

Ansøgning til annoncering vedr. operatør
til Europæisk Gastronomiregion
Bilag 1

PROJEKTBEKRIVELSE

Indhold, formål, aktiviteter og kommunikation

INTRODUKTION

2017 stod (også) i gastronomiens tegn for Region Midtjylland. Aldrig før har regionen været så kendt og anerkendt både regionalt, nationalt og internationalt som en gastronomisk destination. Grunden hertil skal særligt findes i en meget stærk fødevarescene i hele regionen og en positiv udvikling i restaurantscenen de seneste år, særligt i Aarhus. Men også den internationale anerkendelse og titel Europæisk Gastronomiregion 2017 (herefter også omtalt som ERG17) har - sammen med den betydelige omtale Aarhus 2017 gav anledning til - spillet en vigtig rolle.

Gastronomiåret har særligt været en katalysator for events, omtale og nye aktiviteter. Aktiviteter som et eventprogram, en spiseguide, netværksmøder, udveksling af kokke mv. har alle bidraget til at styrke Midtjylland som gastronomisk center. Samtidig har vi haft særligt gode muligheder for at søsætte og teste nye initiativer og udvikle og styrke den stadigt voksende mængde internationale, nationale og lokale samarbejdsrelationer.

Evalueringen af Europæisk Gastronomiregion 2017 viser i naturlig forlængelse heraf, at titlen har affødt brobygning, skabt et godt samlingspunkt og en neutral platform, hvor forskellige aktører har kunne mødes. Derudover har titlen affødt et højt niveau af energi, entusiasme og har mødt stor opbakning og tilslutning blandt fødevare- og oplevelseserhvervet. Foruden brandingværdi bidrager titlen også til regionens "live-ability", identitet og fødevarestolthed.

Der er denne positive udvikling, der nu skal bygges videre på og drages fuld nytte af. På den følgende side er formål, aktiviteter mv. i nærværende ansøgning søgt samlet i én samlende figur, der forklares og uddybes efterfølgende.



OPERATØRROLLE

– overblikfigur

Mål: At udvikle, koordinere og drive en samlet indsats, der manifesterer Region Midtjylland som et internationalt gastronomisk centrum

Delmål

Nye oplevelser, og koncepter for lokalsamfund

Etablering og udvikling af samarbejder

Inddragelse af ildsjæle og understøtte lokalt engagement

Aktiviteter

- Koncept for fællesspisninger
- Signaturprojekter
- Gastronomisk oplevelsesudvikling
- Det gastronomiske turistkontor
- Smagen af Midtjylland
- Eventprogram

- Deltagelse i ERG-netværket og andre relevante internationale fora.
- Kokkesamarbejde nationalt og internationalt
- Gastronomisk værksted
- Forprojekt om diversitet og gastronomi.

- Mikropulje til støtte af ildsjæle og eksperimenter
- Fællesprojekter med lokale ildsjæle

Sekretariatsopgaver: kommunikation (hjemmeside, PR, SoMe mv.), sparring med ildsjæle og partnere, styregruppe, administration mv

FORMÅL OG DELMÅL



Mål: At udvikle, koordinere og drive en samlet indsats, der manifesterer Region Midtjylland som et internationalt gastronomisk centrum

Udgangspunktet for denne ansøgning er en ambition om at bruge gastronomien som et redskab, der kan bidrage til bedre liv og udvikling i Region Midtjylland på en række væsentlige områder. Herunder særligt udvikling af lokalområder i landdistrikterne, fremme af lokale ildsjæle og engagement, en mere bæredygtig fødevarekultur samt inspirere til skabelsen af flere fantastiske, livsbekræftende oplevelser til gavn for alle i de berørte lokalområder.

Hensigten er at bygge videre på de mange gode erfaringer, der er høstet i løbet af 2017, hvor Midtjylland havde titlen som Europæisk Gastronomiregion. Året fik for alvor sat Aarhus og Midtjylland på det gastronomiske landkort nationalt og internationalt, og det er denne udvikling, alle aktiviteter i nærværende ansøgning er rettet mod at fremme yderligere i de kommende år.

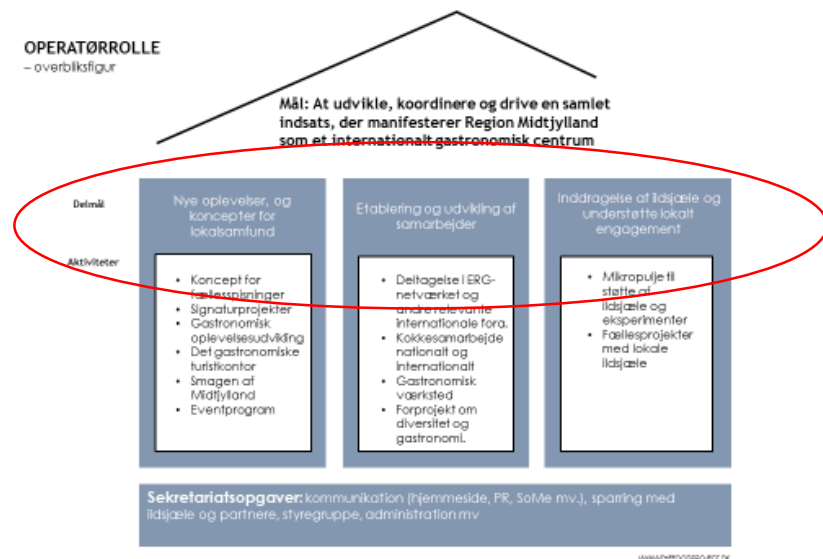
Baseret på erfaringerne fra ERG2017, læring fra den efterfølgende evaluering og input fra de afholdte samtalekøkkener, vurderer partnerne bag nærværende ansøgning, at der med fordel særligt kan sættes ind på tre overordnede områder mhp. at forfølge det overordnede formål om at styrke Midtjylland som et gastronomisk centrum.

For det første er det vigtigt, at der hele tiden er fokus på udvikling af nye oplevelser, koncepter og metoder. Der er hård konkurrence både nationalt og internationalt, og både medier, gæster og de dygtigste fagfolk er hele tiden på jagt efter det sidste nye, hvorfor manglende udvikling reelt er lig med afvikling. Vi arbejder derfor efter et første delmål, der indebærer, at vi gennem en række konkrete aktiviteter aktivt skal skabe eller på anden vis fremme en løbende udvikling af nye gastronomiske oplevelser og koncepter, der enten kan forankres lokalt eller på anden vis understøtte lokal udvikling.

FORMÅL OG DELMÅL

For det andet har samarbejde vist sig at være et helt afgørende redskab i arbejdet med at styrke regionens gastronomiske position. Det er gennem nationalt og internationalt samarbejde, at der hentes ny inspiration til regionens gastronomiske aktører. Og det er gennem en meget lang række samarbejder lokalt, regionalt og nationalt, at der skabes nye oplevelser, udvikles nye produkter, udveksles værdifuld læring og på anden måde skabes kontakter mellem mennesker med en fælles passion for mad til gavn for alle involverede. Frugtvinsfolk der møder ostemagere, kokke der møder kulturlivet, fiskehandlere der møder michelinkokke og madfolk fra hele verden, der samles på den jyske vestkyst for at drøfte gastronomiens rolle i fremtidens fødevarer system er alt sammen med til at styrke regionen som gastronomisk centrum og styrke den lokale forankring. Vores andet delmål er derfor at arbejde aktivt for at fremme samarbejde lokalt, regionalt, nationalt og internationalt.

For det tredje er lokalt engagement og opbakning til de lokale ildsjæle en væsentlig nøgle til at åbne, udvide og styrke den gastronomiske udvikling yderligere. Både i bredden, hvor mange flere dele af



regionen kommer med på vognen, men også i dybden, fordi der en del steder ligger skjulte gastronomiske perler og venter på at blive opdaget. Nye kornsorter, bittesmå nøddesmagende kartofler fra Djursland og kæmpestore monster krabber fra Vesterhavet er fx koblet med de rigtige madfolk med til at skabe helt unikke, stedbundne oplevelser. Vores tredje delmål er derfor at styrke lokalt engagement og de lokale ildsjæles muligheder for at gøre en forskel.

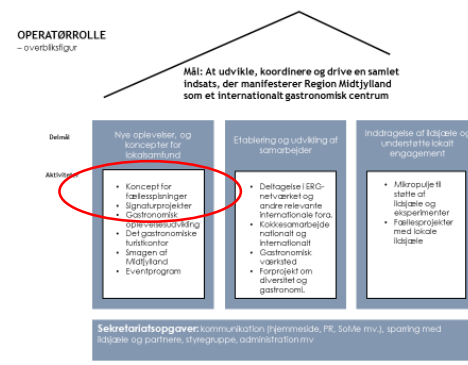
I det følgende præsenteres en række konkrete initiativer og indsatser rettet mod alle dele af regionen, der alle er med til at fremme en eller flere af de tre delmål.

KONCEPT FOR FÆLLESSPISNINGER

Hvorfor: De lokalsamfund, hvor der er liv og fælles, samlende aktiviteter har langt større chance for at trives, udvikle sig og eventuelt tiltrække nye beboere. Således tales der fx om social og kulturel sammenhængskraft som en væsentlig faktor for, om en landsby trives og blomstrer op eller fyldes med "Til Salg"-skilte i vej kanten (se fx publikationen "Landbyer - nu og i fremtiden", Udvalget for levedygtige landsbyer, 2018). Erfaringer flere steder fra i landet tyder på, at fælles madlavning og spising er én af de ting, der kan være med til at styrke den sociale og kulturelle sammenhængskraft.

Hvad: Der arrangeres fælles madlavning og større, fælles spisninger i en række udvalgte landsbyer. Der tilbydes professionel oplæring af lokale kræfter, der efterfølgende selv vil være i stand til at fortsætte indsatsen.

Hvordan: Der gennemføres i 2018 et pilotprojekt i samarbejde med Skive Kommune



i to udvalgte landsbyer nord for Skive. Der tages udgangspunkt i en række af de erfaringer, der er indsamlet i forbindelse med "Det Gastronomiske Rejsehold" og erfaringerne fra Det Grænseløse Køkken. Der arbejdes for en tæt kobling til relevante kulturoplevelser.

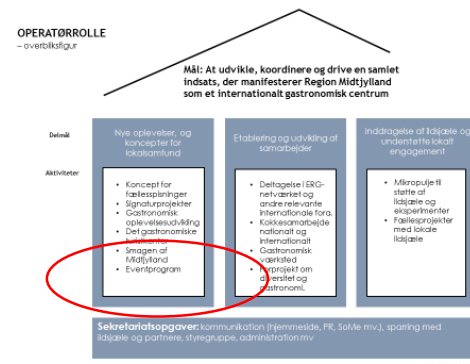
Udgangspunktet er en lokal ildsjæl eller gruppe af borgere, der - fx med udgangspunkt i det lokale forsamlingshus, bryggeri, klubhus eller lignende - har mod på at starte en række fællesspisninger, hvor maden tilberedes af lokale, frivillige. Vi tilbyder praktisk bistand til opstart af madlavningen, inspiration til gode, nemme retter til mange mennesker, hjælp med organisering, kommunikation, anskaffelse af udstyr og hvad der ellers er brug for for at få det til at fungere i praksis.

GASTRONOMISKE SIGNATURPROJEKTER

Hvorfor: Vi ønsker en gang årligt at lave et stort, ambitiøst event, der både viser internationalt format og tiltrækker betydelig national og international opmærksomhed om nærværende initiativ. Tanken er endvidere, at de tre signaturevents bliver en oplagt anledning til at samle en meget stor del af regionens relevante aktører på området til en fælles begivenhed sammen med international presse.

Hvad: Tre markante signaturbegivenheder i perioden 2019-2021. Begivenhederne udvikles i den kommende tid og drøftes i projektets styregruppe. Der er følgende arbejdstitler:

- **2019:** Et laboratorium/experimentarium der har omdrejningspunkt omkring måltider og rummet omkring måltidet. Eventen vil undersøge hvordan måltidet, kunsten og viden sammen kan udvikle og skabe sociale og kulturelle værdier. Eventen vil have en international karakter og invitere samarbejdspartnere fra både Danmark og udland til eventen. Udvikles primært af Komitéen Det Grænsesøgende Kulturkøkken og Aarhus Universitet i forlængelse af Creative Tastebuds.

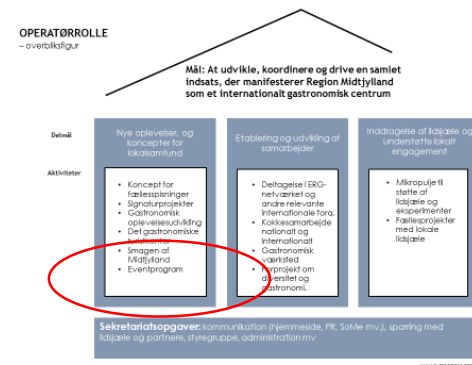


- **2020:** Et ambitiøst madmøde i Vestjylland. Inspireret af Folkemødet på Bornholm og Kulturtopmødet på Mors arbejdes der i BRMV på at etablere et fødevaretopmøde. Formålet er at få sat Midt- og Vestjylland på den politiske agenda ift. fødevareproduktion og -udvikling. Vi har en strategi der siger, at Midt- og Vestjylland er Danmarks spisekammer, men hvordan manifesterer det sig i området? Hvordan hjælper vi bedst virksomhederne i området med at udvikle og synliggøre sig? Og hvordan får vi primær produktion til i højere grad at tænke produktudvikling end bulk leverance, som ikke nødvendigvis betinger en merpris på produkterne og værdiaflejring i området. Den del skal særligt topmøde delen af Madmødet 2020 være med til at adressere.

GASTRONOMISKE SIGNATURPROJEKTER

- Tanken er desuden at Madmødet 2020 skal have en folkelig del, der præsenterer lokalbefolkningen for lokale fødevarer og engagerer hele værdikæden fra landbrug til producenter til forbrugere. Endelig skal foodies præsenteres for de fremragende råvarer og potentialer i området. De professionelle skal have mulighed for at mødes - også med forbrugerne. Formålet er således også at brande og markedsføre Midt- og Vestjylland som hotspot for fødevarer.
- 2021: En international gastronomisk festival med udgangspunkt i den gastronomiske scene i Aarhus.

Hvordan: Den årlige signaturevent tager udgangspunkt i et eller flere væsentlige emner som fx udvalgte verdensmål. Vi bringer kokke, bønder, producenter og andre madfolk sammen om at bruge gastronomien som et redskab til at skabe bedre liv, fx i form af mere

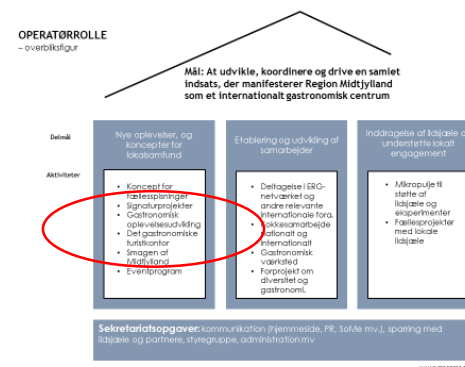


bæredygtighed, sundhed, fællesskab mv. Inspiration hentes bl.a. fra Catastrophic Meal. De tre arrangementer fordeles på hele regionen og projektets styregruppe vil blive aktivt og løbende involveret i udviklingen.

GASTRONOMISK OPLEVELSESUDVIKLING I VESTJYLLAND

Hvorfor: Én af Danmarks og Midtjyllands største styrker på det gastronomiske område er innovation. Det bobler frem med nye gastronomisk inspirerede producenter (ost, vin, spiritus, kager, sodavand osv.), og mange af de bedste spisesteder udvikler nye retter og oplevelser, der tager udgangspunkt i det lokale. Vi har ikke 2000 års tradition for at lave pasta, en toptunet vinindustri eller 1000 AOC-mærkede produkter at falde tilbage på, så bedste eneste chance for at skille os ud som en gastronomisk destination er gennem innovation. Vi skal være nogle af de bedste til at skabe fornyelse i form af madoplevelser, der med et lokalt udgangspunkt *både* er nye og anderledes og velsmagende. Samtidig har vi rigtigt gode forudsætninger for at bruge gastronomien som et redskab fx til at give inspiration til at spise sundere eller mere bæredygtigt. På den måde får gastronomien en langt bredere mening end ”blot” en måde at skabe velsmag og nydelse.

Hvad: Dette initiativ er målrettet gastronomisk

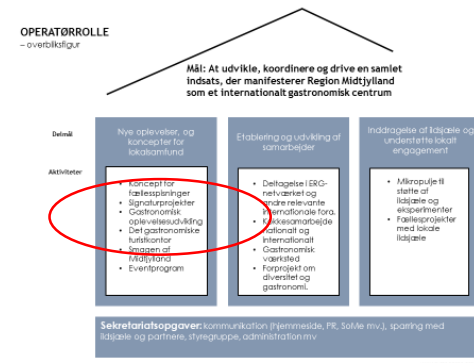


udvikling på eller i samarbejde med kulturinstitutioner og lignende partnere med fokus på lokale råvarer, nye oplevelser mv.

Hvordan:

Vi yder mad- og eventfaglig bistand til en række aktører, der ønsker at bruge gastronomi baseret på lokale styrker som et redskab til at skabe bedre og mere bæredygtige oplevelser. Der hentes inspiration fra ”Det Gastronomiske Rejsehold”, der bl.a. gennemføres i regi af Engage Food, men der vil her være hovedfokus på den lokale og kulturelle forankring.

DET GASTRONOMISKE TURISTKONTOR



Hvorfor: Det Gastronomiske Turistkontor er et nyt koncept på Djursland, der skal formidle og løfte niveauet for mad- og kulturoplevelser og lokale producenter på en skæv og ny måde. Ofte opstår møder, nye samarbejder og forretningsmuligheder igennem fysiske møder og tætte samarbejder omkring events. Ved at skabe en sammenhæng mellem Djurslands Madscener vil der kunne skabes et koncept som på sigt også kan skaleres til resten af Regionen og Danmark. På Djursland er der efterhånden et stort antal fødevarerproducenter og attraktioner der arbejder med gastronomi som omdrejningspunkt. Ved at samle formidlingen og koordineringen af dette vil vi lave en indgangsportal for turister, lokale og erhvervskunder.

Hvad: Turistkontoret vil bygge på flere elementer. Den første er det fysiske turistkontor både i Ebeltoft og Det Rullende Turistkontor, hvor turister kan blive informeret og inspireres til at besøge Djurslands madscener, producenter og kunsthåndværkere. Hensigten er her at gøre oplevelsen sanselig og skabe nye, anderledes koblinger mellem mad og fx kultur og natur. Den anden service er en slags andelsfællesskab for lokale producenter, hvor de både kan være

repræsenteret i turistkontoret samt at turistkontoret hjælper med at formidle B2C kunder samt B2B kunder i området, afsætning til restauranter mv. Den tredje service er rettet mod at skabe helhedsoplevelser for erhvervsturister.

Hvordan:

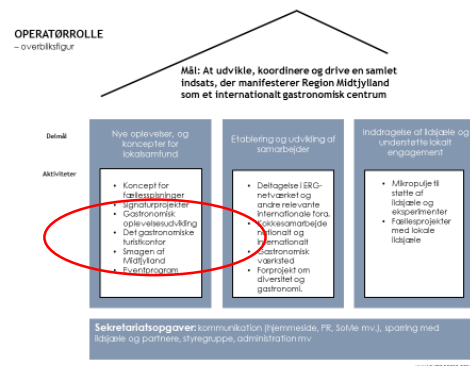
Turistkontoret vil være en sanselig indgang til viden om både madoplevelser til turister og specialdesignede events for virksomheder. Der har længe været et ønske om at samle Djurslands madoplevelser og formidle dem på en sanselig facon, men det kræver kontinuerlig og klar kommunikation for både turister, lokalbefolkningen, virksomheder og iblandt de lokale producenter. Det Gastronomiske Turistkontor vil understøtte det gode liv, styrke den lokale identitet og stolthed på Djursland.

SMAGEN AF MIDTJYLLAND

Hvorfor: I forbindelse med ERG17 er der blevet indsamlet anbefalinger til restauranter, madoplevelser, cafeer mv. i alle regionens 19 kommuner. Anbefalingerne er tilgængelige på www.danishfoodregion.dk. Anbefalingerne er givet af en kommunal operatør fra hver kommune; det være sig typisk en ansat i kommunes turistkontor eller en person, der arbejder med fødevarer i pågældende kommune. Denne samling af anbefalinger er unik for Region Midtjylland men også for Danmark generelt, og har et stort potentiale som "opslagsværk" for alle med interesse af Midtjylland som gastronomisk destination.

Hvad: En videre udvikling, styrkelse og udnyttelse af det betydelige arbejde, der allerede er lagt i at skabe et godt overblik over de mange oplevelser og tilbud, der findes i regionen.

Hvordan: Videreførelsen og udviklingen af



spiseguiden vil særligt omfatte en udvidet markedsføringsindsats, et mere struktureret anbefalingsapparat og et tættere samarbejde med regionens aktører, der skal tage del i aktiveringen af spiseguiden. Vi vil i den forbindelse særligt arbejde for at:

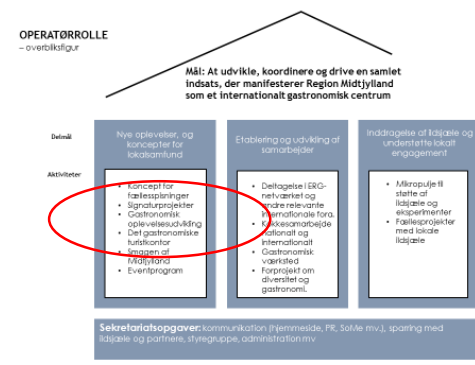
- Styrke brandingen af -Region Midtjylland som gastronomisk region
- Øge lokalbefolkningers bevidsthed om og interesse i egen spiselige lokalområde
- Fremkalde stolthed hos de anbefalende restauranter, caféer mv.
- Styrke samarbejdet med relevante aktører som fx de lokale visit-organisationer.

ÅRLIGT EVENTPROGRAM

Hvorfor: Eventprogrammet var et af ERG17's største succeser. Det lykkedes at lave et årsprogram med over 260 events spredt ud over hele Region Midtjylland. Events er en vigtig måde at skabe opmærksomhed omkring produkter, en virksomhed eller en fødevareremæssig vision.

Til trods for at eventhaverne i eventprogrammet for ERG17 beretter, at de ikke har opnået direkte økonomisk udbytte ved at afholde events, er der ingen af de besvarende eventhavere, der afviser at afholde denne type events igen. 89% af eventhaverne vil gerne afholde denne type events igen. Det skyldes sandsynligvis deres oplevelse af, at værdien i eventprogrammet ligger i øget synlighed, nye samarbejder og stærkere lokal/regional forankring.

Udviklingsworkshops'ene, Samtalekøkkenet, viste også at workshopdeltagerne ser en værdi i at få nye samarbejder og udvide deres netværk gennem afholdelse af events. Ydermere lader ERG17 til at have inspireret medlemmerne til at afholde denne type events. I hvert fald angiver 25% af eventhaverne, at de aldrig før har afholdt tilsvarende arrangementer.



Hvad: Eventprogrammet vil være et årligt online tilgængeligt kalender, hvor der kan filteres mellem kommune, målgruppe mv.

Hvordan: Programmet vil være åbent året ud, og vil fungere mere eller mindre på open source basis, hvor der kun vil være få krav:

- Er forankret i Region Midtjylland
- Er en madoplevelse af ordentlig kvalitet
- Er en unik begivenhed (kan fx ikke bare være menuen på et spisested, der er skiftet ud), der skiller sig ud fra de daglige tilbud

Eventprogrammet vil spille en væsentlig rolle i projektets kommunikation. Særligt i forhold til PR (særligt rettet mod lokale medier) og SoMe. Vi vil aktivt søge at inddrage eventhaverne i kommunikationen af det samlede eventprogram.

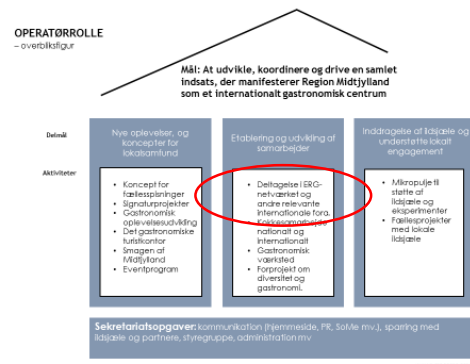
DELTAGELSE I ERG-NETVÆRKET OG INTERNATIONALT SAMARBEJDE

Hvorfor: Internationalt samarbejde giver adgang til uvurderlig inspiration og netværk til gavn for udviklingen i gastronomien i Midtjylland. Samtidig gør det det muligt at benchmarke udviklingen i regionen med andre gode gastronomiske regioner internationalt.

Hvad: Aktiv deltagelse i ERG-netværket, bidrage til arbejdet i Delicé-netværket og fremme af internationalt samarbejde på anden vis. Herunder ikke mindst gennem samarbejde med events og aktører i København, der arbejder aktivt internationalt, og som allerede har et stort netværk, der kan udnyttes.

Hvordan: Deltagelsen i ERG-netværket omfatter som minimum:

- Tre årlige partnergruppemøder
- Fælles markedsføringsindsatser
- Samarbejde ift. EU-ansøgninger



- Udveksling af kokke
- Benchmarking

Herudover vil der være en del opgaver forbundet med at bidrage til arbejdet i Delicé-netværket (oplæg, mødedeltagelse, udarbejdelse af materiale mv.) og til at deltage i internationale events mv. i relevant omfang

Endelig skal der gøres en indsats for at tilvejebringe yderligere finansiering fx i form af EU-midler, hvilket normalt er relativt tidskrævende.

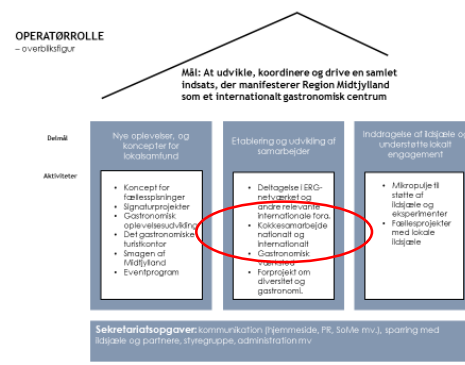
KOKKESAMARBEJDE NATIONALT OG INTERNATIONALT

Hvorfor: Kokke henter først og fremmest inspiration - og hvad man i andre brancher kalder efteruddannelse - hos deres kolleger herhjemme og i udlandet. I København er arbejdssproget mange steder engelske, og der er løbende en omfattende udveksling af kokke med hele verden. De udenlandske kokke bringer nye ideer og metoder med til landet og en del af dem ender med at starte deres egne forretninger her i stedet for at vende hjem. Samtidig er der meget at hente ved at fremme samarbejdet mellem kokke fra forskellige dele af Danmark

Hvad: En aktiv indsats rettet mod at fremme samarbejde mellem kokke nationalt, herunder særligt i regi af ERG-netværket.

Hvordan: Konkret vil vi arbejde for at styrke samarbejdet mellem kokke på flere fronter:

- Midtjysk kokke-deltagelse ved relevante aktiviteter i regi af ERG, herunder en ung



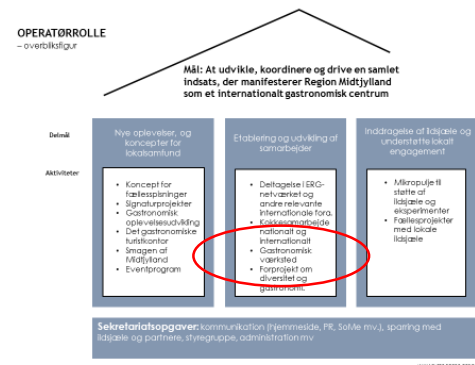
- kok til European Young Chef.
- Afholde en eller flere årlige møder/samlinger, hvor regionens kokke mødes og udveksler erfaringer mv.
- Hvert år hentes en række internationale kokke til Midtjylland til deltagelse i kokketræf, events mv. sammen med danske kokke.

GASTRONOMISK VÆRKSTED

Hvorfor: Udbuddet af spisesteder i regionen er mangfoldigt og mange steder, har man fået øjnene op for den værdi, der ligger i at bruge egnspecifikke produkter og fortælle den nære og lokale historie. Men ikke alle er i stand til selv at skabe transformationen mod et mere lokalt køkken med fokus på kvalitet og gode råvarer. Et systematisk løft af alle madsteder, der har lyst til at deltage, skaber netværk og et "kollektivt løft" af hele området med muligheder for såvel borgere som turister.

Hvad: Afholdelse af et årligt netværksarrangement i 2020 og 2021 for regionens kokke med følgende formål

- At styrke udvikling og innovationshøjde med fokus på lokale fødevarer blandt områdets restauranter via et netværksmøde, hvor kokke fra regionen samles og får inspiration udefra samt mulighed for at netværke og inspirere hinanden.



- At samle op på inspirationen og erfaringerne hos de madsteder der har deltaget i udviklingsforløb med Gastronomisk Rejsehold
- At skabe et alternativ til inspiration til de madsteder, der ikke har haft mod på/tid til at deltage i et udviklingsforløb
- At øge kendskabet til de lokale råvarer og lokale producenter

Hvordan: Dagen indeholder inspirationsoplæg men der skal også være tid til at arbejde i køkkenet med fokus på lokalt producerede fødevarer.

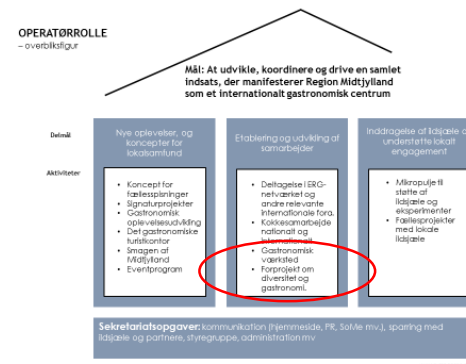
FORPROJEKT OM NYE DYRKNINGSFORMER, BIODIVERSITET OG GASTRONOMI

Hvorfor: Vi står overfor en række betydelige udfordringer i fht at skabe en fremtidig fødevarerproduktion der er god for klimaet, fremmer biodiversiteten og skaber bedre muligheder for små producenter.

Hvad: I første omgang er dette er forprojekt, der skal lede til formuleringen af et ambitiøst og gennemtænkt samlet projekt. Hensigten med det endelige projekt skal være, at:

- Øge biodiversiteten i såvel land- som byområder
- Øge og forbedre samarbejdet mellem fødevarerproduktion og fødevarerforbrug - specifikt i relationen mellem små fødevarerproducenter og restauranter - men også mere bredt
- På én gang at medvirke til at skabe en grøn omstilling og en økonomisk vækst i fødevarerbranchen

Projektet er grundlæggende interdisciplinært, og det er en fundamental filosofi at arbejdet henimod øget biodiversitet er videns- og forskningsbaseret, og således ikke bliver til et



”velmenende grønt projekt” der ikke gør en væsentlig forskel. Projektet vil derfor skulle integrere større og mindre miljøer - fra haver til landbrug - såvel som arkitektur i både eksisterende byggeri og nybyggeri.

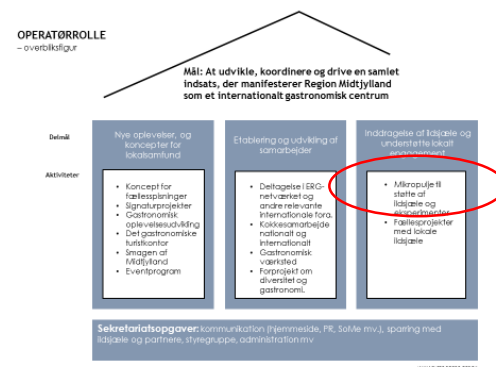
Hvordan: Der etableres en arbejdsgruppe med deltagelse fra AAU, Restaurant Moment, Det Grønne Museum, FOOD og evt andre relevante partnere, der sammen vil udarbejde en grundig projektbeskrivelse, der kan danne grundlag for videre arbejde med at søge finansiering og efterfølgende gennemføre projektet.

MIKROPULJE

Hvorfor: En af formålene med ERG er at skabe events som drivere for innovation og udvikling. ERG skal favne både store og små aktører på tværs af regionen. En mikropulje vil for mange mindre aktører, ildsjæle og vækstlaget muliggøre at udvikle og skabe events og eksperimenter.

Hvad: Mikropuljen er en pulje der støtter op om eksperimenter og synliggørelse indenfor Gastronomi. Gastronomi er i denne pulje defineret som relationen mellem maden og kulturen. Det at servere og udvikle mad, udvikling af lokalområdets identiteter samt uddannelse og kompetenceudvikling indenfor ovenstående.

Hvordan: Mikropuljen administreres af de 5 projektpartnere (Region Midtjylland, FOOD, Komitéen Det Grænsesøgende Kulturkøkken, Business Region Midtvest og BRAA). Mikropuljen støtter aktører, som har ambitioner om at udvikle, etablere eller forankre sig inden for deres felt og arbejdsvirke. Mikropuljen støtter primært ildsjæle, iværksættere og vækstlaget, men ser gerne at mere etablerede interessenter som samarbejdspartnere i projekterne.



Der kan søges mellem 5.000 kr. og 20.000 kr. pr. projekt. Projektpartneren udvælger projekterne i samarbejde med Region Midtjylland. De støttede projekter kan fx være eksperimenter (events, udviklingssamarbejder, nyskabende oplevelser) eller aktiviteter mhp. synliggørelse af lokalområdets kvaliteter.

Projekterne skal så vidt muligt have følgende indtænkt i projekterne

- Fokus på ildsjæle og lokal forankring
- Samarbejde med andre aktører i lokalområdet, på tværs af Regionen, nationalt og/eller internationalt. Herunder særligt med relevante kultur-aktører
- En eksperimenterende vinkel eller innovativ karakter
- Indeholde et eller flere oplevelseselementer

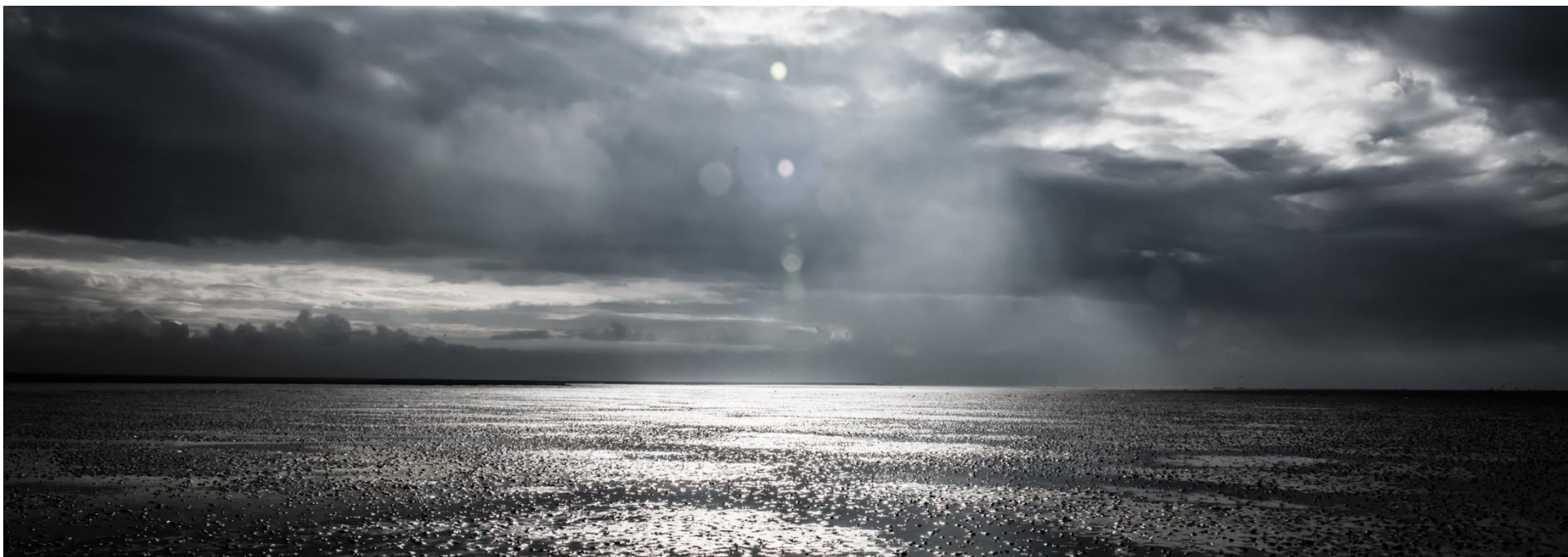
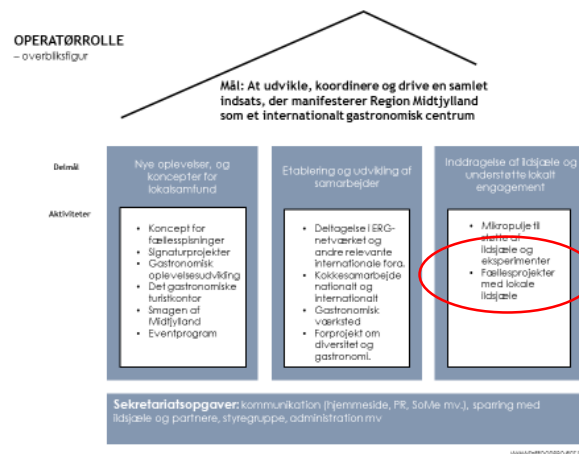
Der udvikles i projektets styregruppe et sæt "dogmer" eller principper, projekterne skal leve op til.

FÆLLES PROJEKTER I SAMSPIL MED MORKOPULJE

Hvorfor: Der opstår erfaringsmæssigt altid gode ideer og nye forslag til fælles aktiviteter i løbet af projektperioden,

Hvad: En mindre pulje øremærket fælles aktiviteter, der udvikles i løbet af projektperioden.

Hvordan: Midlerne udmøntes efter beslutning i projektets styregruppe.



SEKRETARIATSGAVER

Som understøttelse af den samlede indsats etableres et sekretariat, der skal varetage en række af de løbende opgaver, der er en forudsætning for at få projektet som helhed til at fungere.

Kommunikation

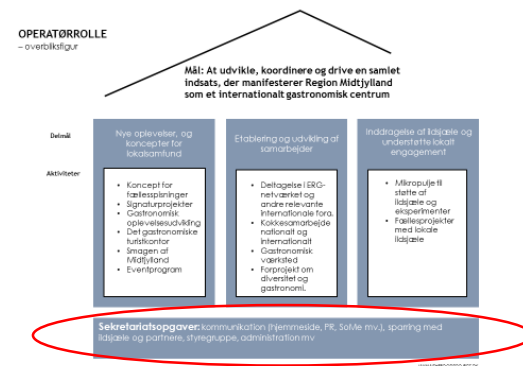
Sekretariatet varetager projektets løbende kommunikationsindsats. Denne omfatter særligt:

1. Løbende opdatering og produktion af indhold til www.danishfoodregion.dk.
2. Brug af egne SoMe-kanaler samt produktion af indhold til Europæisk Kulturregion, Food Festival, Det Grænseløse Køkken mv.
3. Løbende PR-arbejde. Herunder kontakt til lokale medier i regionen.

Administration og sekretariatsopgaver

Projektet afføder en række administrative opgaver, der vil skulle løses løbende. Herunder bl.a.:

1. Løbende bogføring, tidsregistrering og økonomistyring.



2. Forberedelse og afvikling af styre- og arbejdsgruppemøder. Herunder udarbejdelse af mødematerialer, referater mv.
3. Planlægning og afholdelse af et mindre antal stormøder, hvor alle relevante aktører, partnere og øvrige interessenter inviteres til orientering om projektet og mulighed for netværk.
4. Løbende dialog med partnere og projektets aktører.

Evaluering og løbende afrapportering

Der skal løbende indsamles dokumentation og materiale til de løbende afrapporteringer til RM og projektets styregruppe.

Det indsamlede materiale skal desuden anvendes som input til en afsluttende ekstern evaluering, der gennemføres ved projektets afslutning. Evalueringsform mv. besluttet af projektets styregruppe.

SEKRETARIATSOPGAVER

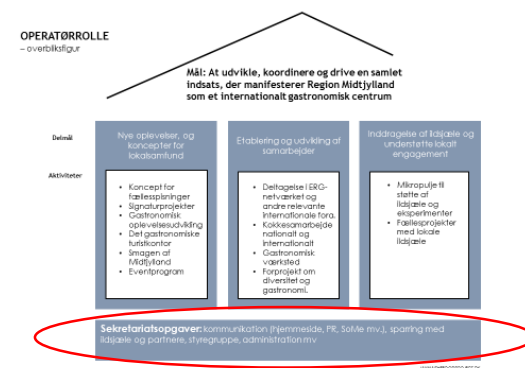
- UDDYBNING AF PROJEKTETS ORGANISERING

Sekretariatets rolle

Der er tale om en - projektets størrelse taget i betragtning - relativt kompleks opgave. Komplexiteten følger både af krav og ønsker i annonceringsteksten og af vores tro på, at bredt samarbejde er den bedste vej mod det overordnede formål om at gøre RM til et gastronomisk centrum. Der er således fx god grund til, at der skal inddrages mange aktører i projektet, men det betyder samtidig, at der er en række opgaver, der skal løses af det fælles sekretariat.

Hermed tænkes særligt, men ikke udelukkende, på følgende:

1. Vi ønsker at dække hele regionen og inddrage mange forskellige kompetencer. Vi er derfor en bred partnerkreds, hvor alle partnere har et stort og i flere tilfælde komplekst sammensat politisk bagland. Fx er der en lang række kommuner i både BRAA Og BRMV, der skal inddrages, orienteres og serviceres løbende af sekretariatet.
2. Der stilles i annonceringen krav om betydelig medfinansiering. Det betyder, at de partnere der bidrager, også har krav og ønsker til



- projektets indhold samt en forventning om at blive inddraget og holdt løbende orienteret.
3. Der stilles en række specifikke krav som fx samarbejde med nationale og regionale indsatser og aktører i regionens landdistrikter mv. De er alle med til at styrke projektets indhold, men medfører i praksis også en lang række møder og opgaver til sekretariatet.
 4. Der ønskes inddragelse af flere forskellige brancher og typer af virksomheder og organisationer. Fx ønskes der betydelig inddragelse og samarbejde med kulturlivet. Det kan skabe gode events og spændende oplevelser, når det lykkes, men det er samtidig en stor opgave at bringe så ofte meget forskellige partnere sammen og skabe fælles projekter.
 5. Der skal kommunikeres aktivt på flere forskellige platforme og med flere forskellige målgrupper. Kommunikationsindsatsen er en klar prioritet, men det tager tid og kræver de rette kompetencer.

SEKRETARIATSGAVER

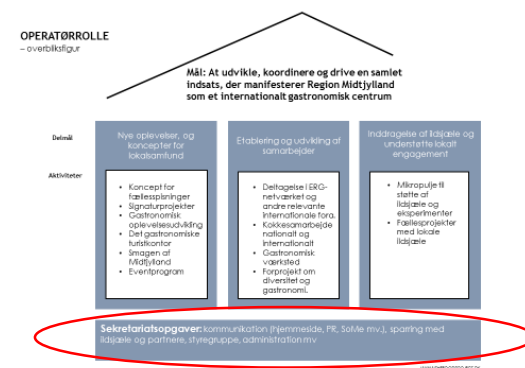
- UDDYBNING AF PROJEKTETS ORGANISERING

Ovenstående faktorer betyder samlet, at der er en række egentlige sekretariatsopgaver - der ligger udover projektledelsen af de enkelte aktiviteter - forbundet med koordinering, mødeplanlægning, løbende dialog med partnere, administration, økonomistyring, kommunikation mv., der vil tage en del tid og involvere både projektets projektleder, ledelsen hos FOOD samt regnskabs- og kommunikationsmedarbejdere. Der er derfor afsat reelle ressourcer til løsning af disse opgaver, som vi af erfaring ved, kræver en del tid, men som samtidig er nødvendige i et så komplekst projekt med mange partnere og samarbejdsflader.

Inddragelse af eksterne aktører og samarbejdspartnere

Der gøres en betydelig indsats i projektet for at fremme samarbejde med en række aktører, der ikke er en del af selve partnerkredsen eller dens bagland (der bl.a. omfatter de fleste af regionens kommuner). Her tænkes særligt på:

- Kulturlivet i bred forstand. Vi vil etablere et netværk blandt disse aktører, der løbende holdes orienteret om de muligheder, der er i et tæt samarbejde med gastronomien. De vil



- bl.a. blive løbende inviteret til at byde ind med projekter til mikropuljen, der dermed vil kunne være med til at bygge bro mellem gastronomi og kultur. Blandt de relevante aktører kan nævnes The Performanceart Platform, Grobund ved Ebeltoft (kommende kollektiv startet af Steen Møller, lige nu 130 andelshavere, der har købt en gammel fabrik), Slagterriet i Holsterbro (Subhuset), Institut for X, Sydhavnen/Kulbroen/ Frontløberne, Carte Blanche (Teatergruppe i Viborg), Kulturprinsen, Nyland Forum i Skive, Culture Works - Aarhus, Teater OM Ringkøbing, Animationsskolen i Viborg, Non Space og Kulturmødet på Mors.
- Der vil blive gjort en særlig indsats for at fremme og samle tværgående aktiviteter, der kan indgå i Kulturregionsfestivalen i uge 23 og 24.
- Der koordineres tæt med eksisterende initiativer, herunder særligt Engage Food, hvor flere af partnerne bag denne ansøgning spiller en central rolle.

SEKRETARIATSOPGAVER

- UDDYBNING AF PROJEKTETS ORGANISERING

- Vi har allerede i dag et godt samspil med en del LAG'er i Midtjylland. Dette samarbejde vil vi søge at udvide gennem kontakt til de relevante koordinatore og aktiv inddragelse i gennemførelsen af konkrete aktiviteter i landdistrikterne i regi af ERG.

Samarbejde organiseret omkring konkrete aktiviteter

Flere af projektets aktiviteter har et dobbelt formål. For det første er de med til at fremme det overordnede formål i sig selv. For det andet fungerer de som omdrejningspunkt for en indsats, der har som mål at udvikle netværk og styrke samarbejdet mellem regionenes aktører. Det er - alt andet lige - nemmere at skabe dialog og samarbejde, når der er en konkret fælles opgave, der skal løses, og som alle har glæde af.

Dette gælder særligt følgende aktiviteter:

- Eventprogrammet. Det primære formål er her selvfølgelig at udvikle og markedsføre gastronomiske events i Midtjylland. Men samtidig er der ved at dannes et netværk blandt eventarrangørerne, der gennem arbejdet med eventprogrammet både kan få

årlige stormøder, hvor de kan møde hinanden og udveksle erfaringer. Vi forsøger desuden aktivt at parre dem med hinanden, når vi kan se, at der er mulighed for et berigende samarbejde.

- Smagen af Midtjylland. Ved at indsamle og vise et overblik over de mange tilbud i regionens kommuner bidrager projektet til at vise, hvor mange gode tilbud der reelt allerede findes. Samtidig er der ved at dannes et netværk på tværs mellem de aktører, der bidrager til det fælles overblik. De kan her se, hvad deres kolleger i de andre kommuner arbejder med til gensidig inspiration, og de mødes som minimum en gang årligt med henblik på at udveksle erfaringer og drøfte fælles udfordringer og muligheder.

Gennem disse fælles projekter bidrager vi således både til at skabe et samlet overblik og til at sprede gode ideer og nye kontakter på tværs af regionens aktører.



Foreløbig tidsplan med væsentligste milepæle

Endelig aftale med RM	Q4 2018
Konstituerende møde i styregruppe med godkendelse af detaljeret plan for 2019	Q4 2018/Q1 2019
Opstart af følgende aktiviteter: koncepter for fællesspisninger, Smagen af Midtjylland, Eventprogram og samarbejde med uddannelsesinstitutioner	Q1 2019
Offentliggørelse og indkaldelse af ansøgninger til første runde af mikropuljen	Q1-2 2019
Sekretariatsfunktioner er fuldt bemandet, og der er opsat de nødvendige systemer til fx økonomistyring. Kommunikationsplan godkendt og igangsat.	Q1-2 2019
Opstart af oplevelsesudvikling. Endelig beslutning om koncept, venue mm for signaturevent 2019	Q2 2019
Eventprogram klar	Q2 2019
Styregruppemøde med statusopgørelse for første halvår	Q2-3 2019
Signaturevent 2019	Q3.4 2019
Styregruppemøde med evaluering af 2019 og drøftelse af justeringer i indsatsen for 2020	Q4 2019
Detaljeret plan for 2020 godkendes	Q1 2020



KOMMUNIKATION

Kommunikationsopgaverne i projektet forankres hos projektets styregruppe og varetages i det daglige af FOOD som operatør samt i relevant omfang af de øvrige projektpartnere.

Kommunikation vil være et fast punkt på dagsordenen ved projektets styregruppemøder, og vi vil løbende i samarbejde med alle projektets partnere udvikle mere detaljerede plan for kommunikationsinitiativer, budskaber og timing i mødeaktivitet, pressearbejde mv. Nærværende skal derfor blot ses som en første ramme for projektets kommunikationsindsats.

FOOD etablerer i dialog med projektpartnerne webindhold om projektet, der bl.a. formidles via projektets centrale site www.danishfoodregion.dk Kommunikation tænkes ind som en løbende aktivitet i projektplanen og i de mødeaktiviteter, arrangementer og netværksmøder, der foregår undervejs. Der udsendes nyhedsbrev efter behov.

Der etableres grupper på sociale medier efter deltagernes behov, så de understøtter netværksdannelse i projektet - typisk på facebook eller LinkedIn.

Kommunikationen i projektet vil ikke kun være virtuel. For at projektet skal medføre holdbare relationer indtænkes også forskellige formater for gode gammeldags fysiske møder - f.eks. i forbindelse med Food Festival i Aarhus, workshops, møder i netværksgrupper inden for projektet og løbende status- og styregruppemøder med projektets partnere og interessenter. Følgende side viser en oversigt over de væsentligste mål, historie, målgrupper, indsatsområder mv. Denne konkretiseres yderligere og drøftes løbende i projektets styregruppe.

KOMMUNIKATIONS-OVERBLIK

MÅL: Betydelig synlighed af projektet som helhed og de enkelte delprojekter. Nationalt og internationalt.

Fortælling

Region Midtjylland har de seneste år udviklet en meget stærk gastronomisk profil, hvor gastronomien i bred forstand bidrager til gode gastro-oplevelser på højt, internationalt niveau, spændende koblinger mellem kultur- og madoplevelser og en meget stærk undergrund af små aktører, der skaber nye og spændende produkter og oplevelser. Udviklingen bygger ovenpå regionens rolle som Danmarks førende fødevareregion.

Målgrupper

Offentligheden

Professionelle aktører i RM

Internationale medier og professionelle aktører

Indsatser og aktiviteter

- PR-program med særligt fokus på lokale medier
- Aktiv SoMe indsats gennem egne kanaler og samarbejde med Europæisk Kulturregion
- Eventprogram rettet mod madinteresserede
- Guide til madoplevelser

- SoMe-grupper
- Stormøder
- Nyhedsbreve

- Aktiv deltagelse i internationale fora
- Internationale presseture i samarbejde med lokale og nationale partnere
- International udveksling

Fundament

Løbende opdatering og brug af hjemmesiden <https://www.danishfoodregion.dk/>, SoMe-indsats (projektets plus partnernes), løbende produktion af gode cases, base med foto og levende billeder mv.