



Fylkesmannen i Nordland
Landbruksavdelingen
Statens hus
8002 BODØ

Mottatt FM-NO
23 JAN 2015

Vår ref.:
13/6131-16
Løpenr.:
2904/15

Saksbehandler:
Oddny Asbøl
Tlf. dir.innvalg:
77 85 28 29

Arkiv:
V49 SAKSARKIV
Deres ref.:

Dato:
22.01.2015

RAPPORT 2014 - PROSJEKT "ARKTISK KJEKJØTT"


Viser til tilsagnsbrev datert 23.04.2014, deres ref. 2013/3374, om innvilget tilskudd på inntil kr. 70 000,- til prosjekt «Arktisk kjekjøtt».

Prosjektet har nå vært gjennom sitt første prosjektår med god fremdrift.

Det bes ikke om utbetaling av tilskudd for 2014.

Med vennlig hilsen

Stein Erik Svendsen
rektor


Oddny Asbøl
daglig leder

Dette dokumentet er godkjent elektronisk og krever ikke signatur.

Vedlegg
Prosjektrapport m/regnskap
«Geitnytt» med omtale av prosjektet

Kopi:
Fylkesmannen i Troms, Landbruksavdelingen, Postboks 6105 9296 TROMSØ
Såmediggi/Sametinget, Ávjovárgeaidnu 50, 9730 KARASJOK
TINE SA, v/Siri Wangberg, Klinkerveien 8 8006 BODØ



RAPPORT PROSJEKT «ARKTISK KJEKJØTT» 2014

Bakgrunn

Geitprodusentene i Troms har lenge ønsket å få til en lønnsom produksjon av kjekjøtt. Forsøk som er gjort tidligere viser at produksjon av spekje har gitt svært lav lønnsomhet. Derfor var det enighet om å forsøke produksjon av større kje med slaktevekt over 9 kg. Dette er en produksjon som det er lite erfaring med og som det var ønsket mere kunnskap om.

Samtidig har geitenæringen vært gjennom en prosess med sanering. Det er en frisk populasjon i Norge som ingen andre land har fått til. Det gir et godt utgangspunkt for utnyttelsen av kjekjøtt som ressurs.

I 2013 ble det gjennomført et forprosjekt IHENE for å prøve ut en lønnsom produksjon av kje med slaktevekt over 9 kg. Erfaringene og resultatene fra dette prosjektet var så positivt, at konklusjonen ble å prøve ut kjøttproduksjon og salg i et hovedprosjekt. Prosjektet Arktisk kjekjøtt ble startet med finansiering av arktiske midler, Sametinget, BU-midler fra Troms og Nordland, TINE samt egenandeler fra næringen.

Arktisk kjekjøtt er et 3-årig prosjekt med varighet 01.01.2014 – 31.12.2016. Prosjektleder Hanne Storteig, Troms landbruksfaglige senter er ansatt 40% som prosjektleder, og målgruppen i prosjektet er geitprodusenter fra Troms og Nordland.

Hovedprosjektet ARKTISK KJEKJØTT

Lønnsom produksjon av gourmetkje fra arktisk beitelandskap

Hovedprosjektet kom i gang tidlig på året selv om ikke alle detaljer var på plass. For å få produksjonen av kjekjøtt for 2014 i gang måtte prosjektet gjøre avtaler med produsentene tidlig på året. Målet var produksjon, fordling og salg av ca 400 kje første året. Alle ble informert gjennom GEITNYTT, epost og på møter i begge fylkene. Mange er kontaktet direkte på telefon for å avklare interessen og muligheten for produksjon av kvalitetsslakt av store kje.

Produsenter

Det er ca. 30 produsenter som har meldt sin interesse for produksjon av kjekjøtt. Ikke alle har hatt anledning å produsere kjekjøtt i år fordi prosessen med sanering har vært krevende. Produsenter med interesse for kjekjøtt er registrert i felles adresseliste. Det blir sendt ut Geitnytt som informasjon til alle interesserte.

Det er ca. 15 produsenter som har levert kje til slakt, foredling og salg i prosjektet Arktisk kjekjøtt og i forprosjektet IHENE.

Produsentene ønsker å etablere sitt eget nettverk for å samarbeide om produksjon av kjekjøtt i Nordland og Troms. Se eget avsnitt om Arktisk Kje produsentnettverk.



Samarbeider med Gourmet Lyngen.

Dette er en lokal kjøttbedrift som ønsker samarbeid med primærprodusenter som har fokus på kvalitetsproduksjon. Arktisk kjekjøtt har avtale med Nortura om faste uker for slakting av kje i mai, aug/sept, okt/nov. Slaktene blir merket med nisje for videresalg til bedriften Gourmet Lyngen. I prosjektperioden ønsker vi å sette kvalitetskrav med hensyn til vekt og klasse på store kje. Det kan også være aktuelt med mindre kje hvis det kan bli en lønnsom produksjon. Produsentene forhandler om en mer pris per kilo kjekjøtt over 9 kg hos Gourmet Lyngen. Bedriften selger sine kje produkter på Bondens Marked m.fl. og har også begynt med nettsalg hvor også kje er markedsført. www.gourmetlyngen.no
Kjekjøtt er solgt som bog, lår, sadel og ribbe. Det er noen produkter som er marinert og fordampet, men det meste er ferske deler.

Nortura

Det er et samarbeid med slakterisamvirke om slakting av store kje på anlegg i Målselv og Bjerka.

Alle produsentene som er fullverdige medlemmer i Nortura og har avtale med prosjektet Arktisk kjekjøtt kan tegne en nisjeavtale. Alle kje som er merket, kjøper Gourmet Lyngen hos Nortura. Alt kjekjøttet blir foredlet og solgt gjennom Gourmet Lyngen og merket med prosjektet sin egen logo og varedeklarasjon.

I avregningsprisen for kje hos Nortura er det lagt inn høy sats for slaktekostnader.

Bakgrunnen for det er at slaktevektene har vært lave på kje.

Prosjektet har inngått en avtale om refusjon av slaktekostnader ca. kr 17,- /kg for kje som er over 9 kg slaktevekt. Refusjonen betales ut i slutten av året til hver enkelt leverandør.

Ny logo og etiketter

Prosjektet har fått utviklet en egen merking. Det ble bestilt på sommeren slik at det skulle være klart til salg av produkter på høsten. Logo er laget av Magni Hundålvatn, Svendsby og etiketten er trykt hos Lyngsalpan vekst. Det ble også kjøpt inn gensere med trykk som produsenter og medhjelpere brukte på salgshelgene.



Salg og markedsføring

- ✓ Matfestivalen SMAK i Tromsø og Bertnesdagan i Bodø september 2014
- ✓ Bondens Marked i Tromsø flere helger,
- ✓ Landsbymarked Storslett oktober 2014.
- ✓ Solgt kjekjøtt til restauranter som ønsker å prøve ut kjekjøtt på menyen.
- ✓ Kontakt med Bondens Markedsbutikk på Vulkan Mathall i Oslo for salg og profilering av kjekjøtt. Det ble utsatt til senere i prosjektperioden.

Det er stor interesse for kje kjøtt. Tromsømarkedet er svært interessert i, og har god kjennskap til kvalitetsproduktet. Det er også mange kunder som er ukjent med kje kjøtt og som blir positivt overasket når de smaker. Noen er skeptiske og tørr ikke å smake.

På Bertnesdagan var produktet mere ukjent for kundene, men med smaksprøver og bønder som dyktige selgere ble salget bedre.

Produkter som er solgt: kjelår, kje bog, sadel og kjeribbe. Det er ferske, marinerte og fordampet.

Styringsgruppe for prosjekt Arktisk kje

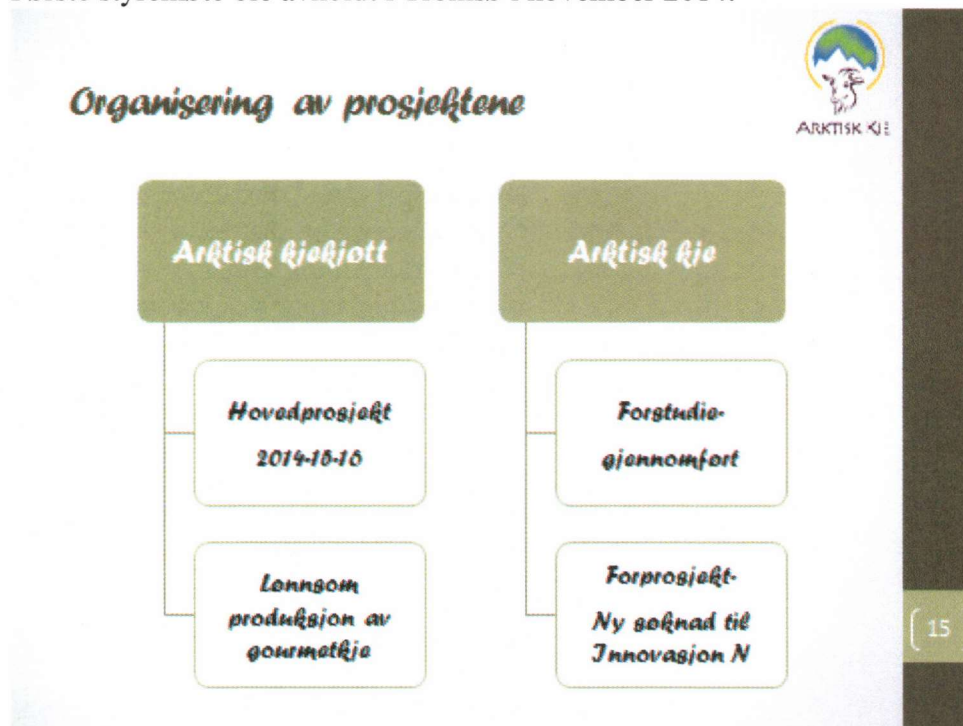
Er etablert med:

Stein Erik Svendsen, Senja vgs, leder

Aase Berg, Fylkesmannen i Troms fylkeskommune

John D Breivoll, rådgiver for næringslivet

Første styremøte ble avholdt i Tromsø i november 2014.



NETTVERK Arktisk Kje

Produsentene har gjennomført en forstudie for nettverksbygging som er støttet av Innovasjon Norge i Troms. Målet var å etablere et nettverk med produsenter som har interesse for kvalitetsproduksjon av kje. I løpet av forstudieperioden er vedtekter for produsentlaget Arktisk Kje vedtatt, og registrert som foretak i Brønnøysundregisteret. Målet om å etablere et formelt nettverk Arktisk Kje er dermed nådd. Produsenter og støttespillere kjøper andeler i nettverket som reguleres av vedtektene.

Det har gjennom hele perioden vært et nært samarbeid med prosjektet Arktisk kje kjøtt og Innovasjon Norge. Neste skritt er ny søknad til Innovasjon Norge om å gå videre med et forprosjekt. Det er produsentnettverket Arktisk Kje som søker. Målet er å utarbeide en forretningsplan, øke kunnskapen om marked /salg og heve kompetansen i



primærproduksjonen av kjejkjøtt. Produsentene ønsker å lære av andre som har etablert nettverk om hvordan de kan utvikle strategi og samarbeid.

Produsentnettverket Arktisk Kje samarbeider med prosjektet Arktisk kjejkjøtt på en god måte. Etter prosjektperioden på 3 år er målet at produksjonen av kjejkjøtt i landsdelen skal være godt forankret hos produsentene selv.

Samarbeid:

I første prosjektår av har det vært et godt samarbeid i hele verdikjeden. Det gjelder produsentene i Nord-Norge, Gourmet Lyngen, TINE, NORTURA og ikke minst alle som har gitt økonomiske midler til prosjektet. Det er mange i forvaltning, organisasjoner og fra næringen som tar kontakt og prosjektet sender ut info. Markedet har tatt godt imot produktene og etterspør kjejkjøtt.

Møter og informasjon:

Formidling av erfaringer mellom produsenter og dokumentasjon av driftsmåter, økonomi, arbeid, positive og negative erfaringer har vært viktig. Det er gjennomført fagsamling november 2014 i Tromsø, og flere møter med produsenter i Nordland og Troms. Geitnytt er gitt ut flere ganger for å informere om status i prosjektet.

TINE rådgivning er engasjert for å dokumentere kostnader, driftsmåte og arbeid i produksjonen av kjejkjøtt.

Alle produsenter og medspillere som ønsker informasjon om kjejkjøtt produksjonen er invitert på møter og samlinger. Det er et ønske om å formidle erfaringer i prosjektet. Det er mange utfordringer og fagområder som vi skal prøve ut. Alle som kan bidra positivt og som stiller kritiske spørsmål ønsker vi med på laget.

IGW Internasjonale Grüne Woche

Arktisk kjejkjøtt er invitert sammen med Gourmet Lyngen til å delta i Berlin januar 2015. Det er kjejkjøtt fra prosjektet som er foredlet på GL. Produktene som skal markedsføres er urtemarinerte og fordampet kjelår. Dette er for salg og smaksprøver. Vider skal kjesadel selges fra restauranten på Norges standen. Prosjektleder deltar på vegne av Arktisk kjejkjøtt og Gourmet Lyngen i den Nordnorske gruppen.

Arktisk kjejkjøtt ser fram til de 2 siste årene av prosjektet. Muligheten for lønnsom produksjon av gourmetkje må prøves ut!

Økonomi

Prosjektet Arktisk kjejkjøtt har en begrenset økonomi. Det er svært positivt at produsentene selv har tatt initiativet til å etablere nettverket Arktisk Kje med egen økonomi. Det gjør at produsentene får et bedre handlingsrom til å utvikle egen forretningsplan og økt kompetanse på flere områder.



Prosjekt Arktisk kjekjøtt

BUDSJETT (2014-2016)

REGNSKAP 2014

Utgifter

Prosjektledelse, 40 % i 3 år	600 000	200 000
Reiseutgifter	113 000	46 825
Studietur	83 000	
Produsentkostnader	60 000	24 091
Rådgivning/kompetanse	100 000	20 382
Markedsføring/konsulent	100 000	31 300
Sum	1 056 000	322 598

FINANSIERINGSPLAN

Tilskudd "Arktiske midler"	600 000	200 000
Fylkesmannen i Troms, BU-tilskudd	100 000	
Fylkesmannen i Nordland, BU-tilskudd	70 000	
Tilskudd fra TINE	50 000	
Tilskudd fra Sametinget	70 000	
Egenandel organisasjoner	65 000	21 000
Egenandel Gourmet Lyngen	15 000	5 000
Egenandel Produsenter	86 000	28 000
Sum	1 056 000	254 000

Kommentar

Dette første prosjektåret viser et underskudd på kr. 68 598,-. Har valgt å ikke be om utbetaling fra flere tilskuddyttere dette året fordi beløpet er så lite.

Gibostad 21.01.2015

Prosjektleder Hanne Storteig, Troms landbruksfaglige senter

GEITNYTT

MER GEITSTOFF FINNER DU PÅ WWW.GEITHOLD.NO

Troms landbruksfaglige senter, Senja videregående skole, Gisundveien 9, 9372 Gibostad
Epost: hanne.storteig@tromsfylke.no



ARKTISK KJEKJØTT

Av prosjektleder

Første året av i alt 3 år er godt i gang. Prosjektet har samarbeidet med produsenter i Nordland og Troms. Kje er produsert i år samtidig som vi har jobbet med å etablere samarbeid i hele verdikjeden og formaliteter i oppstart av prosjektet.

Det er ca 400 kje i produksjon. Noen er slaktet fra mai til august og de siste slaktes i oktober. Samarbeidet med Nortura for leveringsbetingelser og avregning er positivt. Gourmet Lyngen er foredlingsbedriften som lager ulike produkter av kvalitetskjøtt fra kje som pakkes i vakuum. Arktisk kje har egen logo og etiketter på produktene.

Salgskanalene prosjektet selger sine varer i år er:

Matfestivalen i Tromsø 19. -20.september
Bertnesdagan i Bodø 27. - 28.september
Bondens Marked aktuelt når kje kjøtt er tilgjengelig

Kompetansesenter Geit

har avsluttet sin prosjektperiode på 3 år. Noe av arbeidet videreføres gjennom Troms landbruksfaglige senter. Samarbeidet mellom produsenter, organisasjoner og andre kompetansemiljøer fortsetter.

Besøk oss også på www.geithold.no



ARKTISK KJE Nettverk for produsenter

Produsenter som har felles interesse for lønnsom produksjon av kvalitetskje har dannet et eget foretak ARKTISK KJE.

Det er utarbeidet felles vedtekter og mål for foretaket som regulerer samarbeidet mellom produsenter med felles interesse.

ARKTISK KJE er åpent for alle i Nord-Norge som produserer og leverer kvalitetskje eller som støtter prosjektet.

ARKTISK KJE har følgende kontaktpersoner:

Mats Jakobsen, Berg i Tromsdalen

André Kristoffersen, Beiarn

Ivar Jørgensen, Nordkjosbotn

Laurens Naafs, Vestbygd

Atle Aronsen, Storfjord

Hålogalandssamlinga 2014

Landbrukshelg i Harstad fredag til lørdag 14. – 15. november på Rica Hotel Harstad.

Første dagen er det felles program for hele landbruksnæringen. Faglig innhold og sosialt samvær. Lørdagen er det separate fagtema som velges ved påmelding. Her får også geit et eget faglig program som er under utarbeidelse i samarbeid med TINE.

Landbrukshelga 2013 var en svært positiv møteplass med godt oppmøte av

produsenter og produsentmiljøer. Vi håper geitemiljøet vil benytte anledningen å sette av dagene til å delta.

Programmet vil bli sendt ut så snart det er ferdig.

Hurtigrutekonferanse fra Bodø til Tromsø 26. – 27. nov 14

Arktisk Kjekjøtt ønsker å samle de som har interesse for prosjektet. Det gjelder produsenter som har produsert kje og de som ser på muligheten til neste år.

Hvert år inviterer Bioforsk Nord til en faglig og sosial konferanse om bord på Hurtigruta. Produsenter, organisasjoner og forskning møtes til faglig utveksling.

Arktisk kjekjøtt ønsker å delta på noe av felles programmet, men har eget program for kjekjøtt produsenter.

Det er viktig at erfaringene fra førte året i

prosjektet blir diskutert. Det gjelder hele verdikjeden fram til salg. Faglige og praktiske erfaringer, økonomien i produksjonen, reaksjoner i markedet, produkter og salg.

Nettverket ARKTISK KJE er etablert. Første ÅRSMØTE i foretaket gjennomføres om bord på Hurtigruta.

Sett av disse to dagene til en møteplass spesielt for ARKTISK KJEKJØTT, men også for annet faglig innhold på en flott vintertur.

Program for Hurtigruteseminaret og separat del for Arktisk Kjekjøtt vil bli sendt ut så snart det er ferdig

*Nettverk for produsenter av
lønnsom produksjon av kje*



GEITNYTT

MER GEITSTOFF FINNER DU PÅ WWW.GEITHOLD.NO

Troms landbruksfaglige senter, Senja videregående skole, Gisundveien 9, 9372 Gibostad
Epost: hanne.storteig@tromsfylke.no



ARKTISK KJE

Prosjekt Arktisk Kjekjøtt

Hanne Storteig, prosjektleder

Hovedprosjektet ARKTISK KJEKJØTT startet opp 2014 og varer 3 år. Det har vært stor aktivitet i første prosjektår selv om vi ikke hadde budsjett klart før på sommeren. Vi fikk produsert ca 300 kje fra produsenter i Nordland og Troms som ble foredlet hos Gourmet Lyngen. Samarbeidet har fungert godt i hele verdikjeden. Refusjon av slaktekostnader fra Nortura er betalt ut og det vil også en merpris fra Gourmet Lyngen. Salg av foredlet kjekjøtt var på høsten i Tromsø: Bondens Marked, Smak matfestival-Bodø: Bertnesdagene og Saltstraumen hotell. Kjekjøtt er også markedsført i andre sammenhenger.

Egen logo Arktisk Kje og etiketter for de ulike kje produktene har vi fått laget. Det har vært mange møter med produsenter og samarbeidsparter som Nortura, TINE, Gourmet Lyngen etc. I november samlet vi produsenter fra Nordland og Troms med interesse for produksjon av kjekjøtt til møte i Tromsø. Målet var evaluering av første året i prosjektet og planlegge neste års produksjon. Styringsgruppe for prosjektet er etablert og første møte avholdt. Prosjektet ble også presentert på Hurtigruteseminaret 2014 som et eksempel

Arktisk Kje har egen logo.

Produsenter i Nordland og Troms samarbeider om lønnsom produksjon av kjekjøtt.

Nettverk Arktisk Kje etableres som eget foretak i Brønnøysundregisteret.

Leder er Raymond Mathisen epost stakkemo@gmail.com mobil 91555657

på nettverk samarbeid og potensialet ved å utnytte lokale ressurser.

Deltakelse på Internasjonale Gùne Woche januar 2015 er et resultat av kvalitetsproduksjon av kjekjøtt. Fylkesmannen i Troms har engasjert Gourmet Lyngen med som foredlingsbedrift. Prosjekt Arktisk Kjekjøtt ble invitert med, produsent og prosjektleder.



ARKTISK KJE – nettverk for produsenter etablert

Alle produsenter og interesserte inviteres til å bli medlem i nettverk ARKTISK KJE.

Arktisk kje er etablert som et eget foretak i Brønnøysundregisteret. Vedtekter er utformet og styret har følgende medlemmer: Leder Raymond Mikalsen, André Kristoffersen, Atle Aronsen, Laurens Naafs, Mats Jakobsen. Vara Magnus Bergstad og Magnus Bergstad.

For mere info, påmelding i nettverket og innmelding av slaktekje: se side 2 av Geitnytt

Arktisk Kje – hva er det?

Av Raymond Mathisen leder AK

Sammenslutning eller en paraply for produsenter i Nordland og Troms som ønsker å satse på produksjon av slaktekje. Vi ønsker å utnytte et fantastisk råstoff som ikke har fått den oppmerksomheten som det fortjener.

- Arktisk Kje skal ikke konkurrere med etablerte småskalaproduksjon av kjøtt som er allerede etablert rundt om på driftsenhetene.

- Arktisk kje har som hovedoppgave å sørge for best mulig lønnsom produksjon av kje kjøtt. Vi vil i første omgang satse på kvalitetskje med slakteveker over 9 kg.

- Arktisk kje målsetning er å ivareta kulturlandskapspleie med en utnyttelse av de flotte beiter og for ressurser som er innen arktisk landbruk

Hvem kan delta:

- Samtlige produsenter som er medlem av Nortura og Arktisk Kje. Medlemskontingent til Arktisk Kje er satt til kr. 1500,-

- Alle produsenter / leverandører vil bli kontaktet i februar for avklaring: andel i Arktisk Kje og kontraktinngåelse kje produseres og leveres til prosjektet Arktisk kje kjøtt.

- Alle produsenter av kje kjøtt oppfordres til å planlegge påsett til slaktekje og melde sin interesse.

- Det vil bli gjennomført møter i ditt nærmiljø, mest sannsynlig i februar / mars då.

ARKTISK KJE nettverk arbeidsgruppe:

Raymond Mathisen, leder

André Kristoffersen, sekretær

Atle Aronsen, kasserer

Mats Jakobsen, medlem

Laurens Naafs, medlem

Magnus Bergstad, vara

Morten Risto, vara

Hvor kan du melde din interesse?

Epost, telefon eller brev til

André Kristoffersen, Hammeren, 8114 Tollå.

epost: andrek2@online.no telefon: 4163976 eller

Hanne Storteig, Senja vgs, 9372Gibostad

Epost: hanne.storteig@tromsfylke.no 90113767

Navn: _____

Adresse: _____

Organisasjonsnummer: _____

Antall kje: _____

Leveringsuke: _____

Andel ARKTISK KJE: _____





Sámediggi/Sametinget
Ávjovárgeaidnu 50

9730 KARASJOK

Vår ref.:
13/6131-13
Løpenr.:
2874/15

Saksbehandler:
Oddny Asbøl
Tlf. dir.innvalg:
77 85 28 29

Arkiv:
V49 SAKSARKIV
Deres ref.:

Dato:
22.01.2015

RAPPORT 2014 - ARKTISK KJEKJØTT


Viser til tilsagnsbrev datert 13.08.2014, deres ref. 14/2164-6 om innvilget tilskudd på inntil kr 70 000,- til prosjekt «Arktisk kje».

Prosjektet har nå vært gjennom sitt første prosjektår, og med god fremdrift.

Det bes ikke om utbetaling av tilskudd for 2014.

Med vennlig hilsen

Stein Erik Svendsen
rektor


Oddny Asbøl
daglig leder

Dette dokumentet er godkjent elektronisk og krever ikke signatur.

Vedlegg
Prosjektrapport m/regnskap
«Geitnytt» med omtale av prosjektet

Kopi:

Fylkesmannen i Troms, Landbruksavdelingen, Postboks 6105 9296 TROMSØ
Fylkesmannen i Nordland, Statens hus, 8002 BODØ
TINE SA, v/Siri Wangberg, klinkerveien 8 8006 BODØ



Fylkesmannen i Troms
Landbruksavdelingen
Postboks 6105
9296 TROMSØ

Vår ref.:
13/6131-15
Løpenr.:
2900/15

Saksbehandler:
Oddny Asbøl
Tlf. dir.innvalg:
77 85 28 29

Arkiv:
V49 SAKSARKIV
Deres ref.:

Dato:
22.01.2015

RAPPORT 2014 - PROSJEKT "ARKTISK KJEKJØTT"

Viser til tilsagnsbrev datert 21.06.2014, deres ref. 2014/1958-3 om innvilget tilskudd på inntil kr 100 000,- til prosjekt «Arktisk kjekjøtt».

Det bes ikke om utbetaling for 2014.

Med vennlig hilsen

Stein Erik Svendsen
rektor

Oddny Asbøl
daglig leder

Dette dokumentet er godkjent elektronisk og krever ikke signatur.

Vedlegg
Prosjektrapport med regnskap
«Geitntt» med omtale av prosjektet

Kopi:
Sámediggi/Sametinget, Ávjovárgeaidnu 50, 9730 KARASJOK
Fylkesmannen i Nordland, Landbruksavdelingen, Statens hus 8002 BODØ
TINE SA, v/Siri Wangberg, Klinkerveien 8 8006 BODØ



TINE SA
v/Siri Wangberg
Klinkerveien 8
8006 BODØ

Vår ref.:
13/6131-14
Løpenr.:
2887/15

Saksbehandler:
Oddny Asbøl
Tlf. dir.innvalg:
77 85 28 29

Arkiv:
V49 SAKSARKIV
Deres ref.:

Dato:
22.01.2015

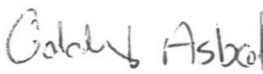
RAPPORT 2014 - PROSJEKT "ARKTISK KJEKJØTT"

Viser til tilsagn pr. e-post, datert 30.03.2014 om innvilget tilskudd på inntil kr. 50 000,- til prosjekt «Arktisk kjekjøtt».

Det bes ikke om utbetaling av tilskudd for 2014.

Med vennlig hilsen

Stein Erik Svendsen
rektor


Oddny Asbøl
daglig leder

Dette dokumentet er godkjent elektronisk og krever ikke signatur.

Vedlegg
Prosjektrapport med regnskap
«Geitnytt» med omtale av prosjektet

Kopi:
Fylkesmannen i Troms, Landbruksavdelingen, Postboks 6105 9296 TROMSØ
Såmediggi/Sametinget, Ávjovárgeaidnu 50, 9730 KARASJOK
Fylkesmannen i Nordland, Landbruksavdelingen, Statens hus 8002 BODØ



Fylkesmannen i Nordland
Landbruksavdelingen
Statens hus
8002 BODØ

Vår ref.:
13/6131-12
Løpenr.:
2811/15

Saksbehandler:
Oddny Asbøl
Tlf. dir.innvalg:
77 85 28 29

Arkiv:
V49 SAKSARKIV
Deres ref.:

Dato:
21.01.2015

**ARKTISK KJEKJØTT – PROSJEKTRAPPORT M/REGNSKAP
ANMODNING OM UTBETALING AV TILSKUDD**

Viser til tilsagnsbrev datert 11.06.2013, deres ref. 2013/3374 om innvilget tilskudd på inntil 600 000,- til prosjekt «Arktisk kjekjøtt» over midler til utvikling av Arktisk landbruk.

Prosjektet har nå vært gjennom sitt første prosjektår med god framdrift.

Ber med dette om utbetaling av kr 200 000,- til prosjektet. Beløpet bes innbetalt på konto 4776 07 01242

Med vennlig hilsen

Stein Erik Svendsen
rektor

Oddny Asbøl
Oddny Asbøl
daglig leder

Dette dokumentet er godkjent elektronisk og krever ikke signatur.

Vedlegg
Prosjektrapport m/regnskap
«Geitnytt» med omtale av prosjektet

Kopi:
Fylkesmannen i Troms, Landbruksavdelingen, Postboks 6105 9296 TROMSØ
Såmediggi/Sametinget, Ávjovárgeaidnu 50, 9730 KARASJOK
Fylkesmannen i Nordland, Landbruksavdeling BU, Statens hus 8002 BODØ
TINE SA, v/Siri Wangberg, Klinkerveien 8, 8006 BODØ