

Ambitiøst fødevarenetværk lærer fra sig

Fødevareprojektet GRO - grønne regionale madoplevelser - slutter til august med en afslutningskonference. På konferencen deler partnerne fra videns- oplevelses- og uddannelsesområdet samt virksomheder fra Region Sjælland ud af projektets gode erfaringer, hvor nytænkning og innovation har skabt vækst på fødevareområdet.

Små og mellemstore virksomheder i Region Sjælland begynder nu for alvor at høste frugterne af deres samarbejde med fødevareprojektet GRO. I forbindelse med projektets afslutning til sommer ønsker GRO at sende fødevareerhvervet godt ind i fremtiden og inviterer til en inspirerende afslutningskonference.

Afslutningskonference

Konferencen bliver holdt den 26. august i Andelsbyen Nyvang i Holbæk og er skræddersyet til at inspirere producenter, beslutningstagere og andre, der arbejder med at udvikle og skabe vækst i fødevareerhvervet i Region Sjælland og på landsplan.

GRO og ti fødevarevirksomheder fra Region Sjælland deler på konferencen ud af deres erfaringer og resultater fra projektets forskellige innovationsprocesser og uddannelsesforløb. Fokus er på innovation af kvalitetsfødevarer samt udvikling og markedsføring af kulinariske oplevelser for regionens borgere og gæster.

Ligesom i projektet er konferencens omdrejningspunkt praksis og virksomhedernes virkelighed. Der vil foruden indlæg med spændende erfaringer være ny interessant viden fra projektets partnere - blandt andet om fremtidens fødevaremarked. Erfaringerne vedrører blandt andet nye produkter og forretninger, større egenproduktion og salg, fødevarenetværk og nyttige kompetencer.

Styrk dit netværk og få værktøjer med hjem

En af de vigtigste og gennemgående erfaringer i GRO er, at frugtbare netværk er bærende i forhold til at etablere nye samarbejder og virksomheder. Derfor vil der på konferencen være rig mulighed for at netværke og møde andre, der arbejder i fødevareerhvervet og brancher som turisme og kultur, hvor lokale fødevarer har en vigtig plads.

Deltagerne får gratis publikationer fra GRO med hjem, hvor en serie af håndbøger om innovation på fødevareområdet er sidste skud på stammen.

Et ambitiøst fødevarenetværk

GRO har fra 2012 og frem til i dag arbejdet sammen med over 100 små og mellemstore virksomheder i Region Sjælland i et spændingsfelt mellem praksis, teori og forskning. Oplevelsesøkonomi og et unikt skatkammer af kvalitetsfødevarer var centrum for de forskellige udviklingsforløb, kompetenceudvikling, workshops og events, der har udviklet og fremmet erhvervet i regionen.

Den Europæiske Fond for Regionaludvikling, Den Europæiske Socialfond, Region Sjælland og Sjællands Vækstforum har støttet GRO-projektet.

Kontaktinformation

Grønt Center, greencenter.dk
Lis Andresen, projektleder og kemiingeniør
Telefon 54 69 17 17, mail la@greencenter.dk

Bilag

Invitation
GRO-logo

Om GRO - grønne regionale madoplevelser

Læs mere på regionalemadoplevelser.dk.

Afslutningskonferencen

Den 26. august 2014, klokken 9-16 i Andelslandsbyen Nyvang, Oldvejen 25, 4300 Holbæk.

Tilmeldingsfrist 11. august 2014.

Konferencen er rettet mod producenter, virksomheder og beslutningstagere, der arbejder med at udvikle og skabe vækst på fødevarerområdet.

Det er gratis at deltage.

Formål med projektet

GRO har i perioden 2012-2014 arbejdet for at skabe vækst i Region Sjælland gennem nytænkning på fødevarerområdet. Projektet har fokus på fødevarer af høj kvalitet samt udvikling og markedsføring af kulinariske oplevelser for regionens borgere og gæster.

Mål

Målet med det nytænkende projekt og samarbejdet har været at motivere og hjælpe regionens fødevarerhverv til at tænke tværgående og innovativt. Efter knapt tre års samarbejde med regionens virksomheder står det klart, at det også i praksis er en frugtbar måde at skabe nye produkter, processer og ydelser på – til gavn for både indtjening og beskæftigelse.

Målgruppe

Projektet har været målrettet til alle fødevarerrelaterede erhverv, men har også involveret virksomheder indenfor for eksempel turisme, design og kultur, der indirekte arbejder med fødevarer. I projektets tre leveår har GRO arbejdet tæt sammen med en bred vifte af fødevarerhverv i Region Sjælland – primært små og mellemstore virksomheder – samt en række offentlige institutioner.

Fokus på praksis

Vi har taget udgangspunkt i at møde virksomhederne ud fra deres aktuelle behov og udfordringer. Alle innovations- og uddannelsesforløb har drejet sig konkret om den enkelte. Flere virksomheder er efterfølgende begyndt at arbejde mere strategisk og langsigtet med innovation og udvikling – efter virksomhedernes egne udsagn fordi de i praksis har set, at det virker og skaber værdi for dem.

Indsatsområder

1. Forretningsudvikling og branding i og uden for Region Sjælland.
2. Innovation omkring produkt-, service- og konceptudvikling.
3. Kompetenceudvikling i hele fødevarerhvervet.

De står bag

Et stærkt hold aktører med forskellige kompetencer fra videns-, oplevelses- og uddannelsesområdet:

- Grønt Center
- Roskilde Universitetscenter
- Østdansk Turisme
- Roskilde Festival
- Uddannelsescenter Roskilde
- Erhvervsakademi Sjælland
- University College Sjælland

De støtter økonomisk

Den Europæiske Fond for Regionaludvikling, Den Europæiske Socialfond, Region Sjælland og Sjællands Vækstforum har støttet GRO-projektet.

Invitation til konference om innovation på fødevarerområdet

VÆR MED NÅR VI SÆTTER SPOT PÅ LOKALE FØDEVARER, EFFEKTIV PRAKSIS OG FRUGTBARE NETVÆRK
Det ambitiøse fødevarerprojekt GRO – grønne regionale madoplevelser – slutter med udgangen af august 2014. Heldigvis er der kommet større fokus på gode oplevelser med lokale fødevarer i Region Sjælland, og virksomheder og køkkener begynder for alvor at høste frugterne af deres samarbejde med os. Den positive udvikling behøver ikke at stoppe med projektet. GRO ønsker at sende fødevarerhvervet godt ind i fremtiden. Vi inviterer derfor producenter og andre, der arbejder med at udvikle og skabe vækst på fødevarerområdet, til en inspirerende afslutningskonference.



Den 26. august 2014, klokken 9-16
Andelslandsbyen Nyvang, Oldvejen 25, 4300 Holbæk

Tilmelding: Send dit 'Ja tak' til kn@greencenter.dk

Tilmelding senest d. **11. august 2014**. Det er gratis at deltage i konferencen.

Efter tilmelding mailer vi en liste med dagens indlæg til dig, hvor du skal prioritere og returnere dine ønsker.

På konferencen deler vi sammen med ti lokale virksomheder ud af erfaringer og resultater fra vores samarbejde i GRO-projektet, hvor vi har gennemført forskellige innovationsprocesser og uddannelsesforløb.

Praksis i fokus

I får interessant viden fra os og indlæg fra virksomhederne, der fortæller om nye produkter og forretninger, større egenproduktion og salg, fødevarer-netværk og nyttige kompetencer. Fokus er på fødevarer af høj kvalitet samt udvikling og markedsføring af kulinariske oplevelser for regionens borgere og gæster.

Tilbage og frem i tiden

Nyvang fortæller historien om andelsbevægelsens storhedstid og skabelsen af den foreningskultur, hvor man slog sig sammen og løftede i flok. Meget af det er i tråd med de kvalitetsfødevarer, den jord-til-bord-tankegang og det samarbejde, som ifølge GRO-projektets erfaring skaber innovation og gode forretninger.

Netværk

En af vores vigtigste og gennemgående erfaringer er, at frugtbare netværk er bærende i forhold til at etablere nye samarbejder og virksomheder. Derfor er der på konferencen rig mulighed for at netværke og møde kendte og nye ansigter, der arbejder i fødevarerhvervet og andre brancher som turisme og kultur, hvor lokale fødevarer har en vigtig plads.

Et stærkt hold med meget forskellige kompetencer: Erhvervsakademi Sjælland · Grønt Center · Roskilde Festival

Roskilde Universitetscenter · Uddannelsescenter Roskilde · University College · Sjælland · Østdansk Turisme

Den Europæiske Fond for Regionaludvikling · Den Europæiske Socialfond · Region Sjælland · Sjællands Vækstforum har støttet GRO projektet.



Vi investerer i din fremtid



Program til konference om innovation på fødevarerområdet

Konferencen er skræddersyet til at inspirere producenter og andre, der arbejder med at udvikle og skabe vækst i fødevarerhvervet i Region Sjælland og på landsplan. Vi deler ud af vores erfaringer og resultater fra projektets tre leveår, hvor vi har arbejdet sammen med mange af regionens små og mellemstore virksomheder og gennemført forskellige innovationsprocesser og uddannelsesforløb.



Dagen er i GRO-ånd baseret på praksis, hvor indlæg med virksomheder fra forskellige forløb er det bærende element – og ikke mindst er der rig mulighed for at netværke og møde kendte og nye ansigter fra fødevarerhvervet og andre brancher som turisme og kultur, hvor lokale fødevarer har en vigtig plads.

Få GROs håndbøger om innovation med hjem

Vi har produceret en serie med fem små håndbøger. Bøgerne formidler vores erfaringer fra projektet ved at beskrive metoder og værktøjer samt give konkrete anbefalinger. Processer, forløb og resultater er illustreret ved hjælp af caseeksempler fra projektet.

- 09.00 – 09.30** Ankomst, indskrivning og kaffe/morgenmad i Madam Blå
- 09.30 – 09.45** **Velkomst, hvorfor er vi her og netop her?**
Ved projektleder Kurt Petersen, Uddannelsescenter Roskilde, og projektleder Lis Andresen, Grønt Center.
- 09.45 – 10.00** **Introduktion til Andelslandsbyen Nyvang**
Ved Andelslandsbyen.
- 10.30 – 12.00** **Indlæg del 1:**
Mød lokale fødevarerproducenter og GRO i andelslandsbyen
Læs i dit program hvilke to indlæg du vil høre.
- 12.00 – 13.30** **Frokost i Madam Blå**
Vinderne af Local Cooking, Elmely Kro (2014) og Restaurant SuRi (2013), serverer deres vinderretter og gode historier: SuRi serverer en kold forret "Fjorden og jorden". Elmely Kro serverer "Kærlighed og kanter..." forklædt som buffet.
- 13.30 – 15.00** **Indlæg del 2:**
Mød lokale fødevarerproducenter og GRO i andelslandsbyen
Læs i dit program hvilke to indlæg du vil høre.
- 15.00 – 16.00** **Mød kendte og nye ansigter i Madam Blå**
Få GROs håndbogsserie og andre publikationer med hjem.



Vi investerer i din fremtid

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.



gr

grønne regionale madoplevelser