

Bilag 2

Effektkæde og indikatorer: Europæisk Gastronomiregion

Aktivitet	Output	Effekt	Kritiske antagelser
Nye oplevelser og koncepter for lokalsamfund			
Koncept for fællesspisninger	Vi hjælper en række lokalsamfund i gang med at lave fælles madlavning og spisning i deres eget lokalområde, fx i udvalgte landsbyer.	1. Der udvikles og beskrives et samlet koncept for fællesspisning i mindre lokalsamfund. 2. Der etableres minimum 4 konkrete samarbejder om fællesspisninger. Hvert af disse samarbejder udmønter sig i en lang række fællesspisninger. 3. Indsatsen bidrager til at skabe styrket lokal stolthed lokalområderne.	Det afgørende vil være at finde lokale partnere, der er motiverede for at komme i gang og for at arbejde videre på egen hånd efter opstarten. Vi har allerede nu interesse fra flere steder, og der er gjort en række gode erfaringer i regi af Det Grænseløse Køkken, så vi forventer et det kan løses med en fokuseret indsats.
Signaturprojekter	En markant gastronomisk signaturbegivenhed årligt med internationalt format. Der afholdes: 2019 - event i Østjylland med SMAG, AAU m.fl., der bl.a. bygger videre på erfaringerne fra Creative Tastebuds. Institut for Måltider og Aarhus Universitet samarbejder i 2019 om at skabe den første signaturevent i ERG. Eventen	Minimum et årligt signaturevent baseret på hvert sit unikke koncept. Hvert koncept bygges op omkring et højere formål med tilknytning til FN's verdensmål. Der vil for alle events være fokus på bæredygtighed lokalt. I alt tre nyskabende oplevelser af internationalt format. Der etableres for hvert event en række nye samarbejder	De væsentligste antagelser er: 1. Der kan findes motiverede og interesserede lokale partnere. 2. Væsentlige nationale institutioner som fx universiteter, ministerier, organisationer, fonde kan inddrages. 3. Vi kan tiltrække de rigtige internationale

	vil have karakter af 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. 2020 - et ambitiøst madmøde i Vestjylland, der samler aktører på tværs. 2021 - en international gastronomifestival med udgangspunkt i den gastronomiske scene i Aarhus (uden dog at være begrænset her til).	mellem kokke, producenter og lokale aktører. Der opstilles specifikke effektmål for hvert signaturevent, der godkendes og følges i projektets styregruppe. Vi forventer minimum 3 nye koncepter og 10 nye samarbejder i alt.	samarbejdspartnere Projektets hovedpartnere har gennem en lang række tidligere afholdte events mv. vist, at vi er i stand til at håndtere disse udfordringer fx i forbindelse med Catastrophic Meal, MAD-symposium, Danmarks største enkeltstående madbegivenhed Food Festival og en lang række andre events. Vi har derfor et meget omfattende nationalt og internationalt netværk, der vil kunne trækkes på.
Gastronomisk oplevelsesudvikling i Vestjylland	Et systematisk løft af alle madsteder med fokus på at skabe interessante lokale oplevelser, og et "kollektivt løft" af hele området med muligheder for såvel borgere som turister.	Skabe minimum 5 nye oplevelser årligt indsatsen kører med udgangspunkt i de lokale madsteder med fokus på de gode historier og hvordan stederne bidrager til at løfte den samlede oplevelse i området Skaber grundlag for udvikling af kulturbærende madmødesteder i Midt- og Vestjylland Kvalitetsløft på udvalgte spisesteder og steder som	Vi har god dokumentation for, at der kan skabes nyudvikling på spisesteder i tilknytning til kulturinstitutioner, attraktioner mv. (fx på Fiskeri- og Søfartsmuseet) baseret på gastronomi. Disse kan - i en tilpasset udgave - anvendes i Midtjylland.

		sælger fødevarer i Midt- og Vestjylland Bedre oplevelser med udgangspunkt i de lokale spisesteder for lokalbefolkning såvel som turister. Dermed bidrages også til styrket lokal stolthed.	
Det Gastronomiske Turistkontor	Det Gastronomiske Turistkontor består af tre elementer: 1. En fysisk butik, der formidler Djurslands madoplevelser Butikken er desuden udgangspunkt for en sanselig formidling af områdets gastro- og kulturoplevelser. Fx i regi af Det Rullende Turistkontor. 2. Kobling til en digital platform. 3. Sammensatte gastrejser uden for sæsonen - både BB og BC kunder – Fish-a-deli, vildmarksbrunch, fermenteringskursus middag på Moment og sanketur i Mols Bjerge – målet er at udvide turistsæsonen.	Der vil være effekter på flere niveauer: 1. Der etableres mindst fem nye samarbejder i perioden. 2. Den lokale stolthed over den gode mad styrkes yderligere. 3. Der etableres et konstruktivt samarbejde med de relevante visit-organisationer således at projektet bidrager til at styrke den samlede markedsføring. 4. Der udvikles mindst 3 nye produkter/oplevelser.	
Smagen af Midtjylland	Den etablerede guide til spiseoplevelser opdateres løbende og opgraderes.	Styrket synlighed af de mange gastronomiske aktiviteter, der finder sted i Midtjylland. Til	Den helt store udfordring er at få øget synligheden og holde oversigten opdateret.

	Markedsføringen styrkes, og der etableres samarbejder med relevante partnere (særligt visit-organisationer) om øget udbredelse.	gavn for lokale brugere, presse, turister og de gastronomiske aktører, der er på udkig efter nye samarbejdspartnere. Der findes et samlet overblik, der kan bruges af de mange aktører, der har interesse i området. Der er bidrag fra alle regionens kommuner Minimum 50 % af regionens visitkontorer bruger guiden Der laves minimum 5 casebeskrivelser årligt til inspiration for andre aktører.	Vi vil særligt sætte ind på tre områder: 1. Styrke kontakten til de deltagende kommuner. 2. Bruge flere personaleressourcer på koblingen til egne og andre relevante SoMe-kanaler. 3. Opdyrke og udvide samarbejdet med de relevante visit-organisationer.
Eventprogram	Der laves et årligt eventprogram med minimum 150 events årligt.	Eventprogrammet har følgende effekter: 1. Der skabes overblik over madevents i regionen. Overblikket kan bruges af os og andre aktører, der er på udkig efter nye samarbejdspartnere. Der blev i 2017 knyttet mange nye kontakter gennem eventkalenderen, og det forventer vi vil fortsætte. 2. En lang række aktører motiveres til at skabe nye gastronomiske events (jf evalueringen af ERG2017).	Eventprogrammet var en klar succes i 2017 og fik en god evaluering. Ved at bygge videre på de indhentede erfaringer og tilføre de nødvendige ressourcer, forventer vi ikke væsentlige barrierer.

		3. Eventprogrammet er med til at skabe omtale og er en god måde, at synliggøre, hvor meget der rent faktisk sker som del af Europæisk Gastronomiregion. Vi forventer årlig omtale i de lokale medier mv. Programmet er dermed også medvirkende til at skabe øget lokal stolthed.	
Etablering og udvikling af samarbejder			
ERG-netværk og andre relevante internationale fora	Deltagelse som beskrevet i vedlagte projektbeskrivelse i: - ERG-netværket - Delicé network - Deltagelse ved en række større internationale begivenheder som fx Salone del Gusto, Food on the Edge, 50 Best Restaurants mv.	- Der etableres mindst 10 nye samarbejdsrelationer med internationale partnere - Der hentes inspiration til minimum 3 nye koncepter/events, der gennemføres i midtjysk regi	Den væsentligste barriere for udbytte af de internationale samarbejdsfora har hidtil været, at vi ikke selv har haft de fornødne ressourcer til at prioritere den aktive deltagelse. Denne barriere forsvinder med nærværende initiativ.
Kokkesamarbejde	1. Midtjysk kokke-deltagelse ved relevante aktiviteter i regi af ERG, herunder en ung kok til European Young Chef. 2. Et årligt møde/samling, hvor regionens kokke mødes og udveksler erfaringer mv. 3. Internationale kokke til Midtjylland til deltagelse i kokketræf, events mv.	1. Mindst 5 unge kokke fra Midtjylland tager vigtige internationale erfaringer med hjem til regionen. 2. Sammenholdet mellem regionens kokke styrkes. Leder til minimum 3 nye samarbejder/events eller lignende. 3. Minimum 9 internationale kokke gæster Midtjylland og	Det er traditionelt en udfordring at trække internationale kokkenavne til Jylland og særligt uden for Aarhus. Det afgørende vil derfor være, at vi formår at skabe aktiviteter og vilkår, der gør det tilstrækkeligt attraktivt for de internationale kokke at tage turen. Vi forventer, at det klare fokus på bæredygtighed og

	sammen med danske kokke.	bliver ambassadører for regionens gastronomi.	gastronomien som redskab til en bedre verden til være et væsentligt bidrag her til, som vi fx så det ved Catastrophic Meal. Samtidig forventer vi, at den aktive midtjyske deltagelse ved de øvrige ERG-regioners arrangementer vil gøre dem mere tilbøjelige til også at bidrage den anden vej. Endelig har vi - bl.a. via gode kontakter i København - et meget stort netværk, der vil kunne aktiveres.
Gastronomisk Værksted	Et årligt netværksmøde i 2020 og 2021, hvor kokke fra regionen samles og får inspiration udefra samt mulighed for at netværke og inspirere hinanden. Opsamling af inspirationen og erfaringerne hos de madsteder der har deltaget i udviklingsforløb med Gastronomisk Rejsehold i 2017 og 2018.	Styrket udvikling og innovationshøjde med fokus på lokale fødevarer blandt områdets restauranter. Skabe et alternativ til inspiration til de madsteder, der ikke har haft mod på/tid til at deltage i langvarige udviklingsforløb Øget kendskab til de lokale råvarer og lokale producenter blandt områdets gastronomer og madsteder.	Udfordringen er at ramme kokkene med en tilgang, der er tilpas hands-on og inspirerende og som samtidig kan omsættes i deres egne køkkener.
Ildsjæle og lokalt engagement			
Mikropulje og hjælp til ildsjæle	Der etableres en mikropulje, der kan yde støtte på fx 5-20.000 kroner til projekter	1. Minimum 7 projekter støttes årligt i projektperioden.	Den største udfordring er at få involveret vækstlaget også fra andre brancher end de

	drevet af lokale ildsjæle i hele regionen. Der ydes udover tilskud også praktisk hjælp og rådgivning om kommunikation, afvikling, mad mv. i det omfang det efterspørges.	- Der skabes i alt minimum 20 nye oplevelser med mad. - I regi af de støttede projekter indgås minimum 20 nye samarbejder.	traditionelle madbrancher. Herunder ikke mindst kulturverdenen. Med det for øje vil vi oprette et digitalt sparringspanel, som med passende mellemrum vil blive gjort opmærksomme på muligheden for at søge midler egne projekter. Samtidig opfordres de til at dele i deres egne netværk. Dermed håber vi at kunne skabe en "ringe i vandet"- effekt.
Fællesprojekter med lokale ildsjæle	Erfaringerne fra andre projekter viser, at der ofte opstår ideer og behov i løbet af processen. Der afsættes derfor en mindre pulje til de gode ideer, der måtte opstå i processen. Midlerne udmøntes efter beslutning i projektets styregruppe.	Defineres ved opstart af projekter.	
Sekretariatsfunktioner			
Kommunikation	- Løbende opdatering og produktion af indhold til www.danishfoodregion.dk. - Brug af egne SoMe-kanaler samt produktion af indhold til Europæisk Kulturregion, Food Festival, Det Grænseløse Køkken mv. - Løbende PR-arbejde. Herunder kontakt til lokale medier i	- Hjemmesiden er løbende opdateret. - Der skabes årligt omtale af projektet i de væsentligste lokale medier og i relevant omfang også nationale. - Der kommunikeres aktiv gennem projektets egne SoMe-kanaler og der leveres løbende indhold til Kulturregionens kanaler	Borgerne i RM er ikke oplevelsesmættede efter Aarhus2017. Der er stadig pr-værdi i ERG og eventprogrammet, da det er en af de blivende ting fra Aarhus2017 og da interessen i 2017 var så omfattende

	regionen. 4. Produktion af billeder, video og tekst fra de væsentligste events. 5. Minimum 5 omtaler årligt af programmet eller signaturevents i relevante medier	og projektets egne partnere.	
Administration og løbende sekretariatsopgaver	- Økonomistyring, tidsregistrering mv. - Mødeplanlægning og afvikling - Afholdelse af to årlige stormøder - Forefaldende sekretariatsopgaver som fx dialog med partnere, produktion af briefs, svar på henvendelser mm.	- Projektet administreres professionelt. - Styregruppe og arbejdsgruppe betjenestilfredsstillende. - Alle potentielle aktører orienteres og inddrages gennem stormøder	
Evaluering og afrapportering	- To årlige statusrapporter - Løbende indsamling af data til brug ved evaluering. Herunder design af spørgeskemaer mv. - Afsluttende evalueringsrapport	Der rapporteres løbende til de styrende organer, hvilket giver mulighed for løbende læring og justering af indsatsen under vejs. Der foreligger en ekstern evaluering ved projektets afslutning. Denne vil kunne bruges ved rapportering til besluttende organer samt indeholde vigtig læring til videre arbejde.	

Effektindikatorer:

Udvikle et betydeligt antal nyskabende oplevelser, samarbejder og koncepter for udvikling af lokalsamfund.

De oplevelser, som udvikles er af nyskabende karakter

- Målt som:
- Antal eksperimenter, samarbejder og koncepter
 - De nyskabende elementer bør beskrives i prosa og tre cases årligt udarbejdes
 - Nye (uventede) samarbejder blandt aktørerne i indsatsen – beskrivelse heraf

Der skabes samarbejder og koncepter for udvikling af lokalsamfund

- Målt som:
- Antal koncepter udarbejdet
 - Koncepterne og samarbejdsformerne spredes til andre lokalområder (hvor og hvordan)
 - Antal aktører (eks, uddannelsesinstitutioner, lokalsamfund, private aktører etc.) i hvert indsats

Udvikle den eksisterende eventkalender og hjemmeside (danishfoodregion.dk)

- Målt som:
- Kalenderen og hjemmesiden anvendes og holdes opdateret
 - Hjemmesiden udvides til også at omfatte nye aktivitetstyper, der kan deles og give gavn andre steder end det lokalt. Dette omfatter tæt kobling til eks. visitorganisationer hvor det måtte være relevant
 - Casebeskrivelser lægges på hjemmesiden til inspiration for andre samt kommunikation

Deltage i og udvikle lokale, nationale og internationale samarbejder, for at hente inspiration, viden og eventuel yderligere finansiering til aktiviteter, der ligger uden for nærværende ramme

Deltage i og udvikle lokale, nationale og internationale samarbejder

- Målt som:
- Antal samarbejder fordelt på lokalt, nationalt, internationalt: Hvorfor deltager I/udvikler I og hvad kom der ud af det?

Indhentning af inspiration, viden og eventuel yderligere finansiering

- Målt som:
- Beskrivelse af indhentet og derefter appliceret indsigt og viden
 - Yderligere indhentet finansiering fra andre kilder gennem projektperioden
 - Beskrivelse af de muligheder for finansiering, der er arbejdet med

Skabe bæredygtig udvikling i regionens by- og landområder – herunder at arbejde med at skabe "det gode liv", stærke lokale identiteter og stolthed i lokalområder

Bæredygtig udvikling

- Målt som:
- Stigning i kapaciteten blandt involverede aktører til at arbejde selvstændigt med udvikling af lokalsamfundet (før/efter måling) RM og operatør udvikler i fællesskab et evalueringsskema
 - Fortrolighed med (nye) redskaber og metoder blandt aktørerne (før/efter), RM og operatør udvikler i fællesskab et evalueringsskema
 - Projekter, der har "bæredygtighed" (bredt forstået) som væsentligt element, RM og operatør udvikler i fællesskab et evalueringsskema

Skabelse af "det gode liv"

- Målt som:
- Effekt på "stolthed over lokalområdet" som følge af indsatsen blandt involverede aktører (før/efter). RM og operatør udarbejder i fællesskab et evalueringsskema
 - Effekt på "skabelse af lokal identitet" som følge af indsatsen blandt involverede aktører (før/efter). RM og operatør udvikler i fællesskab et evalueringsskema
 - Casebeskrivelser, der illustrerer aktørernes oplevede værdi af indsatsen