**Referat netværks workshop på Sakskøbing Madskole**

**Tirsdag den 28. november kl. 17.00 – 19.30**

**Dagsorden:**

**17.00 velkomst med ganegodt fra Hotel Saxkjøbing - hurtig præsentationsrunde.**

**17.30 Oplægsholder: Peter Thorlin, ”En let, lovlig og billig måde at få mærket dine produkter korrekt på”.**

Med afsæt i en voksende egenproduktion af alt fra fersk kød til færdige marmelader og pickles, delte Peter Thorlin sine erfaringer – og udfordringer - med os. Han gav gode og brugbare løsningsforslag til, hvordan man let får sat de rette bagsideetiketter med info om ingredienslister og næringsindhold på sine produkter.

I de vedhæftede filer har Peter samlet alle informationer så de er let tilgængelige.

**18.30 Præsentation og diskussion af Projektet B4R – ”Benefit For Regions – Fødevarer og Gastroturisme”, ved specialkonsulent i Guldborgsund Kommune, Carina Woollhead**

Essensen i ”Benefit for Regions” er at skabe sammenhængskraft, vækst, og grænseoverskridende samarbejde mellem Sydhavsøerne og Nordtyskland.

Rammen er et stort flerkommunalt samarbejdsprojekt på begge sider af den dansk/tyske grænse, med afsæt i de gode fødevarer og den voksende turisme, der er i begge områder. Guldborgsund Kommunes fokus i projektet er på udvikling af fødevarer og turisme i bredeste forstand. Derudover indeholder samarbejdsprojektet også et mål om at skubbe til udviklingen indenfor omstilling til Co2 neutrale energikilder, og et øget samarbejde mellem offentlige inst., private virksomheder, og uddannelsesinstitutioner. Det handler kort sagt om at gøre vores egne på begge sider af grænsen ”lækre, tiltrækkende og stærkt funderede” gennem nytænkning, samarbejde og vilje til at make it happen” således at vi fastholder og udbygger befolkningstallet, vækstpotentialet inden for fødevare- og turismevirksomheder, og lærer at se fordel i at arbejdet på tværs af grænseskel.

Sakskøbing Madhus vil i Guldborgsund Kommune blive udviklings- og samlingspunkt for en god del af de netværksaktiviteter, der knytter an til fødevarer og gastroturisme, som vil blive udviklet og afviklet i løbet af projektperioden, der løber frem til juni 2018, hvor det forventes at projektet afløses af et InterReg Projekt, der fortsætter og udbygger B4R projektet.

Målet er at medvirke til at skabe handlekraftige netværk eller events, som hver kan sætte skub i udviklingen af:

1)       Nye / sunde / lokalt producerede / måltidsløsninger el. turismepakker.

3)      En større sammenhængskraft og interaktion ml. aktører indenfor fødevareprod. og gastroturisme.

4)       Øget Innovation og iværksætteri.

5)       Øget synliggørelse og afsætning

6)       Integration i bredeste forstand.

Se mere her: <http://benefit4regions.eu/da/>

Sakskøbing Madhus, Projektleder Karin Hvidtfeldt, vil i det kommende halvår, i forlængelse af det LAG-Projektet, som lagde grunden for opstart og etablering af Sakskøbing Madhus og Madskole, arbejde med at udbygge og forankre B4R projektet lokalt i forhold til forskellige målgrupper, events og sammenhænge.

**19.00 – Præsentation og kort diskussion af et vækst- og innovationssamarbejde ml. Lolland og Guldborgsund Kommune samt Professionshøjskolen Absalon. Præsenteret ved Chefkonsulent i Lolland Kommune Claus Lyngby Petersen, og Birgitte Echwald Chefkonsulent på Absalon.**

Ideen er at etablere innovationsforløb ml. studerende på Ernæring og Sundhedslinjen (6. semester), og studerende på Leisure Management (4. semester)- i mulig forlængelse af B4R projektet – mellem lokale turisme og fødevareaktører og de studerende. Målet er at skabe vækst, flere arbejdspladser, og at fastholde Absalon udd. i Nyk. F.

Ideer og muligheder til samarbejder blev fremlagt, og de fremmødte fødevareproducenter blev efterfølgende adspurgt, om deres interesse i at medvirke i et innovationsforløb med studerende. Der skal arbejdes på indhold, form og formulering af samarbejdet ml. virksomheder og udd.inst. Men der var en overvejende god og positiv interesse for at gå videre med at konkretisere udd.forløb og måder at få gode samarbejder etableret på.

Det skal gerne ende med at vi får ” Bornholmske tilstande” hvor nær sagt hver og én fødevare-producent el. turismeaktør går rundt og tænker over, hvordan de kan holde værditilvæksten i eget hus, gennem produktudvikling, nye turismetilbud innovation og samarbejde. Og hvordan man gennem godt samarbejde kan nå længere og stå stærkere sammen.