

Osteseier i Agder



Andrea Maggioni og Johan Isak Tveit har sammen vunnet Bedriftsutviklingsprisen i landbruket i Agder.

Johan Isak Tveit og Osteverkstedet AS får pris for samarbeid og produksjon av fersk ost. Samarbeidet har gjort at de har vunnet Bedriftsutviklingsprisen i landbruket i Agder.

Med en ekstra lokalforedlingskvote for osteproduksjon får Johan Isak Tveit utnyttet produksjonskapasiteten som han har i fjøset i tillegg til den ordinære leveringskvota. Osteverkstedet AS får dermed fersk, kortreist melk til sin osteproduksjon.

Samarbeidet mellom de to har vært økonomisk gunstig for begge parter. I dag blir bedriftene hedret med Innovasjon Norge sin Bedriftsutviklingspris for landbruket i Agder.

Lillesand

Johan Isak Tveit driver en stor melkeproduksjon på Steindal i Lillesand. Ved siden av fjøset har Johan Isak Tveit bygget ysteri for utleie til Osteverkstedet AS. Her produseres spennende italiensk ost, hovedsaklig Sørlandsk Mozzarella. Fersk og kortreist melk gir fantastisk smak til ostene med sitt karakteristisk særpreg. Ostene er italiensk-inspirerte fersk-oster som leveres ukentlig til hotell- og restaurantmarkedet.

– Vi er veldig avhengig av hverandre og det er en stor oppmuntring og anerkjennelse for våre bedrifter å få Bedriftsutviklingsprisen i landbruket, sier Johan Isak Tveit og Andrea Maggioni i Osteverkstedet AS.

Samarbeid mellom gård og ysteri

Til sammen sysselsetter bedriftene seks personer og det økonomiske resultatet karakteriseres som godt. Gården er et lite samlingspunkt i bygda, og i ulike sammenhenger er det åpen gård. Hver vår åpner nemlig Johan Isak Tveit gården sin for 5.-klassinger i Lillesand.

Johan Isak Tveit er en ressursperson som er aktiv i bondelag og skogeierlag. Med drift av arealer på mange små gårdsbruk i Høvåg og Lillesand sørger Johan Isak Tveit for et åpent kulturlandskap som også er viktig for turismen i området.

Osteverkstedet AS v/ Andrea Maggioni er meget anerkjent i sitt fag. Ysteriet startet i et oppusset verksted i en nedlagt bensinstasjon, og derav navnet Osteverkstedet. Ostene produseres uten konserveringsmiddel eller unødvendige tilsetningsstoffer. Produksjon og omsetning har vokst raskt på kort tid.

– Jeg bruker ekte italiensk kjærlighet og ekte lillesandsk kumelk, sier Andrea Maggioni i Osteverkstedet AS.

Partene har samarbeidet i flere år og har derfor bygd opp stor tillit til hverandre.

Juryens begrunnelse

Kandidatene til prisen ble vurdert ut fra kriteriene økonomisk, sosial og miljømessig bærekraft og innovasjon/nyskaping.

– Juryen har vektlagt at bedriftene har sett muligheten for å utvikle noe nytt gjennom samarbeid. Dette samarbeidet har gitt fersk lokalprodusert ost, sysselsetting og økonomisk gevinst for begge parter. I tillegg er gården et sosialt samlingspunkt i bygda, så dette samarbeidet er en svært god vinner som oppfyller alle kriterier, sier regiondirektør Sveinung Hovstad i Innovasjon Norge Agder.

Fakta om Bedriftsutviklingsprisen i landbruket

Innovasjon Norge deler hvert år ut Bedriftsutviklingsprisen i landbruket på oppdrag fra Landbruks- og matdepartementet.

Det er en bedrifts- og næringsutviklingspris for de som har etablert en vellykket bedrift eller næring med basis i bygdenes og landbrukets ressurser.

Hvert år blir det kåret en vinner i hvert fylke som får 50 000 kroner.

De fylkesvise vinnerne kjemper deretter om den nasjonale prisen på 250 000 kroner. På grunn av koronapandemien er det usikkerhet om hvordan den nasjonale prisutdelingen vil foregå.

Kontaktperson Innovasjon Norge: Lilly Berland, tlf. 91 19 71 41, e-post: lilbe@innovasjon norge.no

Kontaktpersoner vinnerne: Johan Isak Tveit, tlf. 48 00 87 37 og Andrea Maggioni, tlf. 46 65 21 78.