

Fylkesmannen i Nordland

8002 Bodø

Målselv/Oslo, 28. februar 2014

Anmodning om utbetaling av tilskuddsmidler Arktisk Landbruk - Nortura

Viser til søknad om midler datert den 29.04.2013 og tilsvar fra Fylkesmannen datert 17. juni 2013 om tilsagn om inntil 500 000 kroner i tilskudd av Arktisk landbruk – Prosjekt Arktisk mat fra Nortura Målselv. Prosjektet hadde som utgangspunkt i vår satsing på Thulefjord. Denne virksomheten er som kjent flyttet fra Bodø til Målselv. Noe av begrunnelsen for dette var at om vi skulle satse videre på Thulefjord, så burde konseptet styrkes og utvides. For å kunne gjøre det, måtte vi forbedre råstofftilgangen og muligheten til å etablere volumprodukter i dette konseptet. Økt volum gir bedre grunnlag for markedsføringsmessig støtte.

Et annet grunnlag er forbrukerinnsikten om interessen for lokal mat, sporbar mat, trygg mat, "grønn" mat, ekte mat. Nortura har bestemt seg for at Arktisk mat/Thulefjord skal være vårt pilotprosjekt i denne satsingen ut fra disse forbrukertrendene.

Formål med lanseringen av Thulefjord

Hovedmålet er å etablere en levedyktig varestrøm for arktiske kjøtt- og kjøttprodukter.

Varestrømmen skal gi en merverdi for Nortura og Norturas eiere. Produktene skal kjennetegnes som lokalt forankret i Nord-Norge med høy kvalitet og særpreg. Det er et mål å øke varesortimentet med arktisk profil vesentlig fra dagens nivå.

Arktisk mat/Thulefjord skal inneholde råstoff produsert i Nord-Norge, videreforedling skal som hovedregel skje i Nord-Norge, produktutvikling i Nord-Norge og salgsområde kan både være i og utenfor Nord-Norge. Videreforedling utenfor Nord-Norge kan være knyttet til utnyttelse av spesialutstyr (f.eks slicing/pakking av pålegg), prøveproduksjoner (f.eks produksjon kaker/karbonader) eller andre former for testproduksjon.

Nortura Målselv skal være og er drivkraften i utviklingen av Arktisk mat/Thulefjord

Visuelt uttrykk Thulefjord

I forbindelse med relansering av Thulefjord ønsket vi et nytt visuelt uttrykk som ivaretar følgende hensyn

- Arktisk preg
- Nord-norske råvarer
- Regional/lokal mat
- Høy kvalitet
- Rik på smak
- Nord-norsk tradisjon og håndverk

Uttrykket skulle passe for flere produktgrupper enn vi har i dag (pålegg) og hele Thulefjord-serien skal fremstå med et enhetlig preg.

Byrået Rød Tråd i Tromsø ble benyttet til utvikling av konseptet og nytt design.

Produktutvikling

Vi konsentrerte oss om følgende produktgrupper

- Thulefjord Pølser
- Thulefjord Pålegg
- Thulefjord Lam
- Thulefjord Ferdigmat

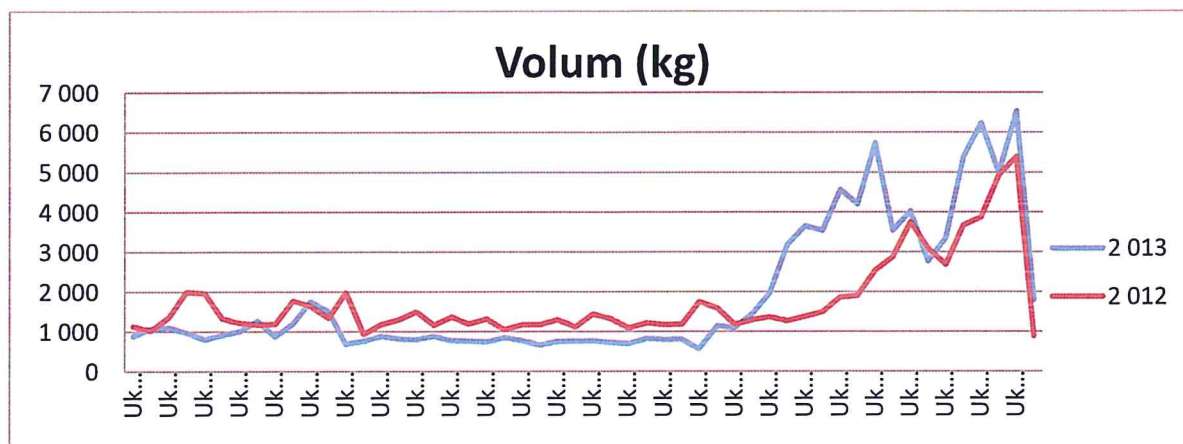
Status så langt

• 5 redesign

• 11 reelle nyheter

• 3 fra veie- til fastvekt

Salgsutvikling knyttet til Thulefjord:



Kostnader knyttet til Thulefjord:

Prosjektnr 101490 Thulefjord kostnadregnskap			
	2013	2014	Sum
Design og emballasje	274 056		274 056
Produktutvikling	346 043		346 043
Utvikling reklame	90 000	50 000	140 000
Markedskommunikasjon	623 445	83 960	707 404
Annet	445		445
Sum	1 333 989	133 960	1 467 949

Oppsummering

Prosjektet er gjennomført etter intensjonen og viser en totalt sett positiv utvikling. Vedlagte tabeller viser både produktmiks, designvalg, salgsutvikling og kostnadsregnskap for markedssida for Thulefjord.

Vi stiller fortsatt positive til en videre satsing på Arktisk Landbruk og matprodukter basert på dette. Vi bidrar gjerne med mer informasjon/dokumentasjon om ønskelig.

For utbetaling brukes følgende informasjon: Innbetaling skjer till Nortura sin bankkonto 5002 04 47386, og må merkes konto 3481, kostnadssted 110470, prosjekt 101490.

Med vennlig hilsen

Rolf Gjermund Fjeldheim
 Kategoridirektør Dagligvare
 Nortura SA
 Mobil: 91723998

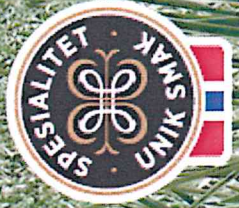
Vedlegg 1: Rapport fra Økonomisjef Nortura vedrørende regnskap.



Thulefjord

Arktisk mat

• EKTE SMAK AV NORD-NORGE •



Thulefjord – Ekte smak av Nord-Norge!

Thulefjord er smaken av Nord-Norge, laget av førsteklasse, kun nordnorske råvarer

- Rik på smak
- Høy kvalitet
- Kun nordnorske råvarer - Regional/lokal mat
- Ivaretar nordnorsk mattradisjon og håndverk

Vi vet at etterspørselen etter tradisjonelle norske råvarer og spesialiteter øker i hele Norge....

.....derfor bygget vi videre på Thulefjord pålegg, og lanserte Thulefjord pølser, karbonader og lam i :...



Thulefjord

Design med tydelig arktisk tilknytning

Design som skiller seg ut, også i butikk

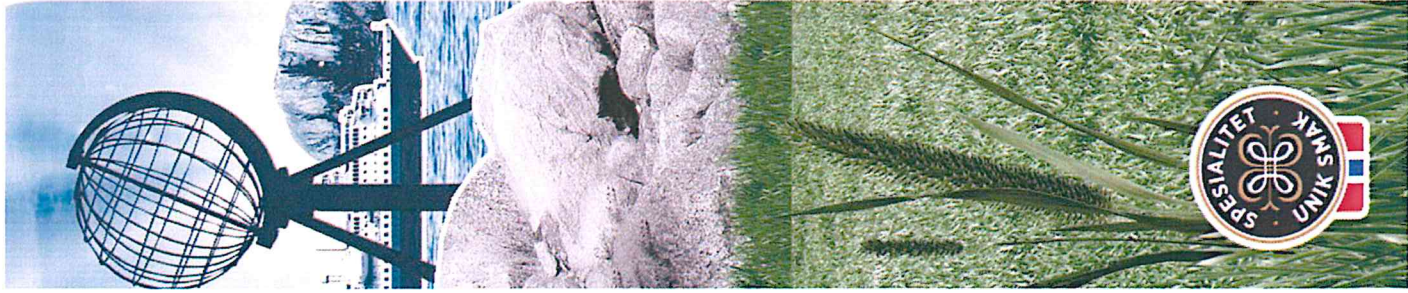
Tydelig opprinnelse

Kjente elementer fra Nord-Norge – det skal være helt tydelig at råvaren kommer fra Nord-Norge

Spesialitetsmerket

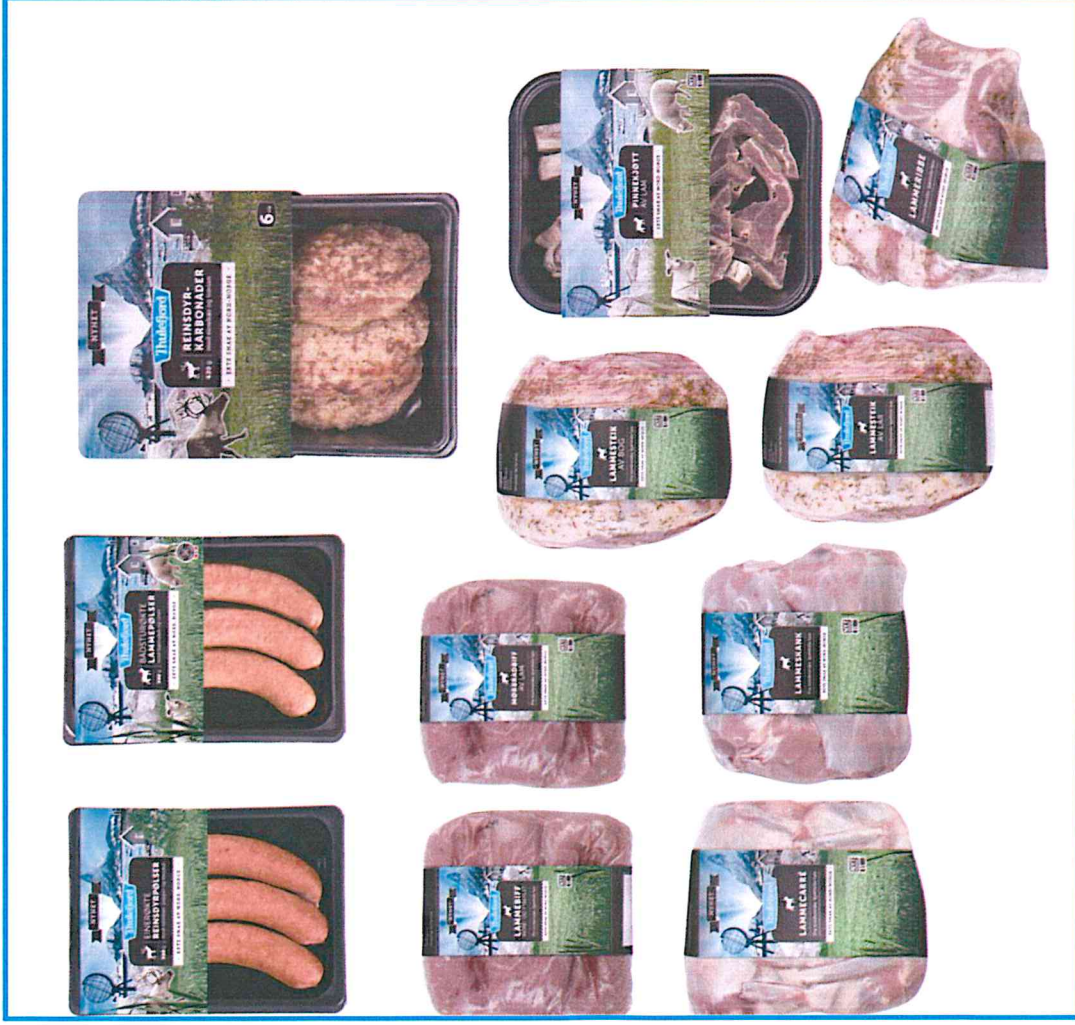


Gammelt design



Relansering av Inulefjord 1.september

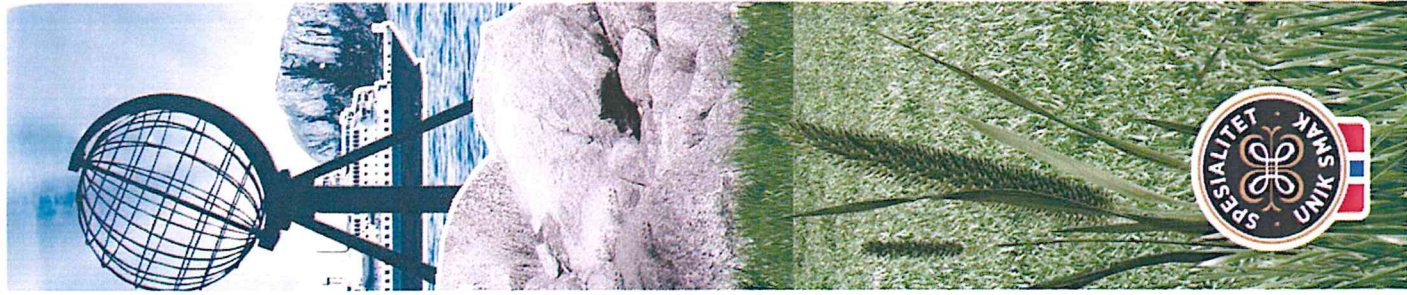
2013



11 nyheter
+
8 redesign



Thuleford

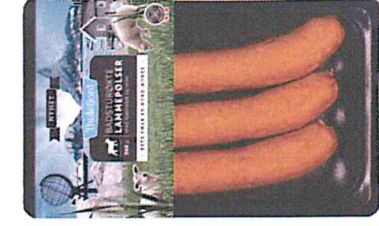


Thulefjord Pølser- NYHET

Spesialpølser er et segment i vekst. Hittil i år har verdien økt 9,8% og volum 3,6%

Thulefjord pølsene...

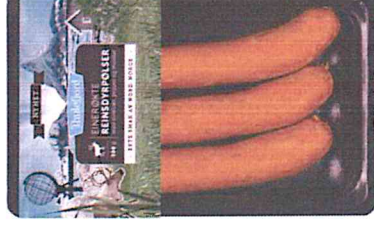
- ✓ Kun av nordnorsk råvare av høy kvalitet
 - ✓ Inneholder 70% kjøtt
- ✓ Grove og saftige pølser - Passer som; grillpølse om sommeren og som middagspølse resten av året, «norsk tapas» - godt hele året
- ✓ Gir bredde, variasjon og tilfører kategorien noe nytt og spennende!



Thulefjord Lammepølse -

NYHET

- Badsturøkt. Dette gir en karakteristisk nordnorsk røyksmak.
- Smaksatt med bjørneløk, rosmarin, hvitløk og pepper
- 300g – fastvekt

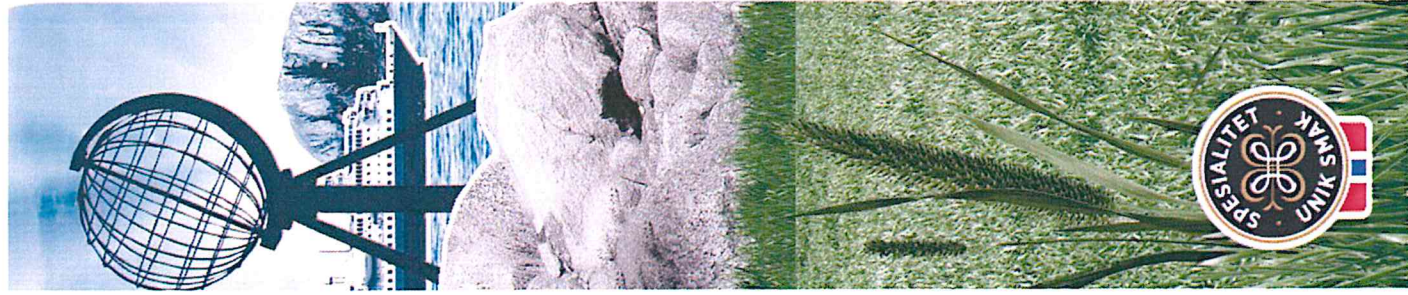


Thulefjord Reinsdyrpølse -

NYHET

- Einerøkt som gir en særpregt nordnorsk røyksmak.
- Krydret med einebær, pepper og muskat
- 300g – fastvekt

Thulefjord



Thulefjord Reinsdyrkarbonader - NYHET

- ✓ Utvider kategorien for karbonader av høy kvalitet og hjemmelaget preg. Vesentlig høyere brutto enn standard karbonader.
- ✓ Samme kvalitet og utseende som «Skikkelig» serien
- ✓ **Kun av nordnorsk råvare av høy kvalitet**
 - ✓ Inneholder kun kjøtt av rein (42%) og svin (24%) fra Nord-Norge.
 - ✓ Med kvernet einebær som fremhever viltsmaken.
 - ✓ Høy kvalitet og autentisk utseende på produkt og emballasje.
 - ✓ Holdbarhet 20 dager i butikk.
 - ✓ 420g fastvekt — 6 x 70g karbonader



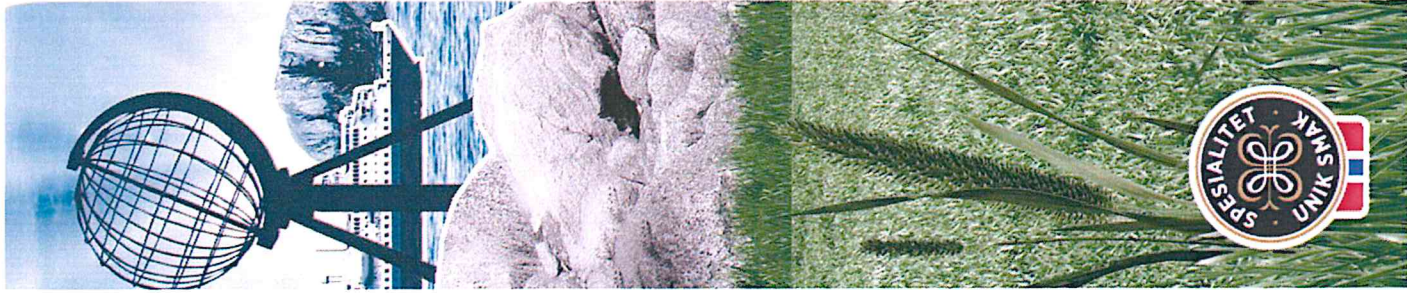
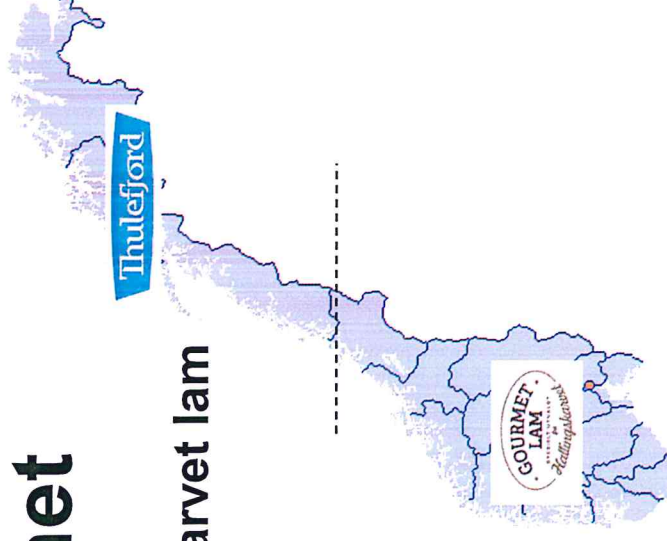
Thulefjord

Regionale lam er en differensieringsmulighet

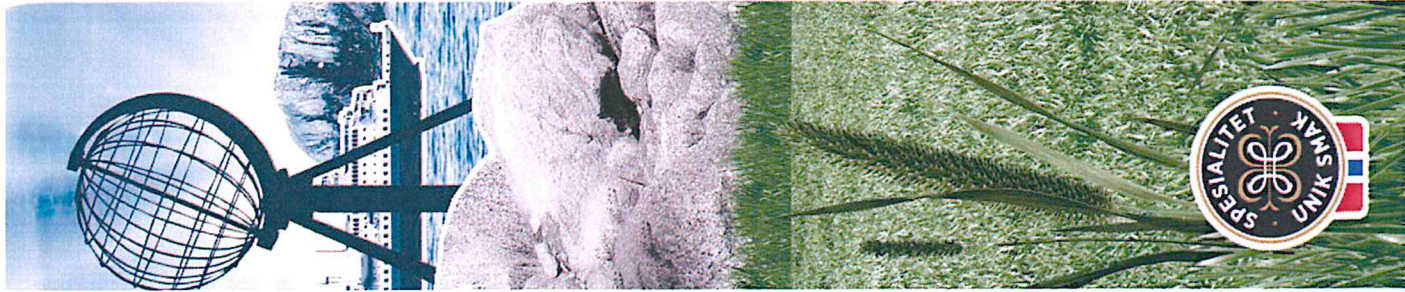
- ✓ Regionale lam vokser – ref Hallingskarvet lam
- ✓ Stort potensiale for nordnorske lam
- ✓ Distribusjon: Kun Nord-Norge

Thulefjord Lam

- ✓ Kun nord-norske lam av høy kvalitet. Velges ut i fra kjøttfylde, størrelse og fettmengde
- ✓ Går gjennom Gildes unike mørningsprosess
- ✓ Beite i krevende kyst- og fjellterreng som gir saftig og mørt kjøtt
- ✓ Lammene lever i frodige områder med friskt gress og norske urter som gir en utsøkt smak



Thulefjord Lam- NYHET



Lammecarre, ca 1kg



Lam Indrefilet & Ytrefilet, 650g



Lammesteik av lår med krydder, 1100g



Mørbradbiff av lam, 500g



Lammeskank ca 800g



Pinnekjøtt av lam, 1,5kg



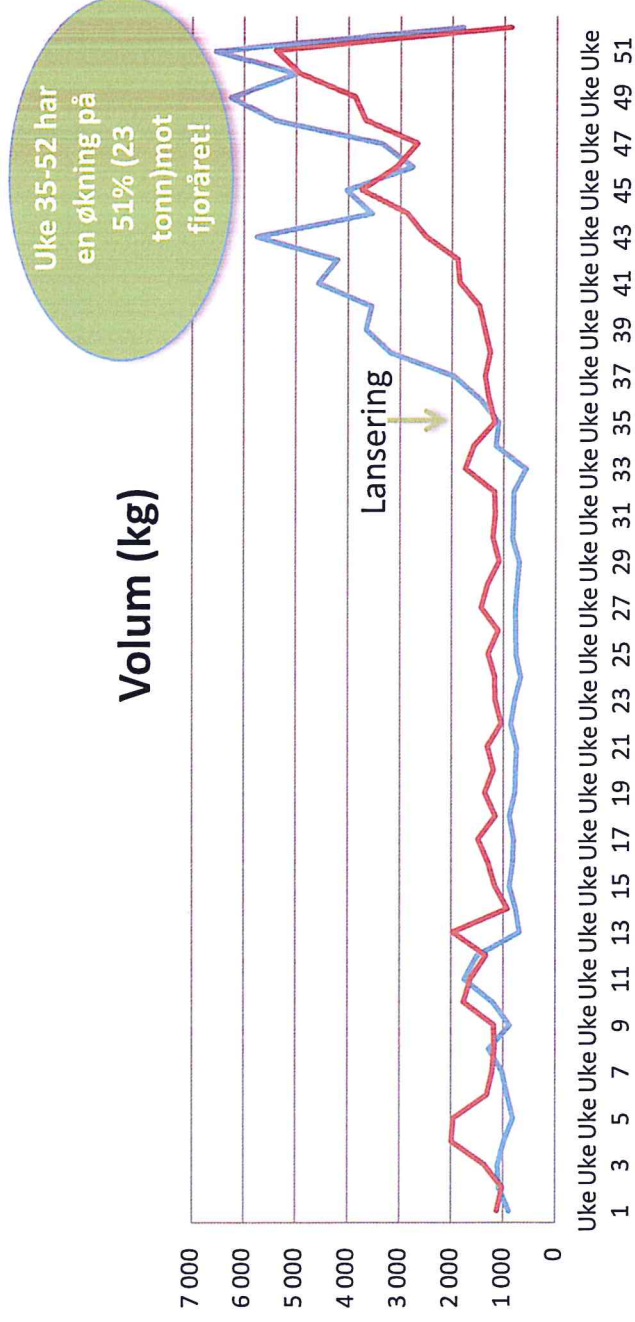
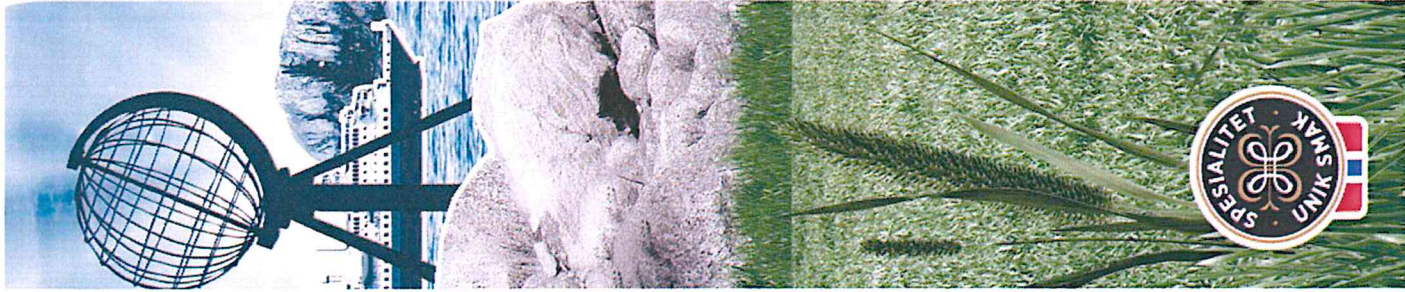
Lammesteik av bog med krydder, 800g



Lammeribbe, 700g

Thulefjord

Thulefjord i sterk økning etter relansering



PR/Presseoppslag

NYE TROMS
Stemningsfull
høstkonsert

Lokalavis for Barokk, Maltsev og Balsfjord

Stemning i høstkonserter
18. og 19. september kl. 19.00

Gir råd i Balsfjord

Kulturpris-vinneren

Thulefjord-produksjonen mer enn doblet i Målselv:

Har ikke lam nok

til å imøtekomme etterspørselen

Og produksjonen økser seg. Både på etterspørselen 117 tonn av den nordnorske matvareprodusenten Thulefjord Sjø og i Målselv ble det produsert 250 tonn, og nå er lillevannet på lammet som er nok til å imøtekomme etterspørselen. – Det er nok for mye mat lammet som, sier regionchef Sivon Engen i Jaktregionen i Naturum, Side 46

INNBETTING GARANTI! KR 20 000,-
- 100% garanti på alle kjøpte billetter til alle våre konserter

HEARLIV

Tilbudet gjelder 17. og 18. september kl. 19.00

Suksess med nordnorske lam

Thulefjord-produksjonen mer enn doblet i Målselv: Og produksjonen økser seg. Både på etterspørselen 117 tonn av den nordnorske matvareprodusenten Thulefjord Sjø og i Målselv ble det produsert 250 tonn, og nå er lillevannet på lammet som er nok til å imøtekomme etterspørselen. – Det er nok for mye mat lammet som, sier regionchef Sivon Engen i Jaktregionen i Naturum, Side 46

Vil at bondene skal ha flere bein å stå på

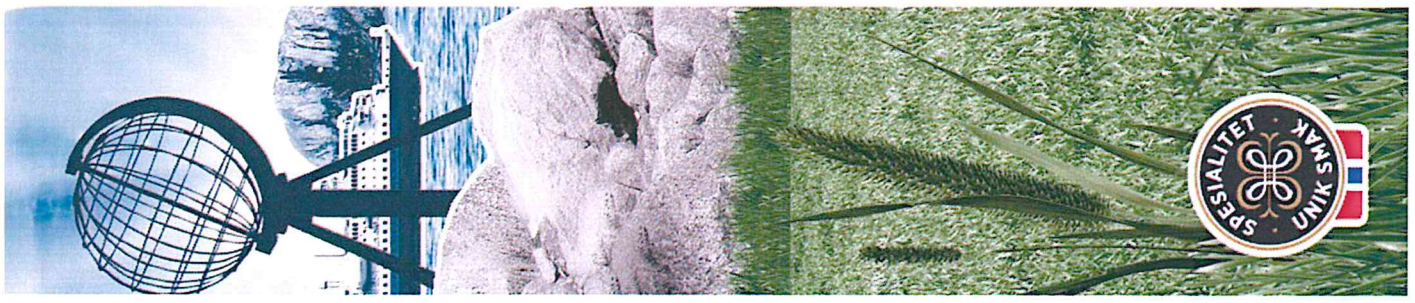
Thulefjord-produksjonen mer enn doblet i Målselv: Og produksjonen økser seg. Både på etterspørselen 117 tonn av den nordnorske matvareprodusenten Thulefjord Sjø og i Målselv ble det produsert 250 tonn, og nå er lillevannet på lammet som er nok til å imøtekomme etterspørselen. – Det er nok for mye mat lammet som, sier regionchef Sivon Engen i Jaktregionen i Naturum, Side 46

Ekte smak av Nord-Norge

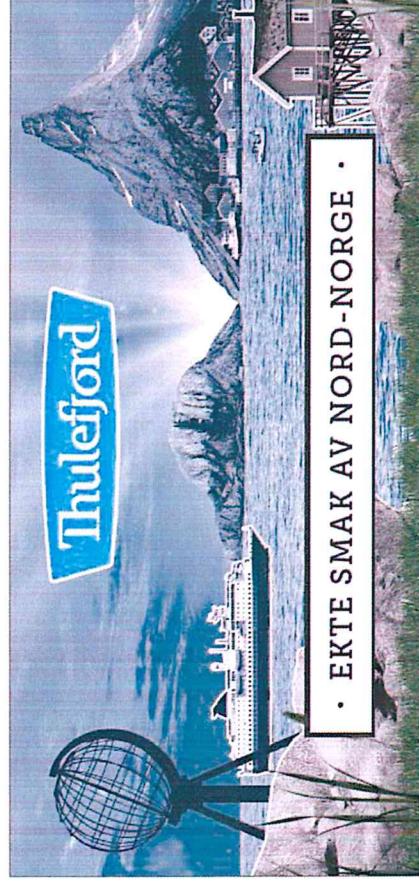
Thulefjord-produksjonen mer enn doblet i Målselv: Og produksjonen økser seg. Både på etterspørselen 117 tonn av den nordnorske matvareprodusenten Thulefjord Sjø og i Målselv ble det produsert 250 tonn, og nå er lillevannet på lammet som er nok til å imøtekomme etterspørselen. – Det er nok for mye mat lammet som, sier regionchef Sivon Engen i Jaktregionen i Naturum, Side 46

Thulefjord-produksjonen mer enn doblet i Målselv: Og produksjonen økser seg. Både på etterspørselen 117 tonn av den nordnorske matvareprodusenten Thulefjord Sjø og i Målselv ble det produsert 250 tonn, og nå er lillevannet på lammet som er nok til å imøtekomme etterspørselen. – Det er nok for mye mat lammet som, sier regionchef Sivon Engen i Jaktregionen i Naturum, Side 46

Se vedlagt klippmappe for fler oppslag



Butikkmateriell

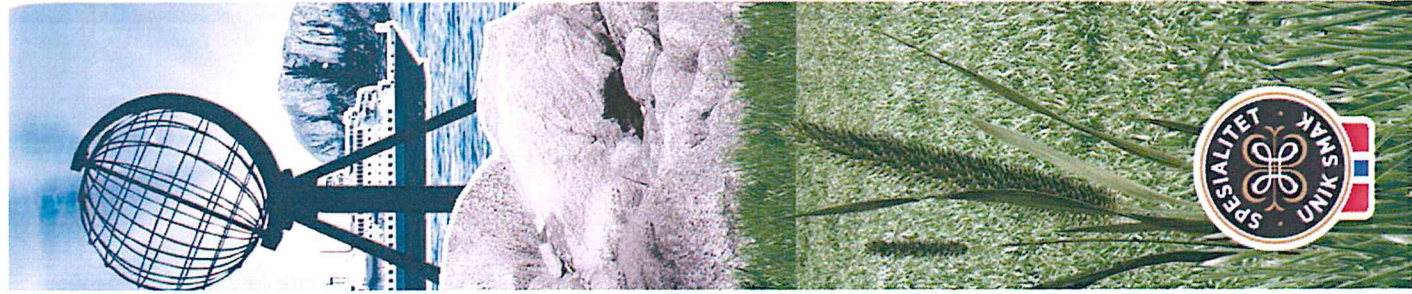


Takheng



Streamer på rull

Thulefjord



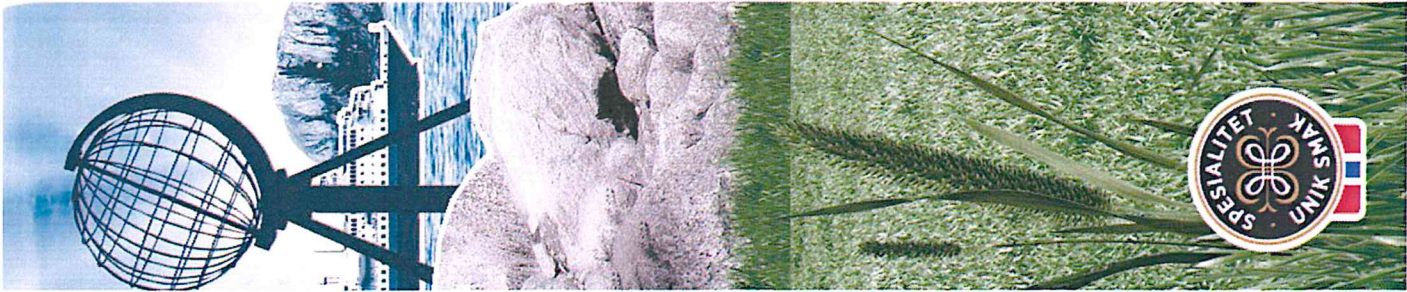
Butikkmateriell



Roll-up



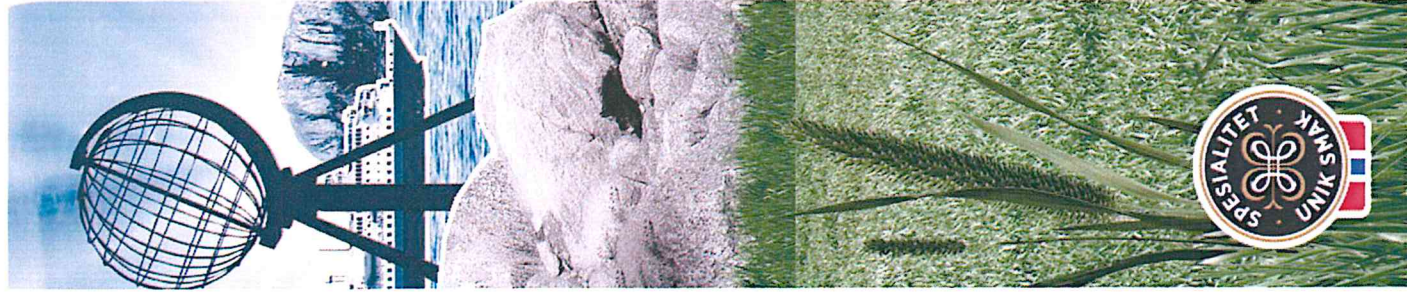
Pop-up



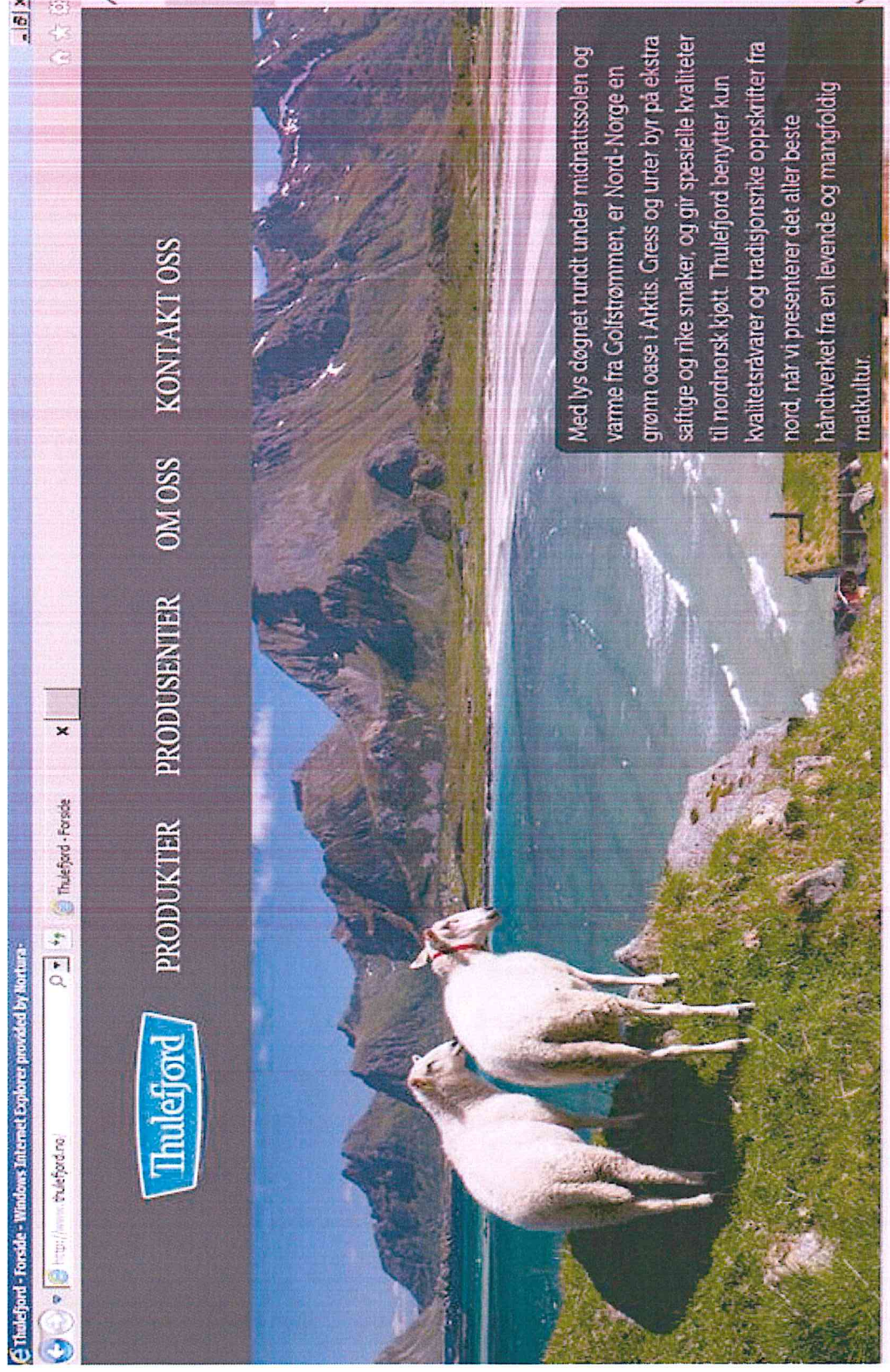
Demo og aktiviteter i butikk



- ✓ 35 stk demo høsten/vinteren 2013
- ✓ Kostnad pr stk: 3000 kr
- ✓ Totalt 105 000 kr



Investert 90 000 i ny nettside



Thulefjord

Profilskapende annonser i magasiner

Ekte smak av Nord-Norge

Med lys dagset rundt under midnattssolen, og varme fra Gullfossvannet er Nord-Norge en grønn sone i Ask til. Gress og urter byr på ekstra søtlig smak, og gir spesielle kvaliteter til nordnorsk kjøtt. Thuleford leverer kun kvalitetsvare og tradisjonens oppskrifter fra nord, skrevet på presentkortet eller beste håndtrykket fra en kjeande og mangefoldig matkultur.



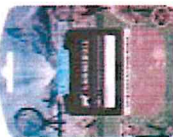
BADSTUROKTE LAMPEPØLSER

Vår lampepølse er kjøttfyll, grov og saftig. Lampekjøttet grovformet og kryddet med løvtvåk, rosmarin, hvitløk og hvit pepper. Så varmepreses de med høy trykkest, skallet badsturoyning, etor nordnorsk tradisjon. Disse pølsene har en fyldig smak av lamm, og er perfekte tilpasset med brød, og sausen søtmet.



VARMRØKT REINSDYRLÅR

Vår varmrokte reinddyrlår er laget på reindyrskt kjøtt, vakkert kjøtt, vakkert kjøtt, og lukt av kvalitetsvare. Nytt er billig, mild smak, en deilig kjøttkultur og et fyldig valg.



LAMMERULL

Vår lammrull er laget etter gammel nordnorsk tradisjon, og kryddet med de beste ingrediensene. Når rullet tilfylling lages for hånd, så den smake av lamm, smag av alle ingrediensene, smag og utseende.

HÅNDLAGET NORDNORSK SPESIALITET



PRODUKT MED UNIK SMAK
Først i sin produksjon er det
Spesialiteter av lamm, reindyr, og
Gullfossvannet i Nord-Norge.

Thuleford

thuleford.no



Thuleford

Profilskapende annonser i magasiner

A Genuine Taste of Northern Norway

With 64 hours of daylight under the midnight sun and the warmth from the Gulf Stream, Northern Norway is the green oasis of the Arctic. Game and berries give succulent and rich flavors and add quality to Northern Norwegian food. Our products use local, traditional recipes and produce from top quality raw materials. The result gives you the best from a fresh and varied nature.



SMOKED LEG OF REINDEER

Delicious top quality cold cuts based on North Norwegian traditional craft and cuisine. Enjoy the lovely, mild smoke flavor, delicate meat structure and distinct wild game flavor.



LAMB ROLL

Popular and traditional North Norwegian cold cuts, and seasoned the garbina used to do it. The lamb roll is hand made, which adds a herby taste and feeling to it.

HANDMADE NORTH NORWEGIAN SPECIALTY



A PRODUCT WITH UNIQUE TASTE
A number of our products have
been awarded by Mørke
www.thuleford.no

Thuleford
www.thuleford.no

Kampanjeperiode uke 50-52

Medie	Innrykkedato	Brutto total
Mat fra Norge	20.12.2013,	42 500
Kapital	19.12.2013,	123 500
D2	20.12.2013,	150 000
D2	27.12.2013,	150 000
Magasinet (Dagbladet)	14.12.2013,	155 500
VG Heig	14.12.2013,	245 000

Thuleford

Oppsummering

- ✓ Utviklet og lansert 11 nye produkter av nordnorsk råvare + 8 produkter er relansert. Alle i ett design som vektlegger arktisk opprinnelse
- ✓ Flere presseoppslag og PR
- ✓ Utviklet butikkmateriell
- ✓ Kjørt demo
- ✓ Investert i ny nettside
- ✓ Profilskapende annonser i magasiner

