



Levedygtige
Gastronomiske
regioner
Fokus Netværk
Case: Bornholm



LAG-Bornholm



Overordnet formål:

*At styrke livskvaliteten
og skabe udvikling i de
mange lokalsamfund på
Bornholm*



LAG-Bornholm & Fyrtårnene



I perioden 2000-2006
De 3 valgte strategier/Fyrtårne fra
LAG-Bornholm:

- Kunsthåndværk
- Fødevarer
- Samarbejde og *netværk*
blandt mindre virksomheder



LAG = LEADER-metode

- Teritorielt - geografisk
- Lokalt partnerskab og buttum up
- Samarbejde og netværk
- Innovativt og tværsektorielt



3 fyrtårne bliver til 8:

De 3 "gamle"

- 1) Kunsthåndværk
- 2) Lokale fødevarer
- 3) Samarbejde og netværk og netværk blandt mindre virksomheder

- 4) Naturen som ressource
- 5) Helseø Bornholm/sundhed
- 6) Vedvarende Energi
- 7) Borgerinddragelse og lokalområdeudvikling
- 8) Fisk, Hav og Havne

Og 5 "nye"

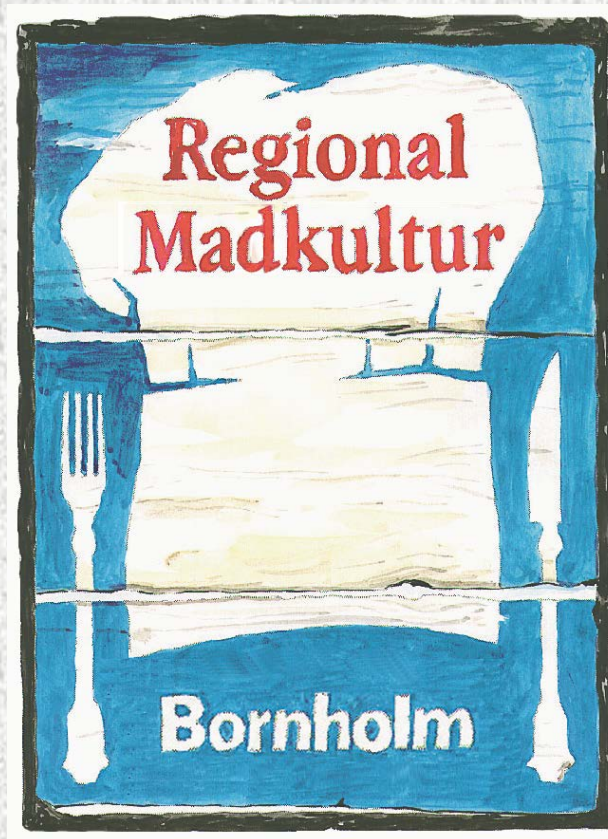


LAG-Bornholm udvikler et
Fyrtårn ved at satse på:

En lang proces (min. 3 år)
+ en fysisk adresse

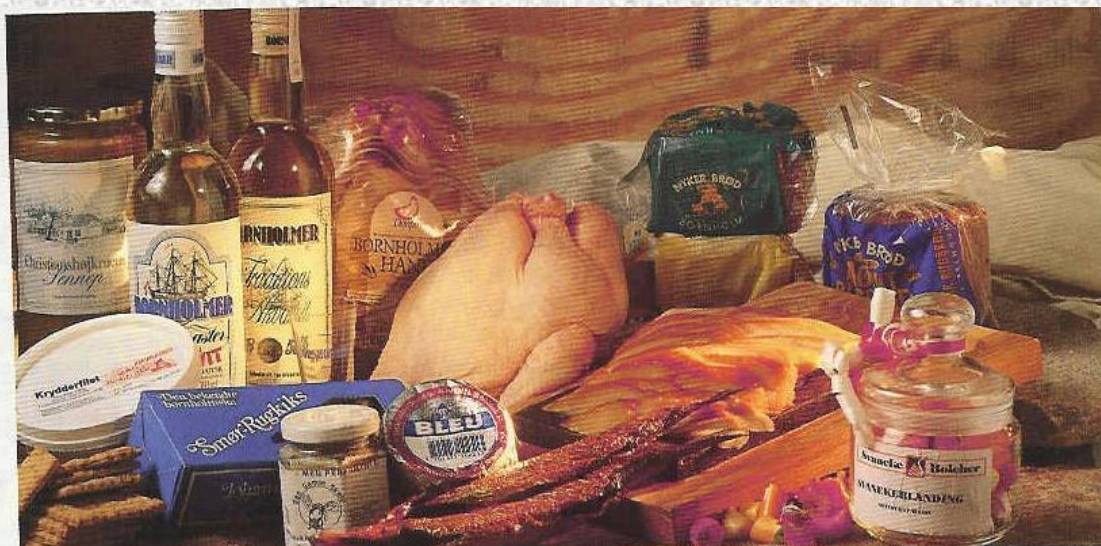


Fyrtårn: *Udvikling af lokale fødevarer*





Lokale fødevarer



*En resourceperson/Koordinator
e.g. Fødevareambassadør*



En fysisk ramme/identitet Fødevarerudviklingscenter



Åbning Maj 2005



Regionale fødevarer interesserer..



EU- kommissær M.F. Boel

Forbrugerminister Lars Barfod





Kokkekonkurrencen Sol over Gudhjem på vej til at etablere sig som mega event



Scenen er sat
På Gudhjem Havn





Tværasektorielt samarbejde - eks. ved Sol over Gudhjem

Daniel Kruse deltager i kokkekonkurrence med Bodil Brandts tallerkner og Baltic Sea Glass's dessertskåle



oplevels : form : smag : oplevelse : form : smag : oplevels : form : smag : oplevels : form :





Det regionale køkken - et bidrag til Madkulturzonen

Hvilke grundelementer skal der til for at kunne kalde et køkken et regionalt køkken?

Restaurationsbranchen giver 2 bud i Kbh.:

- Restaurant Koefoed - der f.eks. leverer den grundige fortælling om råvarens oprindelse
- Restaurant Kadeau - der f.eks. bringer den bornholmske natur på tallerkenen



Det nye autentiske bornholmske køkken

- Beskrive grundelementer - typiske råvarer
(ex. Lehnsgaards koldpressede rapsolie, mel fra Valsemøllen, æblecider/-sirup osv.)
- Ny inspiration baseret på gamle egnsretter
- Ny inspiration til måltidsoplevelser
- Det lokale urtekompendium
- "Ressourcebank"
 - (ex. total oversigt over lokale råvarer. Liste over ressourcepersoner der kan noget "særligt". Etc.



På vej:

Melstedgaard - Danmarks første regionale madkulturhus

Skal styrke autenticiteten
Ved f.eks. at understøtte
transformering af historisk
madkulturarv til fremtidens
fødevareprodukter



UDBYTTE
YIELD

TILBEREDNING
PREPARATION

SANSNING
SENSING

SOCIALISERING
SOCIALIZING

ISCENESÆTTELSE
STAGING

FORSYNING
SUPPLY

MELSTEDGÅRD
- BORNHOLMS MADKULTURHUS



Årsag til Succés:

1. En driver (LAG + gruppe af virksomheder)
2. Klar og tydelig identitet
3. Mange små succés'er



De 3 største udfordringer:

1. Manglende forståelse for autenticitet
2. Manglende forståelse for værdi af netværk/klynge
3. Tid fra netværksdeltagerne



LAG-Bornholm 2007-2013

Den Bornholmske Fyrtårnsmodel
Har vist resultater!

Støttet af Ministeriet for By,
Bolig og Landdistrikter og EU

Landdistrikter.dk

MINISTERIET FOR
BY, BOLIG OG
LANDDISTRIKTER



Den Europæiske
Landbrugsfond for Udvikling
af Landdistrikterne



Danmark og EU investerer
i landdistrikterne.

