

Madlandet i vest

Holstebro, Ringkøbing-Skjern, Lemvig og Struer kommuner

Ansøgningen om 'Madlandet i vest' under fødevarereindsatsen i Grøn Vækst programmet bygger videre på og løfter de erfaringer, der er gjort i Vestjyske Fødevarer og Oplevelser (herefter VFO) siden 2009 og Regional Madkultur Vestjylland (herefter RMV).

Som noget ganske unikt har de fire vestjyske kommuner Holstebro, Ringkøbing-Skjern, Lemvig og Struer samt de fem lokale aktionsgrupper; LAG Struer, LAG Holstebro, LAG Lemvig, LAG Ringkøbing-Skjern og Fiskeri-LAG Vestjylland valgt at samarbejde på tværs af kommunegrænserne og bakkes op af 30 vestjyske virksomheder.

Vision

Visionen med 'Madlandet i vest' er at:

Vestjylland er kendt som en kulinarisk destination, hvor både lokale samt danske og udenlandske turister nyder at smage på og opleve de mange gode fødevarer, der er tilgængelige i butikker, på restauranter og på de mange oplevelsessteder, som alle bidrager til historien om Vestjyllands kvalitetsfødevarer.

Fra resten af Danmark og de nære eksportområder er der en stigende efterspørgsel på de vestjyske produkter. De vestjyske producenter arbejder tæt sammen om fortsat at producere, levere og øge mangfoldigheden af de vestjyske kvalitetsprodukter, sidstnævnte bl.a. ved at tiltrække iværksættere med ideer om nye fødevarer og muligheder.

De første skridt i retning af visionen blev allerede taget i forbindelse med opstarten af VFO tilbage i 2009. Med 'Madlandet i vest' bliver det næste store spring taget. I de kommende år skal 'Madlandet i vest' arbejde på at professionalisere alle aspekter ved småskalaproduktion af kvalitetsfødevarer i Vestjylland. Arbejdet i 'Madlandet i vest' bliver den samlende platform for tværfagligt samarbejde og udvikling hos småskalaproducenterne. Projektet vil igangsætte afprøvning af nye forretningsmodeller for samproduktion og udviklingsfællesskaber samt udvikle produktionsudstyr der passer til håndværksbaseret småskalaproduktion. 'Madlandet i vest' kan desuden understøtte Region Midtjyllands fødevarereindsatsning 'Klog hverdagsmad som sund forretning', da projektet netop har fokus på at skabe god forretning ud af de muligheder, der ligger i de vestjyske råvarer.

Formål

Det overordnede formål med at søge midler til 'Madlandet i vest' som et projekt under fødevarerindsatsen i Grøn Vækst programmet er at få realiseret en række aktiviteter, der vil medvirke til at skabe udvikling af fødevarer virksomhederne og fødevarer netværket i Vestjylland. 'Madlandet i vest' vil bidrage til at øge omsætningen og beskæftigelsen i de vestjyske fødevarer- og fødevarer oplevelsesvirksomheder.

Med et tværkommunalt netværk og i tæt samarbejde med alle relevante aktører skal der skabes en solid platform for både eksisterende og nye virksomheder og dermed for udvikling og vækst i de vestjyske fødevarer- og fødevarer oplevelsesvirksomheder. 'Madlandet i vest' vil desuden bidrage til at fundere de mange spirende ideer og frugtbare tiltag, der igennem de sidste par år er udsprunget fra VFO og RMV.

Formålet skal opnås ved:

- At styrke VFO som en platform, hvor alle der arbejder med fødevarer i Vestjylland kan få adgang til netværk og viden
- At øge og styrke samarbejdet mellem aktørerne på fødevarer- og oplevelsesområdet i de fire kommuner
- At afprøve nye forretningsmodeller og afsætningskanaler for vestjyske kvalitetsfødevarer
- At udvikle flere og bedre fødevarer oplevelser og gøre dem mere tilgængelige for lokale og turister
- At understøtte restauratører og spisesteder i at bruge lokale råvarer
- At øge fødevarer netværkets kompetencer inden for markedsføring, fødevarer kendskab, lovgivning og udvikling
- At øge antallet af medlemmer af RMV
- At øge erfarings- og videndeling blandt producenter og andre aktører
- At afprøve fødevarer produktion og -udvikling i øjenhøjde
- At udvikle og afprøve forretningsmodeller og udstyr til nye produktionsfællesskaber
- At danne utraditionelle alliancer og tilføre området ny og utraditionel viden

Deltagere

Den primære målgruppe for 'Madlandet i vest' er virksomheder, der arbejder med produktion, salg og udvikling af fødevarer i Vestjylland.

Desuden er deltagerne i projektet de fire kommuner Holstebro, Ringkøbing-Skjern, Lemvig og Struer, de fem lokale aktionsgrupper; LAG Struer, LAG Holstebro, LAG Lemvig, LAG Ringkøbing-Skjern og Fiskeri-LAG Vestjylland, RMV, andre fødevarer netværk, oplevelsessteder, fødevarer initiativer, undervisningssektoren og turisterhvervet i det vestjyske.

Baggrund

I forbindelse med baggrund for projektet er det nødvendigt både at se på de udfordringer og behov de vestjyske fødevarer virksomheder og producenter står over for, og på det arbejde der er foregået i VFO siden 2009.

Fødevarer virksomhedernes udfordringer og behov i Vestjylland

Vestjylland rummer mange kvalitetsfødevarer, men den enkelte virksomhed har en udfordring i at være synlig, så kunderne kan finde frem til de lokale fødevarer og også få oplevelsen omkring produktet med. Det er vigtigt at vestjyske kvalitetsfødevarer i fællesskab synliggøres både i og uden for Vestjylland, for først *der* kan omsætningen hos virksomhederne virkelig øges.

En af de største udfordringer for småskalaproducenter er at skaffe tid og kapital til at udvikle og udvide deres forretning. Det er derfor vigtigt, at viden er let tilgængelig, og det er let at komme til at videndele og samarbejde med andre igennem netværk. Aktiviteter og projekter skal være veltilrettelagte og koordinerede, således at virksomhedernes tidsforbrug i netværket er minimal, men giver maksimal gevinst.

For mange af producenterne kan det være svært at komme i gang med produktion af nye produkter, fordi der ofte kræves nyt produktionsudstyr. En investering der dels kan være stor, men også umulig fordi udstyret ikke findes i lille størrelse. Ofte vil udstyret kun skulle bruges i en bestemt sæson eller i korte perioder, hvilket gør det svært at tjene en nyinvestering ind. Der er behov for at tænke anderledes, mobilt og i produktionssamarbejder, hvis denne udfordring skal overkommes.

Vestjyske Fødevarer og Oplevelser – en samarbejdsplatform

I Vestjylland har man en lang tradition for samarbejde imellem små fødevarerproducenter. Gourmet Vest og VIFU har siden 2007 udgivet brochuren Vestjyske Smagsoplevelser, og kommuner samt andre aktører har igennem årene hver især gjort meget for at understøtte de små fødevarerproducenter i Vestjylland.

Med VFO som et unikt samarbejde mellem Ringkøbing-Skjern, Lemvig, Struer og Holstebro kommuner, de lokale aktionsgrupper i kommunerne samt Fiskeri-LAG Vestjylland blev der i 2008 for første gang etableret et formelt samarbejde på tværs af kommunegrænser og med deltagelse af mange forskellige aktører inden for fødevarerområdet. Samarbejds- og udviklingsplatformen VFO blev dannet med et mål om at gøre Vestjylland til et fødevarer- og oplevelsesland og skabte dermed rammer for at koble oplevelsesindustrien i Vestjylland med områdets mange gode fødevarer.

VFO er en platform, der sikrer det gode netværkssamarbejde i Vestjylland og støtter op om lokale netværk og initiativer med både viden, tid og koordinering. VFO skal styrke samarbejde og udvikling imellem fødevarerproducenter, fødevarer virksomheder, spisesteder og fødevareroplevelsessteder i Vestjylland. Det overordnede formål med VFO er at øge såvel omsætningen som beskæftigelsen i fødevarer- og oplevelsesvirksomheder i Vestjylland, samt motivere og stimulere potentielle nye producenter og hermed skabe nye virksomheder og vækst.

Siden 2009 har VFO selv initieret samarbejdsaktiviteter og arrangementer samt sat initiativer i søen, der involverer netværk, producenter, restauranter og andre ildsjæle, der arbejder med fødevarer og oplevelser i området. Derudover har det været et af VFOs helt store indsatsområder at understøtte de projekter og aktiviteter, der spirer hos de vestjyske producenter, på områdets restauranter og på oplevelsesstederne. VFO har gennemført flere matchmakingarrangementer og flere samarbejder vedrørende logistik, salg, produktudvikling og produktionsfællesskaber er opstået på baggrund af disse arrangementer.

VFO fik i efteråret 2010 stiftet foreningen Regional Madkultur Vestjylland (RMV), der som den første i Jylland, blev godkendt og optaget i det europæiske netværk Culinary Heritage. Culinary Heritage har et mål om at udvikle de enkelte medlemsregioner ved at promovere lokale og regionale fødevarer. RMV har efter et års levetid 30 medlemmer.

I Vestjylland findes mange forskellige aktører der understøtter, arbejder med og interesserer sig for den håndværksbaserede fødevarerproduktion og for fødevarernes indtog i oplevelsesøkonomien. I regi af VFO er der det sidste år sat fokus på at få synliggjort disse initiativer samt understøttet at de enkelte aktører og kommunerne koordinerer og samarbejder om opgaverne. Både VFO indsatsen og resultaterne strækker sig ud over det oprindelige geografiske område, hvilket indikerer både en styrke, men også at der er uudforskede muligheder og stort potentiale i at bygge videre på og løfte samarbejdet og indsatsen.

Tidsramme

Projektet 'Madlandet i vest' har en tidsramme på to år.

1. januar 2012 til 31. december 2013.

Indsatsområder og arbejdsopgaver

I forsommeren 2011 blev der i regi af VFO afholdt en workshopdag, der satte fokus på synlighed af de tiltag og aktiviteter der allerede er i gang og idégenerering i forhold til det fremadrettede. Deltagerne kom fra de fire kommuner, de fem LAG, virksomhederne fra RMV, oplevelsessteder og fra turisterhvervet.

På dagen blev der arbejdet med oplevelser i og omkring det kulinariske felt. Der er allerede i dag mange lokale tilbud, men ofte er de ikke tilstrækkelige tilgængelige eller synlige.

På workshoppen arbejdede de mange forskellige aktører sammen om at udpege indsatsområder, der vil medvirke til at sikre et bedre og bredere netværk med samarbejde på tværs af kommunegrænser og fagskel, hvor VFO har en aktiv og tværgående rolle. Indsatsområderne kobler fødevarer med oplevelser, hvilket giver potentiale til vækst inden for begge erhverv til glæde for omsætning, image og beskæftigelse i området. Oplevelser med fødevarer er anset som en af de faktorer, der understøtter bestræbelser på at styrke vækst i landdistrikterne. De valgte indsatsområder vil desuden medvirke til at øge synligheden af de eksisterende og fremtidige udbud.

På baggrund af arbejdet i workshoppen er indsatsområderne samlet i seks arbejdspakker:

- 1) Udvikling og professionalisering
- 2) Nye forretningsmodeller og afsætningskanaler
- 3) Formidling og synlighed
- 4) Fødevareoplevelser
- 5) Videndeling / erfaringsudveksling
- 6) Afprøve produkter og procesudstyr

Der er udvalgt en række konkrete aktiviteter i hver arbejdspakke, der alle medvirker til at udfylde arbejdsprogrammets formål.

C2.3 Netværksaktiviteter og afsætning af fødevarer					C2.4 Udvikling og demonstration	
Arbejdspakke	1 Udvikling og professionalisering	2 Nye Forretningsmodeller og afsætningskanaler	3 Formidling og synlighed	4 Fødevareoplevelser	5 Videndeling og erfaringsudveksling	6 Afprøve nye produkter og nyt procesudstyr
Arbejdspakke aktivitet	Opkvalificering Temaevent	Fælles RMV brand Salgskoncepter Gavekasser Sommerhuskasser	Madlandet.dk Nyhedsbrev Køgebog Folder Fødevaremarked på spejderlejr Træskibsfestival	Ferietemaer m fødevarer Fødevareoplevelsesruter 'Det totale måltid'	Udvidelse og netværkspleje - RMV Netværk Culinary Heritage Put and Take netværk Små producent-netværk	Procesvogn Samproduktion Tang

1) Udvikling og professionalisering

Denne arbejdspakke skal øge professionalismen blandt de vestjyske fødevarevirksomheder, fødevareproducenter og spisesteder bl.a. igennem udvikling og opkvalificering i netværk inden for fx fødevaretekniske emner som råvarekvalitet, holdbarhed, fødevaresikkerhed og lovgivning.

Opkvalificering

Der afholdes temadage, kurser mv. der har til hensigt at øge netværkets viden, kompetencer og innovationsevne samt opkvalificeringsforløb i bredt samarbejde med andre aktører og initiativer. Derudover rummer arbejdspakken konkrete arrangementer hvor der samarbejdes om udviklingen fra råvarer til færdige produkter. Opkvalificering og udviklingsaktiviteterne kan ske i kombination hinanden. Tilskud fra FØDEVAREmidt og lignende vil være et fint supplement i forhold til den enkelte producent og virksomheds udvikling og dermed give den enkelte et bedre grundlag for at deltage i selve netværket.

Temaevent

Der afholdes en årlig temaevent for alle med interesse for småskalaproduktion af højkvalitetsfødevarer i Vestjylland. Det er på eventen, der kommer input til det fremtidige arbejde i 'Madlandet i vest', og det er ligeledes her, der åbnes for direkte dialog imellem alle aktører og virksomheder.

2) Nye forretningsmodeller og afsætningskanaler

Formålet med denne arbejdspakke er at understøtte udvikling af nye afsætningskanaler og forretningsmodeller.

Fælles brand for RMV

Som en del af denne arbejdspakke udvikles et fælles 'brand' for vestjyske fødevarer på udsalgssteder.

Salgskoncepter

Koncepter for udstilling og salg på turist- og oplevelsessteder samt detailhandelen skal udvikles og afprøves, så salg af vestjyske fødevarer bliver en sund forretning for både producent og udsalgssted.

Gavekasser og sommerhuskasser

Der skal udvikles nye koncepter, hvor flere producenter sælger deres produkter i samme pakke, fx gavepakker med regionale produkter og kasser til sommerhuse med lokale produkter. Der gennemføres produktion og prøvesalg af de nye produkter fra relevante salgskanaler. Udviklingen og markedsføringen af disse produkter kan ske i samarbejde med Future Food Innovation, der er operatør på Region Midtjyllands fødevareresatsning "Klog hverdagsmad som sund forretning".

3) Formidling og synlighed

I arbejdspakken formidling og synlighed skal der arbejdes med at formidle budskabet og historierne om de gode vestjyske kvalitetsfødevarer med både nye og kendte kommunikationskanaler. Der skal fortsat udgives af nyhedsbreve og den eksisterende hjemmeside www.madlandet.dk opdateres løbende og udvikles.

Kogebogen – Turen går til Madlandet i vest

I 2013 skal der udgives en regional kogebog: 'Turen går til Madlandet i vest' i samarbejde med kokke, naturvejledere m.fl. Kogebogen kan sælges på oplevelses- og udsalgssteder, den kan indgå i gavepakker og sommerhuskasser, og den kan bruges som reklamegave når folk skal have et minde med hjem fra Vestjylland. Inden selve kogebogen udkommer, udgives sammen med turisterhvervet i 2012 en folder med opskrifter og historier fra området. Efter kogebogens udgivelse vil folderen fungere som et billigere supplement.

Deltagelse i Spejderlejr 2012 og Træskibsfestival

Formidling og synlighed skal også ske ved deltagelse i events, som fx cykelløb, spejderlejr og festivaler, hvor det er muligt at vise omverdenen, at der er god kvalitet og gode oplevelser forbundet med vestjyske fødevarer. Områdets fødevarerproducenter inviteres til at deltage i et stort fødevaremarked i Holstebro i forbindelse med Spejdernes Lejr i uge 30 – 2012, hvor der kommer 35.000 spejdere til byen og ligeså mange besøgende. De lokale fødevarerproducenter, særligt medlemmer af RMV, får her mulighed for i fællesskab at synliggøre og markedsføre deres produkter og dermed øge afsætning og omsætning. Fødevaremarkedet vil blive understøttet af kendte kokke, der vil tilberede en ret baseret på lokale fødevarer samt uddele lokale smagsprøver bl.a. fra VFOs madcirkusvogn.

Arrangementet 'Limfjorden Rundt' er Nordens største kapsejls for træskibe. Begivenheden kommer til flere Limfjordsbyer én gang årligt og tiltrækker ud over deltagerne også mange turister. Træskibsfestivalen giver dermed god mulighed for at øge synligheden af vestjyske fødevarer uden for Vestjylland. Derfor skal der i forbindelse med den næste festival sættes fokus på fødevarer. Konceptet bygger på, at havn og by bindes sammen af et fødevaremarked, så alle besøgende sejlere og turister får lejlighed til at smage og opleve de vestjyske fødevarer. Hvis kombinationen af fødevaremarked og træskibsfestival bliver en succes i Struer, der er den første by, flytter fødevaremarkedet året efter med til alle byer, der får besøg af Limfjorden Rundt.

4) Fødevareroplevelser

Arbejdspakke 4 skal sikre, at fødevareroplevelserne i Vestjylland konstant udvikles og styrkes.

Fødevarerferier

Der udvikles ferie- og oplevelsestemaer med fokus på madoplevelser, som fx bondegårdsferie, fjordfiskeri, kulinarisk weekendophold, fødevarer- og sanseture som afprøves i det vestjyske område. Her er det vigtigt at samarbejder imellem primærproducenter, fødevarerproducenter og serviceerhvervet understøttes, så kvalitets- og vidensniveauet på disse fødevarerferier er højt.

Fødevareroplevelsesruter

Der udvikles en pakke af fødevareroplevelsesruter, der kan være guidede eller selvguidede. Fødevareroplevelsesruterne har til formål at skabe øget omsætning og kendskab til de lokale fødevarerproducenter, attraktioner, kunstnere og spisesteder. De moderne turister efterspørger unikke og autentiske oplevelser, og området rummer mange mindre fødevarerproducenter med spændende og anderledes produkter. Nogle af producenterne er dog svært tilgængelige, da det ikke er rentabelt med normal åbningstid. Den udfordring kan imødekommes ved at arrangere busture for turister, hvor de besøger fødevarerproducenter, attraktioner, kunstnere samt spisesteder med lokalt på – og i – menuen. Der skal udarbejdes et koncept for turene, der kombinerer lokale fødevarer med oplevelser, og der skal opbygges et korps af lokale turguides, der er med til at skabe en levende oplevelse.

Der udarbejdes ligeledes fem selvguidede fødevarerure, som hver især inddrager forskellige fødevareroplevelser eller -aktiviteter i det vestjyske. Turene offentliggøres på madlandet.dk, Madlandets mobilapplikation, kommunernes hjemmesider og turistforeninger. Formålet er at udbrede kendskabet til steder med fødevarer og fødevarerrelaterede oplevelser. Det er tanken at privatpersoner, skoler, foreninger og turister selv kan printe guiden og begive sig ud i det vestjyske fødevarer- og oplevelsesland på egen hånd, men samtidig lære om vestjyske råvarer og produkter, så regionale kvalitetsfødevarer efterfølgende kan blive en del af den kloge hverdagsmad.

Det totale måltid – fokus på mad og sanserne

Som en del af den årlige Sansefestival udvikles konceptet 'Det totale måltid', der sætter fokus på Limfjorden og Nordvestjylland som spisekammer og giver merværdi til de vestjyske fødevarer. Konceptet 'Det totale måltid' vil igennem brug og tilberedning af vestjyske produkter pirrer alle sanser, og vil dermed være en oplagt event på Sansefestivalen, hvor områdets fødevarerproducenter og forhandlere præsenterer autentiske fødevareroplevelser for hele familien.

5) Videndeling/erfaringsudveksling

Formålet med arbejdsplan 5 er at styrke virksomhedsnetværkene i VFO, herunder også RMV. For at sikre en god og løbende erfaringsudveksling i et netværk er det vigtigt, at deltagerne føler sig som en uundværlig del af netværket, og at de selv bidrager samtidig med at de får meget igen.

Styrkelse af RMV

En del af denne arbejdsplan er at gennemføre individuelle besøg hos medlemmerne af RMV, både for at opfange behov og ideer og for at sikre, at kriterierne for medlemskab overholdes. Der skal desuden laves opsøgende arbejde for at få flere medlemmer i RMV. Det er vigtigt at både medlemmer af RMV og netværkskoordinatoren netværker med andre foreninger i Culinary Heritage, både fra Danmark og andre medlemslande.

Brancheopdelte netværk

Som noget helt nyt arbejde skal der i 'Madlandet i vest' arbejdes for at etablere flere små brancheopdelte netværk, hvor der ikke er så mange medlemmer, men hvor samarbejdet bliver mere forretningsbaseret og forpligtigende. Eksempler på sådanne netværk kunne være fx produktionsfællesskab for marmeladeproducenter eller produktudviklingsnetværk for kødproducenter.

Put and Take som madoplevelse

Desuden skal der i arbejdspakken dannes et netværk for en type virksomheder, der indtil nu ikke har anset sig selv som fødevareraktiviteter; Put and Take virksomheder. Netværket skal udvikle Put and Take til en kulinarisk oplevelse. I netværket vil der ske en kompetenceudvikling for netværksdeltagerne med henblik på at udnytte den oplevelsesøkonomiske snitflade mellem fødevarer- og turismeområdet. De ca. 50 producenter af opdrætsfisk skal udvikle fødevareroplevelsen i forbindelse med deres dambrug. Der udvikles opskrifter og koncepter baseret på ferskvandsfisk. Der udvikles koncepter for mersalg fx af opskrifter, lokale krydderier og råvarer til forarbejdning af fiskene. Der samarbejdes om udvikling af kurser og events på Put and Take stederne i fx fiskehåndtering, mad i naturen og kokkebesøg.

6) Afprøve produkter og processtyr

Formålet med arbejdspakke 6 er at understøtte produktudvikling og produktion af nye fødevarer hos den enkelte producent samt eksperimentere med produktionsfællesskaber via mobile produktionsanlæg.

Rullende procesvogn

En rullende procesvogn med mikroudstyr skal udvikles så den i kortere perioder kan opstilles hos forskellige småskalaproducenter. Her skal den enkelte producent have mulighed for at afprøve og udvikle nye ideer til fødevarerproduktion samt gennemføre en egentlig sæsonproduktion. I første omgang skal der bygges en vogn med mikroudstyr til vegetabiliske produkter. Procesvognen vil være udstyret til mikroskalaproduktion, så den enkelte producent kan producere og afprøve forskellige marmelader, sennep, saft, most mm. Udstyrsniveauet i vognen kan med tiden udvides, hvis der er behov for det.

I forbindelse med procesvognen skal der udvikles et samarbejde, hvor det vil være muligt at trække på faglig viden og ekspertise fra lokale uddannelsessteder som fx Uddannelsescenter Holstebro og Erhvervsakademi Midtvest. Desuden er det oplagt at udnytte synergien med de eksisterende tiltag og ordninger som eksempelvis FødevarerMidt og Videnkupon. Ligeledes skal det understøttes at de enkelte producenter og virksomheder kan indgå i samarbejder i differentieringspuljen under Region Midtjyllands fødevarerindsatsning "Klog hverdagsmad som sund forretning".

Udvikling og demonstration med fokus på tang

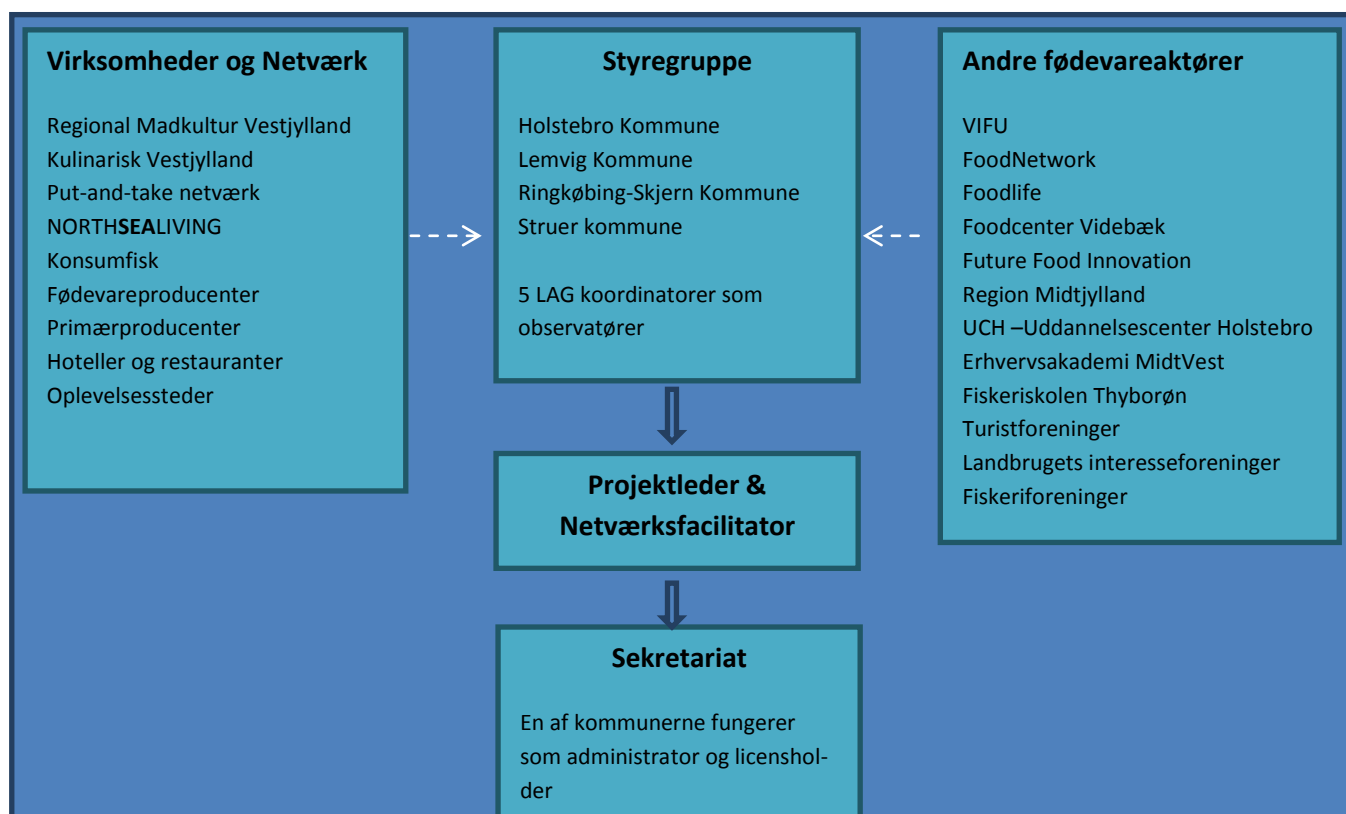
Mulighederne for etablering af tangproduktion i Vestjylland skal udvikles. Vestjylland har allerede én innovativ virksomhed, der arbejder med tang til fødevarer, og på biogasanlægget kører et PhD projekt med alger til biogasproduktion. Med udgangspunkt i den forskning, der er foregået andre steder i landet, skal der i det vestjyske område etableres tangproduktion, høste og anvende tang til fødevarer, energi og andre formål.

Organisering

'Madlandet i vest' et projekt, der organiseres med en styregruppe med en repræsentant fra hver af de fire kommuner. De fem LAG har mulighed for at deltage med hver en repræsentant som observatør i styregruppen. Der er stærk kommitment fra LAG'erne, der alle har tilkendegivet at de deltager fremadrettet.

Projektlederen fungerer som sekretær for styregruppen og som facilitator for bestyrelsen i RMV.

Ud over projektets andre aktiviteter afholdes der fast en årlig temaevent, hvor alle virksomheder, fødevarenetværk og andre fødevareaktører har mulighed for at deltage. Det er her alle har mulighed for at påvirke arbejdet i 'Madlandet i vest'. Man kan også påvirke arbejdet ved at indsende forslag til pilot- og samarbejdsprojekter til styregruppen, der vurderer muligheden for at realisere forslagene i regi af 'Madlandet i vest'.



Succeskriterier

- Inden udgangen af 2013 er der minimum 75 betalende medlemmer af RMV
- Inden udgangen af 2013 er 25 restauranter og spisesteder medlem af RMV
- Inden udgangen af 2013 er et nyt produktionskoncept til mikroproduktion udviklet og afprøvet
- I 2012 udgives en folder og oplevelseskort med opskrifter med anvendelse af regionale produkter i samarbejde med turismeaktører
- I 2013 udgives en regional kokebog: 'Turen går til Madlandet i vest'
- Inden udgangen af 2013 er der etableret 10 salgssteder hos turistforeninger, oplevelsessteder mm., med et bredt udsnit af regionale fødevarer
- Inden udgangen af 2013 er der lavet samarbejde med uddannelsesaktører i de deltagende kommuner: Erhvervsakademi MidtVest, FoodCenter Videbæk, Uddannelsescenter Holstebro, Skjern Tekniske Skole, Fiskeriskolen m.fl.
- Inden udgangen af 2013 er der lavet tre koncepter til at dygtiggøre fødevarerproducenter
- Inden udgangen af 2013 er det affødt tre nye og konkrete udviklingsaktiviteter
- Inden udgangen af 2013 har fem Put and Take aktører har fået udviklet nye forretningsområder
- Koncept for 'Det totale måltid' er udviklet og afprøvet i forbindelse med Sansefestivalen

Effekter

Ud over succeskriterierne, der vil kunne måles efter projektets afslutning, er der nogle forventede, langsigtede effekter af projektet.

Vestjylland er Danmarks spisekammer. Det er et faktum vestjyderne selv både mener og nyder at bryste sig af. På den lange bane vil en af effekterne af projektet 'Madlandet i vest' være at vejen til Vestjylland som et fødevarer- og oplevelsesland er banet og åben for alle. Det skal være nationalt – og gerne internationalt – kendt og anerkendt at Vestjylland er Danmarks spisekammer og en attraktiv kulinarisk destination. Når man som turist besøger Vestjylland vil man, ud over de storslåede naturoplevelser, også blive beriget med vestjyske fødevarer og fødevareroplevelser.

Ved at stå sammen på tværs af kommunegrænser og fagskel får de vestjyske fødevarer og oplevelser et stærkere brand og bliver mere synlig. Og fordi aktørerne på fødevarer- og oplevelsesområdet i de fire kommuner både i løbet af projektperioden og efterfølgende vil arbejde tættere sammen, både hvad angår erfarings- og videndeling, men også udvikling, vil de vestjyske virksomheder, producenter og spisesteder blive mere kompetente, kvalificeret og kreative. Det vil betyde et mere mangfoldigt udbud af lokale fødevarer og fødevareroplevelser. I takt med at viften af tilbud bliver bredt ud vil de vestjyske aktørers konkurrenceevnen også stige.

Jo flere, både lokale og turister der kender til og benytter sig af de vestjyske tilbud inden for fødevarer og fødevareroplevelser, jo mere vækst og udvikling vil der ske i de vestjyske fødevarer- og oplevelsesvirksomheder, der vil få øget omsætning og en stigning i beskæftigelsestallet.

Økonomi

I det følgende ses budgettet for projektet fordelt ud på ordning, indsatsområde og aktivitet samt efterfølgende opdelt på år. Sidste tabel viser finansieringsbudgettet.

	C2.3 Netværksaktiviteter og afsætning af fødevarer					C2.4 Udvikling og demonstration	Total
	1 Udvikling og professionalisering	2 Nye Forretningsmodeller og afsætningskanaler	3 Formidling og synlighed	4 Fødevareroplevelser	5 Videndeling og erfaringsudveksling	6 Afprøve nye produkter og nyt procesudstyr	
Projektledelse	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	600.000
Administration og revision	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	60.000
Kørsel og Transport	25.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	100.000
Afholdelse af netværks møder (forplejning og lokaler)	15.000	15.000	15.000	15.000	20.000	10.000	90.000
Vidensspredning og formidling		100.000	270.000	250.000	50.000	50.000	720.000
netværksdannelse og facilitering				200.000	350.000	150.000	700.000
Netværksaktiviteter	100.000	50.000	140.000	120.000	200.000	150.000	760.000
Temadage og kurser	100.000			50.000			150.000
Konceptudvikling	25.000	40.000	250.000	150.000	100.000	200.000	765.000
Kompetenceudvikling / opkvalificering	50.000			60.000	100.000	160.000	370.000
Udvikling og test		150.000		60.000	150.000	200.000	560.000
Events og udstillinger	100.000			30.000			130.000
Eksterne videnerverandører	50.000		70.000				120.000
Studieture						50.000	50.000
Materialer	25.000	40.000	160.000			200.000	425.000
I alt	600.000	520.000	1.030.000	1.060.000	1.095.000	1.295.000	5.600.000
I alt på ordning	4.305.000					1.295.000	
Projektet i alt	5.600.000 kr						

	2012	2013	Total
Projektledelse	300.000	300.000	600.000
Administration og revision	30.000	30.000	60.000
Kørsel og Transport	50.000	50.000	100.000
Afholdelse af netværks møder (forplejning og lokaler)	45.000	45.000	90.000
Videnspredning og formidling	410.000	310.000	720.000
Netværksdannelse og facilitering	350.000	350.000	700.000
Netværksaktiviteter	380.000	380.000	760.000
Temadage og kurser	75.000	75.000	150.000
Konceptudvikling	360.000	405.000	765.000
Kompetenceudvikling / opkvalificering	195.000	175.000	370.000
Udvikling og test	280.000	280.000	560.000
Events og udstillinger	65.000	65.000	130.000
Eksterne videnleverandører	50.000	70.000	120.000
Studieture		50.000	50.000
Materialer	235.000	190.000	425.000
I alt	2.825.000	2.775.000	5.600.000

Finansiering	2012	2013	Total
NaturErhverv – Grøn Vækst 50 %	1.412.500	1.387.500	2.800.000
Region Midtjylland- 25 %	706.250	693.750	1.400.000
Kommuner (Holstebro, Lemvig, Struer, Ringkøbing-Skjern) 25 %	706.250	693.750	1.400.000
I alt	2.825.000	2.775.000	5.600.000