

ØSTJYLLANDS SPISEKAMMER GØR EN FORSKEL – DE GODE HISTORIER

Efter godt og vel halvandet års projektperiode begynder de positive resultater af netværksprojektet Østjyllands Spisekammer at vise sig hos de fødevarer virksomheder, der på forskellig vis har taget imod den brede palet af tilbud om hjælp og inspiration, som har været iværksat.

Helt overordnet fokuserer Østjyllands Spisekammer på:

- at skabe kontakt mellem virksomheder og derved etablere nye samarbejdsrelationer
- at styrke virksomhedernes afsætningsmuligheder ved at skabe forbindelser mellem producenter og afsætningskanaler
- at styrke virksomhedernes kompetencer på en række områder gennem tilførsel af konkret viden

Dette sker gennem netværks-, demonstrations- og udviklingsaktiviteter i form af møder, temadage og -aftener, workshops, foredrag, digitale inspirationsmaterialer og events med forbrugerkontakt.

I dette dokument tegner vi et billede af, hvordan Østjyllands Spisekammer er blevet brugt af forskellige fødevarer virksomheder, og hvilket udbytte de har fået af de aktiviteter, som de har deltaget i.

Der er lagt vægt på at vise mangfoldigheden i måden, hvorpå Østjyllands Spisekammer har haft effekt, frem for geografisk fordeling.

CASE: EBELTOFT GÅRDBRYGGERI



Billede fra produktionen ved Ebeltoft Gaardbryggeri, med Peder i baggrunden.

"Jeg har sat stor pris på den meget kvalificerede bistand og sparring, som jeg har fået i forhold til helt konkrete, lavpraktiske, forretningsmæssige ting. Jeg har følt, at der har været en oprigtig interesse i at følge og hjælpe mig med at udvikle min forretning, ja, jeg har fået hjælp på en varm måde, er blevet nurset. Det var blandt andet takket være Østjyllands Spisekammer, at jeg fik mulighed for at afsætte til det kinesiske marked, fordi jeg blev inviteret med til den rette messe."

Peder Zacho Hansen, indehaver

Ebeltoft Gårdbryggeri producerer øl, frugtbrus og lemonade og har de seneste år øget sin produktion væsentligt: sidste år blev der produceret 4.000 flasker om dagen, i dag er produktionen oppe på 16.000. Øl, brus og lemonade afsættes til en række specialforretninger og restaurationer, er kommet på hylderne i føtex food under konceptet GO'Local og er på vej ind på det engelske og kinesiske marked. Nyheder er på vej i produktporteføljen, men indehaver Peder Zacho Hansen mener, at det endnu er for tidligt at løfte sløret for, hvad der er på vej. Fremgangen betyder i øvrigt, at der er opstået overskud og dermed mulighed for at investere i en pasteuriseringsmaskine, der vil lette arbejdsgangene og dermed skabe mulighed for øget produktion.

Østjyllands Spisekammer har spillet en væsentlig rolle i forhold til såvel produktudvikling som afsætning. Når det gælder produktudvikling, er der et projekt i gang, hvor den gamle kornsort sort byg, skal bruges til at skabe en ny øl. Kornet er dyrket på Dansk

Landbrugsmuseum som forsøg og kan have et potentiale i forhold til at skabe moderne fødevarerprodukter. Når det gælder afsætning, er det kontakter skabt af Østjyllands Spisekammer, der har båret frugt. Det gælder både afsætningen til føtex food, udvalgte specialbutikker i Østjylland og det kinesiske marked. Hvad angår det sidste, så er der sat en proces i gang efter Dansk Industris messe i Shanghai i november 2014, som Ebeltoft Gårdbryggeri blev inviteret til på foranledning af Østjyllands Spisekammer, da bryggeriet havde tilkendegivet interesse i at eksportere.

CASE: Supperiet v/Hundslund



"Jeg har været inde i et kompetence forløb med fokus på virksomhedsudvikling og Virksomhedsjura / opkvalificering via Østjyllands Spisekammer og helt konkret har det været kvalificerede og målrettede bistand og sparring. Hele forløbet gav mig adgang til stærke kompetence- og resurstærke personer indenfor forskellige emner og i den forbindelse har jeg tilknyttet advokat Poul Erik Andersen, fra Advokat kontoret Sundhuset i Horsens som rådgiver i mit Advisory board. Derudover har Østjyllands Spisekammer klædt mig på til møde nogle af de store supermarkeds kæder i Danmark, som jeg forhandler med i øjeblikket"

Nete Vorgaard Holme, indehaver

Supperiet er et catering firma med speciale i supper ud af huset og til detailhandlen. Vi tilbyder forskellige hjemmelavede varianter af supper, på frost og i smart emballage og alle supper fremstilles på de bedste og årstidens råvarer. Supperiet produkter kan købes i nogle af de største supermarkeder i Østjylland. I øjeblikket fremstilles de forskellige supper i den gl. præstegård i Hundslund ved Odder og Der kigges efter andre faciliteter for at i mødekomme den stigende interesse for Dansk produceret kvalitetsvarer.

Kontaktoplysninger:
Østjyllands Spisekammer
Michael Munk
Telefon nr.: 21161795
E-mail: mm@gl-estrup.dk

Kontaktoplysninger:
Supperiet
Nete Vorgaard Holme
Telefon nr.: 22592450
E-mail: info@supperiet.dk

CASE: LANDMAD



Billede af butiksfacaden for Landmad i Grenaa

"Gennem Østjyllands Spisekammer har jeg fået kontakt til mange producenter, som jeg nu samarbejder med. Jeg har deres varer i butikken, og jeg har også fundet nogen, som jeg udvikler nye produkter sammen med. Mit netværk er blevet udvidet."

"Til arrangementer på Dansk Landbrugsmuseum har jeg fået noget interessant historisk input, som jeg blandt andet kan bruge i Landmads online leksikon, der skal inspirere mine kunder."

Louise Dolmer, indehaver

Landmad i Grenå bygger på filosofien om, at det skal være nemt at købe lokale madvarer: kød, æg, mejeriprodukter, kornprodukter, grønt, drikkevarer og forarbejdede fødevarer som for eksempel marmelade og småkager. Sortimentet udvikles løbende. Butikken omfatter desuden en café, der netop er blevet udvidet og serverer brunch, frokost og eftermiddagskaffe. Landmad barsler desuden med et to go-koncept.

Drømmen er at udbrede Landmad-butikker i hele landet, og der arbejdes i øjeblikket med at finde de helt rigtige franchisetagere, så den kan realiseres. 15 kandidater er på banen. Målet er at åbne tre nye Landmad-butikker i løbet af 2015 og derefter flere. Allerede nu er indehaver Louise Dolmer i fuld gang med at finde producenter, hvis varer skal i de nye butikker.

For Landmad har især netværks- og udviklingsaktiviteterne i regi af Østjyllands Spisekammer spillet en væsentlig rolle. Som det fremgår af et af citaterne er mange samarbejder mellem butikken og producenter kommet i stand i kølvandet på arrangementer som Food Festival, Gastronomisk Undergrund og Historiedreven Innovation, hvor østjyske fødevarevirksomheder har mødtes. Nogle samarbejder har ført til direkte produktudvikling. Eksempelvis har Landmad samarbejdet med Småkageriet om at udvikle småkager med udgangspunkt i den gamle kornsort sort havre opdyrket på Louise Dolmers gård, og i øjeblikket samarbejder Landmad med Brænderiet Enghaven om at udvikle en whisky.

Kontaktoplysninger:

Østjyllands Spisekammer

Camilla Elming

Telefon nr.: 31768757

E-mail: elming@thefoodproject.dk

Michael Munk

Telefon nr.: 21161795

E-mail: mm@gl-estrup.dk

Kontaktperson: Louise Dolmer

Mail: kundeservice@louisesverden.dk

Telefon: 31237206

Brænderiet Enghaven



"Jeg synes godt om Østjyllands Spisekammer, fordi projektet er mere orienteret mod daglig praksis end andre projekter, vi har været involveret i."

"Gennem Østjyllands Spisekammer har jeg fundet nye samarbejdspartnere, fordi Michael* på forhånd har set muligheder for samarbejde og gjort partnerne opmærksomme på disse muligheder. Det har gjort samarbejdet noget nemmere, at en ekstern ligesom har set potentialet i samarbejdet."

Esben Moestrup, Brænderiet Enghavegård

Brænderiet Enghaven i Mellerup fremstiller brændevine, dessertvine, rom og æblemost med udgangspunkt i frugt fra egen plantage og mindre lokale frugtavlere. Produkterne forhandles i specialbutikker over hele landet.

Virksomheden fremhæver, at det især er Østjyllands Spisekammers netværksaktiviteter, der har haft betydning for virksomhedens udvikling. Deltagelse i arrangementer som Gastronomisk Undergrund, Food Festival og Æbledag på Dansk Landbrugsmuseum samt personlig sparring med og rådgivning fra Østjyllands Spisekammer har ført til nye samarbejder om udvikling af produkter, ligesom de har ført til øget omsætning som følge af kontakt med nye forhandlere. I øjeblikket samarbejder Brænderiet Enghaven med Fru Møllers Mølleri ved Odder om at udvikle en whisky og med Landmad om at udvikle snaps og whisky. Det bærende koncept for whiskyerne er, at korn produceret af Fru Møllers Mølleri og Landmad bruges til fremstillingen.

*Projektleder Michael Munk, Østjyllands Spisekammer.

Kontaktoplysninger:
Østjyllands Spisekammer
Camilla Elming
Telefon nr.: 31768757
E-mail: elming@thefoodproject.dk

Michael Munk
Telefon nr.: 21161795
E-mail: mm@gl-estrup.dk

Esben Moestrup
Telefon nr.: 51860206
Esben@braenderiet-enghaven.dk

Troldgården



"Adgangen til viden og de gamle plantesorter har betydet, at jeg kan eksperimentere med noget nyt, og det har givet god reklame, at jeg gik i gang med projektet, fordi det kom i medierne. Jeg synes, det er sjovt at arbejde med noget, der har en god historie. Nu må vi se, hvad det fører til. Vi skal jo opformere fra få planter og det tager tid, år. Jeg forventer, at vi selv skal bruge nogle af planterne som ingredienser i de spegepølser, vi fremstiller, og måske kan andre også bruge dem."

Philip Dam, indehaver

Troldgården ved Hovedgård, der blev landskendt gennem serien *De unge landmænd* på DR, producerer velfærdsdelikatesser (kødprodukter) samt frugt og grønt, som afsættes til restaurationer og private, blandt andet gennem egen gårdbutik. Gården avler mange forskellige dyr og dyrker en lang række planter: får, grise, køer, høns, ænder, gæs, æbler, pærer, blommer, kirsebær, brombær, stikkelsbær, ribs, solbær, hindbær, kartofler, jordkokker, pastinakker, rødbeder, gulerødder mm samt mange forskellige urter.

Troldgården har brugt Østjyllands Spisekammer til rådgivning og sparring i forbindelse med produktudvikling, idet gårdens indehaver Philip Dam er begyndt at dyrke en række sorter af gamle danske nytteplanter: kørvel, bjørnerod, strandkål, fransk syre og sølvfennikel. På dette område har Dansk Landbrugsmuseum stor ekspertise og har kunnet levere planter til brug for opformering. Dyrkningen sker på grund af en øget efterspørgsel på nordiske råvarer med god smag og Philip Dams ønske om at eksperimentere med noget "nyt gammelt". Projektet er så nyt, at det endnu ikke har givet konkret afkast.

Kontaktoplysninger:

Østjyllands Spisekammer

Camilla Elming

Telefon nr.: 31768757

E-mail: elming@thefoodproject.dk

Michael Munk

Telefon nr.: 21161795

E-mail: mm@gl-estrup.dk

Philip Dam Hansen

Telefon nr.: 22409396

E-mail: Philip@troldgaarden.dk

CASE: WOODSHADE ORGANICS



"Det har været vildt inspirerende at være med til Gastronomisk Undergrund og få åbnet øjnene for, hvordan råvarer kan bruges på helt andre måder, end man forestiller sig."

Lars Frederiksen, indehaver

Woodshade Organics i Knebel er blandt verdens første økologiske chokoladeproducenter. Firmaet fremstiller chokolade, marcipan, nougat og fyldt konfekt, der afsættes via specialforretninger og virksomhedens egen hjemmeside.

Deltagelse i Gastronomisk Undergrund og Food Festival har primært haft betydning i forhold til afsætning. Blandt andet afsætter Woodshade Organics nu varer til AB Catering og indehaver Lars Frederiksen arbejder på at udbygge dette samarbejde. Som det fremgår af citatet, har deltagelse i to Gastronomisk Undergrund-arrangementer også haft effekt i forhold til tilgangen til innovation og produktudvikling, selvom Lars Frederiksen påpeger, at der ikke er kommet konkrete produkter ud af det endnu.

Virksomheden er i vækst igen efter krisen; der har været fremgang sidste år, og i år forventes fremgangen at blive endnu større. Det skyldes ikke mindst mange gode

internationale kontakter, som netop er blevet skabt gennem deltagelse i BioFach-messen i Tyskland.

Kontaktoplysninger:

Østjyllands Spisekammer

Camilla Elming

Telefon nr.: 31768757

E-mail: elming@thefoodproject.dk

Michael Munk

Telefon nr.: 21161795

E-mail: mm@gl-estrup.dk

Kontaktperson: Lars Frederiksen

Mail: mail@woodshade.dk

Telefon: 51228103

CASE: SMÅKAGERIET



"Mødet med Historisk Køkken og interviews med et par af damerne gav mig meget personligt – og gode historier om småkager og køkkenhåndværk, som var inspirerende."*

"Jeg har deltaget i flere Østjyllands Spisekammer-arrangementer og derigennem lært andre at kende, der arbejder med mad og fødevarer i området. Vi kan sparre med hinanden og udveksle erfaringer."

Dinna Herstmark, indehaver

Småkageriet i Hornslet blev startet op i efteråret 2013 og er dermed en af Østjyllands yngste fødevarer virksomheder. Som navnet mere end antyder, er der tale om et småkagebageri, der har et mindre sortiment af luksussmåkager. Disse afsættes til caféer og specialbutikker.

Indehaver Dinna Herstmark beskriver selv virksomhedens udvikling som, at det er gået stærkt, og er positiv i forhold til væksten i 2015. I øjeblikket udvikles to nye småkager til eget varemærke, en serie kiks til eget varemærke og småkager, der skal sælges under private label af Xocolatl i Christiansfeldt.

Småkageriet har deltaget i flere udviklings- og netværksaktiviteter tilrettelagt af Østjyllands Spisekammer, heriblandt arrangementet *Fødevarenetværk i Østjylland* med indlagte workshops, *Gastronomisk Undergrund*, *Food Festival* samt *Landbrugsmessen på Gl. Estrup*, hvor optakten var en udviklingsworkshop med *Historisk Køkken** med temaet bagværk, der resulterede i opskriften på en ny østjysk kage. Gennem deltagelsen i arrangementerne er der blandt andet skabt kontakt med afsætningskanaler og andre virksomheder, der bruges til sparring i det daglige.

*Historisk Køkken er en frivillig gruppe af madentusiaster – de fleste kvindelige pensionister – tilknyttet Dansk Landbrugsmuseum. De mødes en gang månedligt og arbejder med historiske opskrifter og historiske råvarer i forbindelse med museets forsknings- og formidlingsprojekter inden for mad og måltid.

Kontaktoplysninger:

Østjyllands Spisekammer

Camilla Elming

Telefon nr.: 31768757

E-mail: elming@thefoodproject.dk

Michael Munk

Telefon nr.: 21161795

E-mail: mm@gl-estrup.dk

Dinna Herstmark

Telefon nr.: 40440477

E-mail: dinna@herstmark.dk