

Landdistrikts-, Teknik- og Ejendomsudvalget

Slagelse Kommune

4200 Slagelse

Att. Borgerkonsulent Anne Justiniano.

Slagelse, den 16. februar 2015.

Ansøgning om støtte til udvikling af netværk omkring lokale fødevarer mellem producenter og aftagere i Slagelse Kommune.

Hermed ansøger "Fødevarer Lokalt F. M.B.A." om tilskud på kr. 230.000,- til udvikling af netværket mellem lokale fødevarerproducenter og aftagerne i form af restauranter, institutionskøkkener, conferencecentre, kantiner mv., og derigennem fremme et samspil, som medvirker til at forbedre og styrke disses potentialer.

Netværksdannelsen er iscenesat i mindre omfang i forbindelse med støtte fra Landudvikling Slagelse, og formålet er således at udvikle disse netværk i større skala, så der sikres nødvendig baggrund for aktiviteter, der kan støtte op omkring skabelse af nye arbejdspladser i lokalområderne.

Fødevarer Lokalt skal fungere som en fælles platform for lokale fødevarerproducenter og en række aftagere, herunder restauranter, kantiner, køkkener, mv. i Slagelse Kommune og omegn.

I dette fælles forum udvikles – med støtte fra en proceskonsulent – netværket, ligesom dette understøttes af workshops og events til gavn for producenter og aftagere, men også som en markedsføring og branding af Slagelse Kommune som en sund kommune, der har fokus på lokale fødevarer i landdistrikterne.

Baggrund

Landudvikling Slagelse har gennem nedenstående tre projekter

- Fødevarer lokalt – fra producent til forbruger
- Fisk i Storebælt – Nye rammer
- Fødevareruter i et oplevelsesperspektiv

fundet ca. 30 lokale producenter af kvalitetsfødevarer i form af frugt, grønt, kød og fisk, der leveres til foreløbig 15 professionelle aftagere i lokalområdet. Der er etableret en forening "Fødevarer Lokalt F.M.B.A." som en non profit forening, hvis hovedformål er at formidle lokale fødevarer af høj kvalitet til professionelle lokale aftagere.

Vedtægter for foreningen samt bestyrelsens sammensætning vedlægges denne ansøgning.

Denne forening fungerer således som en platform, hvorfra lokale fødevarerproducenter (producenter af frugt, grøntsager, kød og fisk) sælger deres varer til aftagere, som typisk er restauranter, storkøkkener, kantiner, mv.

Foreningen er ansvarlig for distribution af lokale råvarer fra producent til den enkelte aftager, og gennem denne proces sikres, at de lokalt producerede fødevarer i højest muligt omfang forbliver i lokalområdet og

således kommer borgeren til gode.

Fisken der fanges fra Omø, Agersø og Bisserup forbliver således i lokalområdet og distribueres som friskfanget fisk.

Slagelse Kommune har gennem "Maritim knudepunkt" opbygget produktion af tang, fanget på Omø og Agersø, og det vil være naturligt at skabe de nødvendige relationer mellem tangproducenterne og aftagernes kokke, køkkenchefer, mv.

De 3 LAG projekter skal slutte senest 1.maj 2015, hvor den "gamle LAG ordning ophører, men der er et meget stort behov for at skabe et langt større netværk af producenter og aftagere, samt udbygge samarbejdsrelationerne mellem disse, hvilket er baggrunden for denne ansøgning.

Som en del af kommunens overordnede strategier indgår fokus på "sunde fødevarer i en sund kommune", og derfor indgår drøftelser mellem Fødevarer Lokalt og kommunens administration om, hvordan kommunens køkkener, kantiner, mv. kan være en del af en sådan netværksdannelse, og dermed være sikret forbindelse til – og viden om – de lokale producenter, så disses produkter kan indgå i kosten, hvor/hvis det skønnes relevant.

Processen

Første trin er at arbejde på udvidelse af kredsen af lokale producenter og aftagere, og derigennem skabe et netværk.

Der skabes på denne måde bånd og relationer mellem producenter og aftagere, og gennem denne proces får aftagerne kendskab til variationen af fødevarer i lokalområdet, både økologiske og ikke-økologiske, som giver gode muligheder for nye måder at bruge lokale fødevarer på.

Producenterne får tilsvarende gennem netværket og dialogen et bedre indtryk af, hvilke fødevarer der er behov for, og dermed en bedre mulighed for at tilpasse en produktion til behovet i lokalområdet.

Gennem netværksdannelsen og dialogen kan der opstå synergieffekter mellem forskellige produkter, eksempelvis brug af den forarbejdede tang fra Omø som smagsforstærker hos den enkelte aftager ved tilberedelsen af maden, ligesom det kan indgå i osteproduktion på et nyetableret økologisk mejeri i lokalområdet.

Aftagerne er typisk restauranter, offentlige og private kantiner og køkkener, der efterspørger råvarer, men i høj grad også de lokalt forædlede produkter, der udvikles.

Gennem en sådan målrettet proces hvor synergi mellem producent og aftager skabes, vil dette kunne medvirke til at skabe nye arbejdspladser i lokalområderne

Andet trin i processen vil være afholdelse af workshops og events, som en understøttende funktion til netværksdannelsen. Udover løbende erfaringsudveksling vil der blive arrangeret events, hvor producenter og aftagerne kan blive inspireret til nye innovative måder at tænke fødevarer og fødevareudvikling på.

Hele denne proces iværksættes, styres og evalueres af en proceskonsulent, med erfaring på området. Ud over kortlægning af producenter og aftagere, afholdelse af netværksmøder, events, mv. er én af de vigtige opgaver den løbende information og markedsføring, der i høj grad medvirker til synlighed af processen samt løbende præsentation af de muligheder og erfaringer der opstår i netværket.

Tidsplan

Opstart i marts med afsøgning af fødevareproducenter og aftagere og efterfølgende kontakt og opbygning af netværk. Projektet forventes afsluttet den 31. december 2015.

Budget

Omkostningsart	Tekst	Udgift
Proceskonsulent.	540 timer á kr. 300,-	Kr.162.000
Andre leverandørydelser	Workshops, events, møder i lokale arbejdsgrupper	Kr. 36.000
Formidling og information	Markedsføring, præsentationer, presse, informationsmøder.	Kr. 32.000
		I alt kr. 230.000

Vi håber Udvalget vil se positivt på denne vor ansøgning.

Med venlig hilsen

Henrik Terkelsen

Formand

Fødevarer Lokalt