# Madoplevelser i hele Danmark

Pelle Øby Andersen, FOOD, Landdistriktskonferencen 2018

# AGENDA

1. Kort intro til FOOD
2. Analysen helt kort
3. Konkrete indsatser
   - Det lokale rejsehold
   - Karrebæksminde
   - Madevents som platform
   - Mad som turistprodukt
4. Nye tiltag på vej

# 1. Kort intro til FOOD

# Kort introduktion til FOOD

- Et OPP organiseret som non-profit forening
    - Medlemmer: Arla, DC, TGD, Wonderful Copenhagen, Københavns Kommune, EM, MFVM
- Kontorer i Aarhus og København – aktiviteter i hele Danmark.
- Finansieret både af bidrag fra EM og medlemskontingent samt private og offentlige kunder

# HVAD LAVER FOOD?

– strategifigur

**Mål:**
**Vi styrker Danmark som madland ved at udvikle, fremme og formidle mad-oplevelser i verdensklasse.**

| **Indsatsområder** | Formidling | Madoplevelser | Sekretariat og erhvervsfremme |
|---|---|---|---|
| **Aktiviteter** | • Presseture<br>• Presseevents<br>• Pressesekretariat<br>• Digital kommunikation og SoMe | • Egne signaturevents: Food Festival og CCFF<br>• Bistand til partnere – Arla, Salling mv.<br>• Støtte til andre aktører: Kokke- og restaurantkonkurrencer – fx local cooking | • Engage food<br>• ERG-sekretariat<br>• Særlig landdistrikts-indsats<br>• Greater CPH<br>• Region H-projekt<br>• Madens Folkemøde |

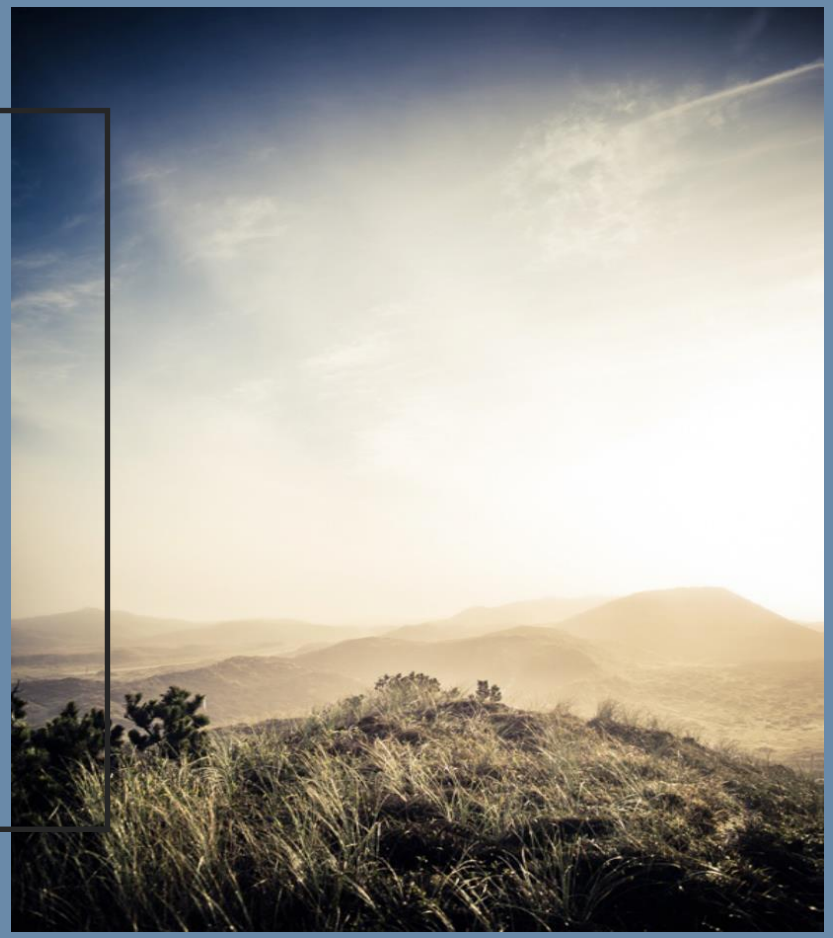
# 2. Analysen helt kort

# Hvad ved vi helt kort?

- Fødevarer og turisme er nogle af de vigtigste erhverv i landdistrikterne. Fx er mere end 25 % af alle private arbejdspladser på Lolland-Falster beskæftiget med mad.
- Særligt restaurantbranchen skaber mange nye arbejdspladser
- Der er stigende tilfredshed med madoplevelserne i Danmark, men særligt tyskerne mener stadig, der er en udfordring med pris/kvalitet

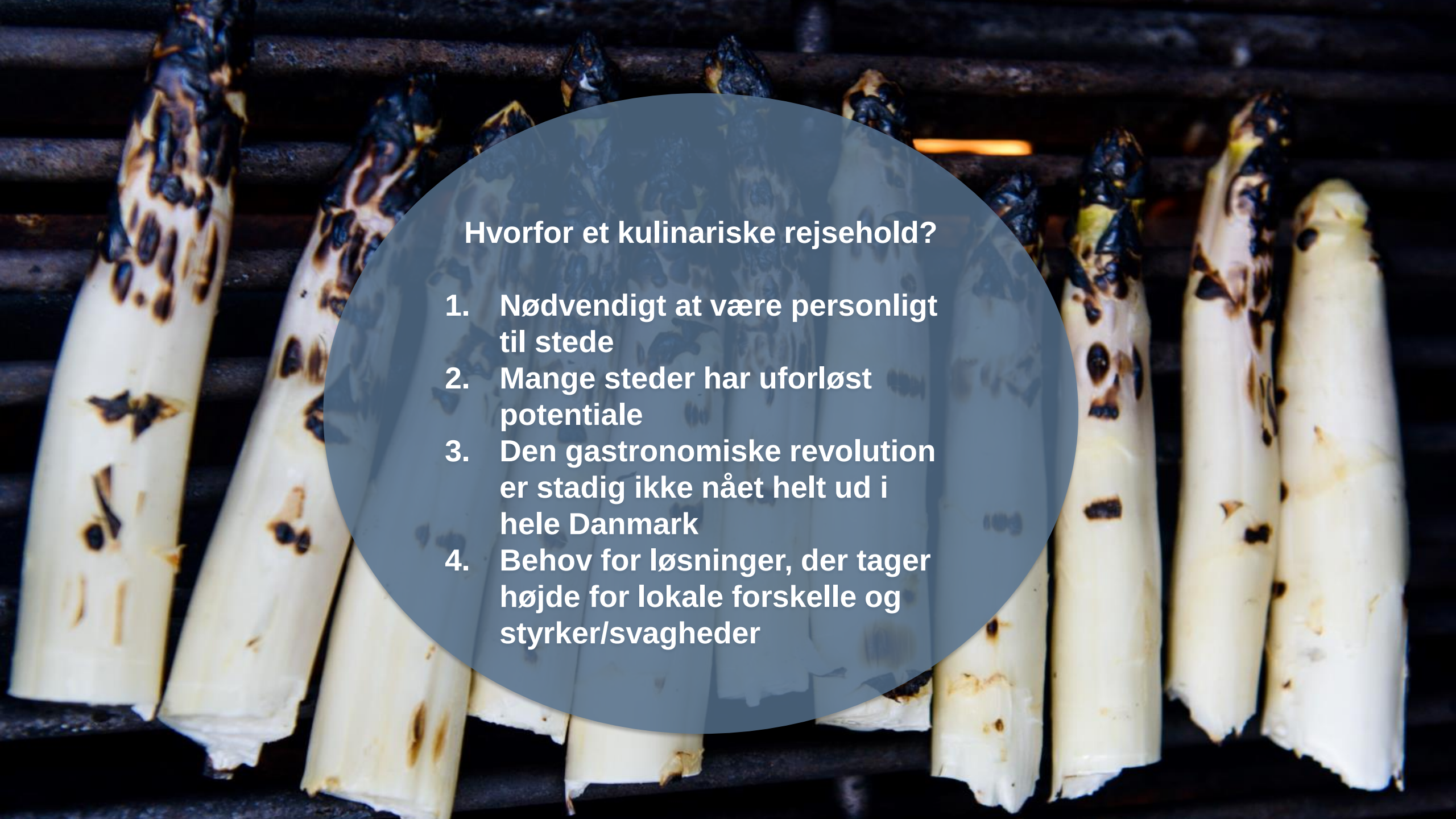
# Tre uudnyttede potentialer, vi arbejder med

- Gastronomisk løft i bredden
- Styrket markedsføring
- Hæve døgnforbruget



# 3.1 Konkrete indsatser

## - Kulinarisk Rejsehold

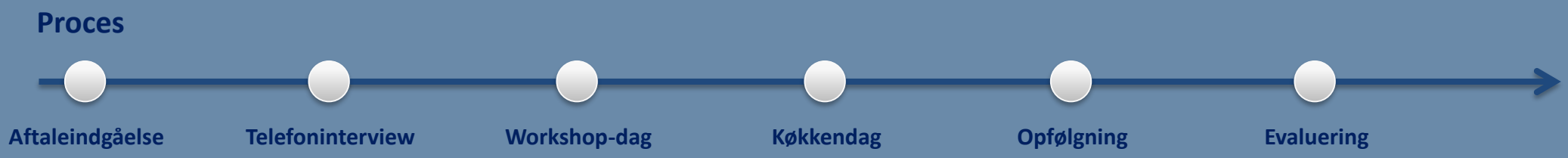


## Hvorfor et kulinariske rejsehold?

1. Nødvendigt at være personligt til stede
2. Mange steder har uforløst potentiale
3. Den gastronomiske revolution er stadig ikke nået helt ud i hele Danmark
4. Behov for løsninger, der tager højde for lokale forskelle og styrker/svagheder

## Hvad er Rejseholdet?

- Består af to personer. En kok med meget høj faglighed (konkret fandt vi en kok med en stjerne i Michelin) og flere års erfaring fra branchen. En person med erfaring med work-shops, markedsføring og økonomi.
- Tager ud og gennemfører forløb ude i landet. Som led i metodeudviklingen valgte vi steder som kunne betragtes som repræsentanter for de store grupper af spisesteder i dansk turisme. Vi besøgte konkret:
  - Et par traditionelle landevejskroer (Gjerrild Kro og Thunø Kro)
  - Et par lidt større steder med konferencer og større selskaber (Musholm og Fjordgården)
  - Udvalgte mindre spisesteder i turistområder (Fjordens Perle og Kommandobroen)
  - En større turistdestination (Fiskeri- og Søfartsmuseet)
- De første par steder ”følte” vi os lidt frem, men allerede efter de første par indledende møder begyndte der at tegne sig et billede af en velfungerende proces.



# Udvalgte cases

- Fiskehallen i Thyborøn
- Givskud Zoo
- Burger-drenge fra Odsherred

- På vej …
- FLAG-indsats på Djursland
- Indsats omkring København

# 3.2 Konkrete indsatser

## -Karrebæksminde

WWW.THEFOODPROJECT.DK

Ugeavisen
Næstved
TIRSDAG 24. JULI 2018 ▶ UGE 30 ▶ ÅRGANG 51

# Kamilla klar til madkunst i Karrebæksminde

▶ SIDE 14

**Det 29. år i byrådet**

Interview med Venstre-mandien Søren Revsbech, der ryder både politik og Næstveds skønne natur. Han ser sig selv som en slags ombuds-mand for borgerne.

▶ SIDE 16

**Døve kat… har det … i hverda…**

**Så blev … tid til pe…**

## Sommerliv i Karrebæksminde og på Enø

## Latinamerikas bedste kvindelige kok til Karrebæksminde

*Kamilla Seidler (t.v.) har haft workshop hos blandt andet Carl-Johan Martens og restaurantchef Ditte Hansen hos Martens Røgeri og Frokostrestaurant. Foto: Per Witt*

Den danske kok Kamilla Seidler er kåret som Sydamerikas bedste kvindelige kok på verdensdelens bedste restaurant Gustu i Bolivia. Nu står hun som madinspirator i spidsen for et lokalt fremstød for unik madkunst i Karrebæksminde.

Per Witt
pw.witt@sn.dk

▶ **MADFEST:** Lørdag 25. august vil der være god grund til at tage en tur til Karrebæksminde på tom mave. Meget tom mave. Denne dag, klokken 11-19, kan man for beskedne beløb smage lokale madfolks bud på, hvad de mener er smagen af Karrebæksminde. Det er netop også titlen på denne specielle maddag i sommerlandet. "Smagen af Karrebæksminde" er et samarbejde mellem non-profit organisationen Food Organisation of Denmark, Greater og Erhvervsforeningen i Karrebæksminde.

Der opsættes på dagen telte på parkeringspladsen ved Stejlepladsen og de involverede restauranter m.fl. serverer her de nye, spændende retter. Man køber et kuponhæfte, og hver ret betales med et antal kuponer.

**Top-kok vil promovere nye retter**

Den internationale top-kok Kamilla Seidler er efter flere år som kokkerichef på Claus Meyers Gustu restaurant- og kokkeskoleprojekt i Bolivia vendt tilbage til Danmark, og har i forbindelse med smage-dagen i Karrebæksminde været rundt hos lokale restauranter og fødevareproducenter for at få dem involveret i projektet om at skabe ny og anderledes mad på strand- og kanalkantens spisesteder.

- Jeg vil gerne være med til at forny og udvikle den klassiske mad, der traditionelt serveres i Karrebæksminde. Og den ide har der heldigvis været stor opbakning om lokalt, siger Kamilla Seidler med et smil.

Hun har bl.a. lavet aftaler med Smålandshavet, Enø Kød, Martens Røgeri & Frokostrestaurant, Enø Bageri, Enø Steakhouse og Macro i Næstved om at være kulinarisk nyskabende.

Ved at benytte råvarer fra området og på en ny måde skabes præcis det, der skal begrunde en tur på restaurant, hos den lokale bager eller slagtermester, siger Kamilla Seidler til et møl i sig selv. Med den innovative koks måde at kombinere råvarerne til nye retter, får maden det internationale pift, der kan gøre det til en enestående oplevelse at prøve nye retter fra menukortet - ikke blot for de lokale men også de mange feriegæster i sommerlandet.

**Mad som kulturoplevelse**

- I dag rejser turister rundt i verden for at få kulinariske oplevelser og ikke så meget for at se Peterskirken eller Eiffeltårnet, for dem har vi set, er Kamilla Seidlers pointe.

Hvem ved - måske bliver det Karrebæksmindes maddreder, turister fra hele verden fremover vil valfarte til på grund af kulinariske oplevelser og ikke blot for sol, strand og badevand.

Oplevl
Guidede ture
i Næstved, Karrebæksminde og på Herlufsholm Skole og Gods

DU ER ALTID VELKOMMEN I DANMARKS STØRSTE ŠKODA-BILHUS
CITIGO TOUR DE FRANCE
ŠKODA CITIGO Tour de France ALT I UDSTYR! KOM, SE OG PRØV!
ŠKODA Næstved

NYE LÅGER - monteret på
Skift låger, skuffer, evt. bordplade. Så har du et nyt køkken.
SØGAARD
KØKKEN • BAD • GARDEROBE

HRJ SERVICE A/S
ENTREPRENØR•TØMRER• MURER•AUT. KLOAKMESTER
Tømrer/snedkerarbejde:
• Renovering og ombygning
• Tilbygning
• Døre og vinduer
Murerarbejde:
• Reparation af facader
• Klinke og fliseopgaver
• Badeværelser
Aut. kloakmester:
• Vi udfører kloakarbejde
Entreprenørarbejde:
• Gravning og støbning af fundamenter/terrændæk
• Flisebelægning
byg garanti
55 44 11 53
KARREBÆKVEJ 850 · KARREBÆKSMINDE
www.hrj-service.dk

Lille arbejdende værksted, hvor vi fremstiller ovnformet glas og smykker m.m. Smykker fremstiller vi af sølv, sten, perler og rav
KARREBÆK FJORD DESIGN SMYKKER - GLAS
Åbent alle ugens dage kl. 10-17[00] - onsdag lukket
Karrebæksvej 892, Karrebæk • 55 54 64 82
www.fjorddesign.dk

M/S FRIHEDEN
Sejlads på Karrebæk Fjord med M/S Friheden
FRA LØRDAG DEN 16. JUNI TIL 15. SEPTEMBER:
Sejlads ALLE ugens dage
Chartersejlads hele året
Se turplan på www.hammershipping.dk eller ring for yderligere information på 20 23 11 88
Hammer SHIPPING

RESTAURANT FJORD PÅ NÆSTVED GOLFBANE
FROKOSTBUFFET MED FJORDUDSIGT
HVER DAG KL. 12[00]-15[30]
KARREBÆKVEJ 461
4700 NÆSTVED
Tlf. 5573 3686
restaurant@naestvedgolf.dk
www.naestvedgolf.dk
RESTAURANT FJORD

8 NÆSTVED SEKTION 1

# Karrebæksminde smager dejligt

**SMAGFULDT:** I lørdags var der trængsel på Stejlepladsen, hvor man kunne få nye smagsindtryk fra strandkantens spisesteder.

Af Per Witt

**KARREBÆKSMINDE:** Sommetider skal man kaste sig ud i at smage noget nyt - eller blot i nye kombinationer. Det var der mulighed for i lørdags i et stort telt på Stejlepladsen. Ved indgangen købte man poletter til en 10er stykket, og med f.eks. 10 af disse i hånden var der til 2-3 mindre retter fra spisestederne i teltet samt lidt at drikke.

Hvorfor ikke prøve et fladbrød med glaseret ål med et lag af koriander, peanuts, citronskal, rødløg, asparges-nitter, rødløg, mango og rød egeblad?

Imponerende, at der er plads til det hele i fladbrødet, men den smagfulde kombination klarer kokkene fra Martens Røgeri lynhurtigt til de gæster, der stod med de nødvendige poletter i hånden til betaling.

**Strandkål fra Vejrø**

Man kunne også prøve en ret med Vejrø-strandkål eller rillette med syltetøj fra Restaurant Skipperly, der var kommet sejlende fra Vejrø med ø-mad.

Smålandshavets kok Betina Schmidt havde kreeret retter fra havet, fra marken og til den søde tand.

Det hele med mange lokale råvarer. Eller måske var man bare i stemning til en tyk hjemmelavet pølse fra Enø Køds grill. Mulighederne var mange hos de syv deltagende spisesteder.

**Politiker kom med ideen**

- Ideen til Smagen af Karrebæksminde startede faktisk med, at Magnus Heunicke i folketinget havde hørt et foredrag af Pelle Øby Andersen fra The Food Organisation of Denmark.

Han advokerede for, at man mange steder i landet kan gøre som f.eks. på Bornholm, hvor man brander det særegne ved sin egn og samarbejder om at tilbyde øens gæster unikke oplevelser inden for det kulinariske, slik og andet. Magnus Heunicke fortalte mig om ideen, og så fik vi kontakt med Pelle Øby Andersen, fortæller Jørn Johansen fra Erhvervsrebæk… The… holde… level… De… deltagende spisesteder var Martens Røgeri, Kim Fournais.

Kok Betina Schmidt fra Smålandshavet forta… hele fortrinsvis med helt lokale råvarer.

…med lækkerier fra Martens Frokostrestaurant

WWW.THEFOODPROJECT.DK

# 3.3 Konkrete indsatser

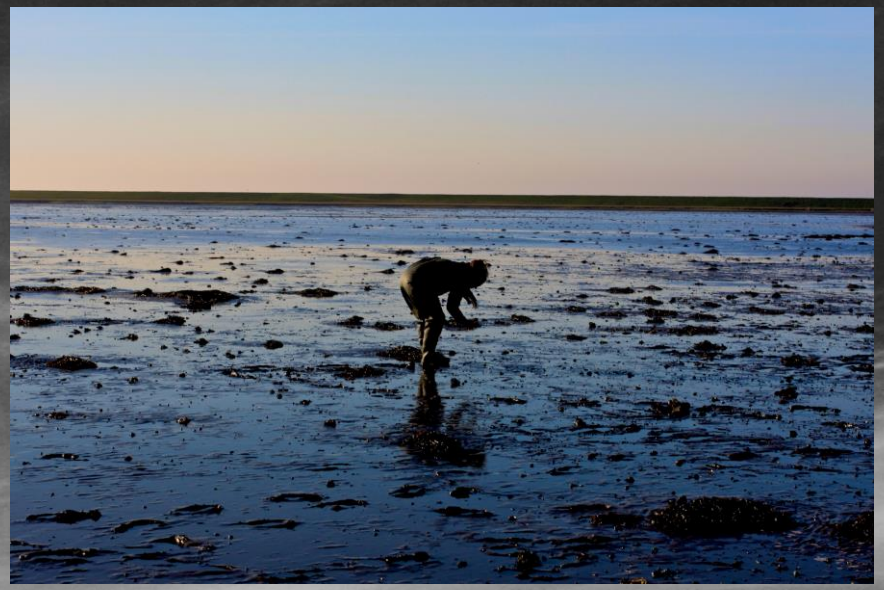
## - Madevents som platform

# 3.4 Konkrete indsatser

## - Mad som turismeprodukt

# Det gastronomiske turistkontor

WWW.THEFOODPROJECT.DK



WWW.THEFOODPROJECT.DK

WWW.THEFOODPROJECT.DK

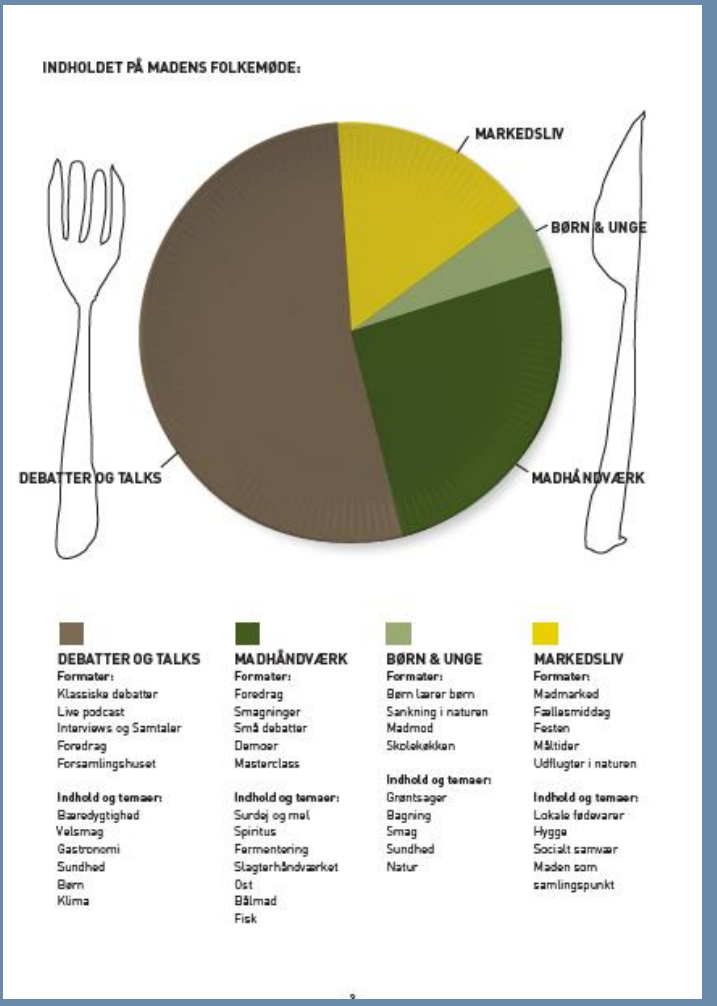
LOCAL COOKING

# 4. Nye aktiviteter på vej

# Fællesspisninger

WWW.THEFOODPROJECT.DK

# Madens Folkemøde




WWW.THEFOODPROJECT.DK

**TAK FOR OPMÆRKSOMHEDEN!**

Kontakt:
Pelle Øby Andersen
pelle@thefoodproject.dk