

Referat af netværks workshop på Sakskøbing Madskole

Tirsdag den 7. marts kl. 16.00 – 19.30

Referent Karin Hvidtfeldt, projektleder Sakskøbing Madhus

Dagsorden for 7. marts

Grundet naturens luner – en barnefødsel – blev besøget af Mikkel Bach-Jensen fra Bornholms Madhus udskudt til næste møde 7. april.

2. punkter blev diskuteret på mødet: Mærkningsordning og lokal distribution

Mærkningsordning for lokale fødevarerproducenter

Der er ikke noget lovgivningsmæssigt til hinder for at anprise fødevarer fra Sydhavsøerne med et logo/navnetræk (Pawlik og Thorlin har undersøgt dette). Dermed er vejen banet for lovligt at anpriser lokale fødevarer.

I plenum blev det diskuteret hvordan, og ud fra hvilket betingelser/forudsætninger vi vil definere hvad en lokalt produceret fødevarer er, hvad den må indeholde, og hvor den skal/må være produceret. Der blev ikke trukket nogle færdige streger i sandet, men det blev besluttet at få et mere konkret oplæg fra arbejdsgruppen om mærkning (Birte Pawlik, Joan Thorlin, Henrik Plough, Carina Woodhead og Lars Hansson) ud fra dagens diskussion. Følgende blev diskuteret og var der enighed om:

En mærkningsordning vil have stor markedsførings- og brandværdi vel og mærke – hvis/når forbrugerne forbinder indholdet af varen med kvalitet. Dette førte til en indgående snak om hvad kvalitet er og hvordan vi kan sikre at produkterne har god kvalitet. Det er et meget sensitivt emne, da det er super svært at sætte en finger på hvad god kvalitet er. Det må bero på subjektive vurderinger, som vi i første omgang ikke kan gå ind og definere i forhold til et mærke. Det vi kan definere er;

- Der er ikke brug for en kilometergrænse da det falder naturligt at det er Lolland, Falster og øerne som hører under en regional mærkningsordning for Sydhavsøerne/Lolland-Falster
- Hovedråvaren i produktet skal være dyrket på Lolland- Falster. Vi skal ikke arbejde med procentsatser da det bliver for besværligt.

- Produktet skal være produceret på indenfor den geografiske betegnelse
- Produktet kan både være konventionelt, økologisk, bæredygtigt produceret mv. Det er ikke det der afgør om det er et produkt fra Sydhavsøerne/Lolland-Falster

Konklusionen er dermed at man ikke kan mærke et glas marmelade f.eks. af bær fra polen som et regionalt produkt fra Sydhavsøerne, selvom det er fremstillet i regionen.

- Vi skal starte der hvor vi er i dag, og arbejde os fremad mod bedre produkter, som er baseret på mere selvforsyning og sorter der smager bedre frem for kun at kigge på lageregenskaber mv.

Dette afledt af en diskussion om kød fra dyr, der er født op opvokset indenfor den geografiske afgrænsning, kan gå ind under mærkningsordningen – selvom de er fodret op på foder, der ikke er dyrket indenfor området. I første omgang ja, men fødevarenetværket skal klart arbejde på at optimere produktionen af foder til dyr, således at kødprod. i området sammen kan finde en løsning for at blive selvforsynende med foderstoffer – med hjælp fra Madhuset og tilknyttede konsulenter mv. Alle var klart af den opfattelse at det er en farbar vej at starte, der hvor vi er i dag og have en målsætning om at gøre det bedre. Hvormed kødets smag, indholdsstoffer, oprindelse og produktionsform formodentlige vil kunne modsvarer en højere afregningspris.

Lageregenskaben blev diskuteret i forbindelse med, at vi skal arbejde os henimod en hurtigere og bedre logistik i vejen fra avler til modtager – både lokalt men også til f.eks. København som vil blive en af de vigtigste aftagere af varer fra regionen, j.fr. den nye aftale ml. Lolland og Kbh., hvor under også prod. fra Falster kan levere til Kbh. Det vil give friskere varer, der ikke kun skal kunne modsvarer lange lagertider, men have andre kvaliteter som smag, konsistens, oprindelse og produktionsform.

Det blev diskuteret om et mærke kan hinde afsætning i andre dele af DK. F.eks. går man på Fyn utroligt højt op i om varen er fra Fyn – modsat de øvrige landsdele. (Se figur 31 i madindeks. Fra 2016.

http://madkulturen.dk/fileadmin/user_upload/madkulturen.dk/Dokumenter/Madindeks/Kapitel_4_Madindeks_2016.pdf)

Men generelt er lokal mad/fødevarer kendetegnet ved at det skal have høj kvalitet og kort vej fra prod. sted til aftager. (Se figur 30 i madindekset fra 2016)

Plenum mente ikke at en mærkningsordning vil forhindre købelysten i forhold til lokalt prod. varer hvis man mærker sin vare med et sydhavslogo/anprisning - på nær lige på Fyn. – det vil tværtom tiltale loyalitetskunden i nærområdet.

- Mærkets udformning, omfang og udtryk, blev diskuteret indgående – nogle foreslog at bruge Lovestorms logo, andre Sydhavsørens fødevarenetværk, og andre igen at bruge Lolland-Falster. Det blev besluttet at der skal arbejdes seriøst og indgående med problematikken for at finde den bedste løsning, ligesom vi skal arbejde med om mærkningordningen også skal kunne omfatte f.eks. kro- og hotelophold mv.

Lokal og national distribution af lokale fødevarer

Langt de fleste lokale fødevarer købes og konsumeres lokalt – I provinsen anvender man i højere grad lokale fødevarer med geografisk nærhed (kommer fra eget nærområde, sælges med få eller intet mellemled, varen er ofte friskere end andre tilsvarende varer gr. kort transport vej, har sjældent en oplevet merværdi andre steder i landet, fordi man der har nøjagtigt tilsvarende fødevarer) end i storbyerne, mens **egnsbestemte fødevarer** (er knyttet til et bestemt område, bygger på en bestemt tradition, har en oplevet merværdi uanset hvor i landet de købes og spises, kan være en potentiel eksportvare) **anvendes i hele landet med geografisk nærhed** (Kilde Madindeks. 2016)

Dette blot for at pointere vigtigheden af at fødevarenetværket arbejde med at løse den godiske knude – lokal distribution en hurtigere, og smidigere vej fra jord til bord (her tænker vi både restauranter, catering, storkøkkener, og supermarkeder) samt at få det gjort meget mere overskueligt hvor varerne er, i hvilke mængder, og hvordan man kan få fat på dem (mens de er friske og lækre).

Arbejdsgruppen, Birte Aagaard, og Flemming Hansen har holdt møder med BC Catering Lolland-Falster og Sydsjælland, samt Michael Seedor, tidl. Medejer af AB Catering i Odense, for at samle info/erfaring/sparring. Begge var meget positive på at hjælpe fødevarenetværket i gang med en lokal distributionsordning, som også kan sørge for "eksport" til hovedstaden – resten af landet. Per Frederiksen, Super Brugsen i Sakskøbing vil ligeledes til næste møde, komme med sine erfaringer fra et projekt han deltog i for små 10 år siden som netop også gik på at løse den godiske knude – hvad var udfordringerne, hvor langt kom de og hvor kørte de fast.

Grunden til at arbejdsgruppen har valgt at gå til allerede etablerede distributører er, at det ved første arbejdsrunde stod klart at det ville blive meget dyrt og besværligt selv at opfinde den dybe tallerken – så hvorfor ikke samarbejde med dem der allerede findes i god fælles forståelse. Derfor kommer arbejdsgruppen og BC catering med på næste møde, hvor arbejdsgruppen vil præsentere nogle løsningsmuligheder, som tager højde for følgende udfordringer:

- At kunne sørge for afsætningsikkerhed, hvilket vil gøre at prod. tør give sig i kast med større produktioner
- At netværket kan få varer fra små producenter, der ikke er grossistvirksomheder, transporteret med rundt. Det er pt. lovgivningsmæssigt en udfordring.
- Garantiordning for afsætning af varerne
- Indsamling og videresalg er ikke det store problem, BC catering kan køre med alt, frost, fisk, kød, grøntsager mv. Det er tilgængeligheden, overblik over hvad der er til rådighed lokalt, via én portal, som kan gøre det let for kokke, disponenter, mv. at bestille alt på en gang, til levering min. 2. dage efter bestilling.
- Kødproducenter har brug for at kunne afsætte alle udskæringer af deres dyr – ikke kun køllerne til en restaurant.
- Kan f.eks. fælleskøkkenet modtage evt. overskydende varer frem for at de destrueres/ sælges til dyrefoder. Fødevarernetværket kunne være med til at initiere minder madspil.