Prosjektinfo

Stimulere til økt salg av lokalmat og råvarer i Vesterålen

Lille Kvitnes Kafe AS / Halvar Ellingsen / januar 2023

Bakgrunn
Siden oppstarten i januar 2022 har vi på Lille Kvitnes hatt utsalg av noen få, utvalgte lokale produkter. Blant annet selger vi forskjellige produkter som vi selv har produsert, slik som oksekraft, trøffeltangsalt, urteoljer, surkål og syltede grønnsaker. I tillegg har vi også solgt smør fra Gimstad gård, kaffe fra Hindø kaffebrenneri samt oster og spekemat fra forskjellige lokale produsenter. Vi ser at det er mer og mer etterspørsel etter denne typen lokale råvarer og videreforedlet produkter laget av lokale råvarer. Dette er noe vi synes er gledelig, og vi ønsker å gjøre vårt for å legge til rette for økt salg.

Vi brenner for de fantastiske råvarene og produktene vi har i Vesterålen, og ønsker med dette prosjektet å gi vårt bidrag til at disse kommer enda mer frem i lyset. Dette vil være positivt for både de lokale produsentene, oss selv som tilbyder av matkultur samt innbyggere og tilreisende i Vesterålen.

Prosjektmål:
Å etablere Lille Kvitnes som en arena for bruk, profilering og salg av lokale råvarer og produkter fra Vesterålen.

Delmål:
- Øke synligheten og kjennskapen til de fantastiske lokale råvarene og -produktene vi har i Vesterålen
- Gjøre lokale råvarer og -produkter lettere tilgjengelig for innbyggere og tilreisende
- Aktivt benytte og formidle hvordan vi på Lille Kvitnes bruker disse produktene i vår meny, slik at flere får ideer og lyst til å kjøpe produktene.

Hvordan skal vi gjøre det
For å nå prosjektmålet skal vi gjennomføre følgende tiltak:

1. Kontakte lokale leverandører av produkter og råvarer
2. Bruke tid på å løpende utvikle vår meny til å inneholde de lokale råvarene
3. Formidle til kundene hvilke produkter vi bruker i menyen, og at de kan kjøpes lokalt hos oss
4. Etablere nødvendig infrastruktur for å kunne tilby både kjøl- og frysprodukter

Litt utdypende info om hvordan vi tenker å gjøre dette:

Gjennom å prate med de som finnes av lokale leverandører av produkter og råvarer, skal vi finne ut hvorvidt og hvordan disse kan fremmes gjennom Lille Kvitnes. En slik runde vil gi oss oversikt over det behovet som er i Vesterålen, som igjen gir oss grunnlag til å sette sammen den totale synlighets-løsningen vi ønsker og få til.

Gjennom prosjektet vil vi kontinuerlig utvikle vår meny til å ta i bruk de råvarene som vi skal selge, slik at folk kan få inspirasjon til hvordan de skal bruke produktene hjemme hos seg selv. En slik økt kjennskap til hvordan de lokale råvarene kan brukes i praksis, tror vi vil føre til at flere tar steget og kjøper.

En viktig del av denne jobben blir dermed å formidle til våre gjester, om hvilke råvarer som er benyttet i de rettene de spiser hos oss. På den måten vil en gjest få vite at det fantastiske måltidet de akkurat spiste, bestod av dét og dét produktet fra en lokal leverandør – og at man jammen meg kan kjøpe med seg noe av det når man går.

Slik vår restaurant er rigget for tiden, har vi ikke mulighet til å vise frem kjøl- og fryseprodukter på en ønskelig måte. Dette er noe vi må investere i for å kunne gjennomføre et prosjekt som dette. Disse skapene vil ha glassfronter, slik at produktene blir visuelt frontet for våre gjester. Det vil også gjøre at vi kan ta inn flere produkter fra andre aktører, noe som igjen fører til enda større interesse og omsetning for disse lokalproduktene.

Hva er spesielt med vår greie?
Ved å fronte lokale produkter i vår restaurant, vil vi kunne ta inn produkter fra småskala produsenter, som i dag ikke har mulighet til å levere til dagligvarebutikker siden produksjonsvolumet ikke er stort nok for å levere det dagligvare krever. Sortimentet vil dermed variere hyppig, og vi vil gi mange forskjellige småskalaprodusenter mulighet til å få vise frem og selge sine produkter.

Etter at reko-ringen startet opp i Vesterålen har man endelig fått mulighet til å kjøpe mer lokalt, men med vårt konsept ønsker vi å supplere dette tilbudet og at det som selges via reko-ringen blir enda mer tilgjengelig, oftere. Vi kan også ha mer produkter enn på reko, siden vi vil ha konstant kjøl- og frysemuligheter.

Vi håper og tror at dette vil føre til at enda flere får øynene opp for alle de fantastiske leverandørene vi har i Vesterålen. Dette vil kanskje på sikt stimulere til at flere små og middelsstore produsenter får en høyere omsetning og at det stimulerer til at man produserer enda mer råvarer og mat i regionen vår. Det kan også hjelpe produsentene til å få et ekstra lite ben å stå på.

Hvorfor mener vi at næringsfondet skal bidra?
Naturligvis håper vi at dette prosjektet vil gi Lille Kvitnes litt ekstra omsetning og synlighet, men mest av alt handler dette om å synliggjøre det mangfoldet vi har av leverandører og råvarer i Vesterålen. Kall det gjerne vårt bidrag til å styrke den Vesterålske matkulturen. Vi mener også at det vil være et godt initiativ for at Sortland kommune skal nå sine mål i Strategisk næringsplan, hvor man har sagt at bespisnings- og kulturtilbud spiller en viktig rolle for å kunne gi et samlet tilbud som trekker folk til Sortland, og at man skal støtte opp under tiltak som synliggjør lokal handel. Også i regionale planverk, som f.eks. landbruksplanen er økt omfang av småskala matproduksjon et av målene som skal nås. For ikke å nevne lokalmatens betydning i Masterplanen for reiselivet. Vi tror ikke vi tråkker helt i den lokalproduserte salaten om vi drister oss til å si at vårt prosjekt er i tråd med et par-tre av FNs bærekraftsmål også..