



Bondens bord

- en matopplevelse utenom det vanlige





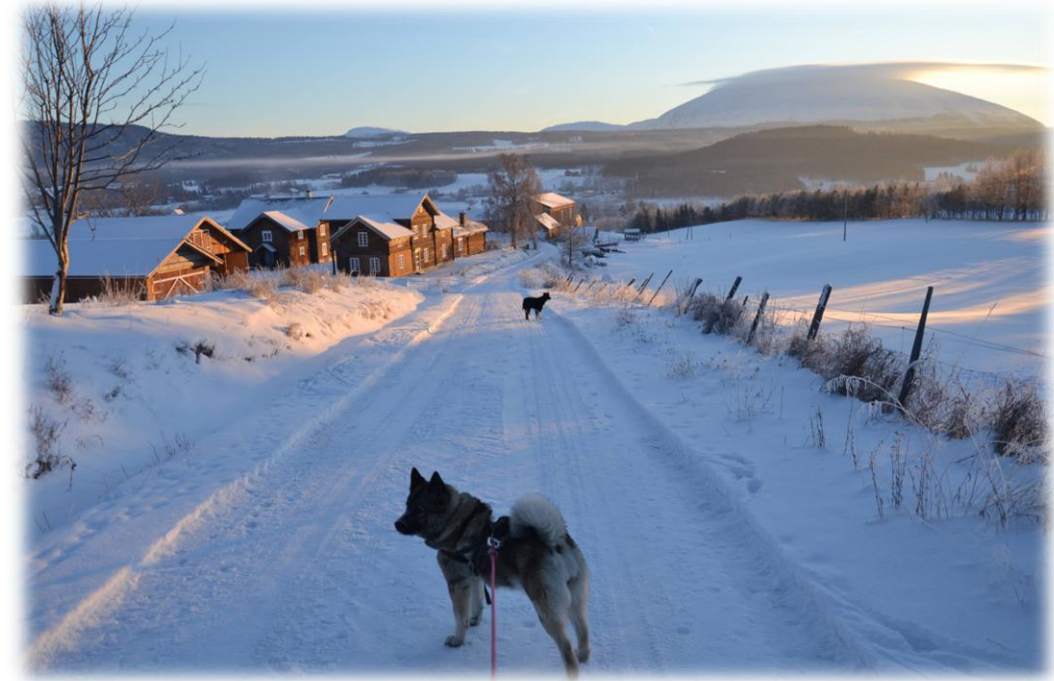
Hvem er vi?

- To generasjoner på gammel slektsgård, Storeggen, på Tynset
- Kjøpte tilbake gården i 2012 og flyttet fra Oslo
- Startet med ammekyr i 2014
- Bygget eget produksjonslokale, foredling og salg fra gården fra 2023
- **Deltakere i prosjektet Bondens bord fra mai 2024**

Foto: Emile Holba

Proessen:

- Mail fra stedlig representant fra Statsforvalteren med oppfordring om å søke
- Fjellnettverket søkte etter:
 - Gardsbruk fra fjellkommunene i Innlandet, Telemark, Buskerud og Agder
 - Serveringa skulle ha utgangspunkt i et gardsbruk i fjellet
 - Maten skulle lages og serveres på eget kjøkken eller stue
 - Menyer skulle være basert på egne eller lokale produkter
- Søknad til Fjellnettverkets Prosjekt *Bondens Bord*
- Intervju – oppfylte vi kriteriene?
- Ble tatt inn - og så var vi i gang



Mye å sette seg inn i:

- Kurs bl.a. i matsikkerhet og utarbeidelse av internkontrollsystem
- Menylære
- Registrering Mattilsynet
- Etablererprøve for servering- og skjenkebevilling
- mm





STUDIETUR





MATVERKSTED med kokk Frode Selvåg

Oppstart

- Pressemelding lokalaviser
- Sosiale medier
- Bookingskjema
- Testmiddag for venner



Gjestene melder seg

- Gjestebud ca en gang i måneden
- 10 plasser
- Serverer fem retter + velkomstdrikk og hjemmelaget snack
- Alle rettigheter
- Fortelling om maten – om kalving, fjøsstell/ gårdsarbeid, tilberedning, annen lokalmat
- Historiefortelling om gården
- Fullbookes raskt



Første Bondens bord på Storeggen, januar 2025



Foto: Marit Arnesen

Samme meny hver gang



Fornøyde gjester



Gevinsten?

- Får benyttet «mindre populære» råvarer
- Det vi har i hagen
- Aktivitet avler mer aktivitet
- Kjennskapen til gården øker

Regner ikke arbeidstimer...
men, ikke minst, det er veldig gøy!

