



NYHEDSBREV DECEMBER 2010

Vestjylland er på mærkerne

I oktober blev foreningen Regional Madkultur Vestjylland officielt optaget som medlem af den europæiske mærkningsordning Culinary Heritage.

Siden er 15 medlemmer blevet budt velkommen i foreningen.



Madlandet.dk

Læs denne gang om:

- 1 Vestjylland er på mærkerne
- 2 Ny folder i 2011
- 2 Inspirationsdagen inspirerede...
- 3 Lej en høne
- 3 Tilskudsmuligheder
- 4 Kommende aktiviteter



I Ringkøbing-Skjern stod borgmester Iver Enevoldsen for de første overrækkelser, der fandt sted på Kræs Café & Restaurant i Ringkøbing. Her overrakte borgmesteren emaljeskilte til Restaurant Sandgaarden, Fjordens Bryghus, Westergaards Hotel og til Kræs Café & Restaurant.

Holstebros borgmester H.C. Østerby var på besøg i Staby, hvor han overrakte skilte til Staby Ismejeri og til Højgaardens Kød og Pålæg.

Borgmester i Lemvig Kommune Erik Flyvholm tog turen til Bækmarksbro for at overrække et skilt og sørge for, at det fik en god placering hos Kræmmergaard.

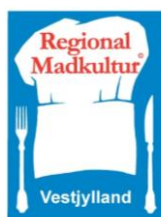
I Struer Kommune overrakte borgmester Niels Viggo Lynghøj skilte til Venø Lam og Kartoffler, Johs. Jensen Fiske- og Muslingeeksport, Brage Vin og Lindbjerg Økoged.

Hernings viceborgmester, Birgit Jonassen, besøgte Sinatur Skarrildhus for at overrække spisestedet bevis på optagelse i Regional Madkultur Vestjylland. Spisestedet dannede også ramme for optagelsen af de to fødevarerproducenter Hedekød og Nyborggaard.



Vil du vide mere om foreningen Regional Madkultur Vestjylland, så kontakt formand Bent Gråkjær på tlf. 9717 2626

Ny folder – skal I være med?



Regional Madkultur Vestjylland udarbejder i 2011 en folder, der skal synliggøre medlemmerne.

I det nye år går Regional Madkultur Vestjylland i gang med at udarbejde en folder, der med en beskrivelse og et geografisk kort giver en oversigt over medlemmerne af Regional Madkultur Vestjylland.

Formålet er at skabe øget synlighed af vores vestjyske spisesteder og fødevarereproducenter, så turister og lokale kan blive guidet rundt i området blandt de mange kulinariske oplevelser.

Er du interesseret i at høre mere om den kommende folder og ønsker du evt. at være med, så kontakt Kirsti Storinggaard på tlf. 2856 5607 eller mail ks@navigators.dk

Inspirationsdagen inspirerede...

I november var inspirationsdagen fra "Vild idé til virkelighed" med til at sætte gang i de kreative tanker blandt deltagerne, der var et mix af fødevarereproducenter, kokke, oplevelsessteder og flere lokale aktører.

På Westergaards Hotel i Videbæk fortalte Bodil Møller fra Fru Møllers Mølleri ved Odder om sin udvikling fra primærproducent til virksomhed. Bodil Møller, der er uddannet landmand, fortalte om de overvejelser der er som konventionel landmand og ved at blive en virksomhed. Deltagerne fik et godt indblik i både de gode og dårlige erfaringer, men også i hvor vigtigt det er at have et ordentligt budget samt at turde outsource nogle af sine opgaver.



Bodil Møller fra Fru Møllers Mølleri gav deltagerne et inspirerende indblik i, hvordan hun har udviklet sig fra at være primærproducent til virksomhed.



Billeder fra Fru Møllers Mølleri i Odder

Efter det inspirerende indlæg – og indspark – fra Bodil Møller fik deltagerne i bogstaveligste forstand lov til at få fingrene i dejen i skolekøkkenet på Videbæk skole.

Med hjælp fra Bodil Møller og kokken Lasse Svenningsen gik deltagerne ombord i grønsager, fisk, gedekød og mel fra Møllers Mølleri. Kreativiteten var stor, og der blev fremtryllet mange spændende retter, som deltagerne smagte.

Efterfølgende er opskrifterne fra dagen blevet renskrivet og sendt rundt til deltagerne – og der ligger flere uudforskede udviklingsmuligheder.

Inspirationsdagen blev rundet af på Westergaards Hotel med velsmagende lokal mad, der blev nydt sammen med lokal øl og vin.

Lej en høne...

I Foodlife holder de øje med trends og tendenser!

Ønsket om oplevelser, autenticitet og direkte involvering med blandt andet fødevarerprodukter er en af de bevægelser, vi kan forvente at se meget mere til. Vi ser flere og flere eksempler på, at man kan leje fx en høne, et vintræ, en hummeruse eller en forplantet køkkenhave, hvor man så at sige høster frugterne uden at få jord under neglene.

Foodlife arbejder systematisk med at observere kommende fremtidige bevægelser. Interesserede kan få et indblik i det arbejde og få inspiration med hjem, når Foodlife d. 18. jan 2011 holder foredrag i Nupark, Holstebro under overskriften "Brugerdreven innovation – Hvad er det egentligt." Her vil direktør Eva Nautrup gå bag om begrebet innovation og bl.a. give et bud på, hvordan virksomheder i deres innovation og udvikling kan inddrage forbrugerne.

Vil du høre mere om trends og tendenser inden for fødevarer og sundhedsområdet, så kontakt:



9612 1400 | foodlife@foodlife.dk



Oversigt over tilskudsordninger

Der findes mange muligheder for at søge midler hjem til fx rådgivning, innovation og udvikling. Her er en oversigt over nogle af de ordninger, der kan være relevante for dig.

Tilskud til køb af rådgivning

- Tilskud til køb af rådgivning – Videnkupon
- Tilskud til køb af rådgivning – FødevareMidt*
- Tilskud til køb af rådgivning – Start Midt
- Tilskud til køb af rådgivning – VækstMidt Accelerator
- Ansættelse af akademiker eller forsker – få en forsker til lærlingeløn

*Kom med til foredrag
d. 18. januar 2011 og
bliv klogere på, hvad
brugerdreven
innovation er.
Læs mere på
madlandet.dk*

*På www.madlandet.dk
kan du læse om
kriterierne mv. for de
forskellige ordninger*

Region Midtjyllands Megasatsning

- FødevarMidt
- Differentieringspuljen
- innovationspuljen

Større Innovationsprojekter

- Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram – GUDP
- Højteknologifonden
- Åbne Midler
- Fiskerimidler
- Promilleafgiftsfonden
- Brugerdreven Innovation
- Netværksordningen

*FødevarMidt

FødevarMidt er et virksomhedsudviklingsprogram – særligt rettet mod fødevarer virksomheder - som har til formål at øge innovationskompetencerne i de små og mellemstore fødevarer virksomheder i Region Midtjylland. Programmet tilbyder tilskud til rådgivning og virksomhedsudvikling baseret på en gennemgang af virksomhedens behov og potentiale.

For yderligere information se www.fodevaremidt.dk eller kontakt projektchef Gunhild Brynning på tlf. 9612 7622 eller e-mail gbr@vifu.net.

Tilskud fra de Lokale Aktions Grupper

De lokale aktionsgrupper har alle ansøgningsfrist i starten af det nye år. Tjek de enkelte hjemmesider for at finde ansøgningsmateriale:

LAG Skive - ansøgningsfrist d. 1. feb. 2011 – www.lagskive.dk

LAG Struer - ansøgningsfrist d. 7. feb. 2011 – www.lag-struer.dk

LAG Herning - ansøgningsfrist d.14. feb. 2011 – www.lagherning.dk

LAG Lemvig - ansøgningsfrist d. 15. feb. 2011 – www.lag-lemvig.dk

FiskeriLAG Vestjylland - ansøgningsfrist d. 18. feb. 2011 – www.lagvest.dk

LAG Holstebro - ansøgningsfrist d. 27. feb. 2011 – www.lagholstebro.dk

LAG Ringkøbing-Skjern - ansøgningsfrist d. 28. feb. 2011 - www.lag.rksk.dk

Kommende aktiviteter

Her kan du se et udpluk af nogle af de kommende aktiviteter inden for netop fødevarer- og oplevelsesområdet både lokalt, nationalt og internationalt.

18. januar - Brugerdreven innovation – hvad er det egentligt?

21. – 30. januar – Grüne Woche i Berlin

16. – 19. februar – BioFach i Nürnberg

27. februar – 2. marts – Tema 2011: Food Balance



Vestjyske Fødevarer og Oplevelser ønsker alle en rigtig glædelig jul samt et godt og lykkebringende nytår.

Det er de fire kommuner Ringkøbing-Skjern, Lemvig, Struer og Holstebro, der sammen med de lokale LAG og Regionen, står bag Vestjyske Fødevarer og Oplevelser.

Hold øje med flere aktiviteter og nyheder på hjemmesiden

