



Beate Hannisdal har eit spanande kjøkenprosjekt på gang. (Foto: Egil Torheim, NRK)

**Beate Hannisdal har no søkt det kommunale næringsfondet om tilskot til eit spesielt og spanande prosjekt: Eit mobilt kjøken med messer og festivalar som ein hovudmarknad. Kjøkenet skal monterast i ein lukka hengar på 2,5 x 10 meter. Det er bygd opp i samarbeid med Mattilsynet og er eit fullverdig og godt restaurantkjøken.**

Hannisdal, som bur i Dimmelsvik, er Kvinnherads lokale matkjendis, også mellom anna kjend som radiokokk. Ho har vore kokk og kjøkensjef på Baroniet og dreiv i fjor Villa Rosendal. I halvtanna års tid var ho ansatt ved Brødrene Hjørnevåg i Uskedalen som produktutviklar.

. I tillegg til industrioppvask, gassbluss, omnar og kjølerom er det også dekketøy og utstyr til å betjena inntil 500 kuvertar. Kjøkenet er utstyrt med vatn og avløpstankar, dieselbrennar til varmt vatn og varme, gass til omnar og kokebluss og dieselaggregat som produserar straum til kjølerom og ventilasjonsanlegg. Dermed blir ein uavhengig av lokalitetar med straum og vatn.

- Eit kjøken av denne storleiken har mogelegheiter til å realisera vår ide om god og spanande, innovativ mat på stader der det før berre har vore mogelegheiter for betasuppe og grillpølser og kotelettar, skriv den kreative kokken i søknaden.

Ho legg til at det med kokkefagleg kompetanse og stor interesse for lokale råvarar av høg kvalitet og økologisk matproduksjon er viktig å fremja norsk matkultur og mangfald både til turistar og deltakarar på messer og festivalar. Private arrangement vil også kunne bli ein aktuell marknad.

Ei målgruppe er til dømes firma som ønskjer lokal mat servert til i eit telt på ein festivalplass eller liknande. Hovudmarknaden som Hannisdal ser for seg er Sunnhordland, Hordaland, Rogaland og Sogn og Fjordane.

Hannisdal har vore på festivalar og messer og sett behovet for matsservering og catering med gode lokale råvarar og ho har førespurnadar frå fleire festivalar og arrangement om matsservering. Ho er også i dialog med kokkelandslaget for samarbeid i samband med EM og VM. I samband med den siste meisterskapen skal dei til Lyon.

Kjøkenet er allereie delvis oppegående og blir det for alvor i juni, opplyser Beate til uskedalen.no

Til å realisere ideen har ho eit kapitalbehov på 601.000 kroner, som skal finansierast med eigne midlar, 150.000 frå Innovasjon Norge og 30.000 frå det kommunale næringsfondet.

Innonasjon Norge har allereie innvilga sin del.

Hannisdal har sett opp eit driftsbudsjett som endar på 52.00 kroner i pluss.

Av Ola Matti Mathisen