

Afsætningsstrategier for kvalitetsfødevarer i Region Midtjylland – erfaringsopsamling og vidensdeling

Om ansøgerne

Ansøgeren er et konsortium med Videncenter for fødevarerudvikling (VIFU), Torvehallen Aps/LandboMidtØst, VIBORGegnens Erhvervsråd, Kulinarisk Vestjylland og Skive Kommune.

Konsortiet skal stå i spidsen for den koordinerende og erfaringsopsamlende del, som bringer fire projektgrupper sammen for at uddrage de fælles erfaringer, mens de fire delprojekter er selvstændige projekter med LAG-finansiering lokalt.

Konsortiet omfatter ud over de tre fødevarerenetværk også andre partnere.

- A. Ansøgende LAG'er: Viborg, Horsens, Ringkøbing – Skjern og Skive
- B. Ansøgende kommuner: Viborg, Horsens, Ringkøbing - Skjern og Skive
- C. Kontaktperson; VIFU v/Kirsti E. Storinggaard
- D. Adresse: Nupark 51, 7500 Holstebro
- E. CVR: 27239854

Resume

Fire LAG områder, fire kommuner samt tre fødevarerenetværk vil sammen med VIFU afprøve fire forskellige afsætningsstrategier for kvalitetsfødevarer af Regionen. De fire kommuner repræsenterer Regionen i øst, sydvest, nordvest og midt. Erfaringerne fra disse afsætningsstrategier skal ved projektets afslutning udbredes til alle kommuner i Region Midt.

Projektet skal bidrage til at finde flere og bedre veje fra producent til forbruger af kvalitetsfødevarer i Region Midt.

Projektet tager udgangspunkt i fire delprojekter med forskellige arbejdsplaner, ét i hvert LAG område. De fire delprojekter skal afprøve både fælles og forskellige måder at afsætte og markedsføre kvalitetsfødevarer.

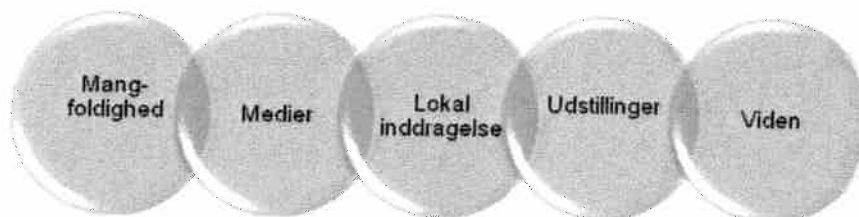
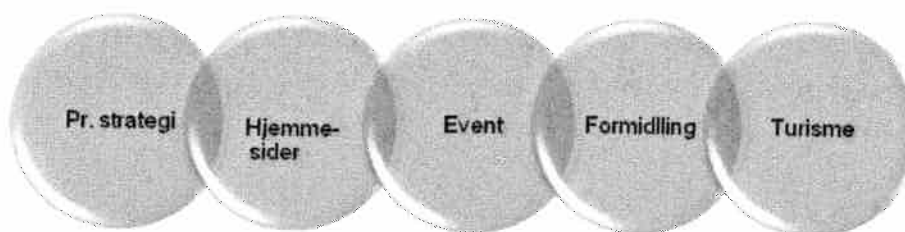
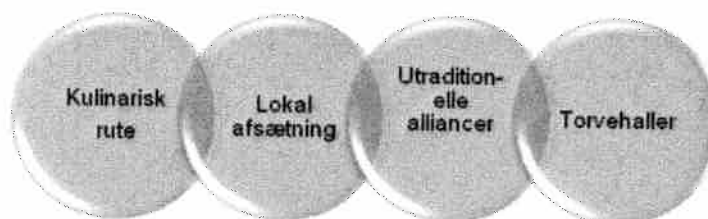
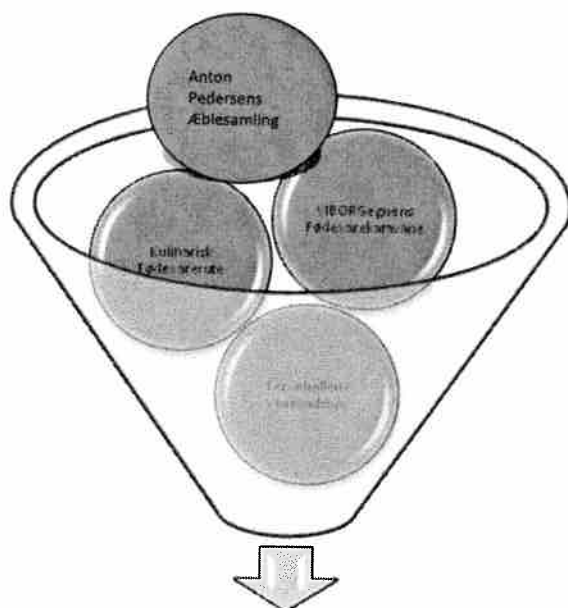
Værdien i dette samarbejde er bl.a. at ved at løfte i flok, kan vi få flere sammenlignelige resultater, som det vil være svært for et enkelt LAG område at løfte.

De fire delprojekter er: Torvehallen i Voervadsbro, Kulinarisk Fødevarerute, VIBORGegnens Fødevarerkaravane og Anton Pedersens Æblesamling.

Der bliver nedsat en arbejdsgruppe med en tovholder fra de fire LAG områder, samt en repræsentant fra VIFU.

De erfaringer der fremkommer fra de fire områder vil blive evalueret af den nedsatte arbejdsgruppe. Delprojekternes erfaringer skal opsamles og formidles til alle fødevarerenetværk i regionen, til gavn for øget afsætning af kvalitetsfødevarer i Region Midt.

Afsætningsstrategier for kvalitetsfødevarer i Region Midtjylland



Erfaringsopsamling og vidensdeling

De fire projekter inddrager ikke kun lokale kræfter, men også vidensinstitutioner som tilfører en merværdi til producenter og produkterne.

Det vil være med til at skabe flere interessante og smagfulde produktvarianter, og udnytte de regionale madtraditioner i produktfornyelsen.

I delprojekterne inddrages der mange producenter, og de giver mulighed for et konstruktivt samarbejde med andre producenter, både lokalt, regionalt, nationalt og internationalt.

De erfaringer der fremkommer under projektet, vil løbende evalueres af projektgruppen.

Ved projektets ophør skal de gode erfaringer udbredes til andre områder, som så har mulighed for at få dem implementeret i de andre kommuner i regionen.

Projektperiode

1. januar 2009- 31.december 2010

Formål

Formålet at skabe jobs og attraktive levevilkår på landet ved at understøtte og opsamle erfaringer fra fire forskellige afsætningsstrategier for kvalitetsfødevarer i LAG områder/tre kommuner.

Den tværgående arbejdsgruppe skal være med til at afprøve forskellige former for afsætning gennem netværk og konkrete tiltag, samt sammenligne og vurdere resultaterne.

Projektets umiddelbare mål er:

- At fødevarerproducenter og kvalitetsbutikker på landet får større mulighed for at øge deres omsætning
- At bidrage til flere arbejdspladser i kommunerne
- At det bliver mere attraktive områder
- At der kan dannes utraditionelle alliancer og øget netværkssamarbejde mellem producenter, virksomheder, restauranter, turisterhvervet og butikker
- At fødevarerne bliver mere tilgængelige for forbrugerne
- At kombinere fødevarer med kulturudbud
- At afsætning og produktion kan have afsmittende effekter på lokalområdet
- At aktiviteterne kan bidrage til flere besøg i landdistrikterne
- At fremme mangfoldigheden af produkter
- At de opnåede erfaringer systematiseres, formidles og implementeres til andre områder

Baggrund

Kvalitetsfødevarer er in. Alle kommuner vil gerne være "Nordens Toscana", og der igangsættes nye initiativer til at understøtte de producenter, butikker og restauranter der står bag kvalitetsfødevarerne. Forbrugeren skal have adgangen til de gode varer for at øge omsætningen og dermed bidrage til yderligere udvikling af gode innovative fødevarer, som igen skaber omsætning og jobs på landet – og giver forbrugerne de oplevelser og produkter de efterspørger.

Nogle steder er fødevarenetværk startet på kommunalt initiativ, andre steder som foreninger af frivillige ildsjæle. Men der er røde lamper der blinker: Det er ofte meget svært for producenterne at få organiseret afsætningen af deres produkter. Der er forskellige målgrupper (udenlandske og nationale turister, landboere og byboere), og hver af disse grupper kræver selvstændige initiativer til markedsføring og salg. Producenterne er meget sjældent gode til markedsføring og har brug for initiativer til at udvikle denne del af deres virke.

De forskellige initiativer har forskellige strategier for at udvikle afsætningen og markedet for disse fødevarer.

Der er et stort behov for at sammenligne disse strategier, evaluere og vidensdele på hvad der virker mest effektivt i forskellige dele af Region Midt.

Projektets indhold og aktiviteter

Projektet har potentiale til at for at skabe større lokal efterspørgsel efter lokalt producerede produkter ved

- At hvert LAG område samler en hel palette af lokalt producerede fødevarer, og afprøver forskellige fælles afsætningsstrategier
- At gøre opmærksom på ekstra tilbud om udstillinger, foredrag, ture i landskabet, restauranter etc. kan trække nye potentielle kunder til
- At samarbejde med spisesteder og restauranter om at benytte lokalproducerede fødevarer
- At skabe større synlighed af fødevarerområdet på turistkontorernes hjemmesider
- At lave alternative fælles afsætningskanaler i form af torvehal, fødevareruter og fødevarekaravane
- At samarbejde med gårdbutikker og besøgslandbrug
- At lave turer og besøg sammen med turistkontorer og naturvejledere.
- At skabe større kontakt til videnleverandører

Ved projektets ophør skal de resultater der er fremkommet fra de fire forskellige områder i regionen (øst, sydvest, nordvest og midt) kunne formidles i andre områder.

Projektets resultater, effekt og levedygtighed efter projektperiodens ophør
Projektets forventede resultater

Aktivitet	Torvehallen i Voervadsbro	Kulinarisk Fødevarerute	VIBORGenens Fødevarer-karavane	Anton Pedersens Æblesamling
Torvehal	X			
Lokal afsætning	X			
Mini Kulturhus	X			
Udstillinger	X			
Foredrag	X			X
Turistinformation	X	X	X	X
Kulinarisk rute		X	X	
Lokal afsætning hos den enkelte producent		X	X	X
Event	X	X	X	X
Aviser		X	X	X
Hjemmeside	X	X	X	
Viden/kompetence			X	X
Åbent hus arrangementer			X	X
Forskningens døgn			X	
Styrke netværkene	X	X	X	X
Markedsføringsmateriale	X	X	X	X
Utraditionelle alliancer	X	X	X	X
Produktudvikling			X	X

Arbejdsgruppen skal måle effekten af de forskellige aktiviteter i de fire LAG områder, både de der er fælles, og de aktiviteter der kun foregår i et LAG område.
Resultaterne af de lokale projekter skal være med til at:

- Skabe større afsætning for den enkelte producent
- Skabe flere innovative produkter fra de enkelte områder
- Skabe stærkere netværk mellem producenter og forskellige grupper af aftagere
- Skabe øget viden i netværkene og hos den enkelte producent/virksomhed.
- Sætte større fokus på alternative afsætningskanaler, f. eks. torvehal, restauranter, oplevelses- aktiviteter etc.
- Øge samarbejdet med andre aktører i landdistrikterne
- Skabe flere arbejdspladser
- Skabe utraditionelle alliancer
- Øge samarbejdet med vidensinstitutioner

Aktivitetorienteret tidsplan for projektet

- Detailplanlægning af projekt
- Udarbejdelse af milepælsplan
- Nedsættelse af en arbejdsgruppe
- Aktiviteter i de enkelte delprojekter, se bilag
- Udvikling af øget netværkssamarbejde mellem producenter, mellem producenter og restauranter samt andre kundegrupper
- Fundraising
- Afholdelse af workshop
- Delprojekternes erfaringer skal opsamles og formidles til alle fødevarer-netværk i regionen.

Finansiering

Finansieringskilde	Torvehallen i Voervadsbro	Kulinarisk Fødevarerute	Viborgegnens Fødevarer- karavane	Anton Pedersens Æblesamling	sum	pct
Regionen	250.000	50.000	50.000	250.000	600.000	25,0
Kommunen	225.000	50.000	50.000	150.000	475.000	19,8
Lokal LAG	225.000	50.000	50.000	150.000	475.000	19,8
Statslig LAG		50.000	50.000		100.000	4,2
Privat	150.250			101.000	251.250	10,5
Landdistriktspuljen				150.000	150.000	6,3
FødevarerErhverv				347.000	347.000	14,5
Total lokalt	850.250	200.000	200.000	1.148.000	2.398.250	

Bilag:

Beskrivelse af de fire delprojekter med bilag

- Torvehallen i Voervadsbro
- Kulinarisk Fødevarerute og udkast til fødevarerute
- VIBORGegnens Fødevarerkaravane og netværksdeltagere
- Anton Pedersens Æblesamling

Projektbeskrivelse – kort version

Torvehallen i Voervadsbro

Om ansøger

Helle Mølgaard driver Det Lille Røgeri i Voervadsbro (www.dettilleroegeri.dk) og Inge Kunz driver Klostergaarden (www.saksoghave.dk) i Vissingkloster. Ansøgere vil stifte et Aps til at starte Torvehallen som selvstændig enhed, der skal drive torvehallen non-profit

Ansøgningens perspektiver

Dette projekt er et lokalt projekt i Horsens Kommune, men er samtidig et delprojekt i et nyt modelprojekt i Region Midt med titlen: *Afsætningsstrategier for kvalitetsfødevarer i Region Midtjylland – erfaringsopsamling og vidensdeling*. I dette regionale projekt vil man kombinere fire LAG-medfinansierede delprojekter (i Ringkøbing-Skjern, Skive, Viborg og Horsens kommuner) med en 'overbygning' så de lokale projekters erfaringer opsamles til gavn for alle kommuner.

Resume

Delprojektet vil øge potentialet for at markedsføre og sælge kvalitetsfødevarer ved at etablere en Torvehal i Voervadsbro med søndagsåbent. Torvehallen skal udvikles mod et mini-kulturhus med musik, udstillinger og foredrag, samt lokalt turistinformationsservice og skabe nyt liv i Voervadsbro og omegn. Søhøjlandets mange endagsturister vil få et nyt og spændende udflugtsmål, hvor man kan købe et bredt udvalg af 'gårdbutiks-specialiteter'.

Projektet vil sikre den fysiske etablering og markedsføring i 2009-10, samt udbygge netværkssamarbejde mellem producenter, restauranter og forbrugere.

Projektperiode: 1/1-2009-31/12-2010

Formål

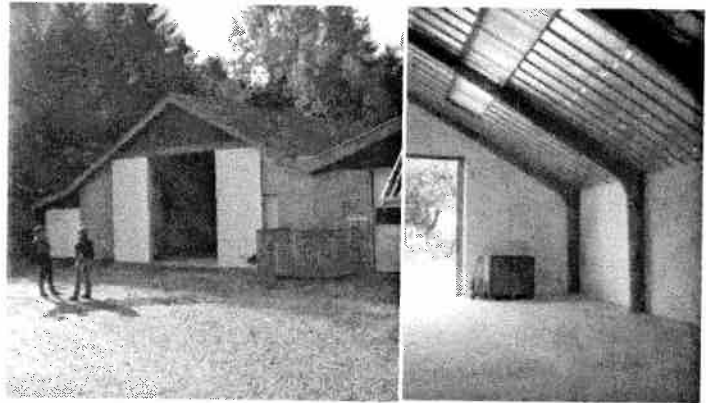
Torvehallen har til formål at markedsføre og sælge lokale kvalitetsfødevarer på søndagstorvedage ved at Torvehallen udvikles mod et mini-kulturhus med musik, udstillinger og foredrag, samt lokalt turistinformationsservice. Torvehallen skal desuden være arnestedet for øget netværkssamarbejde mellem restauranter, turisterhvervet, naturvejledere, kunsthåndværkere mv.

Baggrund

Østjysk madkultur har med base i Horsens kommune startet et frivilligt fødevarer-netværk (www.ostjyskmadkultur.dk). Men der er røde lamper der blinker. I mange kommuner (fx Odder, Silkeborg, Hedensted) er der igangsat kommunale initiativer, der 'overtrumfer' den frivillige forening Østjysk Madkultur, så der skal ske noget nyt for at holde gang i udviklingen af samarbejde og salg af kvalitetsfødevarer i Horsens Kommune. Der er

behov for at etablere et mere fast koncept og et permanent forum for markedsføring, samarbejde og udbud af kvalitetsvarer til forbrugere af danske kvalitetsvarer. Ideen om en fælles torvehal kan kun realiseres, hvis privatpersoner selv tager ansvaret for at løfte samarbejdet op på et højere niveau og gør netværkets produkter tilgængelige i et spændende landligt indkøbsmiljø – og kombineres med fx musik, udstillinger, foredrag, oplevelser og turistinformation om egnen.

En tidligere tømrervirksomhed i Voervadsbro er allerede lejet til formålet (se fotos). Trenden i dag er, at en meget stor del af kunderne er utroligt bevidste om deres madindkøb. Mange ville gerne handle lokalt hos små producenter, men manglende tid til at nå at komme rundt til forskellige lokaliteter kan ofte afholde potentielle kunder fra at komme i gårdbutikkerne. Torvehallens kundeunderlag findes i forvejen og



Torvehallen gør det mere enkelt for kunden at handle kvalitet. Kunden skal kun køre et sted hen – i stedet for at besøge 3-4 gårdbutikker. Kunden vil bedre kunne overskue at handle ét sted i en presset hverdag. Torvehallen vil forhandle grøntsager, honning, blomster, dekorationer, svinekød, oksekød, strudsekød, lammekød, fisk, røgvarer mv.. Det er et ufravigeligt krav, at varerne er dansk produceret og rigtig gerne økologiske. Torvehallen kan udvikles til en indkøbs-/leverandør- (logistik) central for kvalitetsfødevarer, bl.a. med leverancer til restauranter.

Projektets aktiviteter og tidsplan

Projektet har potentiale for at for at skabe større lokal efterspørgsel efter lokalt producerede produkter fordi

- 1) det samler en hel palette af dagligvarer (kød, fisk, grønt, sødt, blomster)
- 2) fordi det med de ekstra tilbud om udstillinger, foredrag, ture i landskabet, restaurant kan trække nye potentielle kunder til
- 3) Skaber et tættere samarbejde mellem producenter, leverandører og kunder, fx restauranter, så der bliver et langt mere permanent og organiseret samarbejde end hvad der findes i dag.

Projektet bidrager til at udvikle kultur og natur i lokalområdet (der vil blive samarbejdet med naturvejleder om nye gåture i området, samarbejde med turistkontor om udvikling af nye ruter, udstillere mv.)

Konkrete projektaktiviteter

- Stiftelse af forening/selskab på private hænder, så videreførelse er lokalt forankret
- Ansøgning om tilladelser

- Fleksibel indretning af Torvehallen til kreativt og inspirerende fælles indkøbsmiljø, hvor der er købmandsdiske, hylde og butiksmiljøer, der udviser sammenhæng (man betaler et sted)
- Planlægning af kulturelle udbud (musik, udstillinger, events for det første år)
- Udvikling og publicering af hjemmeside
- Markedsføring gennem annoncekampanjer, radio- TVspots, hjemmeside
- Åbningsfestivitas, hvor der skabes opmærksomhed omkring torvehallen
- Kunstudstillinger, musik, foredrag, events, ture
- Udvikling af øget netværkssamarbejde mellem producenter og mellem producenter og restauranter samt andre kundegrupper
- Afrapportering

Tidsplan	2009												2010											
	j	f	m	a	m	j	j	a	s	o	n	d	j	f	m	a	m	j	j	a	s	o	n	d
Ansøgning om tilladelse	x																							
Stiftelse af selskab/virksomhed	x																							
Indretning af torvehal	x	x	x	x				x			x			x			x							
Godkendelse af fødevarermyndigheder		x	x	x																				
Leverandøraftaler		x	x	x	x		x		x		x			x		x		x		x		x		
Hjemmeside i luften		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Presseomtale		x	x	x	x	x		x		x				x		x		x		x		x		
Annoncering		x	x	x	x	x		x		x				x		x		x		x		x		
Åbning af Torvehallen		x	x																					
Videreudvikling af producentnetværk		x		x		x		x		x				x		x		x		x		x		
Kunstudstillinger						x		x		x				x		x		x		x		x		
Foredrag, events, ture i området										x		x				x		x		x		x		
Afrapportering																							x x	

Projektets organisering

Projektets samarbejdspartnere (Private stiftere, Østjysk Madkultur, Sund By Horsens, VisitHorsens, LandboMidtØst, Voervadsbro Handelsstands-forening, m.fl.) vil etablere en lokal følgegruppe som kan give inspiration til den videre udvikling

Budget og finansierings-skitse

konsulenttimer			
jura og økonomi rådg. (samarbejde, leverandøraftaler mv)	40	985	39400
netværksudvikling/koordination	210	985	206850
anlægsarbejde, produktionslokaler og lager			
skillerum, vægge, belysning mv			80000
varme			20000
Andre leverandørydelser			
hjemmeside m/ blog			40000
fotograf/pr			20000
materialer, inventar			
køle- og frysediske			75000
købmandsdiske, hylder/skabe			50000
Kasse, dankortterminal, telefon mv			15000
Rejser/transport			
Formidling			
foldere, visitkort mv			30000
annoncering, reklamer (aviser, blade, løbende)			200000
reklamebureau			54000
afrapportering			10000
revision			10000
			850250
finansiering	procent		
Region Midt	250000	29,4	
LAG -EU-midler	225000	26,5	
Horsens Kommune -LAG-medfinansiering	225000	26,5	
privat	150250	17,7	
	850250		

LAG-Horsens har udtrykt interesse i en forhåndstilkendegivelse ved formanden, der 'synes det ser rigtig spændende ud og er enig i vurderingen af at det ligger indenfor LAG's udviklingsstrategi'.

Visit Horsens og Sund By Horsens er begge kommunale initiativer som har udtrykt positiv forhåndsinteresse for projektet.

Privat finansiering er klar.

Projekt titel: **Kulinarisk fødevarerute**

Ansøger: Foreningen Kulinarisk Vestjylland. (www.kulinariskvestjylland.dk)
c/o Vestjysk Landboforening (CVR 31657822), Herningvej, 6950 Ringkøbing
formand Kent Viborg, T:99757300 – M:24477321 - kevi@bergske.dk

Projektet: Foreningen Kulinarisk Vestjylland afholdt 27.-28. september 2008 et kulinarisk fødevaremarked med 32 udstillere i Ringkøbing med 8.000 besøgende. Arrangementet har givet genlyd langt ud over kommunens grænser og medvirket til øget netværk og samhandel blandt udstillerne. Det viser, at der er grobund for yderligere aktiviteter inden for foreningens virke.

Derfor forsøger foreningen at etablere en kulinarisk fødevarerute i 2009 og 2010 for at synliggøre producenterne og formidlere af lokale fødevarer i landdistrikterne i Ringkøbing-Skjern Kommune overfor indbyggere og de mange turister der gæster området (ca. 4,5 mill. overnat. pr. år). Altså hvor findes producenterne? hvilke råvarer/forarbejdede varer sælger de? hvornår har de åbent? hvilke aktiviteter sker der? Alt sammen noget som ikke er synliggjort nok eller som i dag synliggøres minimalt og for spredte vinde. Den manglende organisering og profilering begrænser afsætningsevnen/-mulighederne hos fødevarerproducenterne i landdistrikterne.

En stor del af arbejdet ligger i at få organiseret arbejdet og dermed skaffe deltagere og info. Dette varetages af Foreningen Kulinarisk Vestjylland gennem foreningens store netværk blandt bestyrelsen og medlemmerne.

Synliggørelsen skal ske gennem kontinuerlig og markant markedsføring bl.a. i ugeaviser, turistaviser og hjemmeside.

Eks. på deltagerne i fødevareruten kunne være gårdbutikker (ØkoGrønt i Stauning, Kød fra Klitten i Hvide Sande), mosteri (Æbleshoppen i Astrup), mikrobryggerier af øl og whisky (Fjordens Bryghus, Mylius-Erichsen Bryghus, Stauning Whisky), restauranter (Sandgården Søndervig, Westergaards Hotel), fiskebutikker (Fiskehuset i Ringkøbing, røgeriet i Hvide Sande) turistattraktioner (tidstypiske retter fra Dejlbjerg Jernalder, Bork Vikinge Havn, Bundsbæk Mølle) osv. Aktiviteterne som man kan opleve kan være alt fra grave sine egne kartofler op, lave sin mad med kok på restauranter, opleve brygprocesser mm.

Formål: Øge afsætningen af lokale fødevarer i Ringkøbing-Skjern Kommune overfor indbyggere og turister. Det skal ske gennem organisering og af profilering.

Organisering: Foreningen Kulinarisk Vestjylland er initiativtager. Bag foreningen står det lokale landboforening, turisthvervet, handelsforeninger og dagbladet. Projektet gennemføres derudover i samarbejde med foreningens medlemmer, Ringkøbing-Skjern Kommune, LAG og andre aktører.

Økonomi: Det årlige budget forventes at være minimum 200.000 kr. med følgende fordeling:

LAG	100.000 kr. (50%)	Der er givet tilsagn.
Ringkøbing-Skjern Kommune	50.000 kr. (25%)	Der er ansøgt. Svar ultimo 2008
<u>Region Midtjylland</u>	<u>50.000 kr. (25%)</u>	
	<u>200.000 kr. (100%)</u>	

Derudover arbejdes der på at skaffe yderligere midler gennem private aktører. Lykkedes det vil det give en øget frekvens eller volume i markedsføringen

Opfølgning: Der laves årligt en skriftlig opfølgning blandt de deltagende producenter mhp. optimering og måling af afsætningsresultatet. Det giver mulighed for at genbruge konceptet i sammenlignelige områder i regionen.

Bilag: Udkast til annonce og markedsføringsplan. Kopi af tilsagn fra LAG

Kulinarisk VESTJYLLAND

*Vejen til de gode fødevarer
ligger lige uden for døren...*

ØKOLOGISKE GRØNTSAGER OG KØD

Gårdbutikken ØkoGrønt, Stauningvej 18, 6900 Skjern
Tlf. 9777 7777 - www.økogrønt.dk
Man.-Fre. 10-18, Lør.-søn 10-13

FRISKPRESSET JUICE

Æbleshoppen, Højrevej 25, Astrup
Tlf. 7573 0301 - www.højvangfrugt.dk

KØD FRA KLITTEN

Gården, Landevej, Hvide Sande
Tlf. 9999 9999 - www.koedfraklitten.dk

FRISKPRESSET JUICE

Æbleshoppen, Højrevej 25, Astrup
Tlf. 7573 0301 - www.højvangfrugt.dk

KØD FRA KLITTEN

Gården, Landevej, Hvide Sande
Tlf. 9999 9999 - www.koedfraklitten.dk

Foreningen Kulinarisk Vestjylland blev stiftet den 20. nov. 2007
af Dagbladet Ringkøbing-Skjern, Vestjysk Landboforening, Ringkøbing
Fjord Handels- og Turismecenter, Ringkøbing Handelsforening samt Høimåland Klit
Turistforening. Formålet er at udvikle, synliggøre, markedsføre lokalområdets kulinariske
råvarer og bruge dem i hel- og halvfabrikater gennem partnerskaber og udvikling af events.
PARTNERE: Søndervig Centerforening • Videbæk Handel & Erhverv • Foreningen Havnem, Hvide Sande • Åbent Landbrug

Aktiviteter APRIL

3.-9. april: Oplev køerne
komme på gras hos
ØkoGrønt, Stauningvej
18, Stauning.

11. april: Plant et æbletræ,
Højrevej 25, Astrup

25. april: Sildefestival, Havnem,
Hvide Sande

ØKOLOGISKE GRØNTSAGER OG KØD

Gårdbutikken ØkoGrønt, Stauningvej 18, 6900
Skjern Tlf. 9777 7777 - www.økogrønt.dk
Man.-Fre. 10-18, Lør.-søn 10-13

FRISKPRESSET JUICE

Æbleshoppen, Højrevej 25, Astrup
Tlf. 7573 0301 - www.højvangfrugt.dk

KØD FRA KLITTEN

Gården, Landevej, Hvide Sande
Tlf. 9999 9999 - www.koedfraklitten.dk

ØKOLOGISKE GRØNTSAGER OG KØD

Gårdbutikken ØkoGrønt, Stauningvej 18, 6900
Skjern Tlf. 9777 7777 - www.økogrønt.dk
Man.-Fre. 10-18, Lør.-søn 10-13

FRISKPRESSET JUICE

Æbleshoppen, Højrevej 25, Astrup
Tlf. 7573 0301 - www.højvangfrugt.dk

KØD FRA KLITTEN

Gården, Landevej, Hvide Sande
Tlf. 9999 9999 - www.koedfraklitten.dk

FRISKPRESSET JUICE

Æbleshoppen, Højrevej 25, Astrup
Tlf. 7573 0301 - www.højvangfrugt.dk

www.kulinariskvestjylland.dk

Projektets titel:

VIBORGegnens FødevarerKaravane

Oplysninger om ansøger:

Projektansøger er VIBORGegnens Erhvervsråd, der har til formål på en visionær og dynamisk måde at gennemføre erhvervsudviklingsaktiviteter i Viborg Kommune. Hos os er netværk et prioriteret indsatsområde, der er et middel til erhvervsudvikling. VIBORGegnens Erhvervsråd er tovholder på VIBORGegnens Fødevarenetværk, og denne ansøgning omhandler aktiviteter i dette netværk. I styregruppen sidder: Viborg Turistbureau, Agro Business Park, Kongenshus Hotel, Gl. Amstrup Gårdbutik, Tange Frilandsgartneri og VIBORGegnens Erhvervsråd.

Projektets baggrund:

I Viborg kommune bliver der produceret og forhandlet en bred palet af fødevarer af høj kvalitet, og 22 virksomheder har organiseret sig i VIBORGegnens Fødevarenetværk. Men der kan komme endnu flere farver på paletten. Samtidigt bør lokalt producerede fødevarer gøres mere synlige og tilgængelige over for kunder, potentielle kunder og turister til gavn for virksomhederne og deres lokalområde. De bærende elementer i netværket er udvikling ved hjælp af fælles afsætning og markedsføring, videntransaktion og sparring. Derfor er Viborg Turistbureau, Agro Business Park, Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet i Foulum og VIFU naturlige samarbejdspartnere.

Resume af projektet / Projektets indhold:

I forbindelse med Forskningens Døgn 2009, der løber af staben 23-25 april 2009, vil VIBORGegnens Fødevarenetværk skyde VIBORGegnens FødevarerKaravane i gang med et torvemarked på Hjultorvet. Temaet bliver fødevarer og innovation, og som optakt hertil indledes der et samarbejde med videninstitutionerne med fokus på anvendt forskning i fødevareraktiviteterne. Et sådan samarbejde kan fx forbedre produkternes kvalitet, smag, holdbarhed og emballage, hvilket påvirker virksomhedernes afsætning og dermed landdistrikterne, hvor flere af virksomhederne er placeret (se vedhæftede liste over netværksdeltagere). I forbindelse med Forskningens Døgn er de lokale fødevarer både synlige og tilgængelige, og denne indsats fortsættes ved, at VIBORGegnens FødevarerKaravane kommer rundt til hinandens eksisterende "Åbent Hus" arrangementer og afsætter hinandens produkter. Torvemarkedet og "Åbent Hus" arrangementerne samles i et materiale, hvor den "Fødevarerute", der forbinder deltagerne i VIBORGegnens FødevarerKaravane ligeledes præsenteres. FødevarerKaravane kan fx også være repræsenteret i forbindelse med Viborg Maraton, Hærvejsmarchen, "Sund By" og på hjemmeside på internettet. Hvad angår markedsføring af aktiviteterne kommer Viborg Turistbureau til at spille en aktiv rolle.

Projektperioden:

1. januar 2009 til 31. juli 2010.

Formål med projektet:

Formålet med projektet er dels at flytte viden fra videninstitutionerne over i virksomhedernes produkter dels at gøre de lokale fødevareraktiviteterne mere synlige og tilgængelige ved hjælp af VIBORGegnens FødevarerKaravane. Begge dele sker med henblik på at øge afsætningen til gavn for virksomhederne og dermed landdistrikterne.

Aktivitetorienteret tidsplan og budget:

	2009	2010	I alt
Eksterne konsulenter	25.000 kr.	10.000 kr.	35.000 kr.
Aktiviteter i forbindelse med fx Forskningens Døgn 2009	30.000 kr.	10.000 kr.	40.000 kr.
Inspirationsture og transport	10.000 kr.	10.000 kr.	20.000 kr.
Udvikling af hjemmeside	10.000 kr.	10.000 kr.	20.000 kr.
Markedsføring	40.000 kr.	20.000 kr.	60.000 kr.
Revision		10.000 kr.	10.000 kr.
Møder og forplejning	10.000	5.000 kr.	15.000 kr.
I alt			200.000 kr.

Finansieringsplan:

LAG Viborg (tilsagn givet af DFFE)	100.000 kr.
Demokratiudvalget, Viborg Kommune (søges – tilsagn ikke givet)	50.000 kr.
Region Midtjylland	50.000 kr.
I alt	200.000 kr.

Fra LAG Viborg / DFFE har vi fået tilsagn på 135.000 kr., men da projektperioden her er beskrevet til 1/8-2008 til 31/7-2010 medtages kun budgetposterne (og det tilsvarende tilsagn) for perioden 1 januar 2009 til 31. juli 2010.

Projektets resultater, effekt, levedygtighed og formidling:

Der forventes en forbedret synlighed af samt tilgængelighed til fødevarer virksomhedernes produkter og deraf øget afsætning, ligesom virksomhedernes adgang til samt brug af forskning og udvikling vil blive intensiveret. Dette medfører øget afsætning og dermed øget beskæftigelse i landdistrikterne. Formidling af projektet vil ske igennem markedsføring, ligesom der vil blive samarbejdet med Viborg Turistbureau, Forskningens Døgn 2009, aviser, ugeblade og TVMidt Vest.

Bilag:

Bilag: Liste over netværksdeltagerne i VIBORGegnens Fødevarer-netværk.

Navn	Post nr.	By
Viborg Turistbureau	8800	Viborg
Chateau Ø	8800	Viborg
Viskum Snaps	8830	Tjele
Agro Business Park	8830	Tjele
Blomstergården	8830	Tjele
Michael Kød A/S	8800	Viborg
Tange Frilandsgartneri A/S	8850	Bjerringbro
Solhjulet	8850	Bjerringbro
Østerkrog Gartneri I/S	8850	Bjerringbro
Mac Y A/S	7470	Karup J
GL. Amstrup Gårdbutik	7800	Skive
Torp Gårdbutik	7470	Karup J
Kongenshus Hotel	8800	Viborg
Viborg Bryghus ApS	8800	Viborg
Simple Way	8800	Viborg
Sdr. Rind Blavl	8800	Viborg
Ålekisten Klejtrup Mølle	9500	Hobro
Bakkely Gårdbutik	8800	Viborg
Søgaardens Whiskyshop	8850	Bjerringbro
Solgaard Bed and Breakfast	8800	Viborg
Gastro Italia	7470	Karup J
TSV Innovation	8850	Bjerringbro

Afsætningsstrategier for kvalitetsfødevarer i Region Midtjylland.

Delprojekt: "Anton Pedersens Æblesamling", Skive Kommune.

Projektets titel: "Anton Pedersens Æblesamling".

Allerede her er det af afgørende betydning at forstå det perspektiv, der er lagt på denne ansøgning. Denne ansøgning er et delprojekt af denne samlede ansøgning om "Afsætningsstrategier for kvalitetsfødevarer i Region Midtjylland".

Endvidere er det lokale pomat "Anton Pedersens Æblesamling" et delprojekt omkring arbejdet med æbler i Rødding. Til dette samlede projekt er der ydet mange midler (se vedlagte økonomioversigt) og lokalt opleves disse initiativer som et samlet hele. Denne beskrivelse angår alene, hvad en mulig bevilling fra Regionen vil blive anvendt til og skal forstås på den måde, at de enkelte delprojekter udfoldes hver for sig, rapporteres selvstændigt, men indgår i et samlet hele. Det er et stort lokalt ønske, at alle disse anstrengelser på den lange bane skal give et afkast i forhold til nye fremtidige erhverv.

Oplysninger om ansøger:

- Ansøgende LAG: Lag Skive
- Ansøgende kommune: Skive Kommune
- Primære kontaktpersoner:
 - Henrik Willadsen, Afd. f. By og landsbyer, Skive Kommune, Skolegade 5, Breum, 7870 Roslev
 - Kristian Ahm Hansen, Møllerupvej 3a, Rødding, 7860 Spøttrup
- Adresse: Skive Kommune, Afd. f. By og landsbyer, Skolegade 5, Breum, 7870 Roslev
- Skive Kommune 2918 9579

Resume af projektet: Direktoratet for FødevarerErhverv besluttede på baggrund af konkret ansøgning, at der skal etableres **et demonstrationsprojekt om bevaring og bæredygtig udnyttelse af plantegenetiske ressourcer for jordbrug og fødevarer** – såkaldt genbank - i Rødding i Vestsalling. Dette pomat skal sikre de genetiske ressourcer i æblesorter, der er kendetegnet ved at kunne vokse og udvikle frugt i kystnære egne af Vestjylland under miljørigtige produktionsforhold. Samlingen er under opbygning, og fra starten blev der indgået en samarbejdsaftale med den tidligere Landbohøjskole – nuværende Biovidenskabelige Fakultet på Københavns Universitet – afdelingen vedrørende Pometet. Denne afdeling forestår den faglige rådgivning samt udvælgelse af de specifikke æblesorter. Konkret er der bevilliget midler til oprettelse, den fysiske etablering, arealbenyttelse, hegning samt indkøb af træerne, udplantningen samt vedligeholdelsen. Der skal ske en afprøvning af frugten til konsum og mostning så æblerne opfylder en række kvalitetskrav – ansøgningen drejer sig om at få etableret kendskab til pomatet, så det kan indgå i frugtavlernes bevidsthed, når der udvælges sorter til professionelt brug, udvikle relevante tests af kvaliteten samt få skabt nationale og transnationale netværk i forbindelse med most- og ciderproduktion.

Projektperioden: 1. jan. 2009 – 31. dec. 2010.

Formål med delprojektet:

Med baggrund i den nationale genbank – Pometet på Det Biovidenskabelige Fakultet på Københavns Universitet – udvælges specifikke æblesorter der kan gro og udvikle frugt i kystnære egne af Vestjylland. Udvalget sker på baggrund af sundhed og at det skal være kvalitetsæbler, der kan anvendes til konsum, most- og ciderproduktion. De erhvervede erfaringer skal skabes på et højt fagligt niveau (derfor er universitet partner), og disse skal bringes til kendskab for såvel professionelle som private, så der kan sikres en lokal midtjysk æbleproduktion, der kan have lokal forarbejdning for øje, da klimaets indvirkning på frugten kan vanskeliggøre afsætningen til konsum i den traditionelle detailhandel.

Projektets baggrund:

Rødding i Vestsalling på Skiveegnen har i en årrække arbejdet med æbler og ideen er, at byen indenfor få år skal kendes på sine æbletræer – planen er at der skal podes og udplantes 10.000 – 15.000 æbletræer i og omkring byen – så den kendes som ”Æblets by i Salling”. Aktuelt er der bevilliget penge til at dette kan ske og store arealer er stillet til rådighed for ideen (se vedlagte projektbeskrivelse ”Rødding – Æblets by i Salling”). Dette vil rettelig betyde store ændringer i landskabet og derfor er Afd. f. Skov og Landskab på Det Biovidenskabelige Fakultet på KU inddraget i arbejdet i forhold til beplantningernes placering.

På denne baggrund besluttedes det at kontakte FødevarerErhverv om støtte til etableringen af et lokalt pomet byggende på ovenstående kriterier – det skal bemærkes, at et lignende pomet ikke eksisterer andre steder (se vedlagte bilag om ”Anton Pedersen Æblesmaling”).

Det skal her bemærkes, at det med æbler i Rødding og Vestsalling hviler på stærke historiske rødder (den tidligere professor Anton Pedersen i pomologi, Spøttrup Borg og dens udstykning) så der er masser af plads til storytelling, der tæller i oplevelsesøkonomien.

Der er en række partnere i ”Anton Pedersen Æblesamling”:

- Skive Kommune
- jordejerne Søren & Tage Andersen
- Museet på Spøttrup Borg
- Slots- og ejendomsstyrelsen (SES)
- Pometet på Det Biovidenskabelige Fakultet på Københavns Universitet
- Afd. for Skov og Landskab på Det Biovidenskabelige Fakultet på Københavns Universitet
- Projektet ”Rødding – Æblets by i Salling

Projektet:

Langt det meste af det materielle i forbindelse opstarten af ”Anton Pedersen Æblesamling” er bevilliget fra DFFE og dermed udeladt i forhold til denne ansøgning.

Dette projekt vedrører primært det immaterielle i forbindelse med projektet og de heraf afledte virkninger. Tanken er naturligt nok, at kendskabet til og brugen af ”Anton Pedersen Æblesamling” skal udbredes, så grundlaget for brugen af de kvalitetsprodukter, der står i denne genbank kan bringes i kontakt med mulige interessenter (det være sig alle mulige parter).

Konkret drejer denne ansøgning om følgende indholds- og aktivitetsmæssigt:

1. pilotprojekt vedrørende smagsafprøvningerne
2. pilotprojekt vedrørende opstart af mosteriprocesserne samt ciderproduktion
3. udarbejdelse af en kommunikationsstrategi samt markedsføringsstrategi
4. udarbejdelse af info- og undervisningsmaterialer, etablering af events
5. opformering af planter
6. distribution af de plantegenetiske ressourcer

ad 1)

- der etableres en afprøvningsprotokol for både afprøvning af konsum og mostning
- der indkøbes 1000 kg frugt af 16 af de i alt 45 forskellige sorter i "Anton Pedersens Æblesamling" hvert år i projektperioden for at afprøve afprøvningsprotokollen
- der afholdes 4 offentlige events med smagsafprøvning hvert år

ad 2)

- der laves en afprøvning af forskelligt mosteriudstyr med henblik på fastsættelse af kriterier for mosteriudstyret
- der foretages studierejse til Mellemeuropa/England for at indhente erfaringer herfra, da man her har århundreder lang tradition for dette arbejde
- der udarbejdes en rapport med henblik på at udbrede disse erfaringer – dette vil ske gennem møder, arrangementer, artikler, undervisning mm.
- foretages indkøb af mindre husmosteri

Ad 3)

- en afklaring af interessentgruppen
- der skal ske en afklaring af de tidsmæssige ressourcer der benyttes for at nå interessenterne – i forhold til hjemmeside, nyhedsbreve mm. De grundlæggende ideer bag denne strategi skal være en stor interesse for at formidle relevante ting fra "Anton Pedersens Æblesamling" kombineret med, hvad det er, interessenterne ønsker at blive informeret om
- selve "Anton Pedersens Æblesamling" skal markedsføres i to dimensioner – selve pometet og de tilbud der er i pometet til interessenterne

ad 4)

- der skal etableres en hjemmeside med relevante data og informationer
- pometet vil holde åbent for besøgende – og hertil skal der udarbejdes materialer
- elever og uddannelsessøgende vil besøge pometet og der skal udarbejdes materialer til disse besøg
- der skal afholdes mindst to årligt større arrangement med karakter af en event på hver sin baggrund (eks. smagsafprøvning, det særlige med æbler)

ad 5)

- af formidlingsmæssige årsager skal der ske en opformering af de sorter der står i "Anton Pedersens Æblesamling"

ad 6)

- disse opformerede planter skal distribueres til interessenterne

Projektets resultater, effekter og levedygtighed efter projektperiodens ophør:

Der skal ved afslutningen af dette projekt være opbygget en lang række håndgreb, der skal benyttes i arbejdet med og omkring "Anton Pedersens Æblesamling", der gør at man dels når ud til interessenterne og dels smidgør arbejdet i og omkring pometet. Endvidere skal projektet generere ny viden som ikke er tilgængeligt i Danmark omkring en miljørigtig forarbejdning – dette kunne på sigt sikre området en del af et partnerskab omkring et nationalt videnscenter.

Aftalen med jordejerne strækker sig over mindst 30 år – så mindst i denne periode vil "Anton Pedersens Æblesamling" eksistere. Dette vil sammen med den entusiasme, der er i Rødding og generelt hos borgere her i landet omkring det med æbler, sørge for en konstant opmærksomhed samt efterspørgsel på ydelser fra pometet. Der er en myte om, at det ikke er muligt at kultivere æbler i Vestjylland – det er muligt fra "Anton Pedersens Æblesamling" at få kendskab til sortvalg og kultiveringsformer, der kan knægte denne myte ved selvsyn.

Projektets organisering:

Arbejdet i og omkring "Anton Pedersens Æblesamling" foregår via:

- en projektleder (ulønnet)
- en styregruppe bestående af partnerne omkring "Anton Pedersens Æblesamling" (ulønnede)
- et laug, der forestår det daglige arbejde i pometet (ulønnede)
- samarbejdspartnere, der leverer konsulentytelser (honorarlønnede)

Tidsplan:

1. jan 09 – 1. maj 09: interessentanalyse, etablering af kommunikationsstrategi og hjemmeside samt begyndende udfoldelse af dette, udarbejdelse af markedsføringsstrategi, begyndende opformering af sorter samt distribution

1. maj 09: event – officiel åbning af "Anton Pedersens Æblesamling"

1. april 09 – 1. juni 09: udfoldelse af markedsføringsstrategien, udarbejdelse af kriterier for mosteriudstyr (herunder overvejelser om pasteurisering og senere ciderproduktion) med henblik på afprøvning og senere indkøb, aftaler om indkøb af sortsspecifikke æbler indgås, udarbejdelse af afprøvningsprotokol

1. sept. 09 – 1. dec. 09: levering af æbler, 4 små events med smagsafprøvning i forhold til konsum og most, studierejse til Mellemeuropa

1. jan. 10 – 31. dec. 10 afprøvning af det samlede koncept i forhold til ovenstående, rapportering

Budget:

Konsulentydelse:

• afprøvningsprotokol til konsum og most	4.750,-
• afprøvning af mosteriudstyr samt rapport	11.875,-
• afklaring af interessentgruppen	2.375,-
• udarbejdelse af en kommunikationsstrategi	4.750,-
• udarbejdelse af oplæg til en markedsføringsstrategi	11.875,-
• etablering af en hjemmeside samt vedligeholdelse i to år	4.750,-
• materialer	47.000,-
• udarbejdelse af kriterier, materialer, guidelines mv. om most og cider	47.500,-

Annoncering	17.000,-
Indkøb af 8.000 kg æbler i to år (16 sorter med hver 250 kg) til 8 kr/kg	64.000,-
Opformering af plantegenetiske ressourcer	13.500,-
Distribution af plantegenetiske ressourcer	6.000,-
Studierejse til Mellemeuropa/England for 4 personer i 4 dage	<u>50.000,-</u>

I alt: 285.375,-

Dette forventes at være regionens finansiering af projektet ved en imødekommenhed af ansøgningen.

Finansieringsplan for det med æbler i Rødding (disse midler er bevilliget):

LAG Skive	150.000,-
Skive Kommune	150.000,-
Private sponsorater	111.000,-
Landdistriktsprogrammet fra Velfærtsministeriet	150.000,-
FødevarerErhverv	<u>348.000,-</u>
I alt	909.000,-