

KOMPETANSELØFT

# LOKALMAT - REISELIV

Plan for 5-årig utviklingsprosjekt for kompetanseheving  
og økt verdiskaping innen lokalmat  
og reiseliv i Rørosregionen

Røros, april 2015



Rørosregionen  
NÆRINGSHAGE®



RØROS  
KOMMUNE



HOLTÅLEN  
KOMMUNE



SØR-TRØNDELAG  
FYLKESKOMMUNE

KREATIVE  
TRØNDELAG

## OPPSUMMERING

Prosjektet Kompetanseløft Lokalmat - Reiseliv skal gi økt verdiskaping, bedre lønnsomhet og flere arbeidsplasser innen lokalmat og reiseliv i Rørosregionen gjennom økt kompetanse .

Prosjektet er bygd opp med tre delområder med egne definerte mål:

- 1: Fagopplæring småskala lokalmat, en nasjonal opplæringsarena.
- 2: Økt kompetanse og lønnsomhet hos produsenter av lokalmat.
- 3: Økt kompetanse og lønnsomhet hos aktivitetsleverandører i reiselivsnæringa og utvikling av flere og bedre tilbud av aktiviteter innen reiselivet i Røros og Holtålen.

Rørosregionen har de siste årene bygget opp et slagkraftig miljø innen verdiskaping med utgangspunkt i lokale råvarer og lokal matvareproduksjon. Merkevarer "Rørosmat - mat fra Rørostraktene" er av de sterkeste lokalmatmerkene i Norge, og mange selskap er nå i ferd med å ta spranget fra småskala til volumproduksjon. Gjennom samarbeid i selskapet Rørosmat er det bygget opp en velfungerende salgs- og distribusjonskanal.

I reiselivssammenheng er Røros en sentral merkevare både i trøndersk og nasjonal sammenheng. Destinasjon Røros er et av fyrtårnene til Visit Trøndelag. Også internasjonalt oppnår Røros og regionen rundt Røros vekst i besøk og omsetning per gjest. Medlemsorganisasjonen Destinasjon Røros dekker hele regionen og har bl.a. fokus på nyskaping og samhandling aktørene i mellom.

Både lokalmatnæringa og reiselivsnæringa i regionen er preget av:

- lav formell kompetanse
- høy realkompetanse og praktisk kunnskap
- stor variasjon i lønnsomhet
- stort potensiale for økt verdiskaping og vekst i volum og arbeidsplasser

Prosjektet Kompetanseløft Lokalmat - Reiseliv skal gjennom økt kompetanse gi flere nye produsenter og produkter både innen mat og reiseliv. Videre skal prosjektet ha fokus på lønnsomhet hos det enkelte selskap, og samarbeid selskap og næringer imellom. Målet er økt verdiskaping og vekst i utvalg, volum og antall arbeidsplasser. Et fagskoletilbud skal foredle og videreformidle den realkompetansen og praktiske kunnskapen regionen har bygget opp, slik at kompetansen kan videreføres lokalt, regionalt og nasjonalt.

Rørosregionen har de siste årene fått tilført betydelige midler til ulike prosjekt innen reiseliv og matsatsning. Dette har bl.a. ført til oppbyggingen av sterke og gode miljøer. Kompetanseløft Lokalmat - Reiseliv skal realiseres gjennom arbeid i de allerede eksisterende miljøene. Prosjektet skal samordne og styrke aktører som også i dag gjør et godt og viktig arbeid for regionen.

Under prosjektledelse av Rørosregionen næringshage as vil midlene i prosjektet få en effektiv utnyttelse gjennom hovedaktørene Røros videregående skole, Rørosmat SA og Destinasjon Røros.

Sør-Trøndelag fylkeskommune søkes om 5,1 millioner kroner fordelt på perioden august 2015 - juli 2020 i regionale utviklingsmidler til prosjektet Kompetanseløft Lokalmat - Reiseliv.

Røros, 28. april 2015

På vegne av Holtålen kommune og Røros kommune

Bård Sundmoen Aas

Rørosregionen Næringshage as

## BAKGRUNN FOR PROSJEKTET

Sør-Trøndelag fylkeskommune har gjennom prosjektet Blilyst gjennom mange år hatt en tett oppfølging av utviklingsprosjekter i innlandet der Holtålen og Røros kommuner har deltatt. Blilyst ble avsluttet den 31.12.2013, og det har derfor vært behov for å se på nye samarbeidsløsninger og prosjekter. Med bakgrunn i dette vedtok Sør-Trøndelag fylkeskommune i regional utviklingskomite Røros og Holtålen kommuner om å utforme et prosjekt for økt profesjonalisering, utvikling, nytenking og nyetablering innen bla lokal kvalitetsmat og reiseliv og der mulige synergier av eksisterende satsinger tydeliggjøres. Utviklingskomiteen ba videre om at prosjektbeskrivelsen må synliggjøre aktuelle samarbeidspartnere og styringen av prosjektet.

I november 2014 innvilget Sør-Trøndelag fylkeskommune kr. 200.000,- til et forprosjekt som har resultert i denne planen for et femårig utviklingsprosjekt for kompetanseheving og økt verdiskaping innen lokalmat og reiseliv i Rørosregionen.

### SATSNINGSOMRÅDER

Røros kommune vedtok i juni 2012 ny strategisk næringsplan der landbruk, lokalmat og reiseliv er noen av satsningsområdene. Planen går frem til 2022 og er for kommunen et hovedprosjekt for å få en positiv befolkningsutvikling og vekst i næringslivet. For Røros er det denne planen som blir den røde tråden i slikt utviklingsarbeid og denne prosjektbeskrivelsen tar utgangspunkt i næringsplanens mål, strategier og tiltak.

Ledestjernen til Holtålen kommune er å stabilisere folketallet og få variert alderssammensetting. Disse to punktene gjenspeiler alt arbeidet kommunen arbeider med. Lokalprodusert mat og reiseliv er noen av flere satsingsområder for Holtålen kommune. I tillegg er og blir samarbeidet med Røros viktig - sett bla i arbeidsregionsammenheng.

Et kjennetegn på bransjene reiseliv, servering, matproduksjon og primærnærings er lav formell kompetanse. Bransjene har behov for kompetanseheving på mange nivå, men vi vil anta at i første omgang er behovet størst på videregående skole nivå og fagskolenivå, og da primært for ei voksen målgruppe. Røros videregående skole har et uttalt ønske om å kunne bidra til å bygge opp et sterkt kompetansemiljø innen lokalprodusert mat på Røros.

Rørosregionen har et stort antall tilreisende hvert år som bidrar til arbeidsplasser innenfor reiseliv, handel, service, restaurant/cafe, matproduksjon med mer. Potensialet for ytterligere verdiskaping og arbeidsplasser er stort. Det kreves også en videre utvikling av produkter og tilbud for å fortsette en positiv trend.

Landbruket i regionen følger de nasjonale trender med bruksnedgang og færre men større bruk. Produksjonen av melk/kjøtt er inne i en fase der produksjonen i beste fall stagnerer. Et svar på dette er mer lokal bearbeiding av råvarene. Rørosmeieriet AS og Røros Slakteri AS er gode eksempler på dette.

Rørosregionen har et slagkraftig miljø innen både lokalmat og reiseliv som er på vei opp. Rørosmat SA og Destinasjon Røros er særdeles viktige aktører og pådrivere i regionen. Prosjektet "Kompetanseløft lokalmat – reiseliv" ønsker å samordne og styrke disse miljøene ytterligere, samtidig som det vil støtte opp under allerede eksisterende prosjekt og prosesser.

### BAKGRUNNSINFORMASJON

Røros og Holtålen kommuner ligger i lengst sør-øst i Sør-Trøndelag på grensen mot Hedmark fylke og Sverige. Kommunene er en del av det som kalles Rørosregionen eller Fjellregionen som ellers består av seks kommuner i Hedmark. Vær og klima er typisk for høytliggende innland, med tørt og kaldt klima. Kalde vintre med lite snø stiller store krav til mennesker, dyr og flora. I slike omgivelser handler det om å utnytte

de få sommermånedene til god produktivitet innen landbruk og dyrking. Selv om det meste vokser senere i tørt og kaldt klima er det et godt nok grunnlag for landbruksnæring. Og ettersom alt vokser saktere i et slikt klima, er dette med på å gi en god smak på råvarene som skal videreføres til sluttbrukerne.

## **Røros**

Røros er en typiske innlandskommunen, og 80% av arealet ligger mellom 600-900 meter over havet. Selve tettstedet Røros er preget av industrivirksomhet, men utenfor tettstedet drives det mest med jordbruk og husdyrhold. Røros har også en relativt stor reindriftsnæring hvor det slaktes opp mot ca 8000 dyr årlig.

Gravedriften fra 1644 til 1977 har preget Røros og har gjort sitt til at Røros i dag er et internasjonalt reisemål. Røros har klart å beholde mye av sitt gamle preg ettersom riksantikvaren allerede på 1920-tallet begynte å frede en rekke bygninger og anlegg. Hele bykjernen med barokkirken Bergstaden's Ziir fra 1784 og slagghaugene er nå vernet. Røros kom med på UNESCO's liste over verdens kultur- og naturarv i 1980/81. De senere årene har turisttrafikken til Røros økt og ca. 23% av yrkestagerne finnes nå innen varehandel, hotell- og restaurantdrift.

Røros kommune har 5593 innbyggere ved inngangen av 2015. De fire største næringene i kommunen er Helse- og sosialtjenester (19 %), Industri (16 %), Varehandel 15 % og Bygg- og anlegg (10%). Reiseliv, servering, landbruk og lokalmat sysselsetter om lag 400 personer i kommunen. Kommunen er med sine nesten 3.400 arbeidsplasser en viktig arbeidskommune i regionen, og har en netto innpendling på ca. 340 personer hver dag. Kommunen har hatt tildels betydelig fødselsunderskudd i lang tid. Tilflytning har likevel sikret et stabilt folketall. Mer utfordrende er det at gjennomsnittsalderen i kommunen stadig stiger. Selv om folketallet har vært stabilt, har kommunen fått 240 færre barn under 15 år og 100 flere eldre over 67 de siste ti årene.

## **Holtålen**

Holtålen kommune består av bygdene Ålen, som er kommunesentret, og Haltdalen. I tillegg kommer fjellgrendene Aunegrenda og Hessdalen. Holtålen kommune har 2014 innbyggere ved inngangen til 2015. Kommunen har generasjoners industrierfaring med bl.a. gruvevirksomhet helt tilbake til 1600-tallet. Den siste gruva ble lagt ned i 1986. Landbruk er ei viktig næring med vekt på storfe og sauehold.

De fire største næringene i kommunen er Helse- og sosialtjenester (27 %), Bygg- og anlegg (12 %), Landbruk (12 %) og varehandel (9 %). Overnattings- og reiselivsaktivitet sysselsetter snaut 10 personer i kommunen. Hessdalsfenomenet er nasjonalt og internasjonalt kjent spesielt innen turist og forskningsmiljøet. Hessdalsfenomenet er uforklarlige lysende fenomener på himmelen over Hessdalen som ligger sør-vest i Holtålen. Holtålen har god overnattingskapasitet særlig i bygda Haltdalen. Videre er det skisenter i kommunesenteret Ålen, og gjennom kommunen renner en av de beste lakseførende elvene i landet – Gaula.

Holtålen har en netto utpendling på drøyt 370 personer hver dag, de fleste av dem til nabokommunen Røros. Kommunen har hatt en svak nedgang i folketallet gjennom flere år, noe som hovedsakelig skyldes årlige fødselsunderskudd og en godt voksen befolkning.

## **Rørosmat SA**

Rørosmat har de siste årene bygget seg opp som et nasjonalt merkevarenavn. Rørosmat drives som et andelslag, der de småskala lokalmatprodusentene selv er andelseiere. Pr. i dag er det 31 andelseiere i Rørosmat SA.

Selskapet Rørosmat SA og merket "Røros-mat fra Rørostraktene" skal være Norges tydeligste merkevare innen lokalmat, og bidra til verdiskapning for sine medlemmer. Med ett kontaktpunkt, én ordre og én levering betjener de det norske dagligvare- og storhusholdningsmarkedet og formidler det mangfoldet av varer som deres medlemmer produserer.

Rørosmat skal være et lønnsomt og faglig sterkt produsentnettverk, og stimulere til lokal matproduksjon. Videre ønsker Rørosmat at de skal bidra til at matvarene, tradisjonene og produsentene fra

Rørostraktene blir enda mer kjent og verdsatt. Rørosmat skal være råvareprodusentenes og videreforedlingsbedriftenes redskap for salg, distribusjon og markedsutvikling av regional mat og andre tilhørende tjenester.

Rørosmat SA eier varemerket «RØROS mat fra Røros-traktene». All aktivitet i selskapet skjer under dette merket. Rørosmat SA ønsker å bidra til at matvarene, -tradisjonene og -produsentene fra Røros-traktene blir enda mer kjent og verdsatt. Rørosmat SA skal være råvareprodusentenes og videreforedlingsbedriftenes redskap for salg, distribusjon og markedsutvikling av regional mat og andre tilhørende tjenester.

### **Destinasjon Røros**

Destinasjon Røros er et felles destinasjonsselskap for kommunene Holtålen, Røros, Os, Tolga, Tynset og Alvdal og har hovedkontor på Røros. Selskapet ble stiftet allerede i 1926. Destinasjon Røros har ved utgangen av 2014 177 medlemmer, der hovedtyngden er næringsmedlemmer. Selskapet har også medlemmer i Tydal, Rendalen, Engerdal og Funäsdalen.

Hovedansvaret for Destinasjon Røros er merkevarebygging, utvikling, markedsføring og salg av Røros-regionen som reisemål. I tillegg kommer drift av Røros turistkontor samt administrasjon og gjennomføring av Rørosmartnan og Julemarked. Destinasjon Røros er en aktiv bidragsyter i samarbeidsprosjekter for å øke verdiskapningen i reiselivet og inntjeningen hos medlemsbedriftene.

Destinasjon Røros har som formål gjennom samling og koordinering av krefter og interesser, å arbeide for en sunn og helhetlig utvikling av reiselivet til beste for bedrifter, arbeidstakere og samfunnet. Selskapets daglige og praktiske virksomhet skal tilrettelegges slik at dette blir ivaretatt enten gjennom egen virksomhet, eller gjennom organisert samarbeid med andre institusjoner og ved etablering av dertil egnede institusjoner. Fra 2015 har Destinasjon Røros overført utviklingsvirksomheten sin til datterselskapet Visit Røros AS

Destinasjon Røros setter sammen med medlemmene sine overordnede mål. Deres overordnede mål fram til 2015 var spisset i 4 viktige målområder:

- Verdensarven: utvikling og forvaltning
- Bærekraftig reiseliv: natur og klima
- Synlighet
- Verdiskapning

### **Røros videregående skole / Røros Ressurs**

Røros videregående skole er en av tre videregående skoler i regionen. De andre er Nord-Østerdal vgs på Tynset og Storsteigen vgs på Alvdal. Røros videregående skole er primærskolen for skoleelevene fra Røros og Holtålen.

Røros videregående skole har pt 280 elever og tilbyr i dag seks utdanningsprogram:

- Studiespesialisering
- Design og håndverk
- Helse og oppvekstfag
- Teknikk og industriell produksjon
- Bygg og anleggsteknikk
- Service og samferdsel

Gjennom yrkesfagenes Prosjekt til fordypning og skolens deltakelse i det nasjonale Lektor-2 programmet, får elevene kontakt med lokalt arbeidsliv og verdifull yrkespraksis.

Røros Ressurs (etablert 1991) er kurs- og oppdragsavdelingen ved Røros videregående skole. Gjennom samarbeid med andre kurstilbydere og kontakt med lokalt arbeidsliv skal Røros Ressurs bidra til å utvikle og gjennomføre etterspurte opplæringstiltak.

## **Rørosregionen Næringshage as**

Rørosregionen Næringshage as (RNH) er et innovasjons- og utviklingsselskap som arbeider for og i bedrifter i Rørosregionen. Arbeidet har både et bedriftsrettet perspektiv og skal bidra til levedyktige bedrifter, og et samfunnsøkonomisk perspektiv gjennom å skulle bidra til økt regional verdiskaping og bosetting.

Næringshagens arbeid skal bidra til økonomisk merverdi for de bedriftene vi arbeider med, og at det skapes flere arbeidsplasser i regionen.

Næringshagen er opptatt av nyskaping, utvikling og vekst, og arbeider med det bedriftene har behov for. Arbeidet er også i tråd med det som er nedfelt som satsningsområder i kommunale og regionale næringsplaner, satsingsområder fra Sør-Trøndelag og Hedmark fylkeskommuner og nasjonale satsninger fra Kommunal- og moderniseringsdepartementet, Nærings- og fiskeridepartementet, og Siva.

RNH er en del av Det Nasjonale Næringshageprogrammet. Programmet er et distriktpolitisk virkemiddel fra Kommunal- og moderniseringsdepartementet og fylkeskommunene, og skal bidra til økt nasjonal verdiskaping. Siva er nasjonal operatør for programmet.

Rørosregionen Næringshage er åpen for å ta inn målbedrifter fra kommunene Holtålen, Røros, Os, Tolga, Tynset, Folldal, Alvdal og Rendalen. Vi arbeider også med gründere og bedrifter i Tydal og Selbu. Næringshagen tilbyr bedriftsrådgivning, hjelp til utvikling av forretningsidéer, markedsplanlegging, prosjektbeskrivelser, organisering av utviklingsaktiviteter, og prosessledelse. Næringshagen kobler gjerne bedrifter opp mot andre relevante støttespillere. Dette kan være å koble til fagmiljø, videregående skole, ressurscenter, forskningsmiljø, investeringsmiljø, offentlig virkemiddelapparat eller å koble ulike bedrifter sammen som partnere.

Næringshagen har et stort nettverk av bedrifter, kompetansemiljø, forsknings- og utviklingsmiljøer, og hele det offentlige virkemiddelapparatet. Selskapet er en del av Sivas nettverk i hele Norge, og samarbeider også bredt og tett med en mengde ulike aktører; offentlige og private, bedrifter og organisasjoner. Dette innebærer for eksempel aktører som Innovasjon Norge, Norges Forskningsråd og fylkeskommunene.

## HOVEDMÅL

Prosjektet Kompetanseløft Lokalmat - Reiseliv skal gi økt verdiskaping, bedre lønnsomhet og flere arbeidsplasser innen lokalmat og reiseliv i Rørosregionen gjennom økt kompetanse.

Prosjektet er bygd opp med tre delområder med egne definerte mål:

- Fagopplæring småskala lokalmat, en nasjonal opplæringsarena
- Økt kompetanse og lønnsomhet hos produsenter av lokalmat
- Økt kompetanse og lønnsomhet hos aktivitetsleverandører i reiselivsnæringa og utvikling av flere og bedre tilbud av aktiviteter innen reiselivet i Røros og Holtålen

### KOMPETANSELØFT LOKALMAT - REISELIV

#### HOVEDMÅL

**Økt verdiskaping, bedre lønnsomhet og flere arbeidsplasser innen lokalmat og reiseliv i Rørosregionen gjennom økt kompetanse**

#### DELOMRÅDE 1



**Fagopplæring lokalmat og reiseliv. En nasjonal opplæringsarena**

#### DELOMRÅDE 2



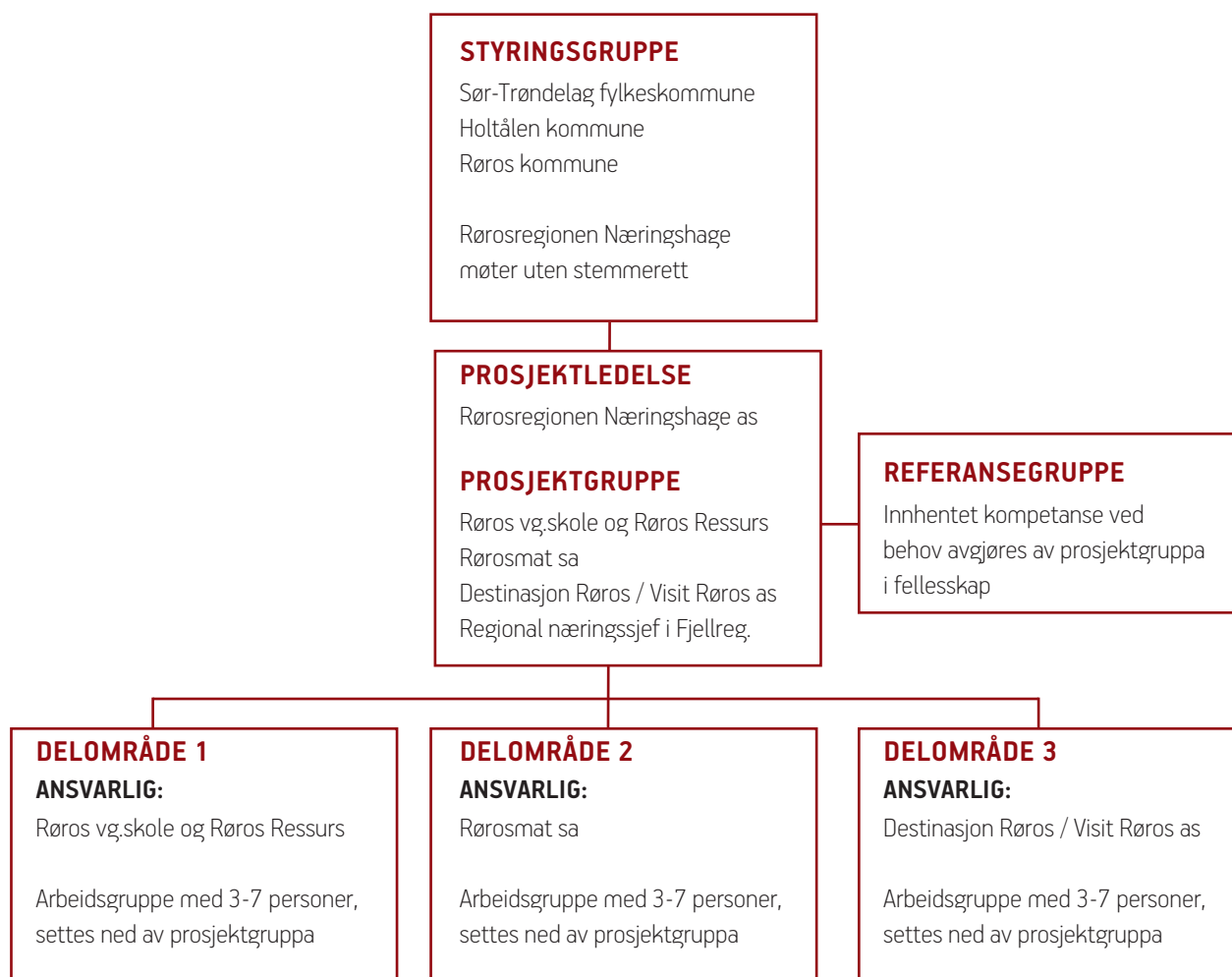
**Økt kompetanse og lønnsomhet hos produsenter av lokalmat**

#### DELOMRÅDE 3



**Økt kompetanse og lønnsomhet hos aktivitetsleverandører i reiselivsnæringa. Utvikling av flere og bedre tilbud av aktiviteter innen reiseliv.**

# PROSJEKTORGANISERING



## PROSJEKTEIERE OG PROSJEKTLEDELSE

Prosjekteiere er Holtålen og Røros kommune i fellesskap.  
Prosjektledelsen drives av Rørosregionen Næringshage ved prosjektleder Bård Sundmoen Aas.

## STYRINGSGRUPPE

Holtålen kommune, Røros kommune og Sør-Trøndelag fylkeskommune.  
Rørosregionen Næringshage møter som prosjektleder uten stemmerett.

## PROSJEKTGRUPPE

Prosjektgruppa skal sørge for tett samhandling mellom aktørene og arbeidet i de ulike delområdene.  
Prosjektgruppa består av representanter fra Rørosmat SA, Destinasjon Røros og Røros vgs/Røros Ressurs.  
Disse velger selv sine representanter i prosjektgruppa.

En av de regionale næringsssjefene i Regionrådet for Fjellregionen deltar inn i prosjektgruppa.



## **ANSVARLIGE FOR DE ULIKE DELOMRÅDENE**

**Delområde 1:** Fagopplæring lokalmat og reiseliv, en nasjonal opplæringsarena

- Røros vgs / Røros Ressurs

**Delområde 2:** Økt kompetanse og lønnsomhet hos produsenter av lokalmat

- Rørosmat SA

**Delområde 3:** Økt kompetanse og lønnsomhet hos aktivitetsleverandører i reiselivsnæringa, og utvikling av flere og bedre tilbud av aktiviteter innen reiseliv.

- Destinasjon Røros

## **PROSJEKTPERIODE OG RAPPORTERING**

Prosjektperioden er fra 01.08.2015 til 31.07.2020

Prosjektet skal rapportere til Sør-Trøndelag fylkeskommune og prosjekteiere årlig.

## **ARBEIDSMETODIKK**

Kompetanseløft Lokalmat - Reiseliv er delt inn i tre delområder. Samhandlingen mellom disse tre delområdene skal gi gode og helhetlige resultater. Koordinering og samarbeid mellom delområdene vil sikre stor bredde og inkludering uten at det går på bekostning av målrettet og spisset arbeid.

Arbeidsgruppene arbeider jevnlig. Arbeidsgruppene blir ledet av de som er satt opp som ansvarlige afor hvert delområde. Arbeidsgruppene har selv ansvar for å kalle inn nødvendige samarbeidspartnere for å innhente informasjon, muligheter for samarbeid, og for å sikre kvalitet på arbeidet som gjøres.

Prosjektgruppen skal møtes 4-6 ganger i året for å gjennomgå framgangen i arbeidet som foregår i arbeidsgruppene. Dette for å koordinere delprosjektene, samt utveksling av informasjon for å sikre en rasjonell og hensiktsmessig måte å gjennomføre prosjektet på.

## **ROLLER**

Prosjektet blir organisert etter modellen for prosjektorganisert matrise. Det primære ansvaret og myndighet ligger hos prosjektleder for å sikre god ressursutnyttelse. En matriseorganisering gjør god koordinering på tvers, god ressursutnyttelse og god produkt og kundefokusering.

## **ROLLEBESKRIVELSER OG KRAV TIL DE ULIKE ROLLENE**

### **Prosjekteier:**

Prosjekteierne har det formelle hovdansvaret for prosjektet. De setter ned sine personer til en styringsgruppe og holdes løpende orientert om prosjektets framgang.

### **Styringsgruppe:**

Skal fungere som prosjektlederens overordnede organ. Og skal gjøre følgende:

- Vedta mileplænsplaner (vedlagte milepælsplaner er forslag)
- Vedta planer for prosjektet, herunder også arbeidsfordeling og ressursbruk
- Følge opp prosjektbudsjett
- Overvåke framdriften i prosjektet
- Følge opp beslutningsprosesser.

- Godkjenne prosjektplaner og leveranser
- Holde kontroll med prosjektledelsen

### **Prosjektleder:**

Prosjektleder har ansvar for å lede og gjennomføre prosjektet i samsvar med de vedtatte mål. Prosjektleder kan også kan være med på eller ha ansvaret for rekruttering av prosjektmedarbeidere. Krav til prosjektleder videre er som følger:

- Fordele oppgaver og følge opp at oppgavene blir gjort.
- Legge til rette for at prosjektmedarbeiderne på alle nivå kan få gjort det arbeidet de er pålagt
- Følge opp lederne for hver arbeidsgruppe i delområdene
- Kunne delta på arbeidsgruppemøter for å få med seg inntrykk/stemning i tillegg til det faglige
- Ha et operativt og daglig ansvar ved å arrangere nødvendige møter, verksteder og idedugnader
- Sørge for at det blir skrevet referater av møter med prosjekteiere, styringsgruppe og arbeidsgrupper
- Holde kontakt med sentral aktører for å orientere om viktige saker.
- Ta initiativ til å ta tak i problemer som måtte dukke opp, eller ta vare på muligheter som dukker opp som kan innebære endring av prosjektet.
- Rapportere til styringsgruppen og bidra til å skape god kontakt til den.
- Sørge for at god informasjon og kommunikasjon både innad i prosjektet og til omgivelsene.

Rørosregionen Næringshage er tiltenkt oppgaven som prosjektleder på vegne av Holtålen og Røros kommuner. Rørosregionen Næringshage rapporterer framdrift i prosjektet til eierne og styringsgruppen fortløpende i prosjektperioden.

Et organisasjonskart med formelle samarbeidspartnere i prosjektet er beskrevet. Det er allikevel muligheter for at prosjektleder kan innhente kompetanse som skulle vise seg å mangle i løpet av prosjektperioden. Dette kan også gjøres etter et uttrykt behov fra arbeidsgruppelederne ettersom nye momenter skulle komme inn i prosjektet.

### **Prosjektgruppa:**

Prosjektgruppa er satt sammen av de ansvarlige for hvert delområde. Prosjektgruppa møtes ved behov løpende gjennom perioden for å sørge for god koordinering og samhandling. Organiseringa av prosjektet gjennom en slik prosjektgruppe er valgt for å få best mulig samhandling mellom de tre ulike delområdene i prosjektet. De tre ansvarlige: Røros vg.s / Røros Ressurs, Rørosmat sa og Destinasjon Røros velger selv hvem de ønsker at skal sitte i prosjektgruppa. De som sitter i prosjektgruppa må også delta i en av de tre arbeidsgruppene.

Prosjektgruppa skal videre:

- Skal bistå prosjektleder med det daglige arbeidet
- Ha en faglig utførende rolle i prosjektet
- Bidra til felles løsninger

Prosjektgruppa setter ned arbeidsgruppe til hver av de tre delområdene. Arbeidsgruppene legges fram for styringsgruppa, som foretar en endelig godkjenning av disse.

### **Referansegruppe:**

Referansegruppen kan brukes der prosjektgruppa mener det er behov for å se på prosjektet med nye øyne, og at de ser at det må innhentes eksternt kompetanse. Ellers har prosjektets øvrige organer god kunnskap om feltet og er engasjert i å få konkrete resultater ut av prosjektet.

## DELOMRÅDENE

**Prosjektet Kompetanseløft Lokalmat - Reiseliv skal gi økt verdiskapning, bedre lønnsomhet og flere arbeidsplasser innen lokalmat og reiseliv gjennom økt kompetanse**

### **PROSJEKTET ER BYGD OPP MED TRE DELOMRÅDER MED EGNE DEFINERTE MÅL:**

**Delområde 1:** Fagopplæring lokalmat og reiseliv, en nasjonal opplæringsarena

**Delområde 2:** Økt kompetanse og lønnsomhet hos produsenter av lokalmat

**Delområde 3:** Økt kompetanse og lønnsomhet hos aktivitetsleverandører i reiselivsnæringa, og utvikling av flere og bedre tilbud av aktiviteter innen reiseliv.

Lokalmat,- og reiselivsmiljøet på Røros er allerede godt kjent på nasjonalt nivå. Det er i flere år jobbet systematisk for å etablere og opprettholde gode fagmiljøer innen lokalmat og reiseliv. Noe av suksessen kommer av at Røros er motor for både reiseliv og lokalmat i sin tilhørende region og har dermed klart å samle flere aktører fra hele Rørosregionen inn i samlede kompetansemiljøer. Dette for å oppnå forretningsmessige "stordriftsfordeler". Rørosmat SA og Destinasjon Røros har ved hjelp av sine medlemmer klart å bli nasjonale aktører innen lokalmat og reiseliv.

Prosjektet "Kompetanseløft Lokalmat –Reiseliv " skal styrke kompetansemiljøene ytterligere, men den viktigste fordelene med prosjektet er å heve kompetansen til hver enkelt aktør helt ned til primærnæringene for å stimulere til nyetableringer, økt produksjon og økt lønnsomhet.

Røros og Rørosregionen har gjennom flere års hardt arbeid klart å bygge opp et miljø for samarbeid og kompetanseutveksling. Både Destinasjon Røros, Rørosmat og Rørosregionen Næringshage har vært og er sentrale aktører. Både innen mat og reiseliv er det samarbeidet mellom aktørene som har gjort regionen til en markant mat- og reiselivsregion.

Destinasjon Røros har gjennom en årrekke arbeidet for samling og koordinering av krefter og interesser, både i reiselivsnæringa - men ikke minst i kryssningspunktene mellom reiseliv, lokalmat, kultur og store arrangement. Gjennom denne formen for samhandling har regionen markert seg både nasjonalt og internasjonalt i reiselivssammenheng.

Rørosmat har i dag etablert seg som et av landets beste merkevarenavn innen lokalmat. Dette fordi de har klart å samle mange av de småskalaprodusentene i regionen under samme paraply hvor de selv får være med å påvirke. Forankring, involvering, medeierskap og tilhørighetsfølelse er stikkord. Produsentene har sett at de sammen blir sterkere enn hver for seg. Det å bygge opp en organisasjon som representerer deres felles visjoner og ideer med kjærlighet og lidenskap har vist seg å være en suksessfaktor.

### **Fagskoletilbud**

Det er vurdert og forsøkt flere ganger å få etablert en videregående linje med fokus på "lokalmat" innen restaurant og matfag på VG 2 nivå til Røros videregående skole. Dette har ikke lyktes. Et godt alternativ vil være et fagskoletilbud.

Det er flere grunner til at en fagskole bør startes opp:

- Fagskoler har voksne yrkesaktive som målgruppe.
- Mennesker fra hele landet kan søke om opptak
- Fagskolens læreplan kan skreddersys ut fra næringens behov, og det er "lett å endre innhold i fagplanen"
- Et fagskoletilbud er ikke avhengig av en stor organisasjon med mange ansatte.

# KOMPETANSELØFT LOKALMAT - REISELIV

Femårig utviklingsprosjekt for kompetanseheving  
og økt verdiskaping innen lokalmat  
og reiseliv i Rørosregionen

## HOVEDMÅL

Økt verdiskaping, bedre lønnsomhet  
og flere arbeidsplasser innen lokalmat  
og reiseliv gjennom økt kompetanse

### DELOMRÅDE 1



Fagopplæring lokalmat og reiseliv.  
En nasjonal opplæringsarena

### DELOMRÅDE 2



Økt kompetanse og lønnsomhet hos produsenter av lokalmat

### DELOMRÅDE 3



Økt kompetanse og lønnsomhet hos aktivitetsleverandører i reiselivsnæringen.  
Utvikling av flere og bedre tilbud av aktiviteter innen reiseliv.

DELMÅL	DELMÅL	DELMÅL
Etablering av fagskoletilbud på Røros	Bedre lønnsomhet og flere årsverk hos lokalmatprodusentene	Bedre lønnsomhet og flere årsverk hos aktivitetsleverandørene
Utrede og initiere en prosess for oppretting av et nasjonalt kompetansesenter	Større bredde og økt nyskaping av lokalmatprodukter	Større bredde og økt nyskaping av aktivitetstilbud
Kompetanskartlegging innen primærproduksjon og småskala produsenter	Større bearbeidingsgrad og lokal verdiskaping fra lokale råvarer	Større verdiskaping fra lokale aktivitetsleverandører
Starte bedriftsrettede fagkurs	Større bruk av lokale produkter på restauranter og serveringssteder	Større bruk av aktivitetsleverandører
	Større og mer synlig tilbud av lokalmatprodukter i butikker	Større og mer synlig tilbud av aktivitetstilbud/leverandører hos lokale overnattingssteder og andre relevante steder.
	Skape flere arbeidsplasser innen lokalmatproduksjon	Skape flere arbeidsplasser innen aktivitetsleverandører



## **DELOMRÅDE 1: FAGOPPLÆRING LOKALMAT OG REISELIV, EN NASJONAL OPPLÆRINGSARENA**

Med utgangspunkt i den samlede kompetansen som allerede finnes i Rørosmat og det lokale matmiljøet, vil et fagskoletilbud kunne ivareta og videreføre kunnskapen innen lokale mattradisjoner og foredling av lokale råvarer. Et fagskoletilbud vil styrke den lokale kompetansen. Like viktig er det at en fagopplæring på Røros vil sørge for at den sterke kompetansen lokalt i Rørosregionen deles nasjonalt.

Eksempelvis har Røros fått en egen fagskole innen bygningsvern som bruker kompetansen innen bygningsvern som Røros besitter aktivt inn i en opplæringsarena.

### **Resultatmål: Ønskede resultater etter prosjektperioden**

- Etablering av fagskoletilbud på Røros
- Etablering av nasjonalt kompetansesenter innen lokalmat, med fokus på småskalaproduksjon, produktutvikling av produkter fra naturen, bedriftsutvikling i tett relasjon til reiselivsbransjen.

### **Hvilke effekter vil vi oppnå samtidig**

- Rørosregionen vil få styrket omdømme sitt som matregion
- Etablering av flere arbeidsplasser på kompetansesenteret/fagskole
- Et nasjonalt kompetansesenter vil føre til flere besøkende på Røros
- Et nasjonalt kompetansesenter vil kunne føre til flere bedriftsetableringer.
- Fokus på samisk mattradisjon
- Utvikling av læreplaner innen småskalaproduksjon
- Styrke matklyngen i Havsjøveien
- Videreutvikle aktiviteter innen mat og reiseliv.
- Norges svar på Toscana.

### **Mulige tiltak for måloppnåelse**

- Etablering av fagskoletilbud
- Etablering av et nasjonalt kompetansesenter

### **Mulige samarbeidspartnere**

- Forskningsmiljø for forskning på matproduksjon av hittil ubrukte råvarer fra naturen
- Sametinget
- Samiske organisasjoner/Aajege
- HIST
- Blått kompetansesenter Frøya, Frøya kommune og Frøya vgs
- Nord Østerdal vgs
- Storsteigen vgs
- Grønt kompetansesenter Skjetlein
- Fagskolen i Lofoten
- NOKUT med utarbeiding av læreplanmål
- NHO`s bransjeorganisasjoner
- Landbruks- og Matdepartementet (LMD)



## DELOMRÅDE 2: ØKT KOMPETANSE OG LØNNSOMHET HOS PRODUSENTER AV LOKALMAT

### Resultatmål: Ønskede resultater etter prosjektperioden

- X antall fagbrev etter prosjektperioden. Eksempelvis pøsemakere, slaktere osv.
- Bedriftsrettede produsenter. Få muligheten til å utdanne seg/ kurse seg i prissetting, kalkyler, verdiskapning. Opplæring i bedriftsutvikling.
- Høyere foredlingsgrad på eksisterende produkter.
- Nye anvendelige produkter
- Større kunnskap hos produsentene innen primærnæring om de dyrkbare ressursene

### Hvilke effekter vil vi oppnå samtidig

- Øke primærnæringen, i forskjellige retninger for eksempel innen grønnsaker og kjøttproduksjon.
- Skape flere arbeidsplasser innen lokalmat og reiseliv
- Nye produkter
- Nye produsenter
- Effektivisering
- Spredning av risiko ved at flere går sammen
- Bedriftsrettede kurs i samarbeid med reiselivsnæringa

### Mulige tiltak for måloppnåelse

- Forskjellige fagskoletilbud rettet inn mot lokalmat og reiselivsbransje
- Internopplæring av småskalaprodusenter
- Samlokalisering av flere produsenter
- Lage fagmøter/ faglunsjer
- Mentorbistand innen bl.a. produktutvikling, markedsadgang, prising og produksjonsveiledning
- Arrangere fagnettverk og kurs
- Bistå i forretningsutviklingsprosesser
- Bistå i prosesser og søknader mot Innovasjon Norge og andre
- Inspirere til bruk av FoU

### Mulige samarbeidspartnere

- Storsteigen videregående skole
- Tynset videregående skole
- Grønt kompetansesenter Skjetlein
- Lokale landbrukskontorer
- FoU miljø som NTNU, SINTEF
- Matråd as
- Mattilsynet regionalt
- Andre eksterne aktører med erfaring innen lokalmatproduksjon og reiseliv

### Innspill og viktige momenter

- Se på sammenheng med prosjektet "Verdiskapning og næringsutvikling i fjellområdene"
- Involvere større deler av regionen. Rørosmat er eid av lokalmataktører fra mer enn bare Holtålen og Røros.



### **DELOMRÅDE 3: ØKT KOMPETANSE OG LØNNSOMHET HOS AKTIVITETSLEVERANDØRER I REISELIVS- NÆRINGA. UTVIKLING AV FLERE OG BEDRE TILBUD AV AKTIVITETER INNEN REISELIV.**

#### **Resultatmål: Ønskede resultater etter prosjektperioden**

- Styrke attraktiviteten nasjonalt og internasjonalt innen lokalmat og reiseliv
- Bedret lønnsomhet blant aktørene- økt salg til kunder
- Økt lønnsomhet, kompetanse og samarbeid mellom reiselivsaktører

#### **Effekt mål: Hvilke effekter vil vi oppnå samtidig**

- Jevn kvalitet på matprodusenter og matopplevelser
- Bedret kunnskap om lokalmat, sy det sammen slik at det blir en totalopplevelse.
- Kobling mellom industri og reiselivsnæringa.
- Destinasjonen som markedssjef, avklaring og forståelse av roller, markeds- og salgansvar
- Tilpasninger til et økende ferie-fritid-marked, "hylleverer" på nett, "masseprodusert skreddersøm"
- Forståelse av at kvalitet og kompetanse hører sammen.
- Generering av flere faste stillinger innen lokalmat/reiseliv
- Økning i antall aktiviteter og lønnsomme aktivitetsleverandører
- Kompetanseheving, videreutvikling og økt lønnsomhet hos eksisterende aktivitetsleverandører

#### **Mulige tiltak for måloppnåelse**

- Bedriftsopplæring til aktørene- må kunne et minimum for å bli med
- Mentorbistand innen bl.a. produktutvikling, markedsadgang, prising og produksjonsveiledning
- Tilbud om "gratis" opplæring til interesserte
- Arrangere fagnettverk og kurs
- Bistå i forretningsutviklingsprosesser
- Bistå i prosesser og søknader mot Innovasjon Norge og andre
- Inspirere til bruk av FoU
- Utvikle tettere samarbeid og flere "pakker" mellom reiseliv, lokalmat og kultur
- Bærekraftsopplæring i egen region- Workshop, foredrag til alle som jobber med utvikling innen lokalmat og reiseliv- handler om eierskap
- Sterkt fokus på kobling av lokalmat og tema- og aktiviteter (Active Foodie)

#### **Mulige samarbeidspartnere**

- Andre utviklingsmiljøer nasjonalt (Ursus, Nordnorsk, Svalbard, Lillehammer etc)
- Andre verdensarvsteder – Unesco
- ATTA – Adventure Travel Trade Association
- Innovasjon Norge
- Trøndelag Reiseliv – Visit Norway
- FoU miljøer NTNY/Høgskoler/AHO/Reiselivsfagskoler
- Kulturinstitusjoner og arrangement

#### **Innspill og viktige momenter**

- For stor "turnover" blant ansatte, for lite kontinuitet/ opplæring
- Utvikle opplevelser for hele året – og ulike behov i ulike sesonger
- Det er få aktivitetsleverandører på heltid, hvordan skape volum som sikrer lønnsom drift
- Kan vi utvikle aktiviteter rundt arrangementene for ytterligere ringvirkninger?
- Hvordan sikrer vi å løfte HELE destinasjonen, slik at det ikke utvikler seg et A og B lag

## FORVENTNINGER

### HOLTÅLEN KOMMUNE

#### Resultatmål: Hvilket resultat er ønsket innen 5 år

- Få flere produsenter inn som medlemmer i Rørosmat SA
- Generelt flere Rørosmatprodukter fra Holtålen
- Stimulere til grønnsaksproduksjon i Holtålen- Bedre klima enn resten av regionen. Generere 1-3 årsverk innen grønnsaksproduksjon?
- Flere "turistdøgn" ifbm reiselivsnæringa, gjerne mer sentrumsnær overnatting
- Kurs/ utdanning innen reiseliv og lokalmat
- Næringslivskurs/utdanning- bedriftskursutdanning
- Flere bedriftsnettverk
- Markedsføringskurs/utdanning- strategikutdanning
- Vertskapskurs
- Økt profesjonalisering

#### Hvilket effekter vil vi oppnå samtidig?

- Økt stimulering slik at antall primærprodusenter øker- Råvareprodusenter
- Større bredde innen primærnæringa
- Flere arbeidsplasser i primærnæring og foredling av produktene
- Økt satsning på landbruksrådgivning i Holtålen kommune
- Rådgivning fra Rørosmat- miljøet ved oppstart av ny råvareproduksjon- Fortelle hva som er mulig å få til sammen, hva er dyrkbart, hvordan videreforme osv
- Grunneiersamarbeid om dyrkbare områder
- Mer samarbeid mellom næringslivsaktører og reiselivsaktører

#### Andre innspill og viktige moment

- Mer satsing på økologisk mat
- Stimuleringsmidler til økt primærproduksjon
- Få flere bønder til å levere kjøtt til Røroskjøtt i stedet for Nortura- Får mer betalt hos Nortura-
- Bedre/ mer lanbruksrådgivning
- Stimulere til flere som vil og tør satse.
- Reiselivsaktører/tilbud: Ålen Skisenter, Laksenæring, Hessdalsfenomenet, Nordpå, Killingdal, Haltdalen motorsportsenter, Løvaasen leir,
- Eventuelle tilbud å jobbe med: Fjellfiskesafari, smelthytta og hyttfossen, seterturisme i Riasten, Hessjøen og Øyongen.

### RØROS KOMMUNE

#### Resultatmål: Hvilket resultat er ønsket innen 5 år

- Oppstart av fagopplæring/ fagskole småskala lokalmat
- Fagbrev
- Flere produsenter innen primærproduksjon
- Løft av reiselivsnæringa
- Fastsatte kvalitetsmål
- Økt bosetning og økt verdiskapning- styrking av næringslivet
- Ta vare på verdensarvkulturen- videreføring av en del av verdensarven



### Hvilket effekter vil vi oppnå samtidig?

- Synergieffekt mellom dette prosjektet og andre prosjekter som Fjellandbruksprosjektet, reiselivsprosjektet
- Videreføring av kompetansekartleggingen mot småskalaprodusenter
- Heve småskalaprodusentene til å bli større(tørre)
- Flere av småskalaprodusenter/primærnæringen bruker lokale videreforedlingsbedrifter
- Styrke verdikjeden ved å samle videreforedlingsbedriftene en plass (for de det er hensiktsmessig for)
- Flere besøkende innen reiselivsnæringa
- Økt kvalitet på tjenestene- Vertskapsrollen
- Bli en enda bedre/ større merkevare
- Bedre markedsføring innen reiseliv, bedre pakking av aktivitetene- sette sammen flere aktiviteter
- Målgrupper- flere barnefamilier hit- pakketering til dem
- Bedre kvalitet på flere aktiviteter, også de mer periferte
- Aktiviteter mer synlig på sentrale reiselivsaktørsider (eks Hotell Røros)
- Merinntekter til primærnæringen

### Andre innspill og viktige moment

- Finne behovene hos de enkelte produsentene
- Være obs på snubletråder

## KRITISKE SUKSESSFaktorER

En suksessfaktor må tilføres prosjektet underveis for å få suksess. Et suksesskriterie brukes i etterkant for å se om prosjektet har vært vellykket. Dersom alle er fornøyde etter at prosjektet er ferdig kan det være et tegn på at prosjektet har vært vellykket og at det har vært tilstrekkelig med tilførsel av suksessfaktorer, men det sier ingen ting om hva som har vært bra, altså hvilke kriterier som har vært satt som krav/målepunkt.

**Listen over faktorer og kriterier kan bli svært lang, men grovt sett kan dette deles i tre:**

PERIODE	HANDLING
Før prosjektet starter	Suksessfaktor: Avklare forventninger, god planlegging og forankring, presis målformulering
Underveis i prosjektet	Suksessfaktor: Engasjement, motivasjon, informasjon (og mye informasjon), oppfølging/god prosjektledelse, samarbeid og dialog, avklaringer/veivalg/milepælshåndtering
Etter prosjektet	Suksesskriterier: Måloppnåelse, effektmål (har prosjektet levert det det skulle gjøre), læring, økonomiske fordeler/andre fordeler.