensjonell produksjon for småskala matprodusentar.

4. Angi ca. hvor mange enkeltpersoner som så langt har fått opplæring, utdanning eller kompetanseutvikling som resultat av prosjektet

52 elevar har fått opplæring i foredling gjennom prosjektperioden heimla i nye læreplanar. Av desse har 34 elevar vore knytte til ulike ungdomsbedrifter og fått ekstra opplæring og kompetanseheving i foredling av kjøt og fisk.

12 elevar har gjennom ungdomsbedrifta Bergtatt UB bidrege til prosjektet med utvikling av ny logo.

16 ulike produsentar/enkeltpersonar har gjennomført ulike prøveproduksjonar i prosjektperioden. Av desse har 4 bedrifter blitt faste leigetakarar av foredlingsanlegget.

89 vaksne personar fordelt på 11 ulike kurs har fått opplæring og kompetanseheving i prosjektperioden.

I tillegg har det vore intern opplæring av eige personalet om produksjon og drift.

OPPLYSNINGER OM ELEMENTER I KOMPETANSEUTVIKLINGSPROGRAMMET:

1. Beskriv hvilke læringsmåter som ble tatt i bruk i prosjektet (gruppearbeid, forelesning, simulering, rollespill, veiledning eller lignende)

Det er brukt forelesningar under opplæring og informasjon om hygieneforskrifter, elektronisk merking, økonomi og distribusjon m.m.

Introduksjon og rettleiing under innføring i bruk av teknisk utstyr.

Praktisk arbeid individuelt eller i grupper innan foredling i anlegget.

Rettleiing i rutinar for reinhald og god hygiene i anlegget.

2. Arbeidsplassen som læringsarena

Er arbeidsplassen brukt som læringsarena:

JA: X

NEI:

Foredlingsanlegg og gardsutsal er ein integrert del av undervisningslokala ved skulen.

Teoriundervisning er gjennomført i gruppe- og klasserom ved skulen.

3. Integrering av IKT og multimedia

Er det brukt IKT og multimedia:

JA: X

NEI:

Dataprogrammet Lex Factory er brukt til å lage etiketter. Etikettene blir produserte med eigen logo, varedeklarasjon og prising med strekkode.

IKT er brukt ved kursing i elektronisk merking (GS1 Norway) og i bruk av portalen www.matnorge.no

4. Formell opplæring

Har det inngått formell opplæring for vaksne i prosjektet:

JA: X

NEI:

2-årig Nettbasert agronomutdanning for vaksne har i programfaget Næringsdrift i Naturbruk hatt opplæring i foredling og sal på nokre av samlingane sine.

Alle kursdeltakarar på korte kurs (8-35 timar) har fått kursbevis med kursinnhald og timetal dokumentert

Dersom ja, har deltakerne har fått godkjent formell utdanning:

JA: X

NEI:

For nettbasert agronomutdanning vert det gitt ut vitnemål som agronom etter 2 år.

Dersom ja, angi hvilket nivå:

Grunnskole:	Videregående skole: X	Høyskole/universitet:
5. Overføringsverdi		
Har andre ønsket informasjon om prosjektet:	JA: X	NEI:
<p>Dersom ja, beskriv kort hvordan resultatene er formidlet til andre enn de som deltok i prosjektet og hvordan dette blir håndtert videre:</p> <p><i>Mo og Jølster videregående skule er i nettverk med Sogn Jord- og Hagebruksskule og dei tre naturbruksskulane i Hordaland, om utvikling av kurs og kompetanse og innføring av kunnskapsløftet. Gjennom nettverksamling på Mo har desse skulane fått omvising og informasjon om prosjektet. Sluttrapporten vert etter ønskje vidareformidla til alle samarbeidspartar via e-post.</i></p>		
6. Tilbyder/etterspørre		
Har dere samarbeidet med bedrifter, institusjoner, ressurspersoner eller lignende som dere tradisjonelt ikke samarbeider med:	JA: X	NEI:
<p><i>Lokale småskala matprodusentar er nye samarbeidspartnarar for oss. I tillegg er skulen blitt medlem av Hanens Bedriftsnettverket Vest for vidareutvikling og kompetansebygging.</i></p> <p><i>Vi har også inngått partnarskapsavtale med Øyrane videregående skule om foredling av kjøt og fisk.</i></p>		
Dersom ja, vil dette samarbeidet fortsette etter at prosjektet er ferdig:	JA: X	NEI:
<p><i>Samarbeidet vil truleg utvikle seg vidare.</i></p>		
<p>Beskriv kort på hvilken måte samarbeidspartnerne har deltatt i prosjektet:</p> <p><i>Dei samarbeidande organisasjonane har vore styringsgruppe for prosjektet. Fylkesmannen si landbruksavdeling, Innovasjon Norge, Sogn og Fjordane Bondelag, Sogn og Fjordane Bonde og Småbrukalaget og Hanen Vestlandet har blitt kalla inn til møte ein gong i året for å styre prosjektet og evaluere utviklinga innan småskala matproduksjon i regionen. Strategi for kurs, etterutdanning og vidareutvikling har blitt diskutert på desse møta.</i></p> <p><i>I samarbeid med Sogn Jord- og Hagebruksskule har vi utvikla og gjennomført ulike kurs.</i></p> <p><i>I samarbeid med Øyrane videregående skule har vi utvikla og produsert ulike fiskeprodukt.</i></p>		
7. Evaluering		
<p>Beskriv hvordan evalueringen av prosjektet er gjennomført:</p> <ol style="list-style-type: none"> <i>Det vert gjort registrering av tal deltakarar på kurs, kor mange som nyttar foredlingsanlegget for prøveproduksjon og kor mange som produserar for sal.</i> <i>Det er gjort vurderingar av synergieffektar i høve til reiseliv, sjølv om dette har vore vanskeleg å måle.</i> <i>For kvart kurs vert det gjennomført skriftleg evaluering gjennom spørjeskjema</i> <i>Brukarar av foredlingsanlegget må fylle ut avvikskjema, noko som er nyttig tilbakemelding til driftsansvarleg.</i> <i>Vi ar registrert kor mange heile dagar foredlingsanlegget har vore i bruk i 2008 og 2009. Mengda kjøt og fisk som vart foredla er også registrert.</i> <i>Dei samarbeidande organisasjonane er styringsgruppe for prosjektet og evaluerar utviklinga innan småskala matproduksjon i regionen.</i> 		

Beskriv de viktigste konklusjonene fra evalueringen:

1. 89 personar har vore deltakarar på ulike kurs. Nokre av desse har vore deltakarar på fleire av kursa.
16 personar/bedrifter har nytta anlegget til prøveproduksjon
4 bedrifter har leigt seg inn to eller fleire gonger for produksjon til sal.
2. Elddalstunet, som ligg langs Nasjonal turistveg – Gaularfjellsvegen, er ei turistbedrift basert på lokal mat og reiseliv. Gjennom samarbeidet med oss, har dei utvikla ulike måtar å leggje til rette for bruk av lokale råvarer. Bedrifta har hatt ei positiv utvikling i perioden. Gardsutsalet på skulen har også hatt ei positiv utvikling i perioden. Statistikk frå Bondens Marknad om utviklinga frå 2008 til 2009 kan også vere ein indikasjon på om ein har hatt synergieffekt i høve til reiseliv.
3. Kurset i 2007 synte at 8 kursdeltakarar i foredlingsanlegget var i meste laget. For seinare kurs har vi sett ei øvre grense på 6 deltakarar. Evaluering av pølsekurs 17.-20. februar 2009 (vedlagt) er representativ for dei skriftlege evalueringane vi har hatt i perioden.
4. Avvikskjema vart innført i 2009. Alle brukarar må fylle ut skjema før, under og etter produksjonen. "Skjema" har vore til stor hjelp for å avsløre risikopunkt i produksjonen, både for produsentar og driftsansvarleg.
5. 2008: Foredlingsanlegget var i bruk 37 dagar og det vart foredla 3192 kg kjøt og 35 kg fisk.
2009: Foredlingsanlegget var i bruk 39 dagar og det vart foredla 3807 kg kjøt og 280 kg fisk.
6. Dei samarbeidande organisasjonane har gjennomført eitt møte i året, der ein konkluderte med ei positiv utvikling innan småskala matproduksjon i Sogn og Fjordane (sjå vedlagt referat frå 2009). Utfordringane framover, vil vere distribusjon.

ØKONOMI

Revisorattestert regnskap (privat sektor) eller attestert prosjektrengnskap (offentlig sektor) skal vedlegges. Av dette skal det fremgå hvordan tilskuddet fra KIL er brukt.

Eventuelle avvik i forhold til tidligere oppsatt kostnads- og finansieringsplan skal begrunnes:

Attestert prosjektrengnskap vedlagt.

Det er ingen avvik i høve til revidert kostnads- og finansieringsplan.

ANNET

Beskriv viktige erfaringer eller andre kommentarer vedrørende prosjektet:

Prosjektet har styrka skulen som regional utviklingsaktør.

Vi har fått fleire samarbeidspartnarar: Vidaregåande skule, næringslivet i regi av småskala matprodusentar og innan for offentlege verksemdar, som t.d. Fylkesmannen si landbruksavdeling, Innovasjon Norge og Mattilsynet.

Prosjektet har vore lett å integrere inn i anna verksemd ved skulen, men arbeidskrevjande i periodar, spesielt på hausten.

Forslag til forbedringer eller andre kommentarer til samarbeidet/kommunikasjonen mellom dere og KSL Matmerk vedrørende KIL:

Vi har opplevd kommunikasjonen og samarbeidet som godt med KSL Matmerk.

Til slutt vil Mo og Jølster vidaregåande skule takke organisasjonar og andre samarbeidspartnarar for god støtte i prosjektet. Spesielt takk til Sogn Jord- og Hagebruksskule for utvikling og gjennomføring av ulike kurs.

Dato: _____ Underskrift Prosjektansvarlig: _____

