

Hvordan snu – et eksempel!

«Gode» gjester, mer penger, bedre for miljøet



Fjærland Fjordstove Hotell



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder







carlisle
MARINE







WHERE ARE YOU FROM?
MARK YOUR HOME TOWN WITH A PIN!

VALERIE FARBER
DEN BLA FLUET

KORONA – vi kan forandre oss hvis vi vil

- 93 % utlendinger
- Oppstart 12.03.2020 – rekord tidlig – tidenes sesong
- Alt kansellert i løpet av 1 mnd.
- 6400,- i kontantstøtte

KLIMA OG MILJØ

REISELIV

TEKNOLOGI OG SAMFUNN



Internasjonal
nasjonal og lokal
Sogndal
Campus Fosshaugane



85%
oppdragsfinansiert
Omsetning omlag 30 millioner



30+
medarbeidarar
25 forskarårsverk
Halvparten med doktorgrad.

Innovasjon • Velferdsteknologi • Digitalisering • Semantiske teknologiar
• Stordata • Berekraftig reiseliv • Lokal verdiskaping • Klimaomstilling
Ny teknologi • Energi • Transport • Miljøvenleg næringsliv

Hva skal jeg gjøre?

- Er det slik?
- Hvis det er slik – hvem er de?
- Hva skal til for at de (du) tror at jeg er opptatt av miljø/klima?

- Er det en interessant gruppe å satse på?
 - Betaler godt
 - Komme i min lav sesong
 - Morsomme å jobbe med



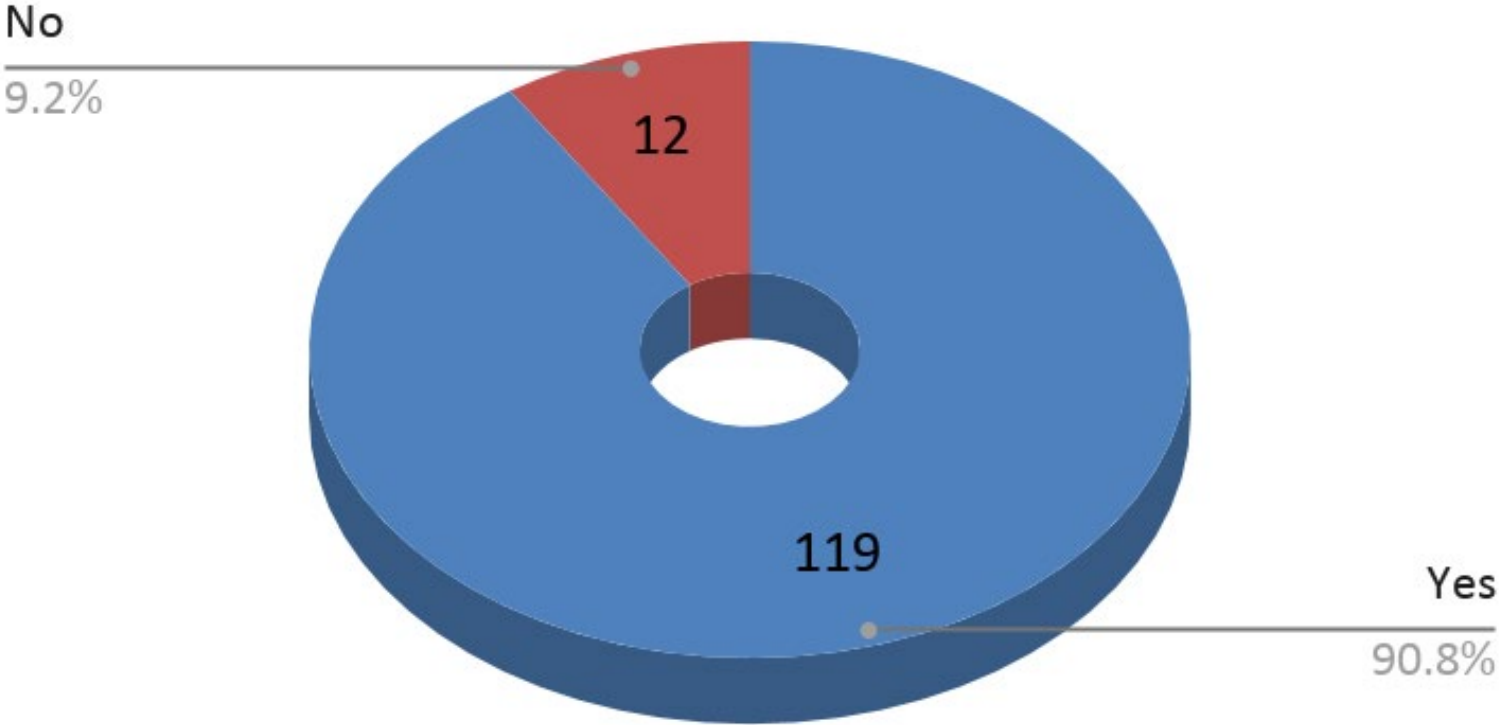
Spørjeundersøking på Fjærland fjordstove hotell

i 2017 og 2018

VESTLANDSFORSKING

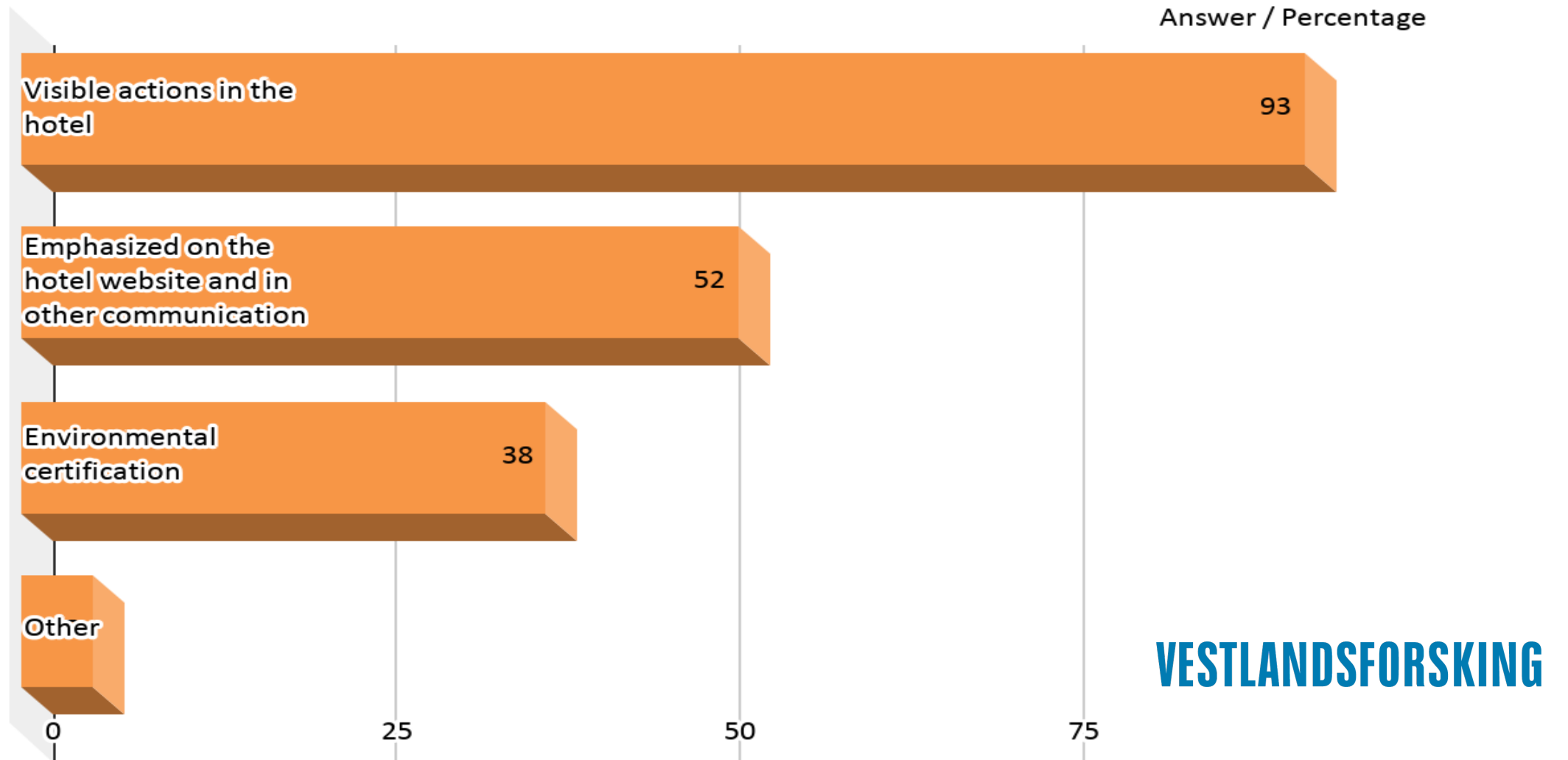
2017: Environment and climate change

Is the environment or climate change important to you when choosing products and services?



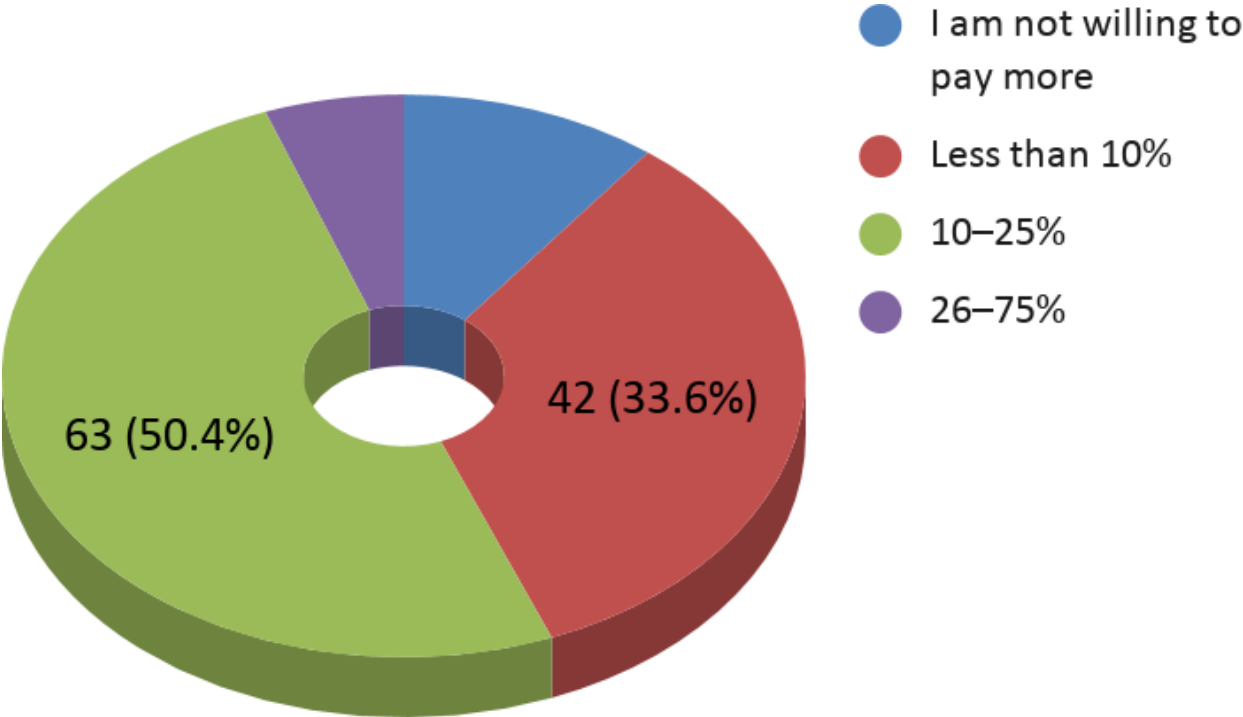
2017: Conviction

What is necessary for you to be convinced that the hotel is engaged in preserving the environment and fighting climate change?



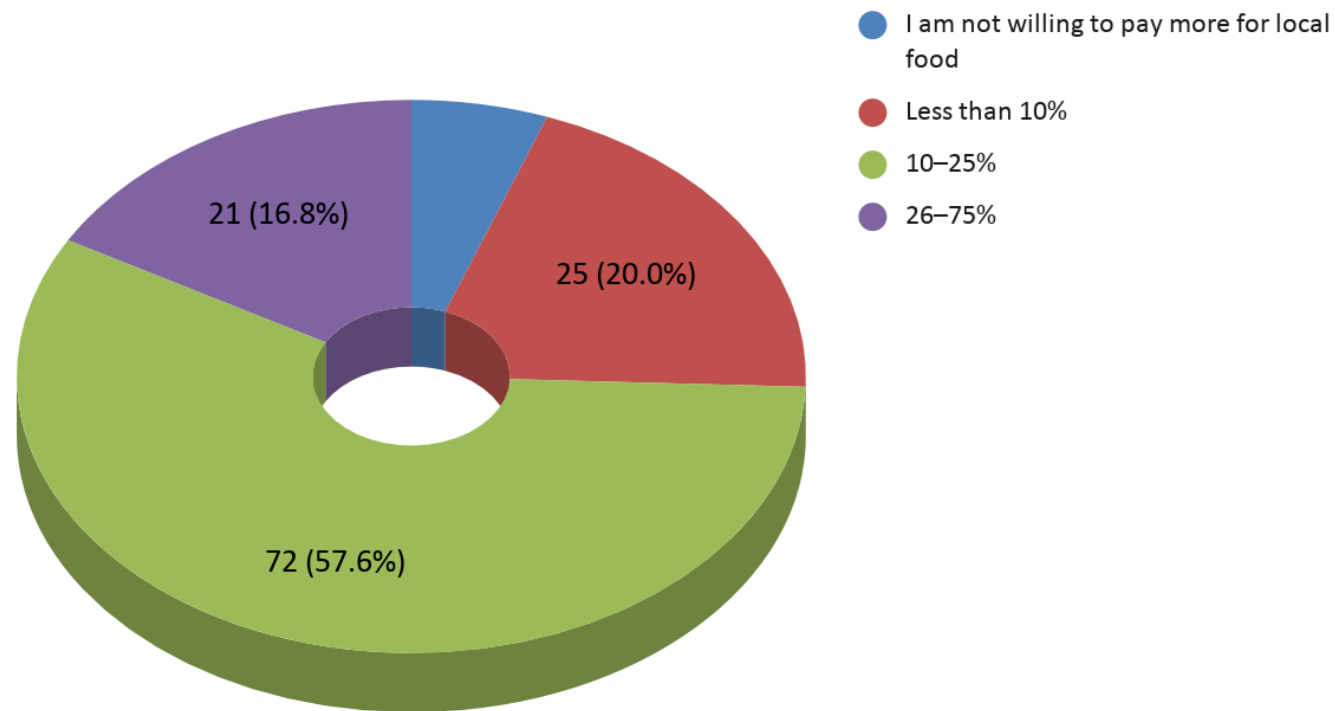
2017: Pay more for accommodation

How much more are you willing to pay for accommodation if you are convinced that the hotel is engaged in preserving the environment and fighting climate change?



2017: Pay more for local food

How much more are you willing to pay for local food?



Så kva gjer eg?

- Server lokalmat
 - Sats på miljø og klima tiltak
 - Miljøtårn sertifisering
 - FORTELL HISTORIEN
-

Kven er de?

- 40-60 år
 - Høgre inntekt enn gjennomsnittet
 - Betre utdanning enn gjennomsnittet
 - Kan reise på «andre» tider av året
-

Vi fisker så mye vi kan fra fjord og fra vann rundt oss/*We fish as much as we can from the fjord and lakes around us*

- Kokkene på Fjærland Fjordstove Hotell fisker mellom 10-20% av den fisken vi serverer på hotellet. På bilde ser du Lukasz som akkurat har fisket en 11-kilo stor kveite rett utenfor hotellet. Spør oss om gode fiskeplasser. Vi kan også arrangere fisketurer med guide.

- *The chefs at Fjærland Fjordstove Hotell fish between 10-20% of all the fish we serve. Here you see Lukasz just caught a 11-kilo halibut just outside the hotel. As us if you want to know about fishing places. We can also arrange fishing trips. If you caught a fish, we will be happy to prepare it for dinner.*



Fjordklimaet gjør det også mulig å produsere druer som igjen kan bli til vin/
The fjord climate also makes it possible to produce grapes that can turn into wine

- Gården ligg i skrått i terrenget med fjorden nedenfor, og når det er sol blir lys speiler fra fjorden og opp på druene. Da får vi dobbel sol – både fra fjorden og himmelen – og det er veldig godt for druene. De samler aromastoff og sukker fra sola. Det handler om å finne den rette plassen. På bilde ser du Bjørn Bergum høste årets drueavling.

- The farm is sloping in the terrain with the fjord below, and when it is sunny, light is reflected from the fjord and up the grapes. Then we get double sun - both from the fjord and the sky - and it is very good for the grapes. They collect aroma and sugar from the sun. It's all about finding the right place. In the photo you see Bjørn Bergum harvesting this year's grape crop.



Vi plukker fra området rundt oss/
We pick eatable from our surroundings

- Lokale urter, smaksforsterkere og “pynt” finner vi i området rundt oss. På bilde ser du meg (Bård) som plukker ramsløk. Spør oss gjerne hvis du vil vite hvor vi finner de ulike “godsakene” eller vil være med på en “sanke tur”.
- We use local herbs and plants in making our food. Hole season we try to use the mountain forest and fjord to find local “stuff” as garnish and taste providers. Here you see me (Bård) finding wild garlic in the forest nearby. Please ask us where to find herbs or if you want to join us “finding” food.



Honningen får vi fra biene til Bårds far/We get the honey from the bees belonging to Bard's father

Smak honning til frokost eller bruk den i teen. Du finner den ved siden av vann og kaffetermosen i restauranten/ Taste the honey for breakfast or use it in your tea. You will find the honey next to the water and coffee thermos in the restaurant.



Grisene vi serverer på Fjærland Fjordstove Hotell får vi fra Martin Buch Larsen/The pigs that are serve at Fjærland Fjordstove Hotell we get from Martin Buch Larsen.

På gården hans på Indre Hafslo (ca 1 time fra hotellet) går grisene ute. Hvert år bestiller vi et antallet vi trenger så avler han de opp for oss. Ønsker du en tur på gården hans så tar han gjerne imot gjester når det passer.

At his farm in Indre Hafslo (about 1 hour from the hotel) the pigs go outside. Every year we order a number we need and he breed them for us. If you want to visit his farm, he gladly welcome guests and whatever it possible among his farm duties.



Fjærland Fjordstove Hotell er Miljøtårn
sertifisert/Fjærland Fjordstove Hotell is
Eco-Lighthouse certified

- Miljøfyrtårn er Norges mest brukte sertifikat for virksomheter som vil dokumentere sin miljøinnsats og vise samfunnsansvar.
- Eco-Lighthouse is Norway's most widely used certification scheme for enterprises seeking to document their environmental efforts and demonstrate social responsibility.



Vi har «plastfri» frokost/We serve «plastic free» breakfast

- Selvsagt serverer vi ikke plast til frokost. Tidligere så pakker vi mye mat i plastikk. Nå pakker vi maten i bivoks. Bivoks er miljøvennlig, kan brukes mange ganger, lett å rengjøre og egner seg godt til matlagring.
- *Of course, we do not serve plastic for breakfast. Previously, we packed a lot of food in plastic. Now we pack the food in beeswax. Beeswax is environmentally friendly, can be used many times, is easy to clean and suitable for food storage.*



Hvordan kaste mindre mat/*How to keep down food waste*

Din lokale dagligvareforretning kaster 25% av frukt og grønt de tar inn til butikken for videresalg.

Vi har fokus på matsvinn og bærekraft. Hva kan man f.eks. bruke overmodne bananer til? Smak vår «svinnsuppe og kompostkake»

Vi samarbeider med den lokale landhandleren og tar daglig imot frukt og grønt som de allikevel ville ha kastet. Ut ifra dette lager vi ulike retter og desserter som vi tilbyr gjennom lunsj menyen vår.

Your local convenient store throw away 25% of all fruits and vegetable they take in.

We focus on food waste and sustainability. What can you use overripe bananas to? Taste our “waste soup and compost cake” 😊.

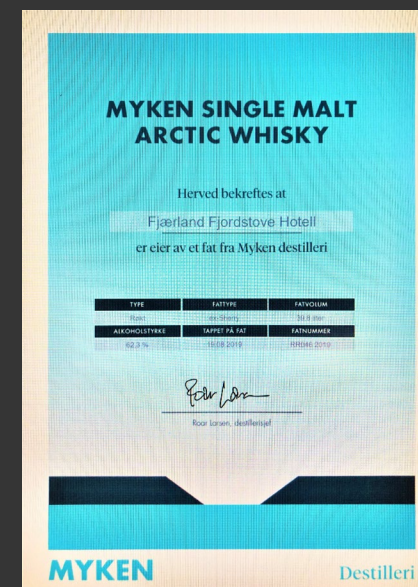
We work with the local convenient store and receive daily fruits and vegetables that they would have thrown anyway. Based on this, we make various dishes and desserts that we offer through our lunch menu.



Myken destilleri er verdens første arktiske whisky destilleri/ Myken distillery is the world's first arctic whisky distillery.

- Produksjon, lagring og tapping foregår i den gamle fiskeværet Myken, 32 km ut i sjøen, på den nordlige delen av Helgeland, Norge. Myken er drevet av to store kjærligheter: en for god malt whisky, og den andre for Myken som et levende samfunn som trenger helårsaktivitet og en mangfoldig befolkning. I Myken har vi tid til å modnes - både folket og whiskyen! Fjærland Fjordstove Hotell har en tønne på Myken - og du kan smake på den her på hotellet.

- The production, storage, and bottling takes place in the old fishing village of Myken, 32 km out into the sea, at the northern part of Helgeland, Norway. Myken are driven by two great loves: one for good malt whisky, and the other for Myken as a living society needing year-round activity and a diverse population. In Myken we have the time to mature – both the people and the whisky! Fjærland Fjordstove Hotell have a barrel at Myken - and you can taste it here at the hotel.







Gjestene etterspør «grønne» alternativer

“Dear Fjærland Hotel

My name is, a danish company. I am contacting your hotel regarding a cooperation.

We were very impressed when we saw your homepage, in the search of new eco-friendly cooperation partners. We find it very important, that you protect the environment.

Green Travels is a new kind of travel agency. We only operate with the most CO2 friendly aircrafts and airlines, and therefor we are currently looking for more green hotels to collaborate with. We care for the environment too, and are compensating the flying by planting minimum 5 trees for each single passengers on the flights.

Also our hotels are chosen by how eco-friendly they are, and their care for the environment. This means that our package journeys are some of the greenest and sustainable ways to have a vacation. Our dream is that everyone can travel as green as possible and with a good conscience, and we see that you care too.

Therefore we seek to create a cooperation with you, and send guests to your place.”

Hva gjør Fjærland Fjordstove Hotell

«Gjøre det du synes er morsomt»

- Samle reiselivet lokalt
- Bruke nettverk
- Quick wins – bruk det du har – fremhev historien
- Jobbe med de store – langsiktige tingene
- Lage en plan
- Ha en visjon – «jeg vil at mine gjester skal føle at jeg er opptatt av miljø og at dette hotellet serverer lokalmat»
- Søke hjelpeapparatet
- Gjøre jobben 😊 - eksempler

Hva gjør Fjærland Fjordstove Hotell

Du er ikke alene 😊

- Finn likesinnede
- Jobb med folk som gir deg energi
- Bruk forskningsmiljøet
- Bruk hjelpeapparatet
- Jobb med noen som kan noe som du ikke kan
- Jobb med de beste
- Ha det gøy – tjen penger 😊

Takk for meg!

Vi er alltid til stades for våre samarbeidspartnarar, gamle som nye. Ta gjerne kontakt.



Bård Huseby

Mob: +47 410 00 200

E-post: bhu@vestforsk.no



post@vestforsk.no

| Postboks 163

| 6851 Sogndal

| Tlf.: 906 33 600

| Faks.: 947 63 727

