

NATURENS RIGE

Liv og udvikling i nærheden



HANDLINGSPLAN for FØDEVAREPOLITIK 2021-2023

Vision

Et stærkt vestjysk fødevarerhverv, der gør sig gældende nationalt og internationalt til gavn for vores område.

1. Fødevarerfortællingen

Vores aktiviteter og resultater skal kommunikere fødevarerfortællingen

Vi vil medvirke til at fremme kendskabet til vores fødevarer og videreudvikle den gode fødevarerfortælling om vores område. Stedbundne fortællinger og oplevelser fra Naturens Rige sætter Ringkøbing-Skjern Kommune på landkortet.

Mål

- A. Øge kendskabet til og kommunikationen om fødevarer – produceret i Ringkøbing-Skjern Kommune
- B. Styrke virksomhedernes forretningsudvikling gennem samarbejde med partnere inden for oplevelsesøkonomien

Indsatser

1. Fra 2017 til 2020 har vi deltaget i Provenance-projektet, hvor målet har været at styrke produktudvikling, kommercialisering og branding af lokale typeprodukter (fødevarer) i Ringkøbing-Skjern Kommune. 10 virksomheder har deltaget i projektet og der skal nu arbejdes videre med at dele viden og erfaringer fra projektet til andre virksomheder i kommunen gennem følgende:
 - Mobilisering af de relevante aktører i hele værdikæden for potentielle typeprodukter
 - Facilitering af værkstedsmøder med deltagelse af lokale fødevarerproducenter, primærproducenter, bearbejdningsvirksomheder, grossister og detailvirksomheder (hele værdikæden for typeprodukter)
 - Facilitering af regionale møder med deltagelse af alle relevante aktører i værdikæden for udvalgte typeprodukter
 - Udvikling af handlingsplaner for, hvordan lokale produktionssteder kan bidrage til udviklingen af typeprodukter
2. Producenter og andre lokale fødevarerinteressenter samles ved offentlige fællesarrangementer såsom Madmødet 2021, Food Festival i Hvide Sande og Food Festival i Aarhus m.fl. Formålet er at synliggøre områdets kvaliteter inden for fødevarer, som bidrager til den samlede fødevarerfortælling. Disse arrangementer handler også om at være opmærksom på fremtidens

fødevareefterspørgsel og undersøge, hvordan vi som område kan medvirke til innovation og udvikling for fødevareerhvervet, så vi bliver i stand til at producere de produkter, der bliver efterspurgt i fremtiden.

Vi afholder og deltager i 2-3 fælles borgerrettede arrangementer om året med fødevarevirksomheder inden for værdikæden.

3. Områdets gastronomiske vækstpotentiale ligger i høj grad i vores image som madland, rettet mod et bredt publikum. Vi skal udnytte de muligheder, der ligger i at skabe sammenhæng mellem turisme, fødevarer, producenter og spisesteder. Sammen med Destination Vesterhavet og det lokale netværk af spisesteder, Gastro Vest, skal vi udvikle en styrket udvikling af gastronomien i området. Gastronomien skal ligeledes bruges som en løftestang for en styrket afsætning af lokale fødevarer og medvirke til at styrke turistudviklingen inden for destinationen. En naturlig samarbejdspartner vil være det netværk af fødevirksomheder, der er organiseret i Kulinarisk Vestjylland.

Det operationelle grundlag er beskrevet i det fælles Madmanifest for Gastro Vest, hvor man med afsæt i den vestjyske natur og lokale råvarer vil vi inspirere til gode madoplevelser. Nogle af nøgleordene er: bæredygtige råvarer, gæsteoplevelser med lokal autencitet, nærværende service, gastronomiske rejsemål hele året. 5 lokale spisesteder har været med i opstarten af Gastro Vest. Netværket skal udvikles til at inkludere flere spisesteder fra området hen over den kommende periode.

4. Det digitale fødevareunivers, hvis første udgave blev offentliggjort i foråret 2019, inkluderer hjemmesiden www.smagenafvest.dk (dansk og tysk), Facebooksiden www.facebook.com/smagenafvest og Instagramprofilen www.instagram.com/smagenafvest.dk. Platformene skal synliggøre Naturens Rige som et attraktivt fødevare- og madområde. Gennem fødevareuniverset sættes der fokus på historien om områdets dna som førende inden for lokale fødevarer og den positive energi, der findes her.

Det digitale fødevareunivers skal driftes med løbende indholdsproduktion og annoncering til alle platforme, samt videreudvikles med værdiskabende indhold ift. den primære målgruppe (turister) i takt med nye samarbejder og initiativer.

2. Produktion og afsætning

Vi vil medvirke til at forbedre virksomhedernes forretningsudvikling

Vi vil styrke virksomhedernes og iværksætternes forretningsudvikling og konkurrenceevne. Vi skal afsøge nye muligheder, der styrker og tiltrækker virksomhederne.

Mål

- A. Øget afsætning / indtjening i fødevarevirksomhederne
- B. Stigende antal iværksættere og nye fødevarevirksomheder til kommunen

Indsatser

1. For at styrke virksomhedernes forretningsudvikling er det vigtigt, at de får tilført relevant viden, inspiration og sparring. 50-60 fødevarevirksomheder vil derfor hvert år blive tilbudt vejledning og facilitering i forhold til f.eks. produkt- og konceptudvikling og andre områder, der er relevante for virksomhedernes udvikling og drift. Herudover vil vi tilrettelægge et samarbejde, hvor virksomhederne bliver indbudt til deltagelse i netværk, workshops, matchmakings og andre arrangementer, hvor de kan få denne viden, sparring og inspiration.
2. Det er vigtigt, at vi medvirker til at organisere virksomhederne i netværk, hvor der kan sættes fokus på samarbejde, videndeling og forretningsudvikling. Herved kan virksomhederne arbejde innovativt sammen om f.eks. bedre smagsoplevelser, produktkvaliteter og koncepter for salg og marketing, så mulighederne for produktion og afsætning forbedres. Der arbejdes med at facilitere og videreudvikle de etablerede netværk i Gastro Vest, Skjern Enge Klyngen og Kulinarisk Vestjylland.
3. Et godt iværksættmiljø er en god eksponent for et områdes erhvervsmæssige vitalitet og innovationsevne. Derfor skal vi i særlig grad medvirke til, at der er gode rammer for udvikling og inkubation af nye virksomheder. Med et udbygget samarbejde med erhvervsrådets iværksætterindsats skal vi give fødevareiværksættere de bedste muligheder for at afprøve deres forretningspotentiale. 10-15 iværksættere vil hvert år blive tilbudt en start-up pakke, der består af vejledning om start af virksomhed, specialiseret rådgivning om fødevarelovgivning og evt. afprøvning af produktion i Fødevareparken. Det vil være realistisk, at 5-7 af virksomhederne etablerer sig med egen virksomhed årligt.

I marts 2021 deltager vi i messen Foodexpo i messehallerne i Herning. Her er et specielt område afsat til iværksættere fra hele landet, hvor vi deltager med et hold fra Vestjylland med 15 iværksættere, hvoraf de 7 kommer fra Ringkøbing-Skjern Kommune. Tilbuddet om deltagelse er et godt tilbud for iværksætterne, som på messen får muligheder for branding, eksponering og erfaringsudveksling, de ellers ikke ville kunne få. Samtidig er der planlagt en større facilitering af

iværksætterne før, under og efter messen, som i den grad ville være med til at understøtte deres virksomhed.

4. Fødevarepark Skjern Enge har været et markant og meget synligt samlested for den hidtidige indsats på fødevareområdet, hvor både iværksættere, virksomheder og borgere har kunnet benytte stedet. I den kommende periode skal Fødevareparken videreudvikles, så den fortsat er en rugekasse for nye virksomheder, et produktionssted for etablerede virksomheder og mødested for netværk og borgere. Der vil blive etableret nye (køkken)arbejdsstationer, så producenter, spisesteder og andre interessenter kan mødes om hands-on arrangementer som fx produktpræsentationer, temaworkshops m.m.
Samtidig etableres en foodhub af virksomheden Råhandel. Her kan lokale fødevarer samles, lagres og distribueres til hele landet. Erhvervsrådet vil understøtte dette arbejde sammen med Kulinarisk Vestjylland.

3. Innovation og viden

Fremtidens fødevarer og forretningsmodeller kræver innovation og viden

Vi vil understøtte koblingen mellem viden og praksis gennem partnerskaber. Samtidig vil vi understøtte videndeling mellem store og små virksomheder til gavn for innovation og produktion.

Mål

- A. Klyngesamarbejder som vækstmodel for forretningsudvikling og samarbejde
- B. Gennem samarbejde med uddannelsesinstitutionerne vil vi sikre de studerende muligheder for at beskæftige sig med fødevareområdet
- C. Udvikle og igangsætte skole/virksomheds forløb med bæredygtighed og sundhed på skemaet

Indsatser

1. Gennem innovations- og udviklingsforløb skal vi understøtte virksomhederne i deres forretningsplaner og produktudviklinger. Det kan være gennem f.eks. Erhvervshusene, Food & Bio Cluster Denmark, Madkulturen og Aarhus Universitet. Herudover samarbejder vi med Business Region MidtVest om projektet Gastronomisk Rejsehold, som indebærer udviklingsforløb for spisesteder.
Det er samtidig vigtigt, at vi er med til at etablere et miljø og et netværk omkring aktiviteterne, så virksomhederne har en base for disse.
2. Vi skal sammen med virksomhederne og uddannelsesstederne medvirke til, at de unge får øje på fødevarerhvervets muligheder, ressourcer og kvalifikationsmuligheder. Indsatsen skal styrkes af

tætte samarbejder med bl.a. Aarhus Universitet, Erhvervsakademi MidtVest m.fl. og understøttes yderligere af Erhvervsrådets andre indsatser på området fx Matchmaker.

Vi vil gennemføre specielt tilrettelagte innovationscamps med elever og studerende, som både kan tage udgangspunkt i casearbejde om enkelte fødevarer virksomheder såvel som workshops om relevante temaer med blandede målgrupper. Vi gennemfører 1-2 forløb årligt med deltagelse af elever fx fra Erhvervsakademiet og HTX.

3. I forhold til børn og unge vil vi være med til, at de får en maddannelse, der giver dem forståelse for bæredygtig produktion af fødevarer og sunde kostvaner. Vi vil arrangere temadage eller workshop som tilbud til kommunens skoler fx med afsæt i duft, smag, sundhed og bæredygtighed, ligesom vi kan facilitere undervisningen med virksomhedsrettede opgaver og oplæg, som vi har gjort det i et demonstrationsprojekt om spiselige insekter og insekthoteller. Vi vil i den kommende periode afsøge mulighederne for at deltage i igangværende projekter med skoleforløb som fx Smag på fagene med Meyers Madhus og Praksis faglighed i folkeskolen i samarbejde med Skjern Tekniske Skole.

4. Bæredygtighed

Vi skal arbejde med madkultur og fødevarer inden for en bæredygtig ramme

Vi arbejder tværgående med at skabe gode fødevarer, sunde måltider og gode smagsoplevelser som grundlag for det gode liv. Samtidig vil vi fremme udviklingen af bæredygtighed i den lokale fødevarerproduktion. Bæredygtighed, så der i produktion, afsætning og forbrug er balance mellem økonomiske, miljømæssige og sociale hensyn, og hvor opfyldelsen af de nuværende behov ikke bringer fremtidige generationers muligheder for at opfylde deres behov i fare.

Mål

- A. Nye nicheprodukter fra madiværksættere og -producenter skal afspejle erhvervets tilgang til bæredygtighed
- B. Gennem projektet ProvenanceDK opprioriteres oprindelsessteder/terroir, lokale og sæsonbestemte fødevarer i produktion og afsætning

Indsatser

1. I produktionen af fødevarer finder cirkulær økonomi sted på flere niveauer. For eksempel kan bi- og restprodukter fra fødevarerproduktion videreføres til konsum eller foderbrug. Vi vil derfor være med til at videreudvikle de projekter hos lokale fødevarer virksomheder, der har til formål at udnytte alle ressourcer i produktionen og dermed reducere spild. Dette kan gøres i projektsamarbejde med Food & Biocluster Denmark, Syddansk Universitet eller Erhvervsindustri, der alle arbejder med den grønne omstilling, cirkulær økonomi og bæredygtig forsyning.

Derudover vil vi understøtte demonstrationsprojekter omhandlende bæredygtige produktionsformer.

2. Vi skal blive bedre til at udnytte de stedbundne ressourcer, vi har på fødevareområdet og den forøgede interesse herfor blandt forbrugerne. Derfor skal produktion og afsætning af lokale og sæsonbestemte produkter i højere grad indarbejdes hos producenterne i deres forretningsudvikling og i forbrugernes indkøbsmønstre. Vi vil derfor arrangere matchdays mellem producenter og aftagere med fokus på lokale, sæsonbestemte råvarer, hvor vi vil samarbejde med Gastro Vest, Kulinarisk Vestjylland og den nyetablerede foodhub i Fødevareparken. Herudover vil vi medvirke til at facilitere virksomhedernes deltagelse i offentlige fødevarearrangementer.