

# **Måltidets Udhus**

**(Kulinarisk Netværk Storstrømmen)**

**Afsluttende rapport  
2006**

## Indholdsfortegnelse:

<b>Projektets titel</b> .....	<b>3</b>
Projektets formål.....	3
Primært:.....	3
Sekundært: .....	3
<b>Projektets forventede forløb og resultater</b> .....	<b>2</b>
Projektets forventede aktiviteter: .....	3
1. Kortlægning af interesserede primærproducenter og mindre forarbejdningsevirsomheder.....	3
2. Kortlægning af samarbejdspartnere med interesse for eller viden og erfaring på området.....	4
3. Organisering af rammerne for Måltidets Udhus .....	4
4. Aktiviteter indenfor rammerne af Måltidets Udhus - Idéudvikling for projekt Israels Plads .....	4
5. Opfølgning og afrapportering .....	4
6. Efterfølgende aktiviteter der ikke indgår i projektansøgningen .....	4
Projektets forventede deltagere.....	5
Projektets forventede tidsforløb .....	5
<b>Projektets faktiske forløb og resultater</b> .....	<b>5</b>
Kortlægning af interesserede primærproducenter og mindre forarbejdningsevirsomheder.....	5
Kortlægning af samarbejdspartnere med interesse for eller viden og erfaring på området samt organisering af rammerne for Måltidets Udhus. ....	6
Roskilde Dyrskue .....	7
Israels plads og aktiviteter .....	9
Andet salg i Københavnsområdet.....	11
Projektets faktiske deltagere.....	11
Projekets faktiske tidsforløb .....	11
<b>Årsagen til evt. afvigelser mellem projektets forventede forløb og resultater og projektets faktiske forløb og resultatet</b> .....	<b>12</b>
<b>Erfaring fra projektet som kan være til gavn for andre projekter</b> .....	<b>13</b>
Erfaring fra projektets forberedelse .....	13
Erfaring fra projektets gennemførelse .....	13
Erfaring fra formidling af projektets resultater .....	14
<b>Initiativer til opfølgning på projektet</b> .....	<b>14</b>
De planlagte eller igangsatte aktiviteter.....	14
Tidsplanen for aktiviteterernes gennemførelse.....	15
Budgettet for aktiviteterernes gennemførelse .....	15
<b>Projektets kontaktpersoner ved evt. fremtidige henvendelser</b> .....	<b>16</b>

# Projektets titel: Måltidets Udhus ~ Kulinarisk Netværk Storstrømmen

Indenrigs- og Sundhedsministeriets Landdistriktpuljen 2004  
Den Regionale Udviklingspulje Storstrøms Amt  
LEADER+ Den lokale aktionsgruppe Falster, Møn og Sydsjælland  
LEADER+ Den lokale aktionsgruppe Lolland

Journal nr. 2003-2533-366  
Journal nr. 03-000379  
Journal nr. 3608-04-00193  
Journal nr. 3608-03-00192

## Projektets formål

### Primært:

*Projektets formål er at etablere et regionalt netværk af fødevarerproducenter, der skal være et fælles forum for udvikling, profilering og salg. Udgangspunktet er etableringen af Måltidets udhus som overordnet ramme for netværket.*

Denne konstruktion ønskes for at sikre en tovholder for netværket og en kontinuitet i udvikling og opsamling af erfaringer. På sigt ønskes en udvikling hvor Måltidets Udhus kan virke som sparringspartner og inspirationsforum for udvikling og forbedring af regionale produkter ikke kun for netværket, men også for andre aktører på området. Der ønskes en udvikling, der giver de bedste muligheder for igangsatte initiativer, der kan medføre etablering af nye arbejdspladser.

*Det er endvidere et formål for projektet som eksempel aktivitet at etablere "Måltidets Udhus studeplads" i Torvehallerne, Israels Plads, Kbh.*

Måltidets Udhus på Israels Plads skal bringe regionens kvaliteter til forbrugeren på samme måde som pæreskuderne fra Fejø. Den enkelte producent har sjældent ressourcer til at markedsføre og afsætte sine produkter uden for regionen. Netværket vil medvirke til at skabe den nødvendige "kritiske masse" som er forudsætningen for at operere på et større marked.

### Sekundært:

*I samspil med en række andre initiativer på fødevarerudviklingsområdet forventes et "Måltidets Udhus" at skabe positiv opmærksomhed omkring regionens kvaliteter.*



Produkter fra Kulinarisk Netværk

## Projektets forventede forløb og resultater:

### 1. Kortlægning af interesserede primærproducenter og mindre forarbejdningsvirksomheder

- ved kortlægningen anvendes eksisterende viden om målgruppen
- interviewrunde for afklaring af deltagerinteresse

## 2. Kortlægning af samarbejdspartnere med interesse for eller viden og erfaring på området.

- Interviewrunde for afklaring af interesse for samarbejde og evt. deltagelse i projektet eller dele af projektet.
  - større producenter (lokomotiv-effekten)
  - andre regioner (synergi-effekt)
- Organisering af samarbejdspartnere fastlægges (- der nedsættes en arbejdsgruppe).

## 3. Organisering af rammerne for Måltidets Udhus

- Der udarbejdes et 1. udkast med forslag til hvorledes Måltidets Udhus kan organiseres og hvilke aktiviteter, det kan tænkes at rumme
- Der afholdes et fællesmøde mellem producenter, mindre forarbejdningsevirsomheder og samarbejdspartnere hvor ideerne præsenteres.
- Der nedsættes en styregruppe af interessenter, der udarbejder ønsker til indhold og aktiviteter i Måltidets udhus.
- På baggrund af ønsker udarbejdes forslag til forretningsplan (jura, forretningsplanlægning, organisationsform,, myndighedskrav m.v.).
- Interessenter orienteres løbende gennem nyhedsbrev, og der afholdes møder efter behov
- Endelig organisering vedtages på fællesmøde.

## 4. Aktiviteter indenfor rammerne af Måltidets Udhus – Idé udvikling for projekt Israels Plads

- Der udarbejdes plan for et fælles netværksprojekt - en stadeplads i Torvehallerne på Israels Plads.
- Organisering af udstillere - kød - grønt - andet
- Organisering af levering af produkter til stande – transport, køl, m.v.
- Organisering af salgspersonale
- Udarbejdelse af informationsmateriale
- Pressekontakt
- Måltidets Udhus forventes at etablere stadeplads på Israels Plads

## 5. Opfølgning og afrapportering

- Udarbejdelse af håndbog om etablering af et Måltidets Udhus, som kan anvendes af andre regioner, der planlægger lignende aktiviteter.
- Idé udvikling for øvrige/kommende aktiviteter
- Der søges interessenter, der kan bidrage med økonomi til en videreudvikling af Måltidets Udhus herunder også fondssøgning til videreudvikling
- Projektets resultater afrapporteres og resultaterne videreformidles

## 6. Efterfølgende aktiviteter der ikke indgår i projektansøgningen

- Måltidets Udhus har stadeplads på Israels Plads i et år
- Evaluering af projekt Israels plads



## Projektets forventede deltagere

Primærproducenter, forarbejdning og afsætningsvirksomheder, Grønt center, Lolland-Falsters Familiebrug og regionale fødevarer-netværk.

## Projektets forventede tidsforløb

Fase 1 (15.03.04 – 15.06.04): Kortlægning af interesserede primærproducenter og mindre forarbejdning-virksomheder

Fase 2 (15.05.04 – 15.10.04): Kortlægning af samarbejdspartnere med interesse for eller viden og erfaring på området

Fase 3 (15.10.04 – 15.03.05): Organisering af rammerne for Måltidets Udhus

Fase 4 (15.11.04 – 15.03.05): Opfølgning og afrapportering

Fase 5 (15.03.05 – 15.10.05): Efterfølgende aktiviteter, der ikke indgår i projektansøgningen



Produkter fra Kulinarisk Netværk

## Projektets faktiske forløb og resultater

### Kortlægning af interesserede primærproducenter og mindre forarbejdning-virksomheder

I første fase af projektet kortlagde vi antallet af producenter i Storstrøms Amt der i opstartsfasen havde et mere eller mindre direkte salg til kunder. I kortlægningen indgik også mindre forarbejdning og afsætningsvirksomheder, ca. 300 fødevarerproducenter i Storstrøms Amt blev inviteret til at deltage i arbejdet. Herud af viste ca. 60 producenter interesse for netværket. Disse 60 producenter forarbejdning og afsætningsvirksomheder blev valgt ud til en undersøgelse omkring deres interesse for at deltage i et netværk med det formål at fremme produktudvikling, afsætning og salg af regionale produkter. 50 % blev valgt ud til interview andre 50 % fik tilsendt et spørgeskema (se ☺).

Samtidig blev der annonceret i Lokale dagblade for opstart af netværket, hvor der blev inviteret til et opstartsmøde med beskrivelse af projektet samt et indlæg fra Kulinarisk Syd-fyn ved Torben Folkmann for at belyse vigtigheden af netværk, produktudvikling og fælles afsætning (se ☺)

I første fase blev der ligeledes afholdt møde med repræsentanter for det lokale netværk Spirekassen og repræsentanter for LEADER+ Småøerne. I denne fase blev et uformelt landsdækkende samarbejde Fødevarer-netværk Danmark mere formaliseret ligesom et samarbejde indledtes med VIFU. I projektarbejdet har der været afholdt op til 4. møder årligt sammen med Fødevarer-netværk Danmark, hvor institutioner fra hele landet er

repræsenteret med den grundtanke at fremme små fødevarerproducenter og deres kvalitetsprodukter. Dette samarbejde fortsætter uden for projektarbejdet bl.a. omkring projekt "øget indtjening for dansk regional fødevarerproduktion".



### **Kortlægning af samarbejdspartnere med interesse for eller viden og erfaring på området samt organisering af rammerne for Måltidets Udhus.**

Anden fase af projektet blev ændret en smule og slået sammen med tredje til en sammenhængende fase.

Der blev nedsat en styregruppe bestående af CEUS, BC-Catering, Vordingborg Kommune. Styregruppen blev ikke indkaldt med faste mellemrum, men blev brugt når der var behov for råd.

Titlen på projektet blev i daglig tale ændret fra "Måltidets Udhus til den mere mundrette "Kulinarisk Netværk Storstrømmen"

Resultaterne af interview og spørgeskemaundersøgelse blev præsenteret ved et fællesmøde for producenter og mindre forarbejdning og afsætningsvirksomheder. Forskellige muligheder for afsætning og ønsker til aktiviteter blev drøftet (se ☺).

Etableringen af mere formaliserede rammer for projektet blev efter deltagernes ønske udsat. De følte ikke de var parate til at indgå i et sådan samarbejde på daværende tidspunkt.

Ved Indenrigs og Sundhedsministeriets landdistriktsmøde i 25-26. februar 2005 blev projektet præsenteret og fremtidige udviklingsmuligheder skitseret i indlægget Fra idé til virkelighed.

Ved LEADER+ mødet på Mogenstrup Kro den 13. november 2004 blev projektet præsenteret som eksempelprojekt for LEADER+ Lolland, Falster, Møn og Sydsjælland.

Flere af netværkets producenters produkter var præsenteret i forbindelse med Boligmessen i Forum februar 2005.

Ved Storstrøms Amts konference den 5. april 2005 blev projektet præsenteret i indlæg omkring hvordan omsættes den gode idé til handling? Om forudsætninger, organisering og finansiering.

Der blev gennemført en række temamøder om emnerne forretningsplan, markedsføring og afsætning. Disse emner blev valgt ud fra de behov som blev synliggjort ud fra ovennævnte interviewundersøgelse:

- Det første møde var med Carsten Andersen, erhvervskonsulent hos Ringkøbing Amts Erhvervsservice, hvor forretningsplanen var i fokus.
- Det andet var omkring markedsføring, hvor Birger B. Jensen fra Mapp-Centeret kom og fortalte om markedsorientering, forbrugerne, lidt om markedsanalyseværktøjer, produkter og prisfastsættelse.
- Det tredje møde handlede om afsætning, hvor vi satte Bornholm i fokus og hørte om hvordan de har afsat deres produkter. Her havde vi inviteret Fødevareambassadør og journalist Georg Julin til at komme og fortælle om de Bornholmske erfaringer med afsætning. Som repræsentant for de Bornholmske producenter deltog Hans Hansen fra Lehnsgaard og fortalte om hans koldpressede rapsolie.



Undervisning og inspirationsaftner


Møderne blev tilrettelagt således at der var tid til at deltagerne fik mulighed for at udveksle erfaringer og netværke indbyrdes. Ved alle møder var netværket repræsenteret bredt i form af forskellige producenter. Der var ca. 25 producenter til stede i forbindelse med hvert møde. (se materialet på [☺](#)).

Netværket deltog endvidere i et LOK arrangement på Grønt Center med Naturmælk, Dansk Lam og Årstiderne. Her var der især fokus på opstart af forretning og afsætning.

### Roskilde Dyrskue

I anden fase fik vi også de første meldinger om udsættelser af projekt etablering af Torvehal på Israels Plads. Det medførte en åben debat, hvor det viste sig at der ikke blandt alle producenter var en entydig interesse for at sælge fra en studeplads på Israels plads. Producenterne viste mere interesse for at øge salg og synlighed ved hjælp af deres egen gårdbutik samt deltagelse i diverse markeder m.m. Synligheden skulle ske ved hjælp af netværket, men den personlige profil skulle stadig være til stede. For at opfylde disse ønsker blev der iværksat et arbejde omkring udarbejdelsen af en fælles folder, der præsenterede et bredt udsnit af deltagerne i Kulinarisk Netværk Storstrømmen. Folderen indeholder en kort beskrivelse af projektet og producenterne, deres produkter, adresse og tlf. nr. Den blev en form for vejviser. Både for forbrugerne, men også producenterne imellem.

For at afprøve en fælles markedsføring af Kulinarisk Netværk, men med fokus på de enkelte deltagers egen profil, blev der gennemført en fælles aktivitet omkring etablering af kundekontakt og afprøvning af fælles markedssalg. Aktiviteten blev afprøvet over 3

dage i sommeren 2005 med en udstillings og salgsstand i Fødevarerudstillingen på Roskilde Dyrskue. Der blev opbygget en stand med et produktområde og et salgsområde. Produktområdet blev bygget op som et lille tårn bestående af tre kvadrater sat ovenpå hinanden. De mange produkter blev placeret således at alle produkter kom til deres ret, samtidig med at det var nemt for publikum at få et indtryk af mangfoldigheden af varer. Udstillingen viste eksempler på nogle af de mange råvarer, der var at få i Kulinarisk Netværk. Ved siden af produktudstillingen var salgsdisken placeret. Her skiftedes et bredt udsnit af producenter til at præsentere og sælge deres produkter. (se materialet på )



Roskilde Dyrskue 2005

**Fredag** deltog Jollity Farm ved David Melville Quaife, der har specialiseret sig i at være leverandør af "gamle" grønsagssorter. Han har Danmarks største sortiment af økologiske og biodynamiske grønsagsfrø.

Peter White, biavler og honningproducent fra Dannemare. Bierne har han i stader rundt omkring på Lolland og på Fejø. Afhængig af årstid og samt blomsternes vækst indeholder honningen forskellige aromastoffer.

Kirkehøjens Limousine ved Birgit og Niels Hansen, var på standen alle 3 dage, hvor de solgte limousine kød af egen produktion. De stegte pølser og bøffer, der var et hit som smagsprøver. Normalt sælger de fra egen gårdbutik, der ligger ved Stubbekøbing. Butikken har åben hele året

**Lørdag** deltog Hvidkildegård ved Rene Lærke, der fortalte om sin produktion af Limousinekød. Hans gårdbutik ligger ved Kettinge og har åben fra onsdag til søndag. Dalbakkegård ved Dorthe og Bryan Hansen solgte asparges, forårsløg og hvidløg. Normalt foregår salget fra en lille bod på gården, hvor man finder alt lige fra asparges til jordbær og asier

**Søndag** havde standen besøg af Annie Skaaning, der opdrætter Dorset får i Slemminge ved Saksøbing. Hun havde på udstillingen salg af lammespegepølser og nogle meget eftertragtede smagsprøver. Sammen med Annie stod Skovgaard Strudse ved Anne Marie Thøgersen, her var smagsprøverne strudsesegepølse. Der var med succes, salg af alle former for udskæringer fra struds.

Det lille Røgeri fra Nysted kom søndag eftermiddag og havde stor succes med smagsprøver og salg af skinker og bosniske pølser. Rygningen i det lille røgeri sker efter gammel tradition uden kunstige røgromaer

Udstillingen var et bredt udsnit af de producenter og deres produkter som findes i folderen. Der var jordbær fra Carl Koppelgaard, Æbler og æblemost fra Lolle Frugt, Vin fra Falster og Vester Ulslev, Asparges og forårsløg fra Dalbakkegaard, chokolade fra Økoladen, Tomater fra Masnedø, Chanpignon og enokisvampe fra Tvedemose, Speltmel fra Jan Skaaning, Speltbrød fra Bjørnebageren, Pølser fra det lille røgeri, æblemost og cider fra Kernegården og meget mere.



Som noget nyt havde Kulinarisk Netværk Storstrømmen fået bjørnebageren til at bage nogle speltkiks af Jan Skaanings mel. Kiksene var en stor succes, som efterfølgende er blevet et fast tilbud i Bjørnebagerens sortiment.

I forbindelse med dyrskuet var der premiere på folderen om Kulinarisk Netværk Storstrømmen.

Efterfølgende er folderen uddelt i mere end 10.000 eksemplarer af både producenter og samarbejdspartnere.

Det fælles udstillingsinitiativ og præsentationen af folderen var en positiv oplevelse for alle deltagere og var med til at sætte Kulinarisk Netværk på landkortet både i de skrivende medier og ved interview i radioen (se materialet på [☺](#)).




### Israels plads og aktiviteter

Etableringen af Torvehaller på Israels Plads blev ikke gennemført i projektperioden.

Baggrunden for ønsket om ændring og forlængelse af projektet skal findes i et af de oprindelige projektmål, hvor der bl.a. var åbnet mulighed for en stadeplads i hallerne på Israels Plads. Hallerne på Israels Plads er ikke opført og tidspunktet for ibrugtagning ligger ude i fremtiden.

Stadepladsen var tænkt som et eksempel på et udsalgssted, hvor lokale kvalitetsprodukter fra Storstrømmen kunne præsenteres og sælges. Der er stadig et stort ønske blandt det etablerede netværks deltagere om få afsat og synliggjort regionens kvalitetsprodukter og da en stadeplads på Israels plads ikke var muligt gennemførtes med accept fra bidragyderne en ændring hvori følgende aktiviteter indgik. Aktiviteterne var:

- I andet halvår af 2005 blev der etableret en møderække med besøg hos producenter og virksomheder. Møderne blev især brugt som basis for erfaringsudveksling og en dialog om rammerne for en fremtidig forening samt til forståelse af de forskellige producenters produkt med det for øje at jo mere kendskab netværket har for hinandens produkter jo nemmere kan de markedsføre hinanden. Der blev i alt afholdt 5 møder henholdsvis hos en frugtavl, økologiske grønsager, traditionelle grønsager, Limousine kødproducent samt hos et røgeri (se materialet på [☺](#)).

- Udarbejdelse af informations og udstillingsmateriale. Materialet er afprøvet ved åbent hus arrangementer og herregårdsmarkeder. Det er hensigten at alt materialet skal kunne bruges hos den enkelte producent og være til rådighed for diverse markedsførings tiltag. Der er udarbejdet etiketter, postkort, gavekort, plakater, og udstillingsmateriale til brug i Kulinarisk Netværk (se materialet på )




Udstillingsmaterialet kan rekvireres i forbindelse med diverse markedsdage eller udstillinger producenterne skal deltage i

Der er 2 sæt af materialet som består en disk samt 2 bannere. Der står et sæt på Grønt Center og et sæt på Lolland Falsters Familiebrug.

Materialet er udsendt til samtlige biblioteker, erhvervsråd samt turistinformationer i Region Sjælland.

- I samarbejde med producenter og forarbejdningsvirksomheder, Grønt Center, Lolland-Falsters Familiebrug, Ravnsborg kommune, Nysted kommune og Ufo – enheden blev der gennemført en aktivitet med præsentation og salg af en kulinarisk julekasse.

Aktiviteten var et positivt samarbejdsprojekt som skabte basis for nye samarbejder, samt en positiv profilering af produkter fra Kulinarisk Netværk. Der blev i alt solgt ca. 900 gavekasser, hvor modtageren var bosiddende i hele Region Sjælland (se materialet på )

I perioden har vi set en positiv udvikling og større bevidsthed omkring markedsføring, afsætning og produktudvikling.

Det har medført 3 store annoncer i Folketidende og Sydsjællandske medier samt en fælles profilering af Kulinarisk Netværk på internetportalen for direkte salg [www.landkoeb.dk](http://www.landkoeb.dk)



Julekassen 2005

## Andet salg i Københavnsområdet

Da det blev klart at torvehallerne på Israels plads ikke blev opført indenfor projektperioden blev mulighederne for andet salg i Københavnsområdet undersøgt.

Der er forskellige initiativer i gang i Den Hvide Kødby og i supermarkedskæden ISO. Initiativerne følges tæt og har været drøftet i netværket. Tillige har der været kontakt fra enkeltstående større virksomheder som ønskede kvalitetsprodukter til deres kantiner her kan bl.a. nævnes en forespørgsel på frugt til AP-Møller på Esplanaden samt at der er flere lokale virksomheder der er begyndt at få lokal frugt til medarbejderne.

Som en bonusaktivitet skrev 2 studerende fra Suhrs Seminarium opgave om Kulinarisk Netværk. Opgaven indeholdt blandt andet en producentundersøgelse og en forbrugerundersøgelse som mandede ud i forslag til indsatsområder for yderligere profilering af netværket (se materialet på ☺).

I fjerde fase blev der taget beslutning om at danne foreningen Kulinarisk Netværk. Hvis formål er at:

- At fremme kendskabet til regionens fødevarer
- At medvirke til udvikling af nye kvalitetsprodukter i regionen
- At arbejde for en fælles branding af fødevarer fra Kulinarisk Netværk
- At arbejde for fælles salg fremstød for fødevarer produceret af medlemmer af Kulinarisk Netværk
- At udveksle erfaringer i erfa-grupper
- At samarbejde med relevante foreninger og organisationer
- At søge projektmidler til støtte for aktiviteter og udvikling (se materialet på ☺).



Produkter fra Kulinarisk Netværk

## Projektets faktiske deltagere

Primærproducenter, forarbejdnings og afsætningsvirksomheder. Grønt Center, Lolland-Falsters Familiebrug, VIFU, Mapp Centret, Nysted kommune, Ravnsborg kommune, UFO – enheden, Ringkøbing Amts Erhvervsservice og Lolland-Falsters Erhvervsråd

## Projekets faktiske tidsforløb

Fase 1 (15.03.04 – 15.06.04): Kortlægning af interesserede primærproducenter og mindre forarbejdningsvirksomheder

*Fase 1 Kom først rigtigt i gang i juni 2004. Perioden frem til juni blev brugt til at finde den sidste medfinansiering.*

Fase 2 (15.05.04 – 15.10.04): Kortlægning af samarbejdspartnere med interesse for eller viden og erfaring på området

Fase 3 (15.10.04 – 15.03.05): Organisering af rammerne for Måltidets Udhus

*Fase 2 og 3 blev en løbende proces der forløb frem til projektafslutning i december 2005. Forsinkelserne og uvisheden omkring torvehaller på Israels plads medførte en projektførlængelse og gennemførelse af andre aktiviteter med nye samarbejdspartnere.*

Fase 4 (15.11.04 – 15.03.05): Opfølgning og afrapportering

*Fase 4 blev tidsmæssigt forskudt i forhold til projektførlængelsen. Opfølgning på aktiviteter skete løbende i projektperioden. Afrapportering foregik i december 2005 med udarbejdelse af endeligt regnskab i januar 2006.*

Fase 5 (15.03.05 – 15.10.05): Efterfølgende aktiviteter, der ikke indgår i projektansøgningen.

*Fase 5 med opfølgende aktiviteter er i stadig udvikling og fortsætter i 2006.*



Netværksmøder hos producenterne

## Årsagen til evt. afvigelser mellem projektets forventede forløb og resultater og projektets faktiske forløb og resultatet

Der er tre væsentlige årsager til at projektets forventede forløb og resultater afviger fra det faktiske forløb og resultater.

Den første årsag er usikkerheden omkring etableringen af Torvehaller på Israels plads. I starten af projektperioden forlød det at de ville stå færdige i august 2005. Som tiden gik, blev det klart at dette ikke var muligt og at det var nødvendigt at se på andre initiativer hvor man kunne afprøve fælles salg og markedsføring.

Den anden årsag var at ideen med at afprøve et salg på Israels plads ikke kom fra producenterne selv. Interview undersøgelsen og de efterfølgende temamøder viste at der var meget forskellige holdninger til et fast udsalgssted. Flere producenter ønskede at satse på et mere lokalt salg, andre at koncentrere sig om profilering på udvalgte markeder og et mere regionalt salg, andre igen salg i andre storbyer. Hertil kom at flere producenter endnu ikke havde volumen til at levere produkter i en længere periode.

Efterfølgende har vi valgt at se det som en fordel at det ikke var muligt at gennemføre eksemplet på Israels plads. Der blev i stedet gennemført andre aktiviteter hvor den fælles profilering blev afprøvet. Den sidste aktivitet med salg af kulinariske julekasser blev ligeledes en øvelse i om volumen og logistik omkring afleveringen kunne lade sig gøre.

Det blev en succes og har givet basis for et øget samarbejde omkring fælles salg. Først og fremmest på lokalt og regionalt niveau, men også med tanker på opfølgning omkring de nye initiativer i Den Hvide Kødby i København.

Den tredje årsag er afventning af de endelige tilsagn omkring medfinansiering til projektet.



## Erfaring fra projektet som kan være til gavn for andre projekter

### Erfaring fra projektets forberedelse

I forberedelsesperioden var der fokus på at udarbejde et projekt der skulle understøtte profilering, salg og udvikling af regionale fødevarer. Nogle få producenter havde med stor succes deltaget i økologiske torvedage på Israels plads – et eksempelinitiativ forud for etableringen af de endelige torvehaller. Denne succes kom til at præge debatten og udformningen af projektet og var medvirkende til at det blev skrevet ind som et eksempelprojekt. Erfaringerne fra projektet viste os at det vil være hensigtsmæssigt at formulere et eksempelprojekt ud fra en bredere kreds af producenter. At lade beslutningsprocessen indgå som en del af projektet.

### Erfaring fra projektets gennemførelse

Erfaringerne fra projektets gennemførelse viser os, at der er en interesse for at afsætte og udvikle regionale produkter. Der er igangsat processer som vi først ser den fulde effekt af om nogle år.

Der kan ikke være markedsføring og information nok omkring de regionale produkter. Det er et af de områder producenterne selv sætter højt på dagsordenen. Erfaringerne fra projektet viser os at her er der brug for yderligere initiativer, både for den enkelte og for en fælles profilering.

I en gruppe kan der være forskellige holdninger til samarbejde, produktionsformer og forventninger til profilering. I netværkssamarbejdet er det vigtigt at tage sig tid til at lære hinanden at kende for at få en fælles forståelsesramme for projektet.

En tilbagevendende problemstilling er koordinering af netværk og initiativer til fælles branding og afsætning. Deltagerne selv, erfaringer fra projektet og resultaterne i de studerendes opgave viser at der er et stort behov for en koordinator og tovholder.

## Erfaring fra formidling af projektets resultater

Projektets resultater er løbende formidlet i form af nyhedsbreve til producenter og andre interesserede samt til både politikere, embedsmænd, LEADER+ aktionsgruppemedlemmer, producenter og forarbejdnings og afsætningsvirksomheder og den øvrige befolkning i form af artikler, annoncer og radioindslag.

Her kan bl.a. nævnes ved Indenrigsministeriets landdistriktkonference; Ved LEADER+ stormøder; Storstrøms Amts landdistriktkonference; Ares konferencen Majbølle I ;diverse artikler i Folketidende samt (studerende); Landbrugsavisen; Familiebrugets lokale profilavis; Indstik i Landbrugs –Nyt; Annoncer i Folketidende og Sydsjællandske medier; Diverse foldere: pjece til projektstart; Boligmesse i Forum samt folderen Kulinarisk Netværk *Storstrømmen*; [www.Landkoeb.dk](http://www.Landkoeb.dk) samt på [www.greencenter.dk](http://www.greencenter.dk)

Den afsluttende rapport indeholder skemaer m.v. på en CD-rom og gør det ud for en håndbog i hvordan opstart af et Kulinarisk netværk kan ske.



Produkter fra Kulinarisk Netværk

## Initiativer til opfølgning på projektet

### De planlagte eller igangsatte aktiviteter

1. Der er stiftende generalforsamling for foreningen Kulinarisk Netværk den 2. februar 2006 kl. 19.00 på Rosenfelt gods.
2. Der er indledt et samarbejde med VIFU og medlemmer af Fødevarer-netværk Danmark om projekt: Øget indtjening for dansk regional fødevarerproduktion.
3. Der er udarbejdet projektansøgninger om mere dybdegående initiativer indenfor produktudvikling og markedsføring/branding samt om større fælles profileringsindsatser. Hos Indenrigsministeriets landdistriktpulje er der søgt til: Kulinarisk Netværk Storstrømmen - katalysator for udvikling af regionale produkter og småskalavirksomheder- et forsøgsprojekt. Hos Landlegatet er der søgt til en større fødevarerfestival på Rosenfeldt gods.
4. Endvidere ønsker UFO- enheden og Nysted kommune at etablere et nyt samarbejde med den nydannede forening Kulinarisk Netværk.

5. Sideløbende med Kulinarisk Netværk har der været et projekt Østersø-Ret, der er et samarbejdsprojekt mellem CEUS, Østdansk Turisme og Grønt Center omkring udvikling af turistmenuer, som er sammensat af lokalproducerede råvarer.

Østersø-Ret fortsætter med 2. del i 2006 hvor der er planlagt en højere grad af formidling omkring råvarer, producenter og spisesteder.

### Tidsplanen for aktiviteterne gennemførelse

1. Generalforsamling og konstituering af foreningen Kulinarisk Netværk sker i februar 2006.
2. Projekt øget indtjening for dansk regional fødevarerproduktion 2006-2007
3. Nye projektansøgninger afventer svar i henholdsvis marts og juni. Projekterne er tidssat til gennemførelse i 2006 og første halvdel af 2007.
4. Et evt. samarbejdsprojekt med UFO-enheden og Nysted kommune afventer foreningen Kulinarisk Netværks stiftelse og indstilling.
5. 2. del af projekt Østersø-Ret gennemføres.



### Budgettet for aktiviteterne gennemførelse

1. Foreningen Kulinarisk Netværk - vil være kontingentfinansieret samt søge projektmidler til udvikling og aktiviteter
2. Øget indtjening for dansk regional fødevarerproduktion, er delvis finansieret via LEADER+ midler og promilleafgiftsformidler og varetages af VIFU. Grønt Center og Lolland-Falsters Familiebrug bidrager yderligere til finansieringen ved at stille arbejdskraft og rejseudgifter til rådighed for møder og korrespondance og udarbejdelse af input til nyhedsbreve m.v.
3. Kulinarisk Netværk Storstrømmen - katalysator for udvikling af regionale produkter og småskalavirksomheder- et forsøgsprojekt. Indenrigsministeriets landdistriktpulje er søgt om 655.375 kr. Til en fødevarerfestival på Rosenfeldt gods er der søgt 175.500 kr..

4. Samarbejde med UFO- enheden og Nysted kommune. Det er UFO-enheden som har søgt projektmidler til et kompetenceudviklingsprojekt. Økonomi og rækkevidden af samarbejdet er endnu ikke kendt.
5. Østersø-Ret 2006 er hjemmehørende hos Østdansk Turisme.

#### Projektets kontaktpersoner ved evt. fremtidige henvendelser

Navn: Lis Andresen  
Adresse: Grønt center, Maribovej 9, 4960 Holeby  
Telefon: 54 60 70 00

Navn: Karen Barden  
Adresse: Lolland-Falsters Familiebrug, Englandsvej 5, 4800 Nykøbing F.  
Telefon: 54 85 30 55