

Vestjyske Fødevarer  
Att. Bolette van Ingen Bro  
Skolegade 26  
7673 Harboøre



Ringkøbing den 13. januar 2010

## **Afrapportering**

### **Projekt "Kulinariske spiseaftener i utraditionelle omgivelser"**

Formålet med projekt "Kulinariske spiseaftener i utraditionelle omgivelser" var at

- skabe yderligere opmærksomhed på lokale råvarer blandt forbrugerne
- styrke samhandelsrelationerne mellem lokale producenter / leverandører og restauranter.

Dette skulle krydres med kulturhistorisk formidling i unikke omgivelser gennem et kulturelt indslag pr. aften.

Målet var helt konkret:

- afvikling af 2 spiseaftener
- 50 deltagere pr. aften
- 10 deltagende producenter pr. aften
- 4 nye samarbejdsrelationer pr. aften
- udarbejde kulturhistorisk formidling i unikke omgivelser.

(Oprindeligt var der ansøgt om 4 aftener, men ifølge skriftlig aftale blev det reduceret til 2 aftener med baggrund i det reducerede tilskud.)

Udgangspunktet for projektet var en forlængelse og styrkelse af den allerede eksisterende fødevarerute, hvorfor der blevet taget afsæt i dette samarbejde.

#### **Fremgangsmåden**

Efter bevillingen af midler fra Vestjyske Fødevarer tog vi fat i restauranter og producenter for at indvie dem i projektet "Kulinariske spiseaftener i utraditionelle omgivelser". Som beskrevet ville vi opnå formålet ved at etablere 2 spiseaftener i utraditionelle omgivelser – altså omgivelser / lokaler, hvor forbrugerne ikke normalt har mulighed for at komme. Derudover blev aftenerne krydret med musikalske indslag.

Og både producenter og restauranter greb ideen og var meget interesseret i at deltage trods den korte tidshorizont. Kriteriet for at deltage var, at restauranterne skulle anvende lokale råvarer, så det var op til hver enkelt restaurant at kontakte lokale producenter og på den måde sammensætte menuer, der bød på alt fra fisk fra Hvide Sande, lam fra Højmark, gris og kød fra Holmsland Klit, til grøntsager fra Stauning o.s.v. Dette førte til, at der blev dannet nye relationer og samhandelsmuligheder.

Kort efter blev aftenerne fastlagt og programmet klar.

**Program** for "Kulinariske spiseaftener i utraditionelle omgivelser":

| <b>Torsdag den 29. oktober kl. 18 på den nye tremastede skonnert Maja i Hvide Sande</b>           | <b>Torsdag den 12. november kl. 18 i Rep. salen, Vestjysk Landboforening i Ringkøbing</b>          |
|---|--|
| 18.00 Velkomst v/ bestyrelsen for Kulinarisk Vestjylland  | 18.00 Velkomst v/ bestyrelsen for Kulinarisk Vestjylland   |
| 18.30 Forretningsbuffet v/ Hvide Sande Røgeri   | 18.30 Forretningsbuffet v/ Fiskehuset  |
| 19.15 Fortælling om skibets historie  | 19.15 Fortælling om husets historie  |
| 19.30 Hovedretningsbuffet v/ Restaurant Sandgaarden, Westergaards Hotel og Restaurant Under Broen | 19.30 Hovedretningsbuffet v/ Restaurant Sandgaarden, Westergaards Hotel og Kræs Cafe og Restaurant |
| Underholdning v/ Anne Marie Hjelm og Inger Kold   | Underholdning v/ Skjern Mandskor   |
| 21.15 Dessertbord v/ Hvide Sande Bageri   | 21.15 Dessertbord v/ Konditor Rindom   |
| 22.00 Farvel og tak for i aften v/ bestyrelsen for Kulinarisk Vestjylland                         | 22.00 Farvel og tak for i aften v/ bestyrelsen for Kulinarisk Vestjylland                          |
| Drikkevarer kunne købes hos Økovin og Fjordens Bryghus  | Drikkevarer kunne købes hos Økovin og Mylius Erichsens Bryghus                                     |
| Pris kr. 299,- ekskl. drikkevarer – i alt plads til 60 pers.                                      | Pris kr. 299,- ekskl. drikkevarer – plads til 62 personer.   |

Inden den enkelte ret blev serveret præsenterede de forskellige restauranter og kokke menuen herunder råvarernes oprindelse m.v. Og mange blev positivt overrasket over, at der findes så mange lækre råvarer i vores eget område.

Som det fremgår af programmet, blev der lavet buffet, således forbrugerne havde mulighed for at tale med kokkene og få gode ideer og input undervejs.

Billetterne blev revet væk, således der var udsolgt efter kort tid, hvilket var meget positivt. Oprindeligt var tanken at lave gourmet-aftener, men vi blev straks enige om, at formålet var at tiltrække den almindelige forbruger, hvorfor prisen ikke måtte være afskrækkende.

## **Evaluering**

Spiseaftenerne var en ubetinget succes for både gæsterne, restauranterne og leverandørerne. Det har været helt entydigt fra evalueringerne. Flere gæster har både under middagen og efterfølgende tilkendegivet, at det har været interesseret og lærerigt at blive præsenteret over for både nye retter og de mange lokale råvarer – og som et ekstra krydderi i helt unikke omgivelser. Det har virkelig været en "eye-opener", at vi har så meget i vores lokal-område.

Producenterne har været glade for den fokus, der har været på deres produkter både fra forbrugerne men også fra restauranterne, som de gerne vil have kontakt til.

Og restauranterne har ligeledes fået kontakt til nye leverandører / producenter, hvor nogle allerede har lavet samhandelsaftaler med nogle lokale producenter. Og vi er sikre på, at flere kommer til i den kommende tid. Endvidere har de udforsket nye muligheder at anvende råvarer på, således der også var nye retter på menuer – forhåbentligt også på deres menukort fremadrettet.

Så kendskabet og udbredelsen af gode, lokale råvarer blev gennemført.

Målsætningen om at lave 2 spiseaftener med 50 gæster hver aften blev til fulde opfyldt. På de 2 aftener var der i alt 122 spisende gæster.

Målsætningen var ligeledes 10 producenter pr. aften og 4 samhandelsaftaler. Der var repræsenteret 10 producenter pr. aften og hvorvidt der er indgået 4 samhandelsaftaler er mere uvist, men vi ved, at der er indgået nogle aftaler og som sagt, er vi sikre på, at flere kommer til, når sæsonen igen går i gang. Der er i hvert fald blevet skabt nogle kontakter, som er grundlaget for en aftale.

En af de største poster på budgettet var markedsføring, da det er vigtigt at markedsføre sådanne nye tiltag – også med henblik på at få solgt billetterne. Men udover markedsføringen har der været en god dækning i det Dagbladet Ringkjøbing-Skjern – en dækning som også er til glæde for både forbruger, producent og restaurant og ja hele projektet. Diverse artikler er vedlagt som kopi.

Den overordnede evaluering af projektet er helt klar positiv – selve konceptet og indholdet ønskes gentaget næste år. Forbedringspunkterne kan primært henføres til små praktiske forhold, som kunne optimeres. Og det ville aldrig have været muligt at igangsætte dette projekt uden tilskud.

Den økonomiske afrapportering – regnskabet – er vedlagt som bilag.

Er der spørgsmål til fremsendte eller ønskes uddybninger, står jeg meget gerne til rådighed med yderligere oplysninger.

Med venlig hilsen

  
Marianne Møller  
Sekretær Kulinarisk Vestjylland