

Projektansøgning til Formålsbestemte Puljer

**Vækstforum
Regional Udvikling
Region Midtjylland**

Titel: Nørre Vosborg – et kulturelt kraftcenter.

1. Resumé

Nørre Vosborg skal være det sted, hvor erhvervslivet i en gensidig inspiration og samarbejde med kunst og kultur slipper de innovative kræfter løs.

Projektet går ud på at udvikle konkrete oplevelsesprodukter og koncepter for Nørre Vosborg inden for fødevarer og natur. Oplevelserne skal tage udgangspunkt i krydsfeltet, hvor traditionelle erhverv i dette tilfælde inden for turisme, fødevarer og natur krydses med kunsternes tilgang. Målet er, at Nørre Vosborg bliver et sted, hvor det bobler med oplevelses-initiativer.

Projektets har en række øvrige samarbejdspartnere hvoraf skal nævnes: Turistforeningerne i Lemvig, og Holstebro kommuner. VIFU, Nissum Fjord Netværket, Åbent Landbrug, Gourmet Vest. Kultursamarbejdet Vest og kunstner netværkene i Nordvestjylland.

2. Formål

Det overordnede mål er, at Nørre Vosborg bliver et kulturelt kraftcenter og en levedygtig hotel-, restaurant- og kursusvirksomhed. De lokale fødevarer er et af midlerne hertil. Gennem en aktiv brug af - og udvikling af de lokale fødevarer vil den lokale vestjyske selvforståelse og identitet samtidig kunne styrkes.

Vestjylland er i nogle sammenhænge blevet beskrevet som den rådne banan, hvor ingen vil være og hvor der sker absolut ingen ting. For at ændre dette billede må vi starte med os selv og sammen skabe en kopsånd byggede på filosofien om, at det vi tænker, er det vi tiltrækker.

3. Mål

Målet er, at Nørre Vosborg bliver et sted man forbinder med usædvanlige oplevelser i forbindelse med fødevarer.

4. Projektets baggrund og indhold

Baggrund

Nørre Vosborg er en herregård beliggende mellem Ulfborg og Vemb, med en mere end 700 år gammel historie. Herregården der i mange år har stået i skyggen af den moderne tid, er nu i april 2008 åbnet efter endt restaureret med det formål - igen - at blive et dynamisk kraftcenter i Vestjylland, som det har været det i fortiden.

Nørre Vosborg har i sin forretningsplan fire fokusområder: historie, natur, kultur og innovation. Projektet her arbejder med alle fire felter.

Projektet skal bygge på noget af det historiske, især Nørre Vosborgs rolle inden for stuedrift. Denne historie skal fortælles i forhold til praktisk produktion af stude ved de vestjyske fjorde. Projektet skal fortælle historien om hvordan naturen i dag kan vedligeholdes via afgræsning af engene omkring de Vestjyske Fjorde, og hvordan fødevarer er en integreret del af en natur i balance.

Projektet skal opbygge nye former for kunst og kulturoplevelser der er knyttet til Nørre Vosborg og til den omkringliggende egn. Der skal samarbejdes med de der arbejder med fødevarer, de der arbejder med kunst og kultur, og de der arbejder med turisme. I fællesskab med disse skal der udvikles aktiviteter der gør Nørre Vosborg i stand til at arrangere innovative events og nye oplevelser i lokalområdet.

Hvorfor lokale fødevarer og Nørre Vosborg? Fordi fødevarer er en sanseoplevelse. Alle fem sanser - smag, lugt, hørelse, syn og føle - aktiveres i forbindelse med mad, og ved en bevidst brug heraf, vil en oplevelse på Nørre Vosborg være præget ind i hukommelsen. De fleste af os taler om maden, når vi

har været på kursus eller til en fest. At fødevarerne er lokale i videst muligt omfang vil give Nørre Vosborg og området det særkende, som gæsterne også vil huske.

Visionen for Nørre Vosborg er, at herregården bliver et kraftcenter, hvor synergien mellem erhverv og kultur bliver omdrejningspunktet.

Projektets indhold

Her en kortfattet oversigt over delementerne i projektet.

4.1. Events

Ingen efterspørger et sted, eller en vare, som man ikke kender. At være et kraftcenter stiller krav til et højt aktivitetsniveau og en stor synlighed. Hertil er event making et oplagt middel. Der skal planlægges og afholdes en række events med fødevarer og afledte produkter i centrum. Det kan være events som Modeshow, hvor naturproduktet er kernen, kokke-mesterskaber, smagen af kød-kvæg, kåring af den bedste rapsolie, honning, marmelade, øl mv. Det er centralt, at arrangementerne har både en professionel del og en folkelig del. Eventene kan være til såvel det professionelle marked som til privatforbrugerne.

Gennem denne del af projektet skabes der opmærksomhed om Nørre Vosborg som et kraftcenter. Der vil derfor ligge en del ressourcer i forhold til kommunikation om arrangementet og til at hyre professionelle aktører ind til de forskellige events.

4.2. Konferencer og saloner

At skabe et kulturelt kraftcenter er ikke noget der sker af sig selv. Det sker bl.a. ved mødet mellem mennesker. Nørre Vosborgs fysiske borganlæg rummer en usædvanlig forskellighed, som skal danne ramme for nye former for konferencer hvor det er mødet mellem forskelligheder, der er i centrum. Det er konferencer og saloner et glimrende middel til. Det vil tillige understøtte Hotel- og restaurant forpagteren på Nørre Vosborg.

Med erfaringer fra Nissum Fjord Projektet og Anna Amalia projektet in mente er der her et stort uudnyttet potentiale. Indgangsvinklen er netweaving eller netværk, som adskiller sig fra den traditionelle networking, ved at man søger sammen med nogen, der er forskellig fra en. Her tænkes også netop på mødet mellem erhverv og kultur.

Der afholdes årligt en konference med smagen i centrum. De lokale fødevarerproducenter får en central rolle. Foredragsholdere kan være forskere, "gourmanter", psykologer, kunstnere og andre der kan inspirere og sætte fokus på smagens betydning i det gode liv. Fx kunne en konference handle om "Smagen af mad", den næste konference kunne være "Lyden af mad" og den tredje kunne være "synet af mad" – alternativt kunne en vinkel være "Forbruger-glæde og dyrevelfærd – hånd i hånd". Målet er udover at konferencedeltagerne får inspiration og møder andre, at konferencen får landsdækkende mediebevågenhed.

Derudover afholdes en række saloner i løbet af året med fokus på innovation med fællestemaet mad og de fem sanser. Salonernes form tilrettelægges med afsæt i erfaringerne fra Anna Amalia's tesaloner. Tanken er også her, at sammensætte mennesker som ikke plejer at være sammen. Filosofien er, at der skabes flere ideer, når man har med uligheder at gøre. "*Jo mere varieret netværket er, jo flere forskellige mennesker man omgiver sig med – jo mere modtagelig er man for nye ideer og inspiration*". (Network4People - forskningsrapport).

Deltagerne i dette arbejde kan være lokale fødevarerproducenter, følge-industri virksomheder og kunstnere, men ligeså vigtigt er det at andre brancher deltager. Det afgørende er at tænke vind-vind relationer i forbindelse med udvælgelse. Der vil være tale om deltagerbetaling, og budgettet er tænkt som finansiering af udviklingen og formidling i forbindelse med konferencerne – så Nørre Vosborg bliver kendt for sin anderledes måde at holde konferencer på.

4.3. Et stykke Vestjylland med hjem

Inspireret af virksomheder som Skagen Food og Skagen Fiskerestaurant vil vi gerne, at gæster på Nørre Vosborg kan købe sig en pakke med lokale fødevarer med hjem. Det kan være sig et fjordlam, fisk, marmelade, rapsolier, øl mv. og/eller en færdigtilberedt middag til familien derhjemme. Det kan dels være fødevarer produceret af virksomheder omkring Nørre Vosborg dels være fødevarer som

forpagterens medarbejdere kan producere og på den måde sikre fuldtidsstillinger til flere medarbejdere.

Udover fødevarer vil afledte produkter af fødevarereproduktionen såsom garn, uld-produkter, lammeskind, hornvarer og ko skind også være naturlige i produktsortimentet, som kan købes med hjem. Et samarbejde med fx Teko om produktudvikling af ting af bl.a. fiskeskind kunne være en mulighed.

Tanken er, at salgsstedet bliver hotellets reception, hvor der i forvejen er indrettet en gave-shop. Ved at lave et mersalg til de gæster, der besøger Nørre Vosborg, kan hotelforpagterens omsætning øges og køkken kapaciteten på Nørre Vosborg udnyttes.

Opgaven er at fastlægge de procedurerne i forhold til kvalitets-kriterium og udvælgelse af fødevarer, og forholdene for distribution, mærkning, emballering, kølekapacitet mv. der skal kortlægges. Dertil kommer markedsføringsmateriale og mærkning, så kunden kan se hvad der er mulighed for at bestille og ikke er i tvivl om, at det er smagen af Nørre Vosborg og Vestjylland de har købt med sig hjem.

Hotelforpagterne og dennes køkkenchef vil få en central placering i udviklingen af denne del af projektet. Dertil kommer de lokale fødevarereproducenter med hvem aftalerne indgås og som til stadighed skal leve op til de aftalte spilleregler.

4.4. Fødevarens vej

Med Nørre Vosborg historie, hvor bl.a. stuedriften og laksegårde har været centrale, vil det være et naturligt sted at skabe nærhed mellem fødevarens oprindelse, produktion og det vi spiser. Netop i lyset af den omdannelse af Nørre Vosborg til et levende kultursted med hotel-, restaurant- og konferencevirksomhed. Eksempelvis vil vi arbejde for at få stude tilbage på markerne omkring Nørre Vosborg, og fortælle om baggrund for smagen af oksekød og der vil være studebøffer på menukortet i restauranten.

Nørre Vosborg vil give gæsterne nærhed til fødevarens oprindelse og dens produktion for her igennem at stimulere efterspørgslen og viljen til at betale for de gode fødevarer. Fokus lægges på dyrevelfærd og kvalitet.

Der er mange måder denne opgave kan løses på. Det kan være alt fra fotostater, film og lyde. Her er nogle eksempler:

- Studene: Kamara eller lyd på studene der græsser på marken foran Nørre Vosborg.
- Fisken: Webcam på kutteren, den intelligente fiskekasse, auktionen.
- Kyllinger: producer din egen kylling via et computerprogram, hvor alle problemområder bliver tydelige
- Lam: fra fjordlam til lammekølle, "Hvorfor kommer alle lam fra New Zealand?"
- Lade nogle kunstnere få frie hænder til at fortælle om deres forhold til forskellige fødevarer.

Der er en lang række institutioner, virksomheder og enkeltpersoner, der arbejder med fødevarer. Det kunne f.eks være Camilla Plum, Dansk Jordbrugs Forskning, Foulum, de forskellige producentforeninger, Danish Crown m.fl.

4.5. Den kunstneriske åre

Samspillet mellem kunst og erhverv er et af nøgleordene i Nørre Vosborgs vision. Derfor vil det være oplagt at lade kunstnere fabulere over fødevarer fx lyden af mad, som en lydkulisse, når man ankommer til den store foredragssal. Lade kunstnere vende tingene på hovedet, og gøre et besøg på Nørre Vosborg til en udfordring af den gængse oplevelse af begrebet mad og madproduktion.

Gennem en årrække har der fra politisk side været et ønske om at stimulere samspillet mellem kultur og erhvervsliv. Ønsket er baseret på filosofien om, at virksomheder kan bruge kunstens og kulturens kreativitet til at produktudvikle og til at styrke virksomhedernes image. Og Kulturinstitutionerne vil i samspillet få bl.a. nye scener at udfolde sig på, ny inspiration og nye økonomiske muligheder.

Vi ser også en mulighed for såvel lokale kunstnere som lokale fødevarereproducenter i et berigende partnerskab. Der er en række lokale kunstnere fx Lisbeth Hermansen, men der kan også tænkes nationalt og ikke mindst internationalt. Det kan være billedkunstnere, installationskunstnere, madkunstnere, musikere og andre med en kunstnerisk åre, der vil kunne blive inddraget i projektet.

En række kunstnere får til opgave gennem forskellige kunstarter at sætte spotlight på fødevarer og fødevarerproduktion. Målet er at sætte fokus på mad. De kunstneriske årer vil kunne berige og sætte spotlight på de lokale fødevarer på en anderledes, tankevækkende og ikke mindst huskeværdig måde. At der også på Nørre Vosborg vil være en dråbe kultur i alt, hvad vi foretager os, i lighed med Holstebro Kommunes vision.

Pengene afsat til dette element er tænkt brugt på specifikke projekter, hvor der ikke forventes et samarbejde med erhvervsliv.

4.6. Brug af lokale fødevarer

I restauranten og cafeen gøres en særlig indsats for at servere lokale fødevarer. Opgaven består i at finde lokale leverandører til den kommende forpagter. Det kan synes banalt, men der ligger en opgave i at få skabt overblik over leverandører, deres størrelse, leverings sikkerhed og logistikken. Det er helt afgørende at fødevarer projektet integreres i alle forretningsprocesser på Nørre Vosborg, således at autenticiteten er intakt.

Forpagteren skal bruge lokale fødevarer i stort omfang, og der bliver i alle processer sat spotlight på at historien fortælles. Det er lige fra honningen på morgenbordet til rapsolien på salaten til hvilken stud, bøffen kommer fra.

4.7. International networking

Den fremtidige drift af Nørre Vosborg er grundlagt på en kombination af en kulturvirksomhed og en ordinær hotel-, restaurant- og kursusvirksomhed, og visionen er at Nørre Vosborg på forskellig vis kan fungere som en katalysator for en egnsudvikling. Der findes lignende virksomheder i andre lande, med hvem der kan etableres et internationalt network med gensidige besøg mellem steder, der på forskellige vis ligner Nørre Vosborg, og hvor der i området er fokus på lokale fødevarer. For herigennem at få gode ideer til vores profilering af Nørre Vosborg.

Der vil søges etableret et netværk med en herregård eller slot fra Tyskland, Holland, England, Norge og Sverige.

5. Relation til de seks kriterier

Ansøgningen har følgende relation til de seks generelle kriterier i Region Midtjylland erhvervsudviklingsstrategis handlingsplan:

1. Initiativets faglige volumen og brede:
Projektets deltagere omfatter både virksomheder, formidlingsinstitutioner og viden institutioner. Der sættes fokus på krydsfeltet mellem erhverv og kultur. Der arbejdes innovativt.
2. Initiativets styrkelse af og koordinering med igangværende initiativer:
Projektet vil bygge bro mellem allerede eksisterende netværk, og de initiativer der allerede er i gang i forhold til turisme, i forhold til naturoplevelser, i forhold til fødevarerudvikling, og i forhold til kunst og kultur.
3. Initiativets bidrag til vækst i yderområder:
Nørre Vosborgs kan med sin beliggenhed i Vemb i Vestjylland komme til at virke som en dynamo for dette område. Det forventes, at der på Nørre Vosborg vil komme omkring 20 fuldtidsstillinger.
4. Initiativets internationale perspektiv.
Projektet vil styrke Vestjyllands profil som turistområde, og i det omfang der er økonomi til det også inddrage internationale kokke og kunstnere – som via dette arbejde kan være ambassadører for Nørre Vosborg og Vestjylland.
5. Initiativets gennemførelse i privat-offentligt samarbejde:

Aktørerne og målgrupperne inddrager både offentlige og private virksomheder. Turistforeninger, landbrug, rejsearrangører m.fl., der vil være direkte involveret i projektet.

6. Initiativets finansiering gennem flere finansieringskilder. Finansieringen vil være dels Nørre Vosborg, dels Region Midtjylland og Regionalfonden.

6. Overvågning af initiativets fremdrift.

Projektet vil blive overvåget gennem en halvårlig opfølgning på de nedenstående effekter og resultatkrav. Opfølgning vil ske pr. 1. marts og 1. september – første gang 1. marts 2009. Opfølgning vil bestå af en statusrapport og det seneste halvårige perioderegnskab. Regnskab og statusrapport vil følge kalenderår.

Resultat og effekt krav i forhold til målet med projektet: at Nørre Vosborg bliver et sted man forbinder med usædvanlige oplevelser i forbindelse med fødevarer.

1. **Events** Der vil være afholdt to events med de "helt store navne" inden for mad-kunst.. Der vil være afholdt en række events hvor Vestjyske kokke og kokkekunstnere har mødt hinanden og under kyndig vejledning udviklet nye Vestjyske smagsoplevelser. Der vil være tilbud om teambuilding med afsæt i køkkenet til bl.a. erhvervsvirksomheder. Et særligt fokus er hvor kunst, natur og fødevarer udfordre og samtidig styrker hinandens eksistens.
2. **Konferencer og saloner** Der vil være afholdt en række konferencer og saloner, hvor forskellige mennesker er mødtes på Nørre Vosborg med fødevarer i centrum – og samtidig fået øje på Nørre Vosborgs mange muligheder.
3. **Et stykke Vestjylland** Det vil være muligt at købe vestjyske fødevarer og andre produkter som har forbindelse til naturen og dyrelivet på egnen.
4. **Fødevejens vej** Informationsmateriale vil fortæller historien om stude og afgræsning af engarealer vil være udarbejdet sammen med f.eks. historien om hvordan stude-kød anvendes historisk og hvordan det kan anvendes i dag. Der vil være græssende husdyr på engarealer på Nørre Vosborgs jorde. Der vil blive udviklet oplevelsesrute med afsæt i fødevarer og naturoplevelser. Der vil være tilbud om spændende weekendophold udviklet til såvel ind- som udlandske turister bl.a. lystfisker ture.
5. **Kunstneriske årer** Der vil være brugt kunstnere af forskellig art til udvikling af events, konferencer og saloner til udvikling af produkter og markedsføring etc.
6. **Brug af lokale råvarer** Der vil være udviklet et årets gang koncept - for besøg på Nørre Vosborg - der følger årstiderne i forhold til fødevarerne og i forhold til naturoplevelser.
7. **International netværk** Der vil være oprettet et netværk af Slotte og eller Herregårde der Nørre Vosborg har fokus på fødevarer og hvor der kan hentes inspiration gennem bl.a. gensidige besøg.

7. Målgruppe

Målgruppen er de besøgende på Nørre Vosborg – det være sig erhvervslivet, de lokale og turister fra både ind- og udland.

8. Organisering og aktører

Projektstyring og projektholder

Projektet styres af Fonden Nørre Vosborg som er projektholder på projektet. Fondens bestyrelse er ansvarlig for projektet.

Ansvar for projektledelse

Projektet ledes af Nørre Vosborgs Direktør. Projektet vil ske i tæt samarbejde med Hotel- og restaurant forpagteren på Nørre Vosborgs og dennes køkkenchef.

Samspil med samarbejdspartnere

Inddragelse af samarbejdspartnere vil være en hel naturlig arbejdsmodel for projektet.

Der vil være et tæt samarbejde med institutioner, der arbejder med turisme, natur- og fødevareroplevelser: Turistforeningerne, Nissum Fjord Netværket, Åbent Landbrug, Skov og Naturstyrelsen,. Derudover vil der blive inddraget kokke og fødevarer-udviklingsaktører fra ind og udland.

Derudover vil der være en række øvrige samarbejdspartnere som fx Animationsværkstedet i Viborg, Business Development Engineer i Herning, TEKO og andre innovatører, der på forskellig vis kan bidrage med input til fornyelsen i formidlingsaktiviteterne.

Der vil være et tæt samarbejde med kulturinstitutioner og kunstinstitutioner: Kultursamarbejdet MidtVest, De 5 kunstinstitutioner på Lemvig egnen, Kunstsamarbejdet MidtVest, Netværket Kunst og Kunsthåndværk i Nordvestjylland, Odin teatret, og andre relevante kunstnere fra ind og udland.

Aflønning i forhold til samarbejdspartnere i projektet

Samarbejdspartnere bliver betalt for det konkrete projektarbejde de hver især udfører i forbindelse med udviklingen af de forskellige produkter.

8. Tidsplan

Projektet er planlagt til en 3-årig periode, fra 1/7-2008 til 30/6 2011. Tidsplanen er inddelt i kvartaler med angivelse af hovedaktiviteter.

	2008		2009				2010				2011	
	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
Events	x			x	x			x	x			x
Konferencer/ saloner		x				x				x		
Et stykke Vestjylland	x	x	x	x	x	x						
Fødevejens vej	x	x		x	x	x		x	x	x		x
Kunstnerisk år												
Brug af lokale råvarer	x	x	x			x	x			x	x	
Internationalt network			x				x				x	

9. Effekt

De målbare effekter der forventes er beskrevet under punkt 6 i ansøgningen. På længere sigt vil effekten af projektet være at Nørre Vosborg får institutionaliseret forskellige måder at udvikle oplevelser på, og få slået sit navn fast som et center hvor erhvervslivet kan hente inspiration til innovation.

10. Budget

Der er udarbejdet et detaljeret budget for de forskellige aktiviteter. Budgettet beløber sig til i alt 1,5 mio, som er et absolut minimum for aktiviteterne, men da der også vil være indtægter under hvert punkt, så er her tale om nettoudgifter. Budgettet er udarbejdet i overensstemmelse med kravene til ansøgning om midler fra Regionalfonden.

Budgetrammen tænkes i store træk fordelt på flg. måde:

	2008	2009	2010	I alt
Events	145.000	165.000	165.000	475.000
Konferencer og saloner	100.000	100.000	100.000	300.000
Et stykke Vestjylland	50.000	50.000	50.000	150.000
Fødevarens vej	50.000	50.000	50.000	150.000
Kunstnerisk åre	50.000	50.000	50.000	150.000
Brug af lokale råvarer	30.000	10.000	10.000	50.000
Internationalt network	25.000	25.000	25.000	75.000
Administration	50.000	50.000	50.000	150.000
I alt	500.000	500.000	500.000	1.500.000

11. Finansiering

Finansieringen er fordelt på alle partnere i projektet.

	I alt
<i>Finansiering</i>	
Region Midtjylland	1.000.000 kr.
Nørre Vosborg	500.000 kr.
I alt	1.500.000 kr.

12. Forankring efter projektperioden

Forankringen af projektet vil ligge hos Nørre Vosborg der fortsat vil arbejde med synlighed i forhold til Nørre Vosborgs historie, til den lokale natur og til de lokale fødevarer. Derudover vil Nørre Vosborg være en platform for udstillinger, og events inden for disse områder. De netværk der er etableret vil samarbejde i forhold til, hvor der er kommerciel bæredygtighed – og man vil kunne bestille innovative events hos Nørre Vosborg.

13. Formidling

Formidling af projektet vil i høj grad ske via de kulturelle events. Der vil være udgivet en række informationsmateriale i forhold til de enkelte events, hvoraf meget af materialet vil være af blivende karakter – opskrifter der kan bruges både privat og i restauranter. Der vil blive samarbejdet tæt med lokale aviser, ugeblade, radio og TVMidtVest. PR indsatsen vil være en afgørende del af formidlingen.

14. Evaluering

Der vil blive foretaget en intern evaluering af projektet. Denne evaluering vil blive inkluderet i den afsluttende rapport. Evalueringen vil vægte de forskellige resultatkrav opstillet under punkt 6.