

707-29042012052443

Ansøgning om puljemidler

Oprettet	08-02-2022 12:29:02
Afsluttet	08-02-2022 13:22:39
KLE	
Sags id	3d9e4e74-67c3-46aa-a406-03f9957bf7bc
Navn	Anonym
CPR/CVR	Anonym

Ansøgning om puljemidler

Puljemidler

Oplysninger

Projektnavn	DET NORDDJURSKE SPISEKAMMER
Forening/institution	Gl. Estrup Landbrugsmesse og Dyrskue
Navn	v/Formand Tina Kjærgård Tobberup
Cvr nr.	13797803
Momsregistreret?	Ja
Projektansvarlig	Bettina Buhl
Telefonnummer	20803127
E-mail	bb@dgmuseum.dk
Hvilken pulje ansøges?	Udviklingspulje
År	2022
Hvorfra har du hørt om puljen?	Jeg har hørt om puljen via vores netværk i kommunen og efter at have søgt på kommunens hjemmeside.

Formål

Oplysninger

Formål	<p>Mangfoldige madoplevelser i relation til afholdelse af Den store Landbrugsmesse den 28. og 29. maj 2022 på Gl. Estrup, Norddjurs Kommune.</p> <p>Norddjurs har med sin unikke natur et alsidigt spisekammer. Lange kyststrækninger, åer, dybe skove og ikke mindst godt landmandsskab gør, at Norddjurs kan fremvise fødevarer af en hel særlig kvalitet.</p> <p>Som et nærliggende spisekammer for kommunens egne borgere og ikke mindst som en forråds-kammer til Randers og Aarhus – fortjener fødevarerne fra Norddjurs større opmærksomhed.</p> <p>En målsætning med platformen "Spisekammeret" er, at Norddjurs alene på baggrund af dette fokus skal kendes for at udvikle innovative fødevareroplevelser, som kan få den gastronomiske branches opmærksomhed. Norddjurs skal kendes af landets kokke og kokkeskoler som en spændende kommune, hvor der udvikles, dyrkes, produceres og høstes attraktive råvarer. Storytelling og spændende fødevareroplevelser skal tillige være med til at brande Norddjurs.</p>
--------	---

Målgruppe og evt. samarbejdspartnere:

Landbrugsmessen Gl. Estrup vil i 2022 udvikle en helt ny platform: "Spisekammeret", hvor der skal fremvises det bedste fra Norddjurs. Vi vil invitere lokale fødevareproducenter til gratis markedsføring af deres produkter, ligesom vi vil tilbyde dem at være medværter i madworkshops og madevents til glæde for de mange gæster, der besøger Messen. Landbrugsmessen forløber over 2 dage og tiltrækker omkring 25.000/30.000 gæster fra det meste af Østjylland - dog er de fleste gæster fra Norddjurs og Randers-området. Vi er i dialog med Anholt Borgerforening mhp deres deltagelse i projektet, som et helt unikt indslag med de særlige råvarer, der er kendetegnende for Anholt. Dette giver fødevareproducenter fra hele Norddjurs en helt særlig mulighed for, at komme i tæt dialog med et potentielt afsætningsled.

Beskrivelse af aktiviteten eller arrangementet

Projektets output:
Messens "Spisekammer" er som sagt en helt ny satsning – med et naturligt fokus, hvor de bedste råvarer fra kyst, skov og mark bliver præsenteret af egne producenter i håbet om at opdage nye veje for afsætning. Samtidig skal dette område danne grundlag for et møde mellem fødevareproducenter, kokke, formidlere og andre, som sætter dagsordenen for, hvorledes fødevarer i dag præsenteres på den nationale scene.

Spisekammeret vil således være et innovativt og spændende område, hvor der sættes et stort fokus på mad, fødevarer, lokal identitet og læring. Følgende tiltag vil blive præsenteret:

- et område, hvor lokale fødevareproducenter præsenteres med stand og smagsprøver
- et område, hvor køkkenchefer fra kommunens restauranter præsenteres i form af events
- et område, hvor der skabes mangfoldige og anderledes fødevareroplevelser
- et område, hvor der skabes interaktive og "hands on" aktiviteter med læring som mål
- et område, hvor der skabes fokus på Norddjurs som et lokal fødevarercenter
- et område, hvor landets dygtige kokke "møder" producenter fra Norddjurs.

Bemærk: Der arbejdes aktuelt på udvikle "DM i picnic" – som ligeledes skal afholdes i dette område.

Ansvarlig for projektet:
Bestyrelsen for Landbrugsmessen, Gl. Estrup.
Praktisk niveau: Det er museumsinspektør

Bettina Buhl, som står for det praktiske arbejde med udvikling og afvikling. Bettina Buhl har stor erfaring med at præsentere Norddjurs gennem større fødevareevents såvel ved landets store fødevaremesse i Aarhus – senest på Salling ROOFTOP. Bettina Buhl er madhistoriker, cand.mag. i historie og kommunikation, museumsinspektør og arbejder dagligt med forskning og formidling af dansk madhistorie i MADENS HUS på Det Grønne Museum. Forfatter til talrige artikler om den danske madhistorie og til bøgerne Historien om danskernes mad i 15.000 år, Danskernes småkager – et småkageleksikon, Sovs skal der til – opskrifter og historie, Badehotellets kogebog, Tycho Brahes husholdning på Uraienborg, Rug og rugbrød, Æbler, samt en madhistorisk bogserie for børn. Hun er optaget i Danske madpublicister. Bettina bidrager som madhistorisk konsulent på mange projekter og til tv- og radioprogrammer omhandlende mad. Hun er idémager og kreativ udvikler til flere madhistoriske udstillinger og events og er desuden en ivrig foredragsholder. I forbindelse med tv-serien Badehotellet bidrager Bettina med køkkenhistorisk viden og ideer til menuer og tilberedninger. Bettina er repræsenteret i to nationale genbevarende udvalg vedr. Den levende kulturarv - omhandlende bevaringen af de gamle danske kultur- og nytteplanter og de gamle danske husdyracer. Bettina har specialiseret sig i viden om de gamle sorter og ikke mindst deres anvendelse gennem tiderne. Bettina repræsenterer et stort netværk inden for fødevarebranchen, hvor hun bidrager i flere projekter bl.a. arbejder hun tæt sammen med landets kokkeskoler, den gastronomiske verden og ikke mindst fødevareproducenter.

Tilføj evt. dokumentation

Afviklingstidspunkt 28-05-2022

Udgifter og indtægter

Udgifter

Løn og honorar Honorar til kokke med en stærk og kendt profil, som kan "løfte" projektet

Kr. 50000

Materialer	Opbygning af køkkenmiljø til mangfoldige fødevareoplevelser: Godkendt* køkken i moduler, lyd og teknik *for opnåelse af godkendes, skal der anlægges "fast" gulv og indlægges varmt/kogende vand.
Kr.	25000
PR og markedsføring	Markedsføring af projektet: Markedsføringen af dette område vil foregå i såvel den lokale som den nationale presse. Projektet vil arbejde på især 3 fokusområder i markedsføringen: - markedsføring og fortælling om de lokale producenter - markedsføring af Norddjurs, som et sted med fødevareoplevelser i særklasse - markedsføring af selve "Spisekammerets" arrangementer. Bemærk: Erhvervs- og arbejdsmarkedsudvalget har på møde den 15. december 2021 bevilget kr. 40.000 til videreudvikling af de tværgående samarbejder, herunder udgifter til: <input type="checkbox"/> Sparring og rådgivning <input type="checkbox"/> Initiativer der understøtter vækst og beskæftigelsesmuligheder i erhvervslivet <input type="checkbox"/> Markedsføring af kvalitetsprodukter, hvori "Norddjurs" indgår <input type="checkbox"/> Deltagelse i branding af kommunen som aktiv erhvervskommune og vækstcenter for iværksætter
Kr.	0
Andet:	Budget: Messens egenfinansiering: 40.000 kr. Det Grønne Museum: udvikling og afholdelse af projekt: 50.000 kr. Projektets medfinansiering i alt 90.000 kr.
Kr.	0
Udgifter i alt	75000
Indtægter	
Kommunalt tilskud	Se bemærkning længere oppe vedr. Erhvervs- og arbejdsmarkedsudvalget
Kr.	0
Entre/deltagerbetaling	Alle besøgende betaler entré for adgang til messepladsen, hvor "SPISEKAMMERET" vil være en del af det samlede program, som alle gæster har adgang til
Kr.	0
Andre offentlige myndigheder/fonde	Nej
Kr.	0

Andet:

Tidsplan 2022:

- frem til midten af marts: Udvikling af fødevareområdet og endelige aftaler på plads i forhold til aktuel økonomi.

- marts-maj: Markedsføring af arrangementet

28. og 29. maj: Afvikling

Juni: Evaluering og udvikling af en skitse til, hvorledes producenter fra Norddjurs fremadrettet kan brande sig i forhold til lokal afsætning.

Kr.	0
-----	---

Indtægter i alt	0
-----------------	---

Netto	0
-------	---

Anfør de enkelte udgifter, der søges støtte til:

Resume side

Jeg bekræfter, at de indtastede oplysninger er korrekte.