



MØTEINNKALLING

Utvalg: FORMANNSKAPET
Møtested: Møterommet, Kommunehuset
Møtedato: 04.09.2019 **Tid:** 09:00

Eventuelt forfall meldes til tlf. 75569000
Varamedlemmer møter etter nærmere avtale.

Innkalte:

Funksjon	Navn	Forfall	Innkalt for
Leder	Monika Sande		
Medlem	André Kristoffersen		
Nestleder	Håkon André Nordberg Sæther		
Medlem	Linda Tove Tverrånes Moen		
Medlem	Gudbjørg Haukdal Navjord		

SAKSLISTE

Saksnr.	Arkivsaksnr.
	Tittel

REFERATER

27/19	19/419 GODKJENNING AV PROTOKOLL - FORMANNSKAPET
28/19	19/436 MØTEPLAN FORMANNSKAP OG KOMMUNESTYRE 2020
29/19	18/217 BEIARMAT - OST OG KJEPRODUKSJON
30/19	17/506 BEIARN EIENDOM A/S - SALG AV AKSJER – behandles i sak 31/19
31/19	19/439 ORIENTERINGER - FORMANNSKAPET 4. SEPTEMBER 2019

Beiarn kommune, 29.08.2019

Monika Sande
ordfører

REFERERES FRA DOKUMENTJOURNAL

Dato: - Utvalg: FSK Formannskapet

Saksnr Løpenr	Regdato Navn Innhold	Avd/Sek/Sakb	Arkivkode
18/240-58 3135/19	11.06.2019 Advokatfirmaet Lund & Co Da TILSVAR TIL OSLO TINGRETT	BK//OPN 232	
16/316-74 3178/19	12.06.2019 Nordland Fylkeskommune SLUTTUTBETALING - PROSJEKT HOVEDPLAN VANNFORSYNING 2016-2020 - TILTAK 2017 GAMMEL SAK 15/359	BK/TEK/FM M10	
16/979-48 3182/19	12.06.2019 Salten Regionråd UTSKRIFT FRA MØTEPROTOKOLL 5. - 6. JUNI DIGITAL INFRASTRUKTUR OG SMARTERE SALTEN	BK//OPN 026	
16/979-49 3183/19	12.06.2019 Salten Regionråd UTSKRIFT FRA MØTEPROTOKOLL 5. - 6. JUNI VIDERE ARBEID I SAK OM AFT- OG VTA-BEDRIFTER I SALTEN	BK//OPN 026	
19/398-1 3822/19	05.08.2019 Opplysningsvesenets fond BEIARN PG - KRAV OM REGULERING AV FESTEAVGIFT 2020 - AVG NR 0429-0023	BK/TEK/TG 611	
16/904-18 4060/19	26.08.2019 Formannskapet ORIENTERING TIL FORMANNSKAPET OM MULIGE ENDRINGER I VETERINÆRVAKTTILSKUDET	BK/TEK/AMW 026	
19/437-1 4106/19	28.08.2019 KS Kommunesektorens organisasjon VALG TIL KS 2019	BK//OPN 033	

GODKJENNING AV PROTOKOLL - FORMANNSKAPET

Saksbehandler: Karin Nordland
Arkivsaksnr.: 19/419

Arkiv: 033

Saksnr.: **Utvalg** **Møtedato**
27/19 Formannskapet

04.09.2019

MØTEPLAN FORMANNSKAP OG KOMMUNESTYRE 2020

Saksbehandler: Karin Nordland
Arkivsaksnr.: 19/436

Arkiv: 033

Saksnr.: **Utvalg** **Møtedato**
28/19 Formannskapet

04.09.2019

Rådmannens innstilling:

BEIARMAT - OST OG KJEPRODUKSJON

Saksbehandler: Bjørnar Brændmo
 kjeproduksjon
 Arkivsaksnr.: 18/217

Arkiv: NAVN beiarmat

Saksnr.: Utvalg Møtedato
 29/19 Formannskapet

04.09.2019

Rådmannens innstilling:

Arktisk Kje SA er en sammenslutning av geitebønder i Nord Norge som produserer og profilerer kjekjøtt mot et stadig økende marked.

Beiarn kommune innvilger Arktisk Kje et tilskudd, stort kr. 33.000,- pr.år, til sitt tre-årige prosjekt. Totalt kr. 99.000,-.

Tilskuddet belastes næringsfondet, kto. 14722.325.1740

Saksutredning/Bakgrunn:

Arktisk Kje er et samvirkeforetak med 28 medlemmer. Stiftet 16.06.2014 med formål å ale opp kje til slakt og salg av kjøttet.

Selskapet har andelshavere fra 11 kommuner, herav 3 i Nordland hvor Beiarn er en av dem. Selskapet har jobbet strategisk med opplæring i to moduler, Geiteskolen og Lønnsom kjeproduksjon.

Målet med dette prosjektet, som skal gjennomføres i perioden 2020–2022, er å gjøre produktutvalget kjent i markedet og aktivt salg i utvalgte butikker og resturanter, og mot reiselivet.

Økt produksjon er også i fokus, men dette arbeidet er godt i gang med etablering av kjehotell. Prosjektet ser for seg 3 kjehotell i samarbeidsområdet, ett i Balsfjordområdet, ett i Nordreisa kommune og ett i Beiarn.

Vurdering:

Lokalmat er et viktig satsningsområde for Beiarn kommune og kjekjøttaktiviteten har pågått hos oss en periode allerede.

Andre Kristoffersen har vært aktiv i Arktisk Kje prosjektet fra starten og nå sitter Jørgen Storhaug i styret.

Sammen har de etablert firmaet Beiarmat AS, hvor kjekjøtt er et av hovedproduktene i tillegg til osteproduksjonen.

Kjekjøtt er et fantastisk godt produkt, som også er godt mottatt i markedet.

At prosjektet bruker undertittelen, «fra avfall til næring» er forståelig. Bare i Beiarn avlives det 500 til 700 kje hvert år. Ser vi til nabokommunen Bodø i denne sammenheng så er det et betydelig antall kje som avlives i vårt område. Denne ressursen er det viktig å kunne utnytte på en lønnsom måte og Beiarn kommune er meget positiv til prosjektet. Dette vil også skape aktivitet og ringvirkninger i vår kommune.

Saken har vært forelagt landbruksavdelingen i kommunen, som ikke har noen innvendinger. Bare positiv tilbakemelding, men påpeker at det vil være viktig å få alle geitebøndene i Beiarn med i prosjektet.

Vedlegg:
Søknad fra Arktisk Kje.

Arktisk kje

Ny trendy delikatesse

Beiar Kommune		
Ar. Saknr.	Det. nr.	Følg til Ar.
18/217	7	3898/19
12 AUG 2019		
Ark. kode P	Beiar-mat	
Ark. kode S		
Ardeing	Solusjon	
Kassasjon	Gradering	BB



Innledning

Arktisk Kje SA, en sammenslutning av geitbønder i Nord-Norge, søker om midler til å profilere og teste ut kjekjøtt i markedet.

Kort beskrivelse

Arktisk Kje SA, en sammenslutning av geitbønder i Nord-Norge, søker om midler til å profilere og teste ut kjekjøtt i markedet.

Kjekjøtt er en ressurs som bør bli bedre kjent og brukt. Arktisk Kje SA arbeider med å øke produksjon av kjekjøtt i nord. God kvalitet og tilgang på kje tilsier at satsingen i markedet nå står for tur.

Markedstesting, utvikling av design og søknad om spesialitetsgodkjenning er noen av aktivitetene som skal gjennomføres.

Arktisk Kje SA vil søke om tilskudd fra de kommuner der Arktisk Kje SA har medlemmer for å kunne gjennomføre prosjektet over en tre-års periode.

Prosjektbeskrivelse

For at produktet skal bli kjent og tatt i bruk, trengs det testing i markedet og opplysning til forbrukere og reiselivsnæring om kvalitet og muligheter for bruk av kjekjøtt. Det er lite kjent til tross for at man internt i næringa har jobbet med oppføring og forbedring av kvalitet på geitekillingene en del år.

Mange som ikke har smakt kjekjøtt, har en forutinntatt negativ forestilling om hvordan det smaker; stramt og sterk lukt. Det motsatte er tilfelle, kjøttet er mildt på smak og lukter overhodet ikke sterkt slik som geitene i levende live gjør.

Denne informasjonen må ut for at folk skal begynne å kjøpe kjekjøtt. Dette gjøres best ved direkte testing og smaksprøver i markedet, i butikker, på festivaler og markeder.

En viktig målgruppe er reiselivet. Arktisk kjekjøtt vil kunne markedsføres som en arktisk spesialitet, og testing med kokker vil være en god måte å få reiselivsnæringa til å bli kjent med produktet.

For å kunne bruke begrepet arktisk spesialitet, trengs det godkjenning fra Mattilsynet. Søknad om spesialitetsgodkjenning sendes via Matmerk, som saksbehandler og forelegger søknaden for Mattilsynet for endelig godkjenning. Dette vil bli gjort i prosjektperioden.

En arena som skaper mye oppmerksomhet rundt et produkt, er Det norske måltid. Denne konkurransen arrangeres hvert år der produsenter over hele landet sender inn produkter i ulike kategorier. Vinnerne får mye oppmerksomhet og pr i media. Også de som blir nominert men ikke er så heldige å vinne, får mye oppmerksomhet nasjonalt men ikke minst lokalt, så det lønner seg å delta her. Arktisk Kje SA vil sende inn produkter i prosjektperioden.

En annen viktig arena er Matstreif i Oslo, Norges største matfestival med ca. 200000 besøkende fordelt over to dager. Rundt 200 utstillere deltar. Der vil også Arktisk Kje SA vise seg fram og få testet produktene direkte blant forbrukere.

Arktisk Kje SA har en logo, men ser behovet for å fornye den og samtidig få utarbeidet roll-ups og plakater som kan brukes ved demo og utdeling av smaksprøver. Man må være synlig og bli lagt merke til i jungelen av produkter.

Kontaktopplysninger

Styreleder Raymond Mathisen, Stakken Gård, Grunnfjord, Karlsøy kommune.

Tlf 915 55 657 Mail: stakkemo@gmail.com

Org nr 914 883 040

Åse Vøllestad, Norsk institutt for bioøkonomi, Holtveien 66, 9016 Tromsø – prosjekthjelp

Tlf 92844602 Mail ase.vollestad@nibio.no |

Bakgrunn

Arktisk Kje er et samvirkeforetak med 28 medlemmer som ble stiftet 16.06.2014. Formålet er oppdrett og salg av kjeokjøtt. Organisasjonen har andelshavere i følgende 11 kommuner: Nordreisa, Kåfjord, Storfjord, Lyngen, Balsfjord, Karlsøy, Målselv og Tromsø i Troms samt Beiarn, Bodø og Lødingen kommuner i Nordland.

Inntil 2014 ble killingene sett på som et problem. Næringen slet med store problem pga. sykdom på geitepopulasjonen. Kun de dyrene som skulle få leve videre som melkegeiter og avlsdyr ble tatt vare på. Resten ble avlivet. I 2014 var man ferdig med et stortilt arbeid der man kun tok vare på friske geitekillinger, og slik har man i dag fått en frisk og fin besetning i hele Nord-Norge.

Det har vært en del prosjekter for å få opp kvalitet og helse innen geiteholdet. Vi kan nevne:

- Friske geiter, med avslutning i 2014, da var alle besetninger rene for sykdom.
- Geitskolen 2010 – 2012. Modul for kjeoppdrett.
- Lønnsom kjeokjøttproduksjon 2013 - 2016
- Fra avfall til næring 2019 – 2021. Her satses det på økt produksjon ved å etablere «kjehotell», dvs samle killingene i ledige fjøs for fôring og oppdrett til ferdig slaktevekt. Det vil bli startet opp 4 hoteller i denne prosjektperioden. Styret har ikke pr. dato tatt stilling til hvor hotellene vil bli lokalisert. Noen områder det er naturlig å legge disse hotellene er Beiarn i Nordland, samt ett hotell i kommunen Storfjord / Kåfjord / Balsfjord. Videre er det tenkt ett hotell i Nordreisa kommune og ett i Karlsøy kommune.

Arbeidet med økt produksjon og god kvalitet er godt i gang. Det som mangler i denne satsingen, er forholdet til markedet. Produktet må gjøres kjent blant forbrukerne, restauranter og serveringsbedrifter, og ikke minst i reiselivsnæringa som en arktisk spesialitet.

Man kan ha verdens beste produkt, men det hjelper ikke, hvis ingen vet om det.

Prosjektmål

Gjøre produktet kjent i markedet, salg i utvalgte butikker og i reiselivet.

Salg av minimum 5000 -10 000 kg pr år.

Forankring

I Næringsplanen for Beiarn kommune står det:

- Gi økonomisk støtte ved etablering av tilleggsnæringer i landbruket, herunder lokal foredling av råvarer.
- Stimulere til videreforedling av lokale råvarer.
- Beiarn skal være et attraktivt reisemål. I den sammenheng vet vi at lokal mat blir mer og mer viktig for reiselivet. Lokal mat og historien som hører til er en del av den totale opplevelsen.
- Sørge for at geita og bonden trives i Beiardalen.

Prosjektorganisering

Prosjekteier og prosjektansvarlig: styreleder Raymond Mathisen

Prosjektleder: vil bli ansatt i 50 % stilling.

Styringsgruppa består av styret for Arktisk Kje SA:

Raymond Mathisen styreleder Troms

Elise Blixgård nestleder Troms

Atle Aronsen kasserer Troms

Jørgen Storhaug sekretær Nordland

Linda Solli Sørensen styremedlem Troms

Styringsgruppa vil bli supplert med en person med markedskompetanse.

Ressurspersoner vil bli trukket inn i arbeidet etter behov.

Samarbeidspartnere

Nortura: tar imot geitekillingene, slakter og leverer til Mydland i Tromsø

Mydland: tar imot skrottene fra Nortura, parterer, pakker og selger for Arktisk Kje

Nibio: prosjekthjelp

Nofima: spesialister innen matforskning, testing

Kokkelaugset: eksperter i å trylle med gode råvarer

I Nordland vil videreforedling og salg bli ivaretatt av Beiarmat AS

Aktiviteter

- Utvikle ny logo og emballasje
- Produsere roll-ups og plakater
- Søke spesialitetsgodkjenning hos Matmerk
- Delta i Det norske Måltid
- Delta på Matstreif i Oslo
- Markedstesting i butikker, på festivaler og markeder
- Profilering i sosiale medier og media forøvrig

Spesialitet/beskyttet betegnelse er et ekstra kvalitetsstempel som gjør at produsenten kan ta en høyere pris. Deltakelse i Det norske måltid gir mye oppmerksomhet enten man vinner eller ikke. Dette er en konkurranse som går hvert år og samler lokalmatprodusenter fra hele Norge.

Matstreif i Oslo en svært god arena å teste på. 200 000 besøkende over to dager.

Logo, roll-ups og plakater må til – man må være synlig i jungelen av produkter.

Her må det aktivt og profesjonelt arbeid til skal man lykkes. Dette kan ikke gjøres som en bi-jobb i tillegg til gårdsdriften.

Å få et nytt produkt inn på markedet krever innsats. Det har vært flere prosjekter på kvalitet og volum, men ingen av disse har tatt for seg markedsarbeidet.

Ansvar

Prosjektleders oppgave blir å sørge for planlegging og gjennomføring av aktivitetene, kontakte bedrifter med tanke på ny logo og produksjon av roll-ups, kontakte Kokkelaugget for produktutvikling, planlegge markedstesting i samarbeid med produsentene og økonomistyring av prosjektet. Prosjektleder skal skrive søknad til Matmerk om spesialitetsgodkjenning og forberede deltakelse i Det norske måltid.

Målgrupper

«Mannen i gata», restauranter, serveringsbedrifter og opplevelsesbedrifter.

Resultat

5000 – 10 000 kg kjejkjøtt selges årlig

Effekter

Arktisk Kje er kjent i markedet og etterspurt.

Dermed vil prosjektet bidra til å sikre økonomien hos geiteprodusentene og markedet vil få et større mangfold av produkter.

Geografi

Troms og Nordland

Tidsplan

Tidplan	2020		2021		2022	
Aktivitet	1.halvår	2.halvår	1.halvår	2.halvår	1.halvår	2.halvår
Utvikle ny logo	x					
Utvikle ny emballasje	x					
Produsere roll-ups og plakater	x					
Produktutvikling med kokker	x		x		x	
Markedstesting	x	x	x	x	x	x
Delta på Matstreif		x		x		x
Delta i Det norske måltid		x		x		x
Søke spesialitetsgodkjenning		x				
Profilering sosiale media	x	x	x	x	x	x

Kostnadsoverslag

2020

Tekst	Egenkapital	Omsøkte midler	
50 % årsverk prosjektleder	30 000	180 000	210 000
Konsulenttenester		90 000	90 000
Møtekostnader	5 000	5 000	10 000
Logo/emballasje/promoteringsmateriell	15 000	30 000	45 000
Messetelt /utstyr	5 000	30 000	35 000
Messer/Stand / Reiser	75 000	30 000	105 000
Produktutvikling / Produktoppfølging	36 000	39 000	75 000
Sum	166 000	404 000	570 000

2021

Kostnad	Egenkapital	Omsøkte midler	Sum
50 % årsverk prosjektleder	30 000	180 000	210 000
Konsulentttjenester		90 000	90 000
Møteknader	5 000	5 000	10 000
Emballasje/div.	15 000	15 000	30 000
Messer/Stand / Reiser	75 000	30 000	105 000
Produktutvikling / Produktoppfølging	30 000	30 000	60 000
Sum	155 000	350 000	505 000

2022

Kostnad	Egenkapital	Omsøkte midler	Sum
50 % årsverk prosjektleder	30 000	180 000	210 000
Konsulentttjenester		90 000	90 000
Møteknader	5 000	5 000	10 000
Emballasje/div.	15 000	15 000	30 000
Messer/Stand / Reiser	75 000	30 000	105 000
Produktutvikling / Produktoppfølging	30 000	15 000	45 000
Sum	155 000	335 000	490 000

Kostnader hele prosjektperioden

År 2020	570 000
År 2021	505 000
År 2022	490 000
Sum kostnader	1 565 000

Finansiering

Egenandel, egenkapital	476 000
Kommunale tilskudd	1 089 000
Sum finansiering	1 565 000

Tilskudd pr kommune totalt for 3 år: kr 99 000,-

Vedlegg: Medlemsliste

Arktisk Kje AS

Navn		e-post	Org.nr.	Adresse	postnr	Sted	Kommune
Alf Birger Nesbak		alf.nesbak@sbnett.no	969 340 194	Nesbakkveien 13	8100	Misvær	Bodø
Angelika Bugjerde		angelika.bugjerde@hotmail.com	886 461 232	Lattervikveien 25	9064	Svensby	Lyngen
Atle Aronsen		atle.aronson@storfjord.net	982 813 298	Brennaveien 9	9046	Oteren	Storfjord
Elise Blixgård		elise.blix@gmail.com	995 348 918	Storvikveien 798	9151	Storslett	Nordreis
Enoksen Ans	Jarle Morten Enoksen	enokjm@gmail.com	969 613 476	Musvær	9120	Vengsøy	Karlsøy
Høyås gård	Hanne Sofie Høyås	hanne-hoeia@hotmail.com	996 187 950	Beiardalsveien 1463	8114	Tollå	Beiam
Hanne Storteig		hanne.storteig@tromsfylke.no		Mellombygdveien 1567	9336	Rundhaug	Målselv
Helga Nordgård		helga.nordgaard@gmail.com	969 714 752				Tromsø
Ingebjørg Guleng		inggul6541@gmail.com	898 289 192	Indre Malangseidet 195	9055	Meistervik	Balsfjord
Judith Camilla Andersen		judithca@online.no	977 566 215	Sletta	9334	Øverbygd	Målselv
Lockert gårdsdrift AS	Hans Lockert	halocker@online.no	913 569 628	Fosseveien 436	9046	Oteren	Storfjord
Magnus Bergstad		magnus@bergstadgard.no	914 779 278	Storjordveien 531	9321	Moen	Målselv
Morten Risto		mortenristo@yahoo.no	965 728 813	Straumfjord øst 1031	9151	Storslett	Nordreis
Peter Lakselvnes		lakselvnes@gmail.com	989 366 009	Lakselvbuktvegen 621	9042	Laksvatn	Balsfjord
Siv Nina Myrvoll		sivnm@online.no	969 406 896	Holmen	9147	Birtavarre	Kåfjord
Sollia Samdrift Da	Linda M. Solli Sørensen	solliada@online.no	992 504 552	Skogsfjordvatn	9130	Hansnes	Karlsøy
Stakken Gård DA	Raymond Mathisen	stakkemo@gmail.com	889 134 682	Grunnfjordveien 950	9130	Hansnes	Karlsøy
Ørjan Guttormsen		orjanguti@gmail.com	813 097 672	Sørstraumvegen 671	9042	Laksvatn	Balsfjord
Tor Arne Fagertun		ta-fager@online.no	990 317 194	Grønåsveien 336	9050	Storsteinnes	Balsfjord
Troms fylkeskommune	Randi Moen	randi.moen@tromsfylke.no	974 793 741				
Jakobsen på berg	Mads Jakobsen	jacobsenpaberg@gmail.com	911 782 456	Innlandsvegen 67	9021	Tromsdalen	Tromsø
Åndervåg Gård Mørstad	Hans Mørstad	hansmorstad@hotmail.com	979 608 276	Vestbygdveien 1481	8412	Vestbygd	Lødingen
Andre Kristoffersen		andrek2@online.no	991 959 637	Beiardalsveien 1727	8114	Tollå	Beiam
Laurens Naafs		l.c.naafs@gmail.com	911 720 817	Åndervågen	8412	Vestbygd	Lødingen
Bomstad gård ANS	Ivar Jørgensen	ivjoerg@frisurf.no	889 311 622	Bomstad	9040	Nordkjosbotn	Balsfjord
Lars Andreassen		lars_andreassen_50@hotmail.com	918 306 501	Tamokveien 1845	9334	Øverbygd	Målselv
Geir Tommy Pedersen		gtpedersen@gmail.com	995 054 884	Kilnes	9147	Birtavarre	Kåfjord
Livlaga SA	Bente Michelsen	Firmapost@livlaga.com	994 002 562	Mobakken 9	9040	Nordkjosbotn	Balsfjord
Kirsten J. Lockert		kirstenlockert@outlook.com	993 002 380	Fosseveien 63	9046	Oteren	Storfjord
Jørgen Storhaug		jorgen@beiaromat.no	918 540 857	Storhaug	8114	Tollå	Beiam

BEIARN EIENDOM A/S - SALG AV AKSJER

Saksbehandler: Geir Arne Solbakk
Arkivsaksnr.: 17/506

Arkiv: 251

Saksnr.:	Utvalg	Møtedato
22/17	Formannskapet	13.09.2017
47/17	Beiarn Kommunestyre	25.10.2017
17/18	Formannskapet	16.05.2018
30/19	Formannskapet	04.09.2019

Se F-sak 31/19 , pkt. H

ORIENTERINGER - FORMANNSKAPET 4. SEPTEMBER 2019

Saksbehandler: Ole Petter Nybakk
 Arkivsaksnr.: 19/439

Arkiv: 033

Saksnr.:	Utvalg	Møtedato
31/19	Formannskapet	04.09.2019

Rådmannens innstilling:

Informasjonen som ble gitt på møtet i Formannskapet 4. september tas til orientering.

Saksutredning:

Møtet i Formannskapet, 4. september 2019, er det siste i denne valgperioden. Det er naturlig for administrasjonen å gi noen orienteringer om saker det jobbes med og status i saker hvor det er fattet politiske vedtak.

Det vil bli orientert om følgende:

- A) Kommunens deltakelse i møte 3. oktober, der resultatet av ekspertutvalget for kraftverksbeskatning sitt arbeid vil bli presentert.
- B) Signalbygg Beiarnfjellet. Status etter at arkitekter er i gang.
- C) Møte(r) med Telenor – og med Nordlandsnett ad modernisering i Telenor. Konsekvenser i Beiarn og prinsipper for kostnadsdelingen for bedre mobildekning.
- D) Oppfølging av Solbakk Tre AS etter omorganisering. Orientering om styrets sammensetning.
- E) Oppfølging av vedtak i generalforsamlingen til Beiarnvekst AS sett sammen med varslet nedtrekk av AFT-plasser hos Bodø Industri AS. Kommunal uttalelse til Bodø Industri AS med kopi til NAV Nordland.
- F) Evjen Granitt AS og deres utviklingsplaner – status etter den orienteringen som ble gitt i kommunestyrets møte i juni.
- G) Oppfølging av veiprosjektet vi samarbeider med Bodø og Saltdal om.
- H) Status salg av aksjer fra Beiarn Eiendom AS. I denne saken er det viktig møte 29. august. Det kan bli aktuelt for Formannskapet å fatte vedtak knyttet til denne saken.
- I) Gjennomføringen av folkevalgtopplæringen for perioden 2019 – 2023.

Andre saker kan komme