

Projekt: Udvikling af Den Grønne Klynge

Projekttitle:	Udvikling af Den Grønne Klynge
Kunde:	Norrdjurs Kommune
Kontakt:	Rikke Thind, rikt@norrdjurs.dk
Opstart:	1. marts 2020
Afslutning:	11. maj 2021
Formål:	<ul style="list-style-type: none">- Etablering af et samarbejde omkring fødevarer- og naturoplevelser i de store skove i Norrdjurs.- Der skal aftales initiativer på tværs af aktørerne i Den Grønne Klynge.- Partnerne skal i fællesskab bidrage til at sikre bæredygtige fødevarer- og naturoplevelser.
Partnere:	<ul style="list-style-type: none">- Det Grønne Museum- Skovskolen- Food Organisation of Denmark- BordDjurs / Foodland- Nordic Destination- Thomasminde
Mål:	<ul style="list-style-type: none">- Oplevelsespakker med fokus på skovens spisekammer og bæredygtige skove.
Aktivitet:	<ul style="list-style-type: none">- Aktivitetspakker bestående af sanketure, introduktion til skovens råvarer, madskole med og uden kød.- Aktiviteter afholdes primært inden for Den Grønne Klynge, men kan alternativt også tilbydes i Aarhus på ex. kokkeskoler.

EVALUERING AF DEN GRØNNE KLYNGE - skovens råvarer, madskole og fødevareroplevelser

Projektet med afsøgning af muligheder for "Udvikling i Den Grønne Klynge" har opsummeret vist, at der er store kommercielle muligheder for at skabe og udvikle nye oplevelser i et bredt fællesskab i Norddjurs Kommune. Projektet har været ramt af COVID-19 nedlukning, da projektet blev søsat 2 uger inden Danmark lukkede ned i marts 2020. Nedlukningen af kultur- og uddannelsesorganisationer medførte kort beskrevet, at alle parter i Den Grønne Klynge måtte kigge indad og sikre egen drift gennem krisen.

Til trods for COVID-19 i 2020 lykkedes projektet dog med, at påvise, at der kan etableres samarbejde mellem turismeaktører, oplevelsespladser samt fødevarerproducenter fra Den Grønne Klynge. Med etableringen af fødevareroplevelser i synergi med bl.a. Borddjurs samt andre kulturelle tilbud på Thomasminde i Fjellerup i sommeren 2020 blev der afviklet nye fødevareroplevelser med et tydeligt grønt-narrativ i oplevelsernes indhold og fødevarerindhold. Samarbejdet blev styrket af deltagelse af Food Organisation Of Denmark der bidrog med markedsføring samt midler til etablering af de konkrete oplevelser på Thomasminde.

Fødevareroplevelserne på Thomasminde bidrog med nye aktiviteter fra Den Grønne Klynge til 221 deltagende gæster, der påviste at Norddjurs Kommune har et potentiale i at udvikle oplevelser i prisklassen 275 kr. inden for outdoor- og fødevareroplevelses-segmentet. Langt størstedelen af de deltagende gæster var fra lokalområdet, og vi fik en del tilbagemeldinger om, at det var spændende at opleve eget lokalområde i en ny og faciliteret oplevelse. Placeringen af oplevelserne på Thomasminde støttede samtidig op om salget af lokale fødevarer, da der foruden lokalt sankede fødevarer fra Fjellerups kystområde også indgik en hovedvægt af lokale fødevarer der blev indkøbt hos Borddjurs direkte på Thomasminde i deres udsalg. Synergien mellem oplevelser i Den Grønne Klynge understøtter dermed i høj grad de lokale producenter.

I projektet er der udviklet 7 koncepter som er unikke for Den Grønne Klynge i Norddjurs Kommune. Projekterne er lokalt forankret i Fjellerups natur med kyst og råvarer der kan sannes i den vilde flora. Projektet kan dermed videregives til aktører der ønsker at drive fødevareroplevelser med elementer fra Den Grønne Klynge samt lokale narrativer fra Norddjurs Kommunes vilde og grønne natur med skov, mark og strand. Film fra fødevareroplevelserne kan ses her - [tryk på dette link](#)

SANKETUR MED BÅLGOURMET-MENU

FJELLERUP
BÅLKØKKEN
GOURMET-KURSUS
SPECIALIST-GUIDE
LOKALE RÅVARER
5 TIMER

SOMMER



KURSUS I VILD MAD SANKET I SKOVE OG PÅ STRANDEN



AKTIVITETSPAKKER - introduktion til skovens råvarer, madskole og fødevareroplevelser

5/7	Fødevarerevent - Sanketur - pakketering af oplevelser, lokale fødevarer, krondyr fra Meilgaard. Samarbejde med FOOD, Det Grønne Museum, Meilgaard, Thomasminde. https://www.facebook.com/events/3195063000719437/
9/7	Fødevarerevent -Sanketur - pakketering af oplevelser, lokale fødevarer, krondyr fra Meilgaard. Samarbejde med FOOD, Det Grønne Museum, Meilgaard, Thomasminde. https://www.facebook.com/events/260682768521425/
11/7	Fødevarerevent - Fællesspisning med pakketering af oplevelser, lokale fødevarer, Thomasminde Samarbejde med FOOD, Det Grønne Museum, Meilgaard, Thomasminde. https://www.facebook.com/events/270499640883797/
18/7	Fødevarerevent - Fællesspisning med pakketering af oplevelser, lokale fødevarer, Thomasminde Samarbejde med FOOD, Det Grønne Museum, Meilgaard, Thomasminde. https://www.facebook.com/events/270499640883797/
20/7	Fødevarerevent - Sanketur -pakketering af oplevelser, lokale fødevarer, krondyr fra Meilgaard. Samarbejde med FOOD, Det Grønne Museum, Meilgaard, Thomasminde. https://www.facebook.com/events/261679271597392/
25/7	Fødevarerevent - Fællesspisning med pakketering af oplevelser, lokale fødevarer, Thomasminde Samarbejde med FOOD, Det Grønne Museum, Meilgaard, Thomasminde. https://www.facebook.com/events/270499640883797/
26/7	Fødevarerevent - Sanketur -pakketering af oplevelser, lokale fødevarer, krondyr fra Meilgaard. Samarbejde med FOOD, Det Grønne Museum, Meilgaard, Thomasminde. https://www.facebook.com/events/2602701303382468/

Proces:

Dato:	Handling:	Opfølgning:	Note:
2020			
1/3	Covid-19 - projekt udsættes til 1/5 20. Den Grønne Kyngge er lukket ned.	-	
1/5	Mail til FOOD vedr. Food Festival - afholdes festivalen samt mulighed for samarbejde.	Mail	
1/5	Mail til Det Grønne Museum vedr. Djurslands aktivitet på festivalen samt lokale råvarer fra skoven.	Mail	
1/5	Mail til Skovskolen vedr. samarbejde om events på deres område.	Mail	
1/5	Udviklings-opstart af koncept til events med lokale råvarer - Guide er kontaktet.	Intra	Sofie K.
5/5	Samtale med Zenia, Food Organisation of Denmark (FOOD)		
5/5	Mail sendt til Zenia, Food Organisation of Denmark (FOOD) med materiale om projekter		
5/5	Mail-korrespondancen med Rasmus Amtkær, Det Grønne Museum vedr. kronvildt		
5/5	Guide tager kontakt til Meilgaard vedr. krondyr-kød, 86 38 60 81- Poul Kjelgaard	Intra	
19/5	Guide har kontakt med Meilgaard - Guide forsøger at etablere fast aftale til events.	Intra	
20/5	Møde-aftale med Zenia Strunck Mikkelsen og Anna Lund, Food Organisation of Denmark (FOOD)	Mail	
30/5	Mail-dialog startet med Skovskolen. Fokus: Etablering af møde. Thomas Færgeman Mødet udsættes til efter sommerferien 14/8.	Mail	thf@ign.ku.dk
4/6	Opstart på dialog om fødevarerevents med afsæt i lokale produkter fra skov & marker i Norddjurs		

17/6	Allan Hvid Holm Thallaug, Restaurant Komfur og Morten Grene, Thorsager Forsamlingshus indgår i muligt projekt med events på Thomasminde.		
24/6	Thomasminde bliver eventplads for projektet. Der udvikles 7 events med lokale råvarer fra bl.a. Gammel Estrup.		
28/6	FOOD - der etableres et samarbejde med Zenia Strunck Mikkelsen og Anna Lund, Food Organisation of Denmark (FOOD). 7 sankeevents med lokale fødevarer fra den grønne klynge indgår i oplevelses-events med fokus på fødevarer og sankning.		
3/7	Opstart på Thomasminde som fødevarer-netværk med lokale råvarer i gårdbutik og med strandcafe, God dialog og fast kontakt med Allan og Morten på pladsen.		
13/10	Møde på Skovskolen med Anna-Klara Knoblauch Dialog om etablering af events på Skovskolen i foråret 2021. Mødet er et formøde til endelig dialog i Den Grønne Klynge med Thomas Færgemand sammen med medarbejder fra Det Grønne Museum og en medarbejder fra Norddjurs Kommune.		
4/11	Mail til Rasmus Brodersen, Skovskolen med oplæg om "Vildmad workshop med lokale fødevarer" <ul style="list-style-type: none"> • Lokale og gerne historiske fødevarer købt hos Det Grønne Museum • Vildt fra skovene i Norddjurs Kommune • Indsamling af viden til formidling om fødevarernes historie (via samarbejde med Det Grønne Museum). • Skovtur på veje i området • Workshop med tilberedning af vild-mad i fællesskab • Fortællinger om Skovskolens rolle og formål 		
27/11	Møde planlagt med Rasmus Brodersen, Skovskolen Vi møder op med Bjergcamp fra Syddjurs Kommune. Mødet gennemføres ikke da Rasmus Brodersen ikke er til stede som planlagt. Jeg har en dialog med Anna-Klara Knoblauch, skovskolen der fortæller at de selv gennemfører events a la Skovens Dag m.m. I forhold til projektet med Norddjurs Kommune får vi informationer om, at vi selv skal løfte hovedparten af indsatsen. Ønsket er at skabe samarbejde, og vi går derfor tilbage til de etablerede oplevelser på Thomasminde, Fjellerup fra sommeren 2020. Her udviklede vi 7 events med		

	lokale råvarer fra bl.a. Gammel Estrup.		
2021			
10.01	Erhvervshuset åbner for en dialog om at inddrage Food Week i projektet med fødevarer via Borddjurs fra bl.a. Gammel Estrup, det blå og den grønne klynge. Vi fremsætter muligheden for Erhverv Norddjurs.		
15.01	Ansøgning om Mikropulje hos The Food Projekt (senere afslag).		
29.03	Erhverv Norddjurs kontaktes for at påbegynde et afsluttende projekt i "Den Grønne Klynge" med fokus på Food Week 2021 med fødevarer fra Den Grønne Klynge. Norddjurs Kommune svarer at de vurderer projektet internt. Projektbeskrivelse inkl. menu og markedsføring indgår i tilsendt materiale til Erhverv Norddjurs.		
02.04	Morten Grene og Allan Thallaug fra Borddjurs siger ja til at udvikle et projekt med en Norddjurs Menu i Aarhus på Restaurant Melletrum.		
11/5	Afslag fra Norddjurs Kommune på at gennemføre projektet med Den Grønne Klynge til Food Week 2021 grundet manglende midler på vurderet 10.000 kr. ex. moms.		
11/5	Projektet afsluttes og evalueres.		

Regnskab

Af den samlede projektsum på 75.000 kr. ex. moms, er der som nævnt i tidligere mails, anvendt 66.750 kr. ex. moms total på konsulenttimer (89 timer) til udvikling samt etablering af samarbejde omkring fødevarerevents på Thomas minde sommeren 2020. 37.500.000 kr. ex. moms er faktureret ved påbegyndelse af projektet i 2020. Resterende 29.200 kr. ex. moms faktureres maj 2021. Resterende projektsum 11/5 2011 udgør 8.250 kr. ex. moms, som ikke anvendes i projektet.

















 **NORDIC**
DESTINATION







 **NORDIC**
DESTINATION

KONCEPTBESKRIVELSE - NATUR & FØDEVAREOplevelse THOMASMINDE 2020

LÆKKER 3-RETTERS PÅ BÅL //
SANK SELV OG LÆR //
SMAG PÅ NATUREN //
FÅ INSPIRATION MED HJEM //
LOKALE RÅVARER //
NATURSKØN Oplevelse

Sæt tempoet ned og få øje på alt det spiselige der gror lige for fødderne af dig på denne smukke sanketur i Fjellerup. Vores urtekyndige guide leder dig trygt igennem landskabet. Nyd naturen, indånd luften og de store vidder. Lyt til bålets knitren med et varmt krus mellem hænderne og bliv inspireret til at gå på opdagelse i nye smage, når vi folder os ud i båløkkenet. Mæsk dig i 3 retters frisktilberedt båløgourmet med vilde urter og lokale grønsager, fisk og vildt. Denne tur er en forkælelsesrejse til din sjæl og dine sanser.

Tilmelding ==>>>>

<https://www.yourticket.dk/arrangementer/4985/sanketur-med-baalgoourmet-menu----fjellerup/>

Vi drager på sanketur i den smukke norddjurske natur ved Fjellerup Strand. At sanke, betyder at indsamle mad i naturen, som vores forfædre altid har gjort. Her ved kyst og i skov er der mange muligheder for at få noget i kurven, så vi går på opdagelse i, hvad årstiden byder på.

Undervejs finder og smager vi naturens vilde gaver. Vi tager os tid til at kunne nyde den unikke natur, den store udsigt og lære hvordan vi kender de spiselige planter. Ved bål køkkenet tænder vi bål og laver kaffe, folder vores fangst ud og lader os inspirere.

Maden laver vi med lokale grøntsager fra madmarkedet på Thomasminde samt lokalfanget fisk og vildt. Sammen tilbereder vi en 3-retters bål gourmet-menu, hvor vi eksperimenterer med de vilde smage i bål køkkenet. Ingen erfaring nødvendig – blot du er nysgerrig.

Tilmelding ==>

<https://www.yourticket.dk/arrangementer/4985/sanketur-med-baalgo-urmet-menu----fjellerup/>

TID OG STED

Vi mødes ved nedgangen til stranden ud for parkeringspladsen Klitvej 134, 8585 Glesborg
Tidspunkt kl. 10.00 - 15.00

HUSK // KOM FORBEREDT

Sankeruten er 2-3 km i almindeligt tempo på jævnt terræn. Medbring egen vandflaske. Det anbefales at tage tøj på efter vejret og en trøje i tasken. Husk også kasket og solcreme på solskinsdage.

PRIS:

Pris for deltagelse, inkl. guide, sanketur, bål køkken-madskole, 3-retters menu og en drikkevare fra Ebeltoft Gårdbryggeri: Voksne: 275 kr. + gebyr

Tilmelding ====>

<https://www.yourticket.dk/arrangementer/4985/sanketur-med-baalgourmet-menu----fjellerup/>

Nordic Destination

Thomas Kjerstein

Munkebakken 17

8400 Ebeltoft

Mob. 61657365

Cvr. 27663117

www.nordic-destination.com

thomas@nordic-destination.com

**- DET GRØNNE
- FØDEVARER
- KLYNGER**

**NATUR
SKOVEN
FØDEVARER
RÅ & VILD**



Norddjurs Kommune

Branding af Norddjurs Kommune med visuel kommunikation der fokuserer på bæredygtig innovation & iværksætter

Projektbeskrivelse:

10 stærke innovative iværksætter-cases udvælges ud fra bæredygtigt fokus.

Produktion af 10 film, hvor hvert firma indgår i et narrativ om erhvervsudvikling inden for innovative og bæredygtige produkter i Norddjurs Kommune.

Brancheforslag:

- Industri (bæredygtig produktion & omstilling)
- Fødevarer (bæredygtig produktion & økologi)
- Havn (bæredygtigt fiskeri og forarbejdning)
- Turisme (bæredygtige oplevelser)
- Export (bæredygtige produkter til export)





Produktleverance

1 film og 10 billeder fra hvert firma leveres klar til sociale medier, nyhedsbreve og hjemmeside.

Hver film belyser 1 firma, som er placeret i Norddjurs Kommune. Med interviews fremhæves Norddjurs Kommunes rolle som en fremsynet og bæredygtig kommune, der arbejder tæt med erhvervslivet om at styrke den bæredygtige omstilling.

Der tages afsæt i konkret dokumentation samt de verdensmål, som Norddjurs Kommune arbejder med.

Der tages 10 billeder hos firmaet der fokuserer på den bærende historie med menneskene bag samt produktet og produktionen.

Pakketilbud til branding

- Hver film koster inkl. 20 fotos koster 9.900 kr. ex. moms
- Samlet 99.000 ex. moms

KOMMUNAL STRATEGI

NORDDJURS KOMMUNE HAR FOKUS PÅ

- Den stærke og innovative erhvervs- og bosætningskommune med styrkepositionerne **Det Blå** og **Det Grønne**
- De to overordnede pejlemærker for styrket tværgående udvikling i bybåndene og kystbåndet
- Vi vil arbejde på og opnå visionerne gennem partnerskaber og klyngedannelser med fokus på helhedsorienteret kommunikation og markedsføring.

Kilde: Norddjurs Kommune, Plan-og-udviklingsstrategi, 2019

DET GRØNNE

Det grønne: Skov, flora, fauna, det righoldige spisekammer i land og til vands. Det grønne er også klimatiltag, den grønne omstilling, vedvarende energi med udgangspunkt i bl.a. Skovskolen, Det Grønne Museum, Gl. Estrup, Museum Østjylland og meget mere som knytter sig til det åbne lands kvaliteter, ressourcer samt alle aspekter, der har forbindelse hertil.

Kilde: Norddjurs Kommune, Plan-og-udviklingsstrategi, 2019

DET GRØNNE UDGANGSPUNKT

- Skovskolen
- Det Grønne Museum, Gl Estrup
- Skov, flora, fauna, det righoldige spisekammer med fokus på skoven
- Naturpark Randers Fjord

FØDEVAREUDVIKLING

- Egns-specifikke og bæredygtige fødevareroplevelser
- Pakketering og lokale partnere
- Aktive naturoplevelser
- Vilde urter, vildt og lokale specialiteter
- Fyrtårne - Tim Vladimirs Køkken
- vi bringer byen ud i skoven og skoven ind i byen



NATUR
GRØN KLYNGE
FØDEVARER
RÅ & VILD

PROCES

Nordic Destination leverer: Samarbejde, klynge- og konceptudvikling. Projektet fremmer anvendelse og markedsføring af lokale og vilde råvarer fra Norddjurs Kommunes producenter og vilde natur. Indsatsen sker som et offentlig-privat partnerskab mellem Den Grønne Klynge og fyrtårn-partnere.

Tidsplan: Projektet afsluttes november 2020

Projektets elementer:

- proces for samarbejde med partnere fra Den Grønne Klynge - Skovskolen, Det Grønne Museum og Gl Estrup
- inddragelse af Norddjurs Kommunes natur i udvikling af naturoplevelser med henblik på fødevarerudvikling.
- styrkelse af synergi mellem øvrige aktiviteter fx DM i vildtmad og FOOD Festival
- samarbejde med Timm Vladimirs Køkken, som Fyrtårn for et koncept med inddragelse af lokale råvarer og vildt fra Norddjurs Kommune
- test af koncepter udviklet i projektet

FØDEVARER
GRØN KLYNGE
OPLEVELSER
KONCEPT





Thomas Kjerstein
Nordic Destination
Munkebakken 17
8400 Ebeltoft

Tlf: 6165 7365
E-mail: thomas@nordic-destination.com
Web: nordic-destination.com/turismeudvikling

Udvikling af Den Grønne Klynge **Bæredygtige Fødevarer- og naturoplevelser**

Formål

Med projektet etableres et samarbejde omkring fødevarer- og naturoplevelser i de store skove i Norddjurs

Der aftales initiativer på tværs af aktørerne i Den Grønne Klynge.

Parterne skal i fællesskab bidrage til at sikre bæredygtige fødevarer- og naturoplevelser.

Tovholder og organisering

Tovholder: Ekstern konsulent

Arbejdsgruppe for konkretisering af koncept og sikring af synergi mellem indsatserne:

NDK, Det Grønne Museum, Skovskolen, Food Organisation of Denmark

Bærende idé

Oplevelsespakker med fokus på skovens spisekammer og bæredygtige skove.

Der skal udvikles aktivitetspakker der kan tilpasses brancher, fokusområder og årstid.

Målgruppe

Studerende på Skovskolen
Fødeveturister
Madinteresserede i Århus
Virksomheder
Unge
Forældre og børn
Jægere

Andre sektorområder

Eksempler på aktiviteter

Aktivitetspakker bestående af sanketur, introduktion til skovens råvarer, madskole med og uden kød.

Aktiviteterne skal primært afholdes indenfor den Grønne klynge men kan alternativt også tilbydes i Århus på fx kokkeskoler

Funding

Der er afsat 75.000 fra budget til EAU's udviklingspulje der er øremærket indsatsen



Synergi til øvrige

Plan og udviklingsstrategi
Erhvervs- og arbejdsmarkeds politik
Erhvervsstrategi
Gastronomisk region
Djursland på FOOD Festival
DM i vildtmad
Fødevarerindsatsen i BRA

Next step

Der indhentes to tilbud fra underleverandør om opgaven med at udvikle pakkerne og afprøve disse i indeværende sæson.

Opgaven igangsættes pr. 1. marts