

Indlæg til konference om innovation på fødevarerområdet



Konferencen har fokus på praksis, og I kan rundt omkring i landsbyen møde de indlægsholdere, der har været aktive i GRO og udviklet deres kompetencer inden for innovation. Der vil være ti indlæg fra fødevarerproducenter, som har deltaget i et af GROs innovations- eller uddannelsesforløb og brugt deres nye kompetencer og erfaringer til at udvikle deres forretninger og produkter. Tre indlæg handler mere generelt om GRO; henholdsvis en tv-produktion, den gode brandingstrategi og projektets resultater.

Fødevarerproducenter

1. Nye solbærprodukter på markedet

Ved ejer Stig Jakobsen, Jyderodsgaard

Jyderodsgaard har i det kreative fødevarerlaboratorium på Grønt Center været igennem et forløb omkring innovation af solbærprodukter. Lige fra udvikling af opskrift, valg af produktionssted og produktionsmængde til hvordan det ser ud et år efter at produkterne kom på butikshylderne.

2. Convenience og blåbær

Ved blåbæravler Steen Møller, Strandegård

Strandegaard ligger på Feddet ved Præstø Fjord, hvor der er sublime forhold til at dyrke blåbær, og høsten bliver større år efter år. Steen Møller har desuden omfattende viden om markedet og fremtiden for bærret. Sammen med det kreative fødevarerlaboratorium på Grønt Center har Strandegård udviklet nye produkter med blåbær, så forbrugerne kan nyde dem året rundt.

3. Madhus Lolland-Falster

Ved Peter Thorlin

Madhus Lolland-Falster et lille fødevarer-netværk, der har deltaget i GROs workshop om at udvikle events og været på Roskilde Food Court. Fødevarer-netværket ser spændende muligheder i at markedsføre kvalitetsfødevarer fra forskellige landdistrikter i Region Sjælland på Roskilde Festival.

4. Faxe egnsret på Roskilde Festival

Ved Jeppe Graae, Madsynergi

Madsynergi har en vision om, at god gastronomi ikke kun skal være for toprestauranter, men også skal være tilgængelig i butikker, selskabsmad og kogeskoler. De implementerer og udvikler lokale råvarer som Faxe egnsret, der med succes har været deres spydspids i salgsboden på Roskilde Festival.

5. Eventruten

Ved Camilla Fougner, Østervang Gårdmosteri, og brygger Pia Winther Bargholz, Pinello

Ideen til Eventruten opstod og blev formet på et GRO-kursusforløb for mindre fødevarerproducenter. Eventruten er designet til at give børnefamilier lokale oplevelser med fødevarer. Ruten ligger ikke fast, men bliver planlagt til en bestemt dag, hvor den kombinerer pop-up-oplevelser på 3-4 små virksomheder i området, der tilbyder særlige, ærlige, lærerige og aktive oplevelser.

Indlæg til konference om innovation på fødevarerområdet



6. Livsnyder & Bonderøv

Ved ejer og kok Jens Hansen

Jens Hansen ejer Livsnyder & Bonderøv på Stevns og deltog i næsten alle GRO-kurser i foråret 2013. Han har udviklet sin virksomhed fra en cateringvirksomhed til også at omfatte kurser og oplevelser. Virksomheden arbejder tæt sammen med Stevns Fødevarer-netværk og sætter både Stevns på menuen samt giver kunderne masser af sanseoplevelser.

7. Distribution som udfordring

Ved Pia Frøslev, Urtopia, og Pia Jensen, Skovgaard

Urtopia Frilandsurter og Skovgaard Frugt og Grønt er medlemmer af Stevns Fødevarer-netværk. Begge ejere har været på kursus hos GRO om distribution, der er en stor udfordring for alle mindre fødevarerproducenter i regionen. Under forløbet arbejdede de med en helt konkret fælles løsning for distribution af fødevarer på Sjælland og øerne.

8. Restauranter konkurrerer i Local Cooking

Ved ejer Henrik Nielsen, Restaurant SuRi i Holbæk

Restaurant SuRi har i 2013 og 2014 deltaget i den regionale restaurantkonkurrence Local Cooking, hvor omdrejningspunktet er lokale råvarer og gode historier til gæsterne. I 2013 vandt de konkurrencen med retten "Fjorden og jorden". Restauranten solgte efterfølgende 5.200 portioner af retten, og kunne registrere en omsætningsfremgang på 15 procent fra marts til oktober i vinderåret i forhold til 2012.

9. Verdens bedste mælkechokolade

Ved Mikkel Friis-Holm, chokoladeproducent

Friis-Holm er en lille familievirksomhed, der producerer og importerer gourmetprodukter af allerhøjeste kvalitet. Virksomheden er kåret som "Fremstiller af verdens bedste mælkechokolade" på den internationale chokoladefestival i London. Mikkel Friis-Holm deltog i Oplevelsesbaseret Innovationsforløb, da virksomheden vil gøre sin chokoladefremstilling på Sjælland både bæredygtig og transparent.

10. Strategi for kundeoplevelsen

Ved ejer Lene Tvedegaard, Gartneriet Toftegaard

Toftegaard Gartneri har i mange år givet sine kunder unikke oplevelser, hvilket gartneriet arbejder med strategisk. Lene Tvedegaard og hendes medarbejder Anette Wulff deltog i efteråret i et udviklingsforløb på Roskilde Universitet, hvor de over fire dage fik et teoretisk indblik i, hvordan de kunne arbejde endnu mere med oplevelsesøkonomi for at udvikle deres forretning.

Indlæg til konference om innovation på fødevarerområdet

GRO-projektet



11. Nordic Cookery i Østdanmark

Ved Malene Haarbo, Østdansk Turisme

I sensommeren 2013 havde Østdansk Turisme besøg af et tv-hold, der lavede optagelser i regionen til programmet "Nordic Cookery", som præsenterer dansk madkultur og livsstil. Udsendelserne bliver blandt andet vist på tv-stationer BBC, RTL og Good Food i sommeren 2014, og når ud til ca. 80 millioner husstande i over 25 lande. Se programmet, der er med til at markedsføre kulinariske oplevelser i regionen.

12. Branding af Region Sjælland

Ved Poul Dines, Roskilde Universitet

På baggrund af den platform, som GRO-projektet har skitseret, og en lang række interviews med aktører på fødevarerområdet, giver Poul Dines anbefalinger til opmærksomhedspunkter i forbindelse med en brandingstrategi for Region Sjælland. Herunder hvad en fælles strategi for lokale brands skal indeholde og de kritiske elementer, der er i forbindelse med at gennemføre en strategi.

13. Har GRO nået målet?

Ved Stefan Brendstrup, LB Analyse

LB Analyse og ph.d.-studerende Safania Eriksen fra Roskilde Universitet har evalueret GROs aktiviteter i de tre år som projektet har kørt. Stefan Brendstrup fortæller om resultater, og om der fortsat er potentiale i Region Sjællands fødevarerhverv.

