

”101 Madoplevelser”

den korte version af den del af ReVUS projektet som gennemføres af

Smag på Nordsjælland



101 madoplevelser:

Visionen er at gøre Nordsjælland til en kulinarisk destination, hvor mad er motor for udvikling og jobskabelse. Nordsjælland skal blive kendt for unikke madoplevelser og et tæt samarbejde mellem bønder, madhåndværkere og madformidlere.

Vi er inspireret af turismdestinationer som Toscana, San Sebastian og Provence, hvor maden er ”reason to go”. Destinationerne er kendetegnet ved deres autentiske madkultur, et højt bundniveau og en god råvarekvalitet samt interessante madfortællinger. Trenden er, at turister går efter at være midlertidige lokale. Det er her madhåndværkeren, landmanden eller fiskeren, kan leverere lokalitet, relation, samt de unikke råvarer, der tilsammen skaber den autentiske kulinariske destination.

Mål:

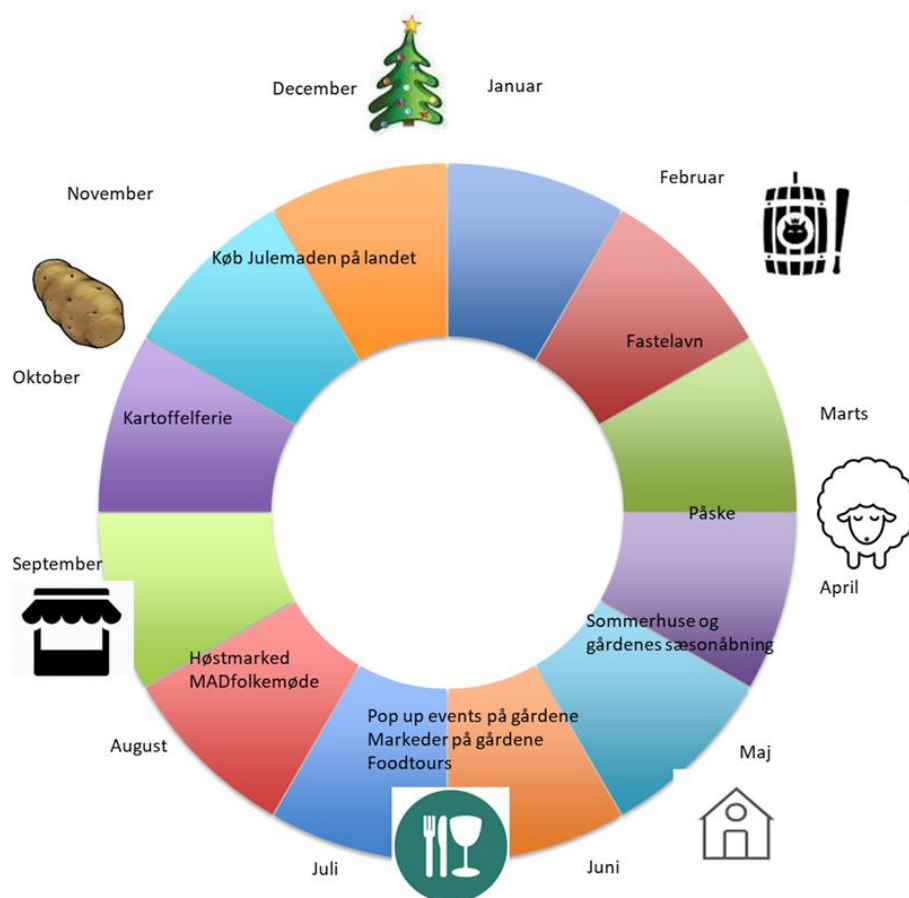
Region Hovedstaden har igangsat en samlet indsats for at skabe ”Vækst og beskæftigelse i fødevarerektoren” – et REVUS (REgional Vækst- og Udviklings Strategi). Smag på Nordsjælland er projektleder på den del af projektet, som har til formål at udbrede og udvikle flere og nye madoplevelser. Madoplevelser i Nordsjælland skal blive et ”reason to go” og målet er, at 2 ud af 3 turister i 2020 fremhæver madoplevelser som en unik oplevelse i Nordsjælland.

I daglig tale kalder vi det ”101 Madoplevelser i Nordsjælland”.

Aktiviteter:

Smag på Nordsjælland vil derfor i en 2 årig periode, med projektstart den 1. juni 2017, arbejde målrettet med udviklingen og kommunikation af madoplevelser, med fokus på attraktiviteten og tilgængeligheden for lokale og turister samt skabelsen af vækst og lokale jobs. Aktiviteterne vil være sæson og eventorganiseret, således at foreningen kan skabe fælles historiefortælling og

kommunikation. Metoden vi arbejder efter er aktionsbaseret således, at vi skaber imens vi udvikler, og det der skabes er tæt koblet til aktørernes hverdag. Vi arbejder efter følgende årshjul.



Årshjul

"101 Madoplevelser"
Smag på Nordsjælland

Der arbejdes med 5 temaer: 1) Oplevelsesøkonomisk udvikling af gårdbutikker o.lign. 2) Spiseoplevelser og foodevents 3) FoodTours 4) Naturpark Mølleåen 5) Oplevelseskoncepter

Oversigt over implementerede aktiviteter og **kommende aktiviteter (blå skrift)** (opdateres løbende):
0. Tema: Kick Off på projekt "101 madoplevelser" med en studietur til Vadehavet

1. Tema: Oplevelsesøkonomisk udvikling af gårdbutikker **mv.**

- Producenters DNA/kernefortælling samt visuel formidling om madoplevelser
- Digitalt kommunikation ved Høstfestivalen, Kartoffelugen og Julemåneden.
- Oplevelses-design hos gårdbutikker og producenter input fra (FlyHelsted)
- **Rejsen fra fødevarer- til oplevelsesproducent ved studie besøg hos Hansens Flødeis, Hundested Kulturhavn, Egeværk**

2. Tema: Spiseoplevelser og foodevents

- Eventplatform på SpN hjemmeside (Towoo)
- Oplevelseskoncept og kommunikation om kartoffelferien – uge 42 samt "Køb julemaden på landet"

- Kommunikation i forbindelse med diverse events.
- ”Forårsfest i Kristi Himmelfartsferien, Gårdmarkeder, Kartoffelferien, Køb julemaden på landet – kampagne initiativer med tilhørende kommunikation

3. Tema: Foodtours

- Indledende møder med Go Green Denmark mhb. at komme med i guides til grønne indkøbsoplevelser.
- Initiering af samarbejde med Foodtours.com.
- 2 foodtours i sæsonen 2018. En med Mølleåparken som omdrejningspunkt og en på nordkysten.

4. Tema: Naturpark Mølleåen

- Kick-off interessant møde 30. januar 2018.
- Første trin er etablering af en ”Smagsrute” hos producenterne i området ved Furesø Picnic Festival 2-3. juni 2018

5. Tema: Oplevelseskoncepter

- Oplevelseskoncepter vil blive beskrevet som en erfaringsopsamling hen imod projektafslutning.



Aktørerne:

København har et uudnyttet opland af fødevareproducenter, fiskere, madhåndværkere og restauranter, der kan være med til at løfte udbuddet af autentiske kulinariske oplevelser i Greater Copenhagen. For at imødekomme dette, skal produktionen og producenterne i baglandet løftes i volumen og kvalitet, samtidig med, at de skal blive bedre til at have en forretning ud af det. Indsatsen koordineres i tæt samarbejde med deltagende kommuner, Visit Nordsjælland, de nye samarbejder omkring Nationalpark Kongernes Nordsjælland, Naturpark Mølleåen og naturligvis alle interesserede turisme- og erhvervsaktører både offentlige og private.

Projektet er åbent for alle interesserede!

Er du interesseret i at deltage i aktiviteterne, så tag kontakt til Smag på Nordsjælland.

Sekretariat, ved Henrik Sønksen, 3066 8660, soenksen@vivalentes.dk

Formand, ved Torben Bo Toft Christensen, 3157 0740, torbenbo@rokkedyse.dk

Kalenderoversigt – 101 Madoplevelser – Årshjul 2018

Foreløbig – uddybes løbende

2018	Aktivitet
30. januar 2018	Naturpark Mølleåen, interessentmøde
6. februar 2018	Hansens Flødeis – faglig virksomhedsbesøg
14. marts kl. 17.00-19.00	Studiebesøg Hundested Kulturhavn og Egeværk
5. april 2018 kl. 17.00 -21.00	Oplevelsesdesign, stilguides, belysning
Kristi Himmelfart 10-13. maj 2018	Smagsrunden 2018 - lokale madoplevelser i Nordsjælland Kick off på sommer sæsonen i gårdbutikker
Maj	Møde, Naturpark Mølleåen udviklingsaktiviteter
2-3. juni 2018	Furesø Picnic Festival Smagsrute Naturpark Mølleåen
Sommer 2018	Sommer pop up markeder/spiseevents/gårdbesøg/smagninger <ul style="list-style-type: none"> • Gundekildegård/Rokkedysse Bær 16. juni 2018 • Hornbeer, 30. juni 2018 • Kødsnedkeren
18-19. august 2018	Høstfestival Esrum Kloster + Madfolkemøde
25. august 2018	Store Flyvedag
1.-2. september 2018	Økologisk Høstmarked (Kommunikation om medlemmer)
9-11. september 2018	Studietur Forslag: i) Trøndelag-Jämtland/Eldrimner, ii) Hermannsdorfer/München.
13-21. oktober 2018	Kartoffelferien – kampagne
November	Fagligt møde
24.11-23.12.2018	Køb julemaden på landet – kampagne

Senest revideret den 21.02. 2018