

Open innovasjonskonkurranse:

«Stedsidentitet som utgangspunkt for fremtidens bolig- og næringsmodeller»

Vang kommune. –

vidareutvikling/fase 2

Løysingsforslag: REIN MAT I SENTRUM

Samandrag

Forslag i fase 2 byggjer vidare på og er ei vidareutvikling av forslag i fase 1, og tek utgangspunkt i at Vang treng:

- ein uformell, open og inviterande møteplass som midtpunkt i eit levande bygdesentrum
- eit lett tilgjengeleg utsal for lokale matskattar
- nye arbeidsplassar basert på lokale ressursar
- varierte, lettbudde og sentrumsnære bustader

For å oppnå måla har vi fokusert spesielt på

- ny bruk av tomtebygg i sentrum, og
- verdiskaping med grunnlag i lokale råvarer, spesielt lokalt reinskjøt. Dette er i dag i all hovudsak ein uutnytta ressurs i kommunen, ein ressurs som går ut av distriktet for foredling og sal.

Dette samsvarar med konkurransens mål om *levande sentrum med utvikling av bustader, næringsverksemd og møteplassar*. Og det samsvarar med ynskje frå innbyggjarane i framtids-verkstaden arrangert i forkant av konkurransen, der det vart peika på *uformelle møteplassar og lokal handel*. Det samsvarar vidare med kommunale mål for utvikling av sentrum og nasjonale mål for reduserte utslepp.

I fase 1 vurderte vi ulike bygg i sentrum med tanke på ny bruk. Det kom signal om at mottaksdrifta i Grindaheim Gjestegård (heretter kalla «hotellet») sto i fare for å bli avvikla, og vi valde å sjå nærare på bygget. Då Hero mottak i ettertid bekrefta at avtalen dei har med UDI går ut den 31.12.21, har vi gått vidare med dette anlegget. Men ideen toler skalering og tilpassing til andre bygg, dersom dette skulle vise seg meir aktuelt.

Hotellet er sentrum i sentrum og del av Vangs identitet. Både som hotell og dei siste 20 åra som mottakssenter, har anlegget vore synleg og viktig, og det vil vera eit dobbelt tap for bygda om bygget blir ståande tomt. Hotellet er privat eigd. Kommunen har nyleg takka nei til kjøp, ut frå usikkerheit knytta til vidare bruk.

Vårt innspel er å transformere hotellet til bygdas naturlege møteplass og kafe, til lettbudde sentrumsnære bustader, til lokale for kontorfellesskap og til næringslokale relatert til lokalmat med fokus på reinskjøt. I forståing med eigarane av hotellet, skisserer vi korleis dette kan skje i dialog og samarbeid mellom eigar, kommune, næringsliv, frivilligheit, heiltids- og deltidsinnbyggjarar.



1. Slik forstår vi oppdraget

Å vera attraktiv for både innbyggjarar, næringsliv og besøkande

Vi støttar oss på ein programteori for å kunne seia noko om kva som er attraktivt for innbyggjarar, næringsliv og besøkande, og kva den enkelte staden kan gjera noko med sjølv. Desse faktorane kan delast i fire hovudtema:

- fysiske faktorar (areal, bygningar og infrastruktur)
- ammenitetar (tilbod og møteplassar)
- kultur og identitet
- omdømmebygging

Tiltaka det er riktig å setje inn vil avhenge av om ein rettast seg etter bustad-, besøks- eller næringsattraktivitet, og ikkje minst kva som er dei stadeigne særtrekka og ressursane. I kva grad desse let seg gjennomføre heng saman med samarbeidskulturen og endringskulturen på staden. Denne kan også utviklast og endrast, mellom anna ved aktiv og medviten involvering av innbyggjarar og ved samskaping med næringsliv og det frivillige. Viktig her vil vera openheit i utviklingsprosessane.

Å byggje på og framheve tydeleg stadidentitet

Vang kommune er ein av seks kommunar som utgjer Valdres Natur- og Kulturpark (VNK), eit samarbeid mellom kommunane, næringsliv og frivilligheit i regionen med føremål å ta vare på og utvikle Valdres på bakgrunn av dei unike natur- og kulturverdiane. Det blei gjennomført eit grundig arbeid ved oppstarten for å identifisere valdresidentiteten som grunnlag for ei brei verdiskaping. Verdiløftet frå VNK til dei som bur, besøker eller driv næring i området er: *Valdres skjerpar sansane*. I Vang byggjer kommunen, Innovangsjon og profileringsprosjektet vangivaldres.no vidare på dette og lyftar spesielt *fjellet* endå meir fram.

I vårt forslag støttar vi oss på det arbeidet som allereie er gjort, men går eitt nivå vidare i å konkretisere og differensiere i høve til resten av regionen. Reindrifta i Jotunheimen og Filefjell er unik. Å lyfte fram denne vil skjerpe interessa for fjellbygda Vang.

Gamle bygg bidreg til å gi sentrum karakter og historisk identitet. Vang har fleire sentralt plasserte bygg med lang historie, nokre av desse står tome. Riksantikvaren har uttala at kulturminne er den nye oljen. Å gi bygga nytt liv vil styrke den lokale identiteten.

Vegen som bind saman aust og vest, europaveg E16, går gjennom kommunen og gjennom sentrum. Denne vegen har gjennom alle tider gitt liv til bygda og bidrege til å gjera Vang til ein viktig stoppestad. I dette prosjektet ser vi på vegen som ein livgivande moglegheit, meir enn eit problem.

Innbyggjarinvolvering

Innbyggjarinvolvering er sentralt for å auke attraktiviteten, fordi det er med på å byggje opp ein kultur og ein identitet for utvikling. Aktiv dyrking og utvikling av lokal identitet vil gjera dei som bur der meir stolte av bygda si og auke engasjementet for fellesskapen. Innbyggjarinvolveringa så langt peikar på natur og uformelle møteplassar som sentrale element i den komande sentrumsutviklinga. Framtidsverkstaden peikar også på møteplassar, lokal handel og gjenbruk.

Nytt – nyttig – nyttiggjort

KS sin definisjon på innovasjon, at *det skal vere noko nytt, som også er nyttig og blir nyttiggjort*, er sentral for vår forståing av oppdraget. Her handlar det om ny bruk av eksisterande ressursar i eit berekraftperspektiv. Det er nyttig, i tråd med innbyggjarane sine behov. Det er enkelt å nyttiggjera og setja forslaget ut i livet.

2. Sentrum

Forslaget byggjer på prinsipp 1, 2, 3, i veikartet

Grindaheim er kommunesenteret i Vang. Her ligg mange service- og tenestefunksjonar samla på ein kort strekning frå kyrkja og vestover. Trass i målretta og godt arbeid med sentrumsutvikling gjennom fleire år, er det vegen som definerer staden og som gjer det til ein plass det er lett å køyre forbi. Trerekker og langsgåande gang- og sykkelveg mellom E16 og busetnaden forsterkar dette.

Ein stad å stoppe

Kan enkle grep medverke til at sentrum går frå å vera ein plass ein køyrer forbi til å bli ein naturleg stad å stoppe, reise til og opphalde seg?

Visuelt markerer kyrkja og Klukkarhaugen grensene for sentrum, der dei begge ligg i enden av ein svak stigning, og med ein tydeleg identitet. Eit lite torg i tilknytning til Klukkarhaugen signaliserer eit offentleg rom, men utan tilbod som gjer det til ein stopp- eller møteplass. Hotellet/mottaks-senteret ligg vis a vis Klukkarhaugen, men framstår i dag som privat område.

Forslaget vårt er å transformere hotellet til den nye møteplassen i sentrum, og etablere eit samband på tvers av europavegen, som knyter torget på nordsida av vegen saman med eit nytt torg ved hotellet på sørsida. Samanhengen mellom tvillingtorga blir markert visuelt og fysisk ved felles materialbruk og belysning og med ein overgang på europavegen. Denne skal helst vera opphøga og markert med gatestein. Ein overgang her vil vera naturleg også fordi denne enden av sentrum manglar gangfelt, og fordi gangvegen på nordsida av europavegen endar ved Klukkarhaugen. Det er i gang arbeid med detaljregulering av området på nordsida av vegen. Ei utbygging her vil gjera ei samanbinging med sørsida endå meir naturleg og nødvendig.



Ein stad å vera

Frå det nye torget blir det inngang til ny kafe-møteplass i hotellet, ein møteplass som inviterer inn ved å opne fasaden mot vegen og mot nabo Klukkarhaugen. Langs torget kan det ligge drivhus og plantekasser, som signaliserer lokalprodusert mat. Og her kan det arrangerast torgdag, plantebyttedag - eller snøskulpturfest. Når vind og vêr tillet det, kan ein nyte kaffekoppen på uteserveringa på tunsida av kafeen.

Tvillingtorga og møteplassen ligg tilknytta gang- og sykkelveggar og busstopp, og det ligg til rette for parkering i tilknytning til atkomst og nytt torg. Det vil ikkje vera ønskeleg med større parkeringsareal for vogntog her, då det er tilrettelagt for desse ved Bøflaten lenger vest, som nyleg er godkjent som døgnkvileplass for tungtransport.

3. Nytt liv til hotellet

Forslaget byggjer på prinsipp 1, 2, 3, 4, 5,7,8 i veikartet

Hotellet har hatt eit langt liv som hotell og mottakssenter, mottaket har no kontrakt fram til utgangen av året. Anlegget ligg midt i sentrum og har eit stort potensiale for ombruk og transformasjon. Eit bygg med ein sterk historisk identitet i bygda bør takast vare på og utviklast vidare ut frå nye premiss og nye behov. Vi foreslår å gi anlegget nytt liv som **bygdas møtestad med kafé, kontor-lokale, sentrumsnære bustader og senter for lokalmat med produksjonskjøken.**

Universell utforming skal vera eit mål for så vel ombygde lokale som uteområdet, og skal integrerast i planlegging av tilgjenge, lys og lyd, merking og ved val av planter og vekstar.

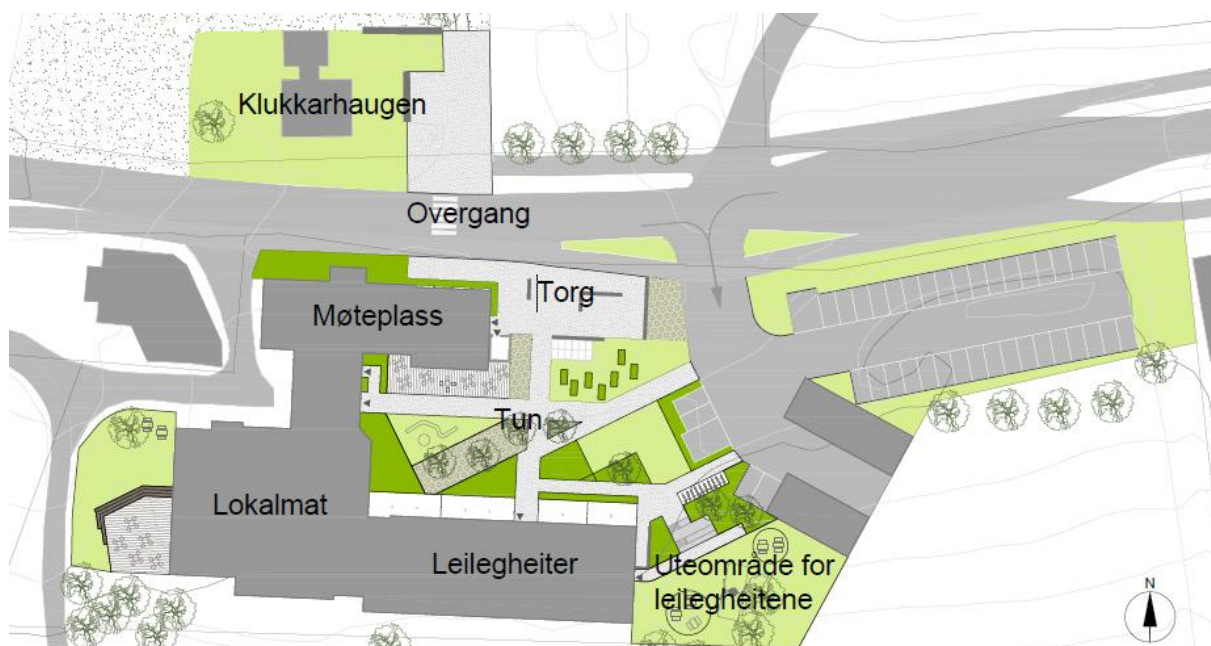
Kulturhistorisk verdi og revitalisering

Målsettinga er at hotell og aktivitetar skal bli ein *must see-destinasjon* som folk kjem for å oppleve og snakkar om når dei kjem heim.

Det eldste hotellet, den gong kalla Fagerlid Hotel, vart bygt alt i 1886, og var opprinneleg eit ærverdig sveitserhotell. Denne delen er det stilt vernekrav til. Vi foreslår å tilbakeføre den opprinnelege sveitser-fasaden, slik at denne eldste delen framstår som del av eit tett og urbant historisk miljø, saman med grannebygningane H.T. Ellingbø og Klukkarhaugen.



Dei nyare tilbygga, inkludert dei to bakre hotellfløyene, blir behandla friare; her er det viktig å opne opp fasadane. Bebuarar, brukarar og gjester skal ha sol og fjell-utsikt, forbipasserande og bygdefolk skal sjå at det er aktivitet og liv i bygget. Vårt skisse-forslag viser at ein på alle fasadar utanom sveitser-hjørnet nyttar vertikale stenderar for å markere ein rytme med utgangspunkt i det gamle bygningsmiljøet. Men innanfor rytmen kan ein stå friare med omsyn til uttrykk, glasflater og tett vegg.



Den utovervendte møtestaden

Den eldste fløya ligg tett opp mot europavegen og skal bli *sentrum i sentrum*, som utovervendt møtestad og naturleg stoppestad. Nye og opne fasadar vil, saman med nytt inngangsparti og torg gjera bygget til eit blikkfang når vegfarande passerer kyrkja frå aust.

Vi foreslår ein frisk reinsflokk som motiv på inngangsfasaden, som ei helsing til portrettet av Gro, som ein finn på veggmåleri litt lenger aust i bygda.

Fløya er i to etasjar, med ei grunnflate på omlag 350 kvadratmeter. Her ligg det til rette for *kaféen* – møteplassen som skal vera lett å stikke innom, med freistande meny og med fleksible rom for alt frå strikkeklubb til intimszene, kviss-kveldar og brettspel. Kaféen skal også inkludere eit utsal av lokalmat frå dei mange produsentane i bygda og solvendt uteservering inn mot tunet. Kafeens à la carte-kjøken kan tilby ein meny med forrettar, hovudrettar, dessertar og tilbehør, og gjestene kan sjølv komponere lunsjen eller middagen sin.

I andre etasjen er det i dag hotellrom. Her tenkjer vi oss nokre få utleigerom for folk på midlertidig arbeidsoppdrag eller for deltakarar på kurs i det nye lokalmatsenteret. Her ligg det også til rette for etablering av kontorfellesskap, til dømes med leigeplassar for lokale hyttebuarar.

Senter for lokalmat

Dei bakre fløyene vart bygt på 1960- og 70-talet og ligg sørvendt og skjerma med inngangar frå eit indre tun. Midtfløya på ca. 650 kvadratmeter inneheld hotellkjøken med kjøle- og fryserom, vestibyle og rom som i hotellperioden var spisesal og peisestove. Fløya har kjellar og tilgang til skjerma varelevering og renovasjon. Dette kan bli eit «*senter for lokalmat*», tilrettelagt for foredling, læring og utvikling, ein innovativ fellesarena for alle med interesse og kjærleik for kortreist matkultur. Senteret kan tilby lokale for nye produsentar i ein oppstartfase, her kan vera undervisningslokale i samarbeid med kokkeutdanninga ved vidaregåande skule, ein inkluderingsarena for jobbtrening eller «tradisjonsverkstad» der kunnskap om lokalmat blir formidla frå den eine generasjonen til den neste eller til nyinnflytta til bygda.



Møteplass-kafeen og lokalmatsenteret kan planleggast og drivast i saumlaust og tett samarbeid. Vi tenkjer oss ei «møte med mat-løype» gjennom anlegget, slik at besøkande frå kafeen kan vandre vidare inn i lokala, sjå nedskjæring av kjøt på nært hald, bli kjent med dei lokale matprodusentane gjennom utstilling og smaksprøver og kjøpe matkasser med oppskrifter. Eller dei kan nyte eit betre måltid i eit rom med utsikt mot fjella der reinen har beita og inn i kjøkenet der slaktet blir delt opp og maten blir laga. Dette er tilbod som må samskapast av lokale matentusiastar, dedikerte drivarar og kreative samarbeidspartnarar.

Sentrumsnære bustader

Som mange andre kommunar treng Vang hus for fyrstegongsetablerarar, tilflyttarar og busette flyktningar. I tillegg kjem ei aukande gruppe friske eldre som ynskjer seg ein enklare kvardag og eit meir sosialt liv. Men det finst få bustader, særleg på leigemarknaden, og få alternativ til einebustaden. I kommunens bustadpolitiske plan frå 2019 blir det vist til at det er underdekking av leilegheiter og små husvere i Vang og eit særleg behov i sentrum. Det er i dette mulegheitsrommet vi foreslår å bygge om ei fløy i hotellet til lettbudde leilegheiter med livsløpsstandard, universelt utforma så langt dette er mogleg.

Anlegget ligg i gangavstand til alle servicefunksjonar i sentrum og i sykkelavstand frå skule og idrettsanlegg. Den bakre fløya (sørfløya) ligg skjerma for trafikkstøy og har sol frå sør og rause uterom. Denne foreslår vi å bygge om til leilegheiter. Fløya har ei grunnflate på ca 540 m² og inneheld i dag to etasjar hotellrom med midtkorridor. Ombygging for heile bygget er omtala under «ombygging og oppgradering». Spesielt for sørfløya er at både etasjeskille og skilleveggar mellom hotellromma er i betong. Vi har derfor i størst mogleg grad nytta eksisterande romstruktur. Mot sør ligg 1. etasje delvis mot terreng, her er det lagt ulike tekniske rom og fellesrom.

Vårt forslag viser etter ombygging:

- 9 leilegheiter med areal frå 48 til 86 kvadratmeter, fem av desse med to soverom, dei fire minste med eitt soverom.

- 8 av leilegheitene har badarom som er tilgjengelege for rullestol.
 - 2 felles gjesterom/gjestehyblar kan nyttast etter behov og avtale og er eit fleksibelt tillegg til buarealet i den enkelte leilegheita.
 - Alle leilegheiter har innvendig bod i tillegg til utebod i garasje. -
- Alle har trinnfri atkomst via felles inngang på 1.etasjeplan med trapp og heis til 2. etasje. -
- Alle leilegheiter har privat balkong i tillegg til felles skjerma uteareal.
- Alle leilegheiter skal tilfredsstille krav til røemming, lyd og andre tekniske krav.

I nærmiljøet ligg det aldersheim og omsorgsbustader, men sentrum treng butilbod til fleire. Vi har ønska å legge til rette for eit mangfaldig og inkluderande fleirgenerasjons bumiljø, og har innafor dei fysiske rammene bygget gir, etterstreba fleksibilitet og variasjon i type leilegheiter, slik at dei kan passe til ulike hushaldningar og livsfaser.

Deling av funksjonar og areal bidreg til mindre forbruk, men også eit meir sosialt bumiljø. Løysingar som gjer det enklare å dele på verktøy, utstyr og plass, legg til rette for eit meir berekraftig kvardagsliv. Sjølv om ein bur i små leilegheiter bør det vera mogleg å reparere, halde i stand, skru og sy, slik ein tradisjonelt gjer på bygda. Det er derfor lagt inn verkstad for småreparasjonar, flikking, sykkelmekking eller treskjering, og vaske-/tørkerom med plass til å sy, halde i stand og reparere klede og andre ting. Med unntak av den minste leilegheita, er det plass til vaskemaskin på private bad. Men for dei som ynskjer det, kan ein heller dele på vaskeutstyr i felles vaskerom.

Fasaden mot sør har perfekte solforhold, men terrenget stig bratt bak bygget, og det er lite areal for uteplassar på denne sida. For at alle, også dei som har leilegheit mot nord, likevel skal ha glede av tidleg vårsol og låg vintersol, er det lagt inn ein vinterhage (eller ein moderne glasveranda) i tilknytning til inngang og trapp, der bebuarane kan møtast for småprat, avislesing eller felles urte dyrking. Andre sosiale møteplassar, nærkafe, grovkjøken eller kontorplass for leige, kan planleggjast og utviklast i andre delar av bygget. Bålplass og badstove finst innan kort gangavstand, nede ved Vangsmjøsa.

Behov, eigarskap og utbyggingsform må utgreiast i samarbeid mellom eigar, utbyggjar, kommune og innbyggjarar.

Uteområde med torg og tun

Hotellet har ei raus tomt, og forslag til utnytting er vist på situasjonsplanen, sjå vedlegg. I tilknytning til atkomsten frå E16 er det lagt parkering for brukarar og besøkande og private garasjar for leilegheitene. Eit nytt torg markerer inngangen til den nye kafe-møteplassen. Torget blir opparbeida med skiferdekke og skifermurar, som tvillingtorget ved Klukkarhaugen. Plantekasser og røffe sittemøblar kan nyttast til å skjerme og skape rom.

Den hesteskoforma bygningen rammar inn eit indre tun, som i tillegg til inngangssoner for lokalmat-senteret og leilegheitene, gir plass til uteservering for kafeen og eit leikeområde som kan bli møteplass for besøkande ungar og ungar som bur i anlegget.

Mot tunet har leilegheitsfløya ei dobbel fasade med stolpar i halvannan meters avstand frå yttervegg, desse markerer ei privat sone mellom bustaden og det halvoffentlege tunet. Her kan leilegheitene i 1. etasje ha sine private uteplassar på terreng, medan leilegheitene i 2. etasje har balkongar.



Mot søraust ligg terrenget noko høgare enn tunet, her er det skjerma og solrikt felles uterom for leilegheitene, med trinnfri utgang frå 2. etasje.

Mot vest ligg det til rette for ein uteplass for lokalmatsenteret, med stor utsikt og kveldssol. Då denne sida ligg skjerma frå tunrommet, kan uteplassen gjerne nyttast til ulike arrangement, utan at dette forstyrrar leilegheitsfløya.

Ombruk og revitalisering

Tome bygg i sentrum gir negative signal til innbyggjarar og vegfarande. I oppsummeringa frå *framtidensverkstaden* i Vang, trekkjer fleire av deltakarane fram at det er vel så viktig å ruste opp og ta i bruk eksisterande bygg, som å byggje nytt.

Også når det gjeld klima er det viktig å utnytte den ressursen eksisterande bygnings-masse utgjer. Regjeringa slår i ny kulturmiljømelding frå 2020 fast at fortsatt bruk, innovativ ombruk og gjenbruk av bygg, har ein langt større miljøgevinst enn å rive og byggje nytt. På denne måten bidreg ein til å redusere råvarebruk, energiforbruk, klimagassutslepp og avfall. Den mest klima- venlege kvadratmeteren er den me ikkje byggjer.

I hotellet har vi eit anlegg på bortimot tre tusen kvadratmeter, som i fylgje verdivurdering frå 2018 framstår med normalt vedlikehald. Ein må rekne med full ombygging og renovering for å oppgradere til ny bruk og for å tilfredsstille tekniske krav til energi, brann, funksjonelle kjøken og våtrom, tekniske anlegg, universell utforming, handtering av miljøfarlege materialar og anna. Dette vil krevje omfattande tiltak og ein grundig gjennomgang for å kalkulere kostnadane.

Men rekneskapen må også, i tillegg til klimagevinsten, inkludere andre plussverdier både for lokalsamfunnet og storsamfunnet, som til dømes:

- hotellet representerer historisk kontinuitet og lokal identitet
- robust og fleksibel bygningsmasse som kan tole inngrep og tilpassingar
- berekraftig lokalisering og gangavstand til alle sentrumsfunksjonar
- planlegging, ombygging og drift kan gjerast samla eller etappevis, og av ulike aktørar
- store fleksible rom kan tilretteleggast for å hjelpe nye næringsaktørar i gang
- potensiale for å auke kompetansen innan rehabilitering og ombruk hjå lokale handverkarar og leverandørar
- store sørvendte takflater ligg til rette for hausting av solenergi med solceller eller solfangarar
- potensiale for vidare utbygging, dersom dette skulle vise seg aktuelt.

Eit optimalt sluttresultat vil krevje at ressursane i bygget blir utnytta maksimalt, at verdier blir tekne med vidare og at kvar kvadratmeter blir planlagt effektivt. Med tverrfagleg planlegging og gode og breie samskappings- og medverknadsprosessar kan dette bli bygget eit levande Vang sentrum treng, med rom for samver, kreativitet, næringsutvikling og nye butilbod.

4. Rammer og realitetar

Vang mottakssenter

Hero er Norges største driftsoperatør for asylmottak, og har drive mottaket i Vang sentrum i 22 år. Mottaket har 180 ordinære plassar, og har hatt eit godt sambuarskap med kommunen, bygdefolket og det frivillige. I tillegg til liv og aktivitet i sentrum, har det tilført kommunen arbeidsplassar, inntekter, ungar i skule- og barnehage, nye impulsar og nye aktivitetar.

Fyrsteprioritet, også for oss, vil vera fortsatt mottaksdrift i hotellanlegget. Men meldinga frå Vang mottakssenter er eintydig: Avtala mottaket har med UDI går ut 31.12.2021. Dette forhold vi oss til når vi no foreslår ny bruk av anlegget.

Gjeldande arealplan

Hotellet og området rundt er i gjeldande *områdeplan for Vang sentrum* frå 2018 sett av til *kombinert formål bustad/forretning/kontor (BFK2)*. Det er regulert inn atkomst i samsvar med dagens situasjon. Den eldste fløya mot E16 er saman med nabobygget (*H.T.Ellingbø*) markert som verne-verdig. Denne fløya ligg også innanfor gul støysone.

Det er stilt krav om situasjonsplan ved endringar i området. Med dei omfattande endringane i bruken som ligg i vårt forslag, reknar vi med at det kan bli stilt krav om detaljregulering. Ein ny overgang på europavegen vil krevje regulering.

Det ligg få krav i føresegene spesielt til område BFK2, men om vi reknar med at bestemmelsar for nabo-områda gjeld også her, vil det vera krav til 15 m2 uteopphaldsareal og 1,5 p-plassar per bueining. Vår skisse viser skjerma og solrikt uteareal for leilegheitene på ca 50 m2 per leilegheit. Det er vist 1,5 p-plassar per bueining, der alle har ein plass i garasje.

For næring er generelt krav i sentrum 1 biloppstillingsplass per 15 m2 bruksareal. For nye aktivitetar i hotellet (møteplass/kafe, lokalmatsenter og kontorfellesskap) kan dette utløyse krav om opp mot 60 parkeringsplassar. Vi vurderer dette til langt over reelt behov og vil foreslå at parkering for dette området blir vurdert i samheng med parkeringsdekning for eit samla sentrum. På våre skisser er det tegna inn om lag 30 oppstillingsplassar for næringsdelen av anlegget i tillegg til private plassar.

Trafikksituasjonen

Europaveg E16 gjennom Vang sentrum er skilta med 50 km/t. Hotellanlegget ligg saman med Klukkarhaugen og HT Ellingbø-butikken tett på vegen, og innafor det som er gjeldande byggegrense. Dei tre bygga utgjør eit tett og urbant historisk miljø i sentrum.

Det er god sikt frå aust og ved avkjøringa til hotellet, men frå vest har vi ein bakketopp-problematikk i høve til sikt. Ved endringar i området, også ved ei utbygging på nordsida av vegen, vil det vera naturleg å vurdere tiltak på den kuperte strekninga vest for hotellet, for å betre sikta mot området ved Klukkarhaugen.

Ein ny overgang med tettare kontakt mellom hotellet og Klukkarhaugen må planleggast i dialog med og i samarbeid med vegeigar, Statens vegvesen.

Brukar- og kundegrunnlag

Vang kommune har om lag 1500 innbyggjarar på eit stort areal. Ein del av desse bur og arbeider i sentrum, i kommuneadministrasjonen, på Vangsheimen eller i kontorfellesskapet 1724. Dei kan trenge ein lunsjplass. Kommunen har 1800 hytter, og hyttebuarane utgjør eit stort brukarpotensiale, både når det gjeld sentrumskafeen, lokalmatutsalet og restaurant- og kurstilbod i lokalmatsenteret.

Ikkje minst gjeld dette dagens og framtidige hyttebuarane i dei planlagte hyttene i Grindafjellfeltet. Dei har gangavstand til sentrum og vil nesten bli som lokalbefolkning å rekne.

Kvart døgn går det i gjennomsnitt 1400 bilar (ÅDT) gjennom bygda på stamvegen mellom aust og vest. Sjølv om ein trekker frå tungtrafikken, som har stoppeplass lenger vest, er det mange som vil stoppe om tilbodet er bra.

På nettsida vangivaldres.no – lokalmat – er det presentert 30 lokale matprodusentar. Desse vil vera naturlege samarbeidspartnarar og brukarar av huset. I tillegg kjem lokale lag som treng kurslokale med kjøken, jegerar som treng nedskjæringslokale og ikkje minst skuleverket, som kan nytte lokalmat- og vilt inn i undervisningstilbodet sitt.

Bygningsmessig om hotellet i dag

Grindaheim Gjestegård («hotellet») har gbnr 33/27 og adresse Tynvegen 5170. Heimelshaver er Grindaheim Invest AS. Sidan 1989 har anlegget vore i bruk til mottakssenter, drifta av Hero mottak.



Det er gjort ei overflatisk synfaring av bygget slik det står i dag. Ut over dette har vi støtta oss til verdivurderingar gjort i 2015 og 2018.

Anlegget har eit bruttoareal på om lag 3000 m² og eit tomteareal på 7.463 m². Det eldste bygget vart bygd i 1886, seinare er hotellet utbygd i fleire etappar, mellom anna i 1962 og 1977. Den eldste fløya (nordfløya) inneheld gjesterom med bad, fellesareal, tekniske rom og rom for administrasjonen. Dei nyare tilbygga inneheld gjesterom med bad (sørfløya) og fellesrom med inngang, resepsjon, stor-kjøken og diverse salongar og aktivitetsrom (mellomfløya). Teknisk rom ligg på loftet over mellomfløya. Det er kjellar både under nord- og mellomfløya.

Bygningen er oppført med fundament og grunnmur i hovudsak i betong. På mellomfløya er grunnmuren utvendig forblenda med naturstein. Det same er utvendig brystning på sørfløya,

Primærkonstruksjonar i den eldste delen er i tre. Taket på denne delen er tekt med skifer, eternittplater og pappshingel. Sør- og mellomfløya er sett opp i stål, limtre og betong/leca, og med etasjeskille i betong. I romfløya mot sør er alle innvendige deleveggar mellom gjesteroma i 12 cm betong, vegg mot korridor er einsteins teglvegg. Saltakskonstruksjon er i tre- og siporexelement og er tekt med papp.

Vindauge er i tre med 2-lags isolerglas. Innvendige golv er tekt med skifer, flis, teppe, laminatparkett og golvbelegg. Vegg- og himlingsoverflater er i hovudsak måla. På bada er det våtromstapet eller -panel.

Oppvarming skjer i hovudsak med elektriske panelomnar og varmekablar på bad. Ventilasjonsanlegg har avtrekk frå bad, kjøken og delar av felles opphaldsrom. Automatisk røyk-/brannvarslingsanlegg med sprinkleranlegg er frå 2016.

Det er gjort utbetringar i samband med mottakssenteret for å imøtekoma brannkrav. Det er i seinare tid gjort ein del smitteverntiltak i mellomfløya, slik at storkjøkenet no er delt opp i fleire enkeltrom. Det ligg ikkje føre informasjon om energimerkestatus for bygget.

Ombygging og oppgradering

Ved ombygging vil det koma krav i høve til TEK 17. Klimaskalet må oppgradast til dagens energikrav, og brann- og lydkrav må tilfredsstillast. Tekniske el.- og klima-anlegg må oppgraderast eller skiftast ut. Ein må vurdere alternative berekraftige løysingar med tanke på energiforsyning, dette kan vera energibrønner for vassboren varme eller store solcellepanel på sørvendte tak. Om lag 500 m² av tilgjengeleg takflate er vurdert som eigna eller svært eigna for solceller.

Utvendig:

Tilleggsisolering og fornying av vindauge og ytterkledning vil vera nødvendig. Dette legg til rette for at fasadeuttrykket enkelt kan endrast. Taktekking må vurderast teknisk, men bør etter alt å dømme skiftast. Det er også estetisk sett eit ønskje at taka bør fornyast. Heilskap i anlegget totalt sett med oppgraderte fasadar, samt historikk og byggeskikk i Vang, legg føringar for at taka bør tekkast med skifer.

Det er foreslått at eldste delen blir ført tilbake til opphavleg sveitserstil, mens den nyare austfløya som er bygd til og skal innehalde møteplass og kontor, får ei totalombygging til ny «look». Moglege laftekonstruksjonar og panel kan finnast bak innkledde veggjar. Fasadar kan vere i tre som vertikale felt som illustrert på bustaddelen. Fasadar på service-/produksjonsfløy kan få same vertikale og opne uttrykk. Nytt inngangsparti med trapp til kontorfellesskap i 2. etasje blir etablert mot aust.

Innvendig:

I service- og produksjonsfløya ser ein for seg at romløysingar i stor grad blir behalde, men at overflater blir fornya. Utvida produksjonskjøken med birom må fornyast.

I fløya med møteplass og kontor må ein rekne med større ombyggingar / nedstripping og oppattbygging med nye veggjar. Toalett etc. skal vera i samsvar med krava frå Arbeidstilsynet.

Det er lagt til rette for installering av heis både i kaféfløya og i leilegheitsfløya.

5. Om tamrein i Vang

Vi har etablert kontakt med dei to reinlaga i Vang, Filefjell og Fram, og tilbakemeldinga har berre vore positiv, dei vil vera med på dette.

Oppfordra av Matmerk/Mattilsynet har dei to laga saman med reinlaga i Lom og Vågå levert inn søknad om geografisk kvalitetsgodkjenning av reinskjøt frå dette området. Som bestilt kom positiv godkjenning den 25.august – perfekt i tide til innlevering av konkurranseforslaget vårt; Det lokale reinskjøtet kan no marknadsførast under den verna produktnemninga *Rein frå Jotunheimen*.

Tamreindrifta i Vang har røter langt attende i tid, vi må til slutten av 1700-talet for å finne dei fyrste forsøka i dette området. Men det er ikkje før mot slutten av 1800-talet verksemda skytt fart. Då blir det stifta lokale selskap, ofte med samisk ekspertise på gjetarsida. Ein henta inn dyr og kunnskap særleg frå sørsamiske område i Rørosregionen. Etter kvart blir det bygt opp lokal kompetanse og lokalt eigarskap til tamreinen, og mange unge gutar i Vang deltok i reindrifta i perioden frå hundre-

årsskiftet og framover, og gjer det den dag i dag. På denne måten har tamreindrifta blitt ein del av kulturen i Vang, i det seinare mest konsentrert til øvre del av bygda, Øye, der både Filefjell Reinlag og Fram Reinlag har basen sin. Tamreindrifta i Vang har saman med to lag i Ottadalen, Vågå og Lom, gått saman i *Kontaktutvalet for tamrein*.

Reindriftingsagronom Helge Hansen ved Reindriftingsforvaltninga på Røros har uttalt at både når det gjeld kvalitet og driftsresultat, ligg reindrifta i Jotunheimen og på Filefjell svært høgt i landsmålstokk. Dette grunngjev han med at til større dyra er når dei blir slakta, til betre er også kvaliteten. Det uvanleg gode beitet i fjellområda er ein del av forklaringa på dette.

Over tid har reinlaga i Vang - Fram og Filefjell - etablert god kontakt med dei som vidareforedlar reinskjøt, det vere seg *Stensås reinsdyrslakteri* på Røros, *Rørosrein* eller *Arctic Rein og Vilt AS* i Mo i Rana. Dette betyr at råvarene i all hovudsak blir sendt ut av distriktet og foredla i andre område.



6. Kjøken og lokalmat som ramme rundt ein levande og attraktiv møteplass

Forslaget byggjer på prinsipp 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 i veikartet

Kortreist mat er lokal mat, mat som er produsert nær forbrukar. Dette har mange miljø-fordelar, og ein produksjonsstad som ligg i nærleiken av der folk bur, styrker fokuset på det lokale miljøet. Vi ønskjer å gjere lokal matproduksjon, reinskjøt og andre lokalmatprodukt, lettare tilgjengeleg og meir synleg.

Senter for lokalmat

Derfor foreslår vi eit «senter for lokalmat», der ein legg til rette for foredling, læring og utvikling, ein innovativ fellesarena for alle med interesse og kjærleik for kortreist matkultur. Senteret skal kunne tilby lokale for nye produsentar i ein oppstartfase, her kan vere undervisnings-lokale i samarbeid med kokkeutdanning og matfag ved vidaregåande skule eller for elevene i grunnskulen. Lokala vil òg kunne vere ein inkluderingsarena for jobbtrening (AFT) eller «tradisjonsverkstad» der kunnskap om lokalmat blir formidla frå den eine generasjonen til den neste, til hyttebuarar eller til nyinnflytte til bygda, rett og slett eit senter for produksjon, kompetanseutvikling og produktutvikling av lokal mat.

Frå kjøken til kjøken

Senteret vil ha tre avdelingar; ein kafe-møteplass med utsal av lokalmat, eit produksjons-kjøken og eit eige nedskjeringskjøken. Vi tenkjer oss levande kjøken der bygdefolk, hyttefolk og forbipasserande kan kome innom for å sjå kokkane i arbeid og få innsyn i det som blir produsert. Ein kjem inn frå torget til ein uformell og sosial møteplass. Der kan ein velje frå ein meny basert på reinsdyrkjøtt eller andre lokalproduserte råvarer, ta seg ein kopp kaffe eller berre slå av ein prat. Eller ein kan hente med seg ein mat-kit som er bestilt på førehand. Her vil det òg vere hyller med eit breitt utval av varer både frå lokale matprodusentar og mat produsert i produksjonskjøkenet, ikkje minst eit rikt utval av reinprodukt.

Vidare inn i bygget vil ein finne det opne produksjonskjøkenet bak ein glasvegg, der kan ein sjå kokkar eller lokale matprodusentar i sving med å lage sine spesialitetar. Her kan ein òg ta ein prat over disken med dei som jobbar på kjøkenet. Innerst i lokalet, og som ei forlenging av produksjonskjøkenet, ligg nedskjeringskjøkenet for rein, vilt og anna slakt. Ein glasvegg frå golv til tak skil opphaldsromet frå nedskjeringskjøkenet. Og her er også ytterveggen opna opp med glas frå golv til tak, slik at ein ser rett inn mot Skakadalen og høgfjella bak. På denne måten skal det vere mogleg å fylgje med på heile produksjonsprosessen, frå dyret kjem inn frå reindriften til ferdig kjøttstykke (foredlingsstykke).



Historieforteljinga

Dette handler om å skape en relasjon til og innsikt i heile næringskjeda, og dermed kunne gjera måltidet til noko meir enn berre eit måltid. I dag ønskjer kundane relasjonar og historieforteljingar når dei kjøper maten, forteljingar som lett kan formidlast når lokalt reinskjøtt skal skjerast ned, foredlast og i neste omgang vere til sals i Vang sentrum. Bruk av reinskjøtt gjer det mogleg å fortelje fleire historier:

- Om reinskjøtt som ein type kjøtt med særegne, unike kvalitetar knytt til fjell og naturleg beite
- Om tradisjonell bruk av heile dyret, moglegheitene knytt til dette, og kunnskapen som finst lokalt
- Om reindriften som ein lokal ressurs
- Om restaurantens kontakt med og tilknytning til lokalmiljøet

Rein og andre ressursar

I Vang blir det dyrka og produsert ei rad med råvarer av ypparste kvalitet. Vi ønskjer å lage og servere enkel, god og vellaga mat med hovudvekt på ressursar frå nærområdet. Kjøkenet skal opne opp og invitere til godt samver rundt maten, og skal samtidig kunne tilby produksjonslokale og lagringsplass til eksisterande og framtidige lokalmatprodusentar i Vang. Her kan produsentane møtast, utvikle idéar, inspirere kvarandre og byggje nettverk, og kokkeelevar og lærlingar kan få moglegheit til å øve på nedskjering av heile dyr. Kjøkenet skal òg vere ein arbeidsplass for ein eller fleire kokkar som vil ha

søkelys på kjøt frå den lokale tamreinen og anna viltkjøt. Det skal vere ein smak av evige verdier og vill natur.

Reinskjøtet er så vilt at du kan ete det rått, som carpaccio, men òg turka, speka, salta, røykt, grava, sylta, kokt, steikt og grilla. Eller det kan forelast til stykningsdelar, supper og kraft. Dyrevelferda er høg, kjøtet er reint og magert og har positiv helseeffekt. Lokalt og kortreist gjev auka kvalitet. Vi tør påstå at reinskjøt er ei av Noregs aller beste og aller sunnaste råvarer. Dei ulike produkta av reinsdyrkjøt går inn under lokalmat i særklasse.

I Melding til Stortinget nr. 32 Reindrift («Reindrift— lang tradisjon – unike muligheter») er det eit mål å leggje til rette for eit stabilt høgt sal av reinskjøt til ein pris som gjev god avsetnad i marknaden.

MatPrat har gjort ei marknadsundersøking som viser at reinskjøt av svært mange blir oppfatta som det mest smakfulle kjøtslaget. Forbrukarane ønskjer reinskjøt, og det er blant dei unge at forbruket aukar mest. Det kjem òg fram i ei undersøking gjort av Opinion (på vegne av Innovasjon Norge) at få nordmenn veit korleis ein brukar reinskjøt i matlaginga. Mange ønskjer å lære meir, og *Rein Mat i Sentrum* vil kunne tilby mat-kit der ein får med oppskrifter og rettleiing om korleis maten skal lagast til. Kundane vil også kunne melde seg på kokkekurs for å lære om bruk og tillaging av reinskjøt.

Levande heilårskjøken

Ein legg opp til at produksjonskjøkenet, nedskjeringskjøkenet og utsalet i kafeen skal vera operative heile året. Opningstidene i kafèen vil avhenge av pågang av lokale kundar, hyttefolk, trafikk gjennom sentrum og turistar utanom sommaren. Matprodukta bør distribuerast og seljast også andre stadar i landet, som t.d. i Mathallen, som ein finn i fleire byar.

Vi har vore i kontakt med fleire av dei lokale matprodusentane i Vang (Filefjell Reinlag, Fram Reinlag, Sjokoladenoter, Fjellbær, Bakst – Gerd Marie, kjedrift, Tyinlam, kje fra Øygar`n) og har fått positive tilbakemeldingar.

Av totalleverandørar innanfor storhushaldskjøken og kafè, som kan bidra med planløyisingar, teikningar og utstyr, er MyhrvoldGruppen eller Gastrotech.

Ja, vi må ta miljøvennlege og berekraftige val ved å ete lokal mat framfor mat som har hatt lang reiseveg. Lokalprodusert mat for ei meir berekraftig framtid levert frå Vangs eigne ressursar er eit bidrag til dette.

Møteplass, lokalmatsenter, nedskjæring og matproduksjon vil bidra til ei levande bygd med

arbeidsplassar	lærlingeplassar	arbeidsareana for AFT (arbeidsførebuande trening)
kafe og møteplass for bygdefolk og hyttefolk	utsalgstad for lokalmat	kokkekurs, opplæring i lefse- og flatbrødbaking mm
undervisningstilbod til elevar i matfag og andre fag	storkjøken for nedskjæring av vilt mm	forsamling- og møtelokale
festlokale med kjøken for bebuarane i leilegheitene	produksjonslokale for lokale matprodusentar	stoppeffekt og auka turisme

7. Vegen vidare

Samskaping og involvering

Forslaget byggjer på prinsipp 1, 2, 4, 5, 7, 8 i veikartet.

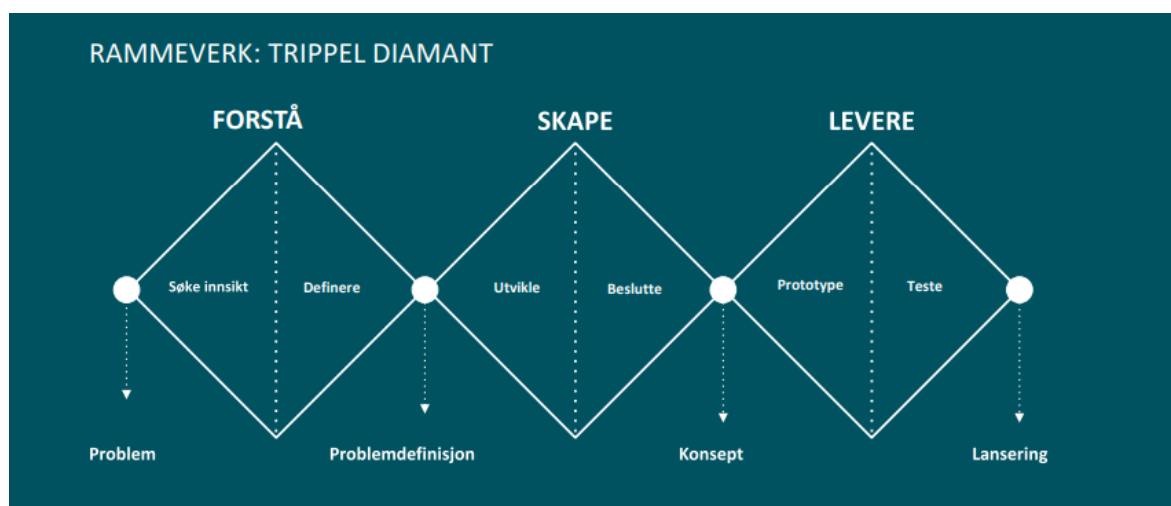
Vi vil tilrå at alle aktørane i det ein kallar *penta helix-modellen* blir involverte i vidare utvikling av Vang sentrum og prosjektet «Rein mat i sentrum». Dette kan vera engasjerte innbyggjarar, lokalt næringsliv, lokalmatprodusentar, butikkeigarar, sosiale entreprenørar, eigedomsutviklarar, lokale investorar og bankar, frivillige organisasjonar, skular, lokalsamfunnsgrupper og fritidsgrupper. Det viktigaste er at deltakarane er engasjerte i utviklinga av Vang sentrum. For å lykkast er det viktig at kommunen klarer å mobilisere nøkkelpersonar, og at arbeidet er godt forankra i kommunen.

Aktuelle engasjerte nøkkelpersonar og lokale aktørar kan i tillegg til Fram og Filefjell reinlag for eksempel vera dei mange lokalmatprodusentane, Innovangsjon, Vinjerock, Lund arbeidsbase, Frivilligsentralen, bondelaget, bonde- og småbrukarlaget og bygdekvinnelaget, internasjonal kulturgruppe, pensjonistforeininga, lokale entreprenørar, Valdres vidaregåande skule og Vang barne- og ungdomsskule. Vidare lokale hytteforeiningar, serveringsstader, hotell- og overnattingsbedrifter i kommunen, Valdres Natur og kulturpark (lokalmatprosjektet), Vang Utvikling og Valdres nærings- hage. Døme på enkeltpersonar som kan involverast i samskapingsaktivitetar er: Ein elev ved kokkelinja på VGS, ein tilsett på matbutikken Coop, ein lokalmatprodusent, leiarar for reinlaga (men også vilt-jegarar), engasjerte frivillige frå frivilligsentralen/bygdekvinnelaget/pensjonistforeininga og ansvarleg for matserveringa på Vinjerock.

I konkurranseutlysinga heiter det at *kommunen er motivert for å bruke sine ressurser smartest mulig for å dekke egne behov og samtidig spille opp private aktører til å bidra inn i utviklingen av et attraktivt sentrum*. Dette er eit godt utgangspunkt, og kommunen bør ta på seg rolla som fasilitator, pådrivar og tilretteleggjar for samskapinga. Dette vil både vere i tråd med kjende suksessfaktorar frå samskapingsprosessar i andre kommunar, men óg i tråd med Vang kommune og Innovangsjon sin filosofi om at «Vang byggjer Vang!». Ein annan suksessfaktor er å ha ein fysisk møteplass. Det vil vere

naturleg å nytte «nye Grindaheim» som møteplass når mottaket er avslutta. Erfaring frå andre kommunar som driv samskappingsaktiviteter, tilseier at det er enklare å samskape og få til gode gruppeprosessar når ein er på «nøytral grunn» - dvs. at ein nyttar eit møtelokale som ikkje er på kommunehuset.

Aktørane kan koma saman etter Urban/rural living lab (RULL)-metoden, med ein eller fleire person(ar) frå kommunen som fasilitatorar. Denne stadutviklingsmetoden med levende lokale laboratorium er i sterk framvekst både i Europa og i Noreg. RULL er eit forum for innovasjon der det er tett kobling mellom aktørar i penta helix-modellen. Deltakarane er samskaparar av idéar og løysingar gjennom heile prosessen, og løysingane blir testa ut i realistiske omgivnader. Metoden legg til rette for læring og nye måtar å samarbeide og koma fram til løysingar på. Som overordna arbeidsmetodikk tilrår vi å følgje design thinking-tankegang, nærmare bestemt trippel diamantrammeverket. Denne arbeidsmetodikken vert nytta i alle innovasjonsprosjekt som får støtte av StimuLab-ordninga til Digitaliseringsdirektoratet og DOGA. Prosessen inneheld tre overordna fasar, der den første handlar om å forstå, den andre om å skape og den tredje om å levere. Kvar av dei tre fasane har to trinn, der ein først opnar opp og utforskar før ein tek avgjerder og lukkar før ein går over i neste fase.



Figuren er henta frå Vestfold og Telemark fylkeskommune. (<https://www.vtfk.no/meny/tjenester/kompetanse-og-inkluderings/jobbe-smartere-sammen-ny/vart-rammeverk/>)

Av tilretteleggingsoppgåver vil det vere naturleg at kommunen legg til rette for samarbeid med andre prosjekt i og rundt kommunen, bistår i arbeidet med å finne investorar/drivarar og bidrar til finansiering av prosjektet ved å gå inn som leigetakar/kjøpar av delar av prosjektet.

Forslag til konkrete samskappingsaktivitetar

Kommunen har allereie arrangert framtidsverkstad for å kartleggje behov og ønske for framtidas utvikling, i tråd med det første trinnet i “forstå”-fasen til trippel diamantrammeverket. No er kommunen i ideutviklingsfasen – der “Rein mat i sentrum” er eit av forslaga som har kome fram gjennom Gnist-programmet. Den delen av bygget som inneheld bustader, er det skissert løysingar for, og vidare framdrift må skje i samarbeid mellom eigar, investorar, kommune og andre. Men vårt forslag baserer seg på samskaping av vegen vidare i den delen av bygget som inneheld møteplass/kafe og lokalmatsenter. Vi foreslår at første samling i Rural living lab(RULL)-forumet handlar om å hente inn inspirasjon og læring frå andre, som første ledd i å utforske meir kva bygda og marknaden vil ha. Det er fleire døme på gründerar som har skapt unike matkonsept som har hatt betydning for stadutvikling og lokalsamfunn rundt om i landet. Vi har vore i kontakt med Knut Fausko som

driv Fausko Skysstasjon i Hemsedal. Han er i gang med å utvikle eit lokalt, berekraftig matkonsept. Forslag til andre som kan inviterast som inspiratorar og sparringspartnarar er: Astrid Regine Næsslander som driv lokal delikatessebutikk og viltmottak i Steigen og Morten Schakenda, Bakeriet i Lom AS.

Vidare i ideutviklingsfasen handlar det om å byggje vidare på planlagte aktivitetar i bygget. Men ein kan også ha eigne workshopar for å utvikle nye oppskrifter basert på reinskjøt eller andre lokale råvarer, utvikle mathage i tilknytning til lokalmatsenteret eller liknande. I uttestingsfasen kan det vere samlingar der ein smakstestar oppskrifter, byggjer ein testhage eller liknande. I uttestingsfasen vil truleg sjølve lokalet og den kreative møteplassen kunne nyttast til å huse RULL-forumet.

Gjestebod kan eventuelt nyttast som ein aktivitet/metode for å supplere samlingane i RULL-forumet. Eit gjestebod er ein middag der deltakarane på førehand har fått eit oppdrag som inneber å løyse eit problem eller skape noko nytt – og gi innspela sine tilbake til oppdragsgivaren etterpå. Ein kan tenke seg at gjestebodet går føre seg på følgjande måte: engasjerte nøkkelpersonar i Vang-samfunnet får eit oppdrag frå kommunen og inviterer sitt nettverk på middag for å løyse oppdraget. Innbyggjarane får middagen dekkja, mot at dei gir sine innspel tilbake til kommunen. I denne samanhengen vil gjestebod kunne nyttast på ulike delar av innovasjonsprosessen; både i ideutviklingsfasen for å utvikle nye oppskrifter og lokalmatkonsept, men også i uttestingsfasen for å teste ut oppskrifter.

KS har tilgjengelege verktøy for samskaping som kan nyttast av kommunen til inspirasjon, mellom anna handboka “La oss gjøre det sammen!” SoCentral har også, i samarbeid med KS, utvikla ulike modellar og verktøy som kan nyttast i samskapingsprosessar, mellom anna til å måle den sosiale verdiskapinga i samskapinga.

Forslag til involvering av samarbeidspartnarar

Som involveringstiltak foreslår vi å inngå samarbeid med Valdres vidaregåande skule om å engasjere elevar ved linja for restaurant- og matfag i utviklinga av sjølve lokalet og innhaldet i det. Lokalmat og vilt kan vera spennande og aktuelle tema i timeplanen for studiet. Eit samarbeid med tømrrarlinja ser vi for oss kan vere å la elevane få opplæring og spesialisering i gjenbruk av bygg. Dette ville gi desse elevane ein unik praksis og framtidsretta spesialisering for vidare yrkesliv. Kunnskap og læring om lokale matressursar og lokale mattradisjonar kan vidare vera eit tema for så vel barne- som ungdomsskulen i bygda.

Vi foreslår også å involvere det lokale Lund aktivitetssenter i utviklinga.

Samarbeidsaktørar

Aktørane under er kontakta og har svart at dei er positive til ideane. Enkelte har signalisert ynskje om vidare samarbeid, andre utgreier korleis involvering kan skje, eller avventar vidare utvikling i prosjektet. Hadde konkurranseperioden vore lenger, hadde også lista over moglege samarbeids-partar vore lenger.

Grindaheim Invest AS – Eigarar av Grindaheim gjestegard/mottaket

Tamreinlaga (Filefjell reinlag og Fram reinlag) -- Produsentar av reinskjøt

Innovangsjon – Kontaktperson opp mot kommunen og kontakt for viltprosjektet

Vang Utvikling – Kan bidra som katalysator mot lokalt næringsliv i vidareutvikling av idear

Lokalmatprodusentar – Aktuelle samarbeidspartnarar for produksjonskjøken, utsal mm for lokalmat

Lund aktivitetssenter

Valdresmusea, avd. for bygningsvern – Kan bruke tilbakeføring av sveitserfasade i kompetansehevingskurs for handverkarar og private eigarar

Valdres natur- og kulturpark – Lokalmatprosjektet og merkevarebygging

Valdres Næringshage

Valdres vidaregåande skole – Mogleg samarbeid med kokkelinje og matfag

Grindafjell hyttevei

Statens vegvesen avd. Øst

Innlandet fylkeskommune

Finansiering og eigarform

Kartlegging av kapital- og oppstartskostnader vil vera avhengig av type ombygging, graden av oppgradering og om prosjektet blir delt opp i fleire fasar. Først er vi inne i ein veldig tidlig fase, og finansieringa kan ha fleire moglege løysningar.

Eit nærliggjande forslag er å opprette eit aksjeselskap der stiftarane opprettar eit stiftingsdokument. Stiftarane er dei som vil eige selskapet og teiknar aksjane. Det vil kunne vera ein eller fleire fysiske eller juridiske personar, og eigarane kan velje mellom eit aksjeselskap eller eit ansvarleg selskap. I farmlegget vårt til finansiering vil vi leggje vekt på ein kombinasjon av investorar, støtteordningar og lån.

På eigarsida vil det vera aktuelt å opprette dialog mellom Grindaheim Invest og reinlaga. Samtidig som ein òg etablerer kontakt med bygdas jaktlag og andre store og/eller små investorar/næringsaktørar. Ei anna form for finansiering er crowdfunding, som handlar om å få til ei folkefinansiering der einskildpersonar går saman om å støtte eit prosjekt, enten ved hjelp av pengar eller andre ressursar («crowdsourcing»). Finanstilsynet har utarbeidd klare reglar for kven som kan tilby lånefinansiert crowdfunding. Med tanke på støtteordningar vil følgjande aktørar vere aktuelle å ta kontakt med: Innovasjon Norge, Kulturminnefondet (tilbakeføring av sveitserfasaden), Enova (solcellepanel på taket), Husbanken (ombygging av anna bygningsmasse til bustader med livsløpsstandard), kommunen og fylkeskommunen. Låneinstansen vi har vore i kontakt med er Husbanken, men den lokale banken er også ein aktuell låneinstans.



Det trengst ein grundig gjennomgang både av bygg og planlagt drift for å kalkulere kostnader og kapitalbehov til rehabilitering, ombygging og oppstart. Ei kalkyle i ei så tidleg fase vil ha svært stor

usikkerheit. Når det gjeld finansiering, tenkjer vi oss at inntektene ved sal av leilegheiter samt tilskot vil kunne dekke halvparten av kostnadane. Dei resterande kostnadene skal hentast frå investorar og låneinstansar.

Husbanken er sentral og kan tilby forskjellige lånemoglegheiter. Lån- og tilskotsordningane som er relevante er: Fornying av bustadar til livsløpstandard, lån til utleigebustadar, eit startlån og/eller eit lån til tryggleiksbustadar. Lån for utleigeleilegheiter har 50 års nedbetalingstid og det kan lagast ein tilvisingsavtale mellom Vang kommune og utbyggjar. Kommunen disponerer i dette tilfellet 40% av utleigemoglegheitene og resterande 60% kan utbyggjar/eigar ha til utleige.

Rett finansiering er med på å gjera oppstarten og den første tida lettare for prosjektet slik at ein klarar å oppfylle dei økonomiske pliktene sine.

For å avklare viktige føresetnader, som tekniske og økonomiske moglegheiter, marknadsmessige tilhøve og alternative løysingar og konsekvensar, bør det utarbeidast ei forstudie (eller forprosjekt). Vi foreslår at det blir søkt Innovasjon Norge om tilskot til ein forstudie på møteplass- og lokalmatkonseptet.

Overføringsverdi

Løysingsforslaget tek utgangspunkt i ressursar som ein finn i svært mange bygder og bygdesentrum, ja i byar også; nemleg tome bygg og lokale råvarer som i for liten grad er synlege og skapar verdier i lokalsamfunnet. Desse representerer ofte ein sterk lokal identitet og er i vårt forslag brukt for å oppnå målsettingane i konkurransen; møteplassar, næringsutvikling og lettbudde bustader.

Hadde ikkje «hotellet» vore aktuelt som case, hadde vi nytta andre bygg; då ville innhaldet blitt annleis, nedskalert – men like ambisiøst. Slik tenkjer vi at bruk av eksisterande bygningsmasse og lokale råvarer har potensiale for skalering og overføring så vel nasjonalt som internasjonalt.

8. Team, kjelder og vedlegg

Laget bak forslaget

Sør Arkitekter AS v/Ingrid Kvissel og Bjørn Aase

Mat og Fat v/ Etti Samuelson

Telemarksforskning v/Gunn Kristin Aasen Leikvoll

Inspirasjons- og diskusjonspartnerar: Synne Syvertsen Blomquist, Solveig Svardal, Kjell Bitustøyl og Ailin Aastvedt.

Utvalde kjelder

Vareide, K (2018). Hvorfor vokser steder? Og hvordan kan utviklingen påvirkes? Cappelen Damm Akademisk. ISBN: 978-82-02-54989-3 PDF

Saksdokument til sak 21/1833 Vang kommunestyre. Grindaheim gjestegård. Tilbod om kjøp

Meld. St. 16 (2019–2020) Nye mål i kulturmiljøpolitikken — Engasjement, bærekraft og mangfold.

Søknad til Matmerk frå tamreinlaga

Hvitsand, C. & Brandtzæg, B.A. (2019) Utvikling av samhandlings- og innovasjonsplattformer etter

Urban Living Lab-metoden. Telemarksforsking. Rapport nr. 470/2019.

Hvitsand, C. & Richards, B. (2017). Urban Living Lab; Bruk av metoden i Norge og med eksempler fra Europa. Telemarksforsking. Rapport nr. 393/2017.

KS (2018) La oss gjøre det sammen. Håndbok i lokal samskapende sosial innovasjon

So Central. Modeller for samskaping og innovasjon

(<https://www.socentral.no/aktuelt/eksperiment/modeller-for-samskaping-og-innovasjon/>)

Trippel diamant-rammeverket: <https://doga.no/aktiviteter/design-og-innovasjon/stimulab/arbeidsmetode/>

Verditakst datert 29.09.2015, utført av Takst og Eiendomsrådgivning v/Jan Erik Øynebråten
Verdivurdering datert den 23.03.18, utført av Takst og Eiendomsrådgivning v/Jan Erik Øynebråten
Branntegninger av bygget, med eksisterende mottakssenter, målestokk 1:250. Utført av BDS,
Branndokumentasjon & Sikring AS, 1999.

Fotografer:

Konkurranseinvitasjonen, Kjell Bitustøyl, Kjell Arne Berntsen, Terje Støve, Digitalt museum – Valdres folkemuseum, Knut Fausko, Etti Samuelsen, Ingrid Kvissel

Vedlegg 1-5