

## **RAPPORT for prosjektet 2019/51378:**

### **Ostebygda - Produktutvikling i Fjellandbruket, som ein del av lokal og regional samfunnsutvikling.**

#### **Klargjering**

Me vil gjere merksam på at Ostebygda SA som er mottager for dette tilskotet, vart etablert ETTER at denne søknaden er sendt inn. Denne avklaringen var gjort på førehand, men me vil like vel minne om dette. Ostebygda SA er etablert 20. oktober 2019 og registrert i Brønnøysund 22.11 2019. Høve Støtt as søkte derfor på vegne av Ostebygda som på søketidspunktet ikkje hadde eige organisasjonsnummer.

- Klipt frå søknaden:

*«NØDVENDIG dokumentasjon av etableringen av Ostebygda SA vil kunne ettersendes da dette er like rundt hjørnet og igangsatt. ORG: nummeret som er brukt i søknaden er Høve Støtt AS sitt, som var de som satte i gang prosjektet i fra starten av»*

Sjå vedlagte FIRMAATTEST og dokumentasjon for Ostebygda SA.

#### **Innledning**

Prosjektet Ostebygda vart etablert som ein konsekvens og eit resultat av at Geilo gjekk i gang med Merket for Bærekraftig Reisemål i 2014, med mottatt diplom i 2016 og re-merking i 2019. Ostebygda SA vart so etablert i oktober 2019, for å videreutvikle fjellandbruket og sjå dette i sammenheng med tilflytting, produktutvikling og innovasjon i form av nye måter å gjere landbruk til ein del av reiselivet på.

Ostebygda SA har lukkast med dette prosjektet, og desse midlene har vøri av stor betydning. Dette prosjektet har ført til svært spennende muligheter, og no ligg det blant anna 1000 kilo ost inne i fjellet og venter på å bli solgt. Opplevelser er utvikla, og samarbeidet mellom reiselivet og Ostebygda SA er svært fruktbart.

Me vil i denne rapporten være konkrete i forhold til dei målsettingene som vart satt opp i søknaden.

#### **Lagring av ost i fjellhall.**

Dette er eit heilt konkret utviklingstiltak som vil sette Ostebygda SA i stand til å lagre større mengder ost, på samme tid som ein utvikler ein heilt NY type ost med stedsindentitet. Det å utvikle og få ost til lagring i fjellhall i E-CO Ruud Kraftstasjon har vøri ein av dei tingene med dette prosjektet som har lært oss mest. Hafslund ECO som det no heiter, er med på ei langvarig avtale rundt lageret som er

etablert. Ansvarleg i Ostebygda SA har Rueslåttan Ysteri vøri. Det er i hovedsak ost derifrå som er lagret. Dette er på grunn av kapasitet og tilgjengelighet på egnet ost for lagring i fjell.

Det har medgått både timer og ost (kostpris) til denne delen av prosjektet. Vi flyttet studietur-posten til denne posten, da turen ikke ble mulig å gjennomføre.

### **Utvikle Opplevelsesturisme.**

Midt i dette prosjektet kjøpte Jarle Rueslåttan og Rakel Hodne frå Ruseslåttan Ysteri, Larsgard med Gurostølen av Kjetil Larsgard og Marianne Hoksrud. Det vart derfor meir aktuelt enn nokon sinne å utvikle opplevelsekonseptar i samarbeid med reiselivet, med formidling av prosess og produksjon av ost i fjellandbruket i fokus. Det er gjennomført fleire møter internt i Ostebygda, men også arbeidsmøter med reiselivet. Det har vøri viktig å kartlegge KVA det er reiselivet treng og vil ha, og KVA det er produsentane i Ostebygda SA kan levere. Det å sette produktutvikling av oster i frå Ostebygda inn i sammenhengen med reiselivet i Hol kommune, har resultert i følgende.

Medlemskap og opplevelsespakker i Innlandets Perler. Helt konkret er dette en rundreise med buss, der Ostebygda v/ Hol Ysteri er et sted som besøkes.

Avtaler med hoteller på Geilo om opplevelsespakker med OST som den viktige ingrediensen.

Det vart i prosjektperioden utfordrende å teste ut i full skala, då me har vøri gjennom COVID-19 og besøk frå utenlandske turoperatører har stoppa opp. Det er derfor gjort ein stor jobb med å halde kontaktene varme og me er no godt skodde for å ta i mot verden igjen.

Lokalt er det testet ut to nye opplevelseskonseptar på Vestlia Resort i perioden.

- Yst & tyst som velkomst for eksterne firmagrupper
- Ost som del av konferansen, mattilbud.

Det jobbes vidare med å etablere produktpakker med utenlandske turoperatører, og disse er klare til å bli gjennomført så fort verden er klar for det. Vi håper og tror at sommeren 2022 er sommeren for testing av disse, med mål om å selge og gjennomføre i 2023.

### **Lokal og regional forankring.**

Gjennom hele dette prosjektet har vi forsøkt å skape forståelse, nærhet og kjennskap til produkt og kulturarven som blir foredla gjennom utviklingsarbeidet. Helt konkrkt har denne delen av jobben resultert i at vi nå er en del av flere andre prosjekter i regionen, som vil dra nytte av vår kunnskap og erfaring.

Ostebygda er blant annet med på to lokale matprosjekter der det å SELGE mer lokalmat er hovedfokuset. Vi har gjennom vårt forankringsarbeid (utallige samtaler og møter) lyktes med å bli en del av både utviklingsarbeidet og ikke minst; bidra til en bedre distribusjon i sluttenden.

### **Studietur til Europa.**

***Denne delen av prosjektet ble ikke mulig å gjennomføre.*** Det har også vært utfordrende å få til i eget land, men vi har brukt mye tid på å planlegge og finne ut hvor vi skal reise når den tid kommer.

Vi valgte derfor å flytte denne delen av tilskuddet til andre poster.

## **Rekrutering og tilflytting.**

Vi arrangerte ei fagsamling i Ostebygda der utvikling av nettverk og merkevarebygging, og samarbeid i praksis stod på agendaen. Reiselivet og Ostebygda SA gjorde dette sammen. Norgesgruppen har vi også jobbet mye med i dette. Dette har tatt tid, og vi har pr i dag TO annonser ute i markedet om nye ystere på BEGGE ysteriene. Vi har hatt folk på prøvejobbing, og en familie har flyttet TIL Hol kommune for å jobbe på Hamarsbøen gard. Spennende tider, som samtidig er svært utfordrende i COVID-tiden. Vi er likevel svært optimistiske!

## **Ostebygda 2.0**

Når vi skulle i gang med å kartlegge, spesifisere og invitere til utviklingsprosjekt med nye osteprodusenter, for osteproduksjon regionalt, fikk vi oss mange gode erfaringer. Ostebygda SA står sterkt og vi jobber godt sammen.

Det er pr i dag utviklet 3 nye oster, lagring av oster, nye kommunikasjonsplattformer, informasjonsmateriell og gode arenaer for denne delen av arbeidet.

Vi har brukt ressursene godt vil vi hevde, og her har tiden absolutt vært på vårt lag. Det tar tid å bygge denne type kompetanse.

Vi erkjenner og kommer i framtiden til å være veldig tydelige på at Ostebygda nå er en pågående og kontinuerlig PROSESS som et resultat av blant annet dette prosjektet.

Vi sikter blant annet på internasjonalt marked i 2023/2024. Det må bare bli litt enklere å jobbe der ute i verden først.

## **Oppsummering**

Vi vil hevde at samarbeidspartnere i Ostebygda legger til rette for en fremtidsrettet og bærekraftig næringsutvikling og være på mange måter er et foregangsprosjekt innen verdiskaping og næringsutvikling.

Ostebygda har nå gjennom forent innsats fra reiselivsnæringen og aktørene fra landbruket, med oss virkemiddelapparat, kompetansetilbydere, samt statlige, fylkeskommunale og kommunale aktører til å sørge for at nyskaping skjer, og at det blir økt verdiskaping og bedre produktivitet.

Vi har helt bevisst valgt å legge oss på en lav sats hva gjelder timer, da vi i Ostebygda har god erfaring med å finne og engasjere ressurser som vil bidra uten de høyeste timestatsene. Derfor har vi også fått utrettet svært mye i dette prosjektet, og ser lyst på veien videre.

Det har vært avgjørende for oss i dette prosjektet, at Statsforvalteren Oslo / Viken (tidligere Fylkesmannen for Oslo og Viken) har støttet oss og hatt troen på oss og Fjellandbruket.

**Hol, 31. desember 2021**



**Pål K Medhus**  
Prosjektleder