



**MATOPPLEVELSER
FRA LUND**



Chilisaus. Låvemodna ost. Rotfrukt, urtefora urfe, honning og granskuddsirup!

Vi trenger flere matopplevelser fra Lund.

Jordnært eller sært - lokale matopplevelser gjør Lund til et mer spennende sted å bo og besøke.

Mat og drikke er grunnlag for nye arbeidsplasser innen reiseliv og handel - og ikke minst lønnsomme tilleggsnæringer i landbruket.

I Lund Næringsutvikling har vi satt oss som mål å dyrke fram minst 10 lønnsomme produsenter som lærer av hverandre, utvikler og tilbyr et mangfold av produkter som produseres, selges og serveres her - og gjerne også andre steder.

Derfor vil vi ha deg med på laget!

Har du lyst til å

- øke inntektsgrunnlaget på garden?
- skalere opp kjøkkenhagen litt?
- satse litt og utvikle helt nye produkter basert på lokale råvarer.
- tilby ditt fantastiske hjemmebrygg for salg?
- dele tradisjonsrike, lokale oppskrifter og ny og gammel kunnskap med andre i prosjektet?

Bli med - lag mat, drikke og mangfold i Lund og omegn med oss! Om du bor på Sira eller andre steder over kommunegrensa - ingen hindring!

Vårt tilbud til hobbykokker, fiskere, soppsankere, ølbyggere og bønder...

*Hvis du kan fikse biffen,
skal vi jobbe for deg!*

Du må luke ugraset og fore dyra sjøl.
Men vi er himla flinke på å organisere, formidle
og fikse - for eksempel:

- sambruk av produksjonslokaler
- produktutvikling, testproduksjon og produksjonssamarbeid
- etablere lokale markedsplasser og distribusjon
- utvikle idéer, design, merkevare o.l.
- regler og forskrifter,
- kurs og seminarer
- nettverk og åpne dører der du trenger det

Kort sagt - vi jobber for at du skal lykkes - med minimal risiko og kostnad for deg.

.. men vi krever litt av deg også.

Som et minimum forventer vi:

- entusiasme og vilje til å ta fram framifrå produkter med særegne kvaliteter og en god historie.
- et visst håndverksmessig preg eller annet særpreg på produktene ("lokalmat")
- bruk av egne eller lokale råvarer så langt mulig.
- bevissthet rundt etikk, miljø og bærekraft.
- god samarbeidsånd!

Du etterlever selvfølgelig også Mattilsynets regler om dyrevelferd og mattrygghet.

Er du klar? Bli med på en kjekk og smakfull reise!

Enten du bare er nysgjerrig, har planene klare, eller lurert på stort eller smått - ta gjerne kontakt med en av oss i prosjektet!

Vi er også på Facebook - følg oss der!

Kjell Andreas Heskestad
Prosjektleder
917 82 579 / kan-hesk@online.no

Anders Mydland
Næringsutvikler
952 06 707 / anders@lundnu.no



Ikke mat?

Har du andre næringsprosjekter som ikke dreier seg om mat og drikke?

Vi vil gjerne høre fra deg også!
Slå på tråden eller kom innom i Stasjonsveien 7 på Moi!

Jan Ove Øksendal
Næringsjef i Lund
908 92 558 / janove@lundnu.no



www.lundnu.no