



5. november 2013

## Referat

### Kongens Fadebur – restauranter, hoteller og herregårde.

### Workshop på Nyborg Slot 30. oktober 2013

#### Program:

- 1 Velkommen v/ Malene Beck, Nyborg Slot
- 2 Intro til Kongens Fadebur
- 3 Præsentationsrunde
- 4 Restaurant Teglværksskovens erfaringer som medlem af Kongens Fadebur v. Rasmus Kirk Henriksen
- 5 Struktureret brainstorm: Hvordan kan I som **restauratører, hoteller og herregårde** engagere jer i Kongens Fadebur?
- 6 Frokost fra Kongens Fadebur

Deltagere: Rasmus Kirk Henriksen/Teglværksskoven, Patrick Liefroy/ Restaurant Liefroy, Hesselhuset, Peter Karner/Hotel Hesselet, Per Jørgensen/Den Gode Smag, Amalie Uhrenholdt/Lykkesholm, Anne Bille Brahe/Broholm, Tina Bech/Central Cafeen, Henrik Thorsen/Udvikling Fyn, Randi Friis/Videnscenter for Landbrug, Karen Louise Bencke/Nyborg Slot, Malene R. Beck/Nyborg Slot.

Flere måtte melde afbud på dagen p.g.a. stormskader: Finn Balsby, Regstrup Møllegård, Helle Jørgensen, Rosilde Højgård, Gulle Simonsen, Villa Gulle,

**1 og 2:** Malene R. Beck (MRB) bød velkommen og gjorde rede for det store projekt, der handler om at udvikle Nyborg Slot og by til en værdig kandidat til UNESCOs verdensarvsliste. Kongens Fadebur er en del af det projekt, hvor der sættes fokus på lokal historie og kvalitetsfødevarer/fødevareroplevelser/events der kan være med til at løfte fortællingen, gøre den mere konkret, tiltrække nye/flere kunder og øge omsætningen.

**4:** Rasmus Kirk Henriksen, Restaurant Teglværksskoven redegjorde for sin deltagelse i og udbytte af Kongens Fadebur (KF). KF får historien ned på jorden og mad er en god måde at samle og engagere folk på. Nyborg Slot er en neutral base for et netværk, der rummer medlemmer med mange forskellige baggrunde som det ellers kan være svært at få til at mødes. Nyborg Slot den neutrale spiller, der kan samle et netværk med mulighed for samarbejde om KF enten til markeder/event eller hos sig selv.

Støttet af Fødevarerministeriet og EU

Landdistrikter.dk



Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne

Den Europæiske Union ved Den Europæiske Fond for udvikling af Landdistrikter og Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har deltaget i finansiering af projektet



**VIDENCENTRET FOR LANDBRUG**



Inspirerende at arbejde med middelalderens køkken – mulighedernes køkken hvor der blev leget med råvarerne og det var lokale råvarer, der var udgangspunktet. Markedsføringen er begyndt med de forskellige produkter på markedet allerede for et år siden.

Hvorfor skal I tage ideen til jer: Det kan få Nyborg mere på landkortet, en fælles historie der kan trække endnu flere folk til. Det skaber samtale om den gode historie i byen, I kan få kontakt til små leverandører, det ellers kan være svært at finde – en mulighed for at skabe mere tilhørsforhold mellem restaurant og leverandør. Producenterne er meget interesserede i at samarbejde, udvikle og få respons på deres produkter – mulighed for fælles udvikling.

Deltagelse har været med til at udvikle RKH som kok og udvikle restauranten. Har givet meget positiv omtale og feedback. Restauranterne skal fastholde deres egen stil men bruge den fælles fortælling som NS tilbyder.

**5:** Randi Friis introducerede muligheden for at bruge KF i forbindelse med de tre store events der er i Nyborg (Danehof, Høstmarked/Kampdage, Julemarked) hvor leverandørernes produkter kan transformeres til måltidsoplevelser, enten omkring slottet eller i oplandet/på restauranterne/hos producenterne m.fl.

### **Indspark til deltagerne: Hvordan kan I se jer selv i projektet?**

Noter til diskussion i grupperne:

#### **Gruppe 1:**

Amalie Uhrenholt, Lykkesholm Slot (AU), Patrick Lieffroy, Restaurant Lieffroy (PL), Anne Bille-Brahe, Broholm Slot (ABB), Karen Louise Bencke (KLB), Randi Hansen (RH)

Hvordan kan I se jer selv som samarbejdspartnere eller hvilke muligheder ser I, i forhold til jeres egen virksomhed, i Kongens Fadebur?

Gruppen hæftede sig især ved middags arrangementerne på slottet.

(AU): Lykkesholm arrangerer ikke selv, men bruger ekstern arrangør/kok. Har ikke restaurant eller professionelle køkken faciliteter.

(PL): Der skal være økonomi/indtjening i det. Mangler tiden og personale til at involvere sig i f.eks. middag på slottet. Nyborg Slot har de bedste rammer i forhold til middag.

Hvordan kan restauranterne bruge KF? Fælles for både Lieffroy og Teglværksskoven er, at de i forvejen anvender råvarer fra lokale producenter.

KLB foreslår at man kan lade sig inspirere af f.eks. Skånska Matoplevelsar, der er et netværk af skånske restauranter, som aktivt promoverer lokale fødevarer. Her kunne logoet komme i spil på eksempelvis menukort i kombination med en kort beskrivelse af Kongens Fadebur/producenter. <http://matoplevelser.skane.org/da/node/14>

Et andet eksempel på at promovere/anvende lokale produkter aktivt på menukortet [http://www.alajmo.it/upload/menu%20montecchia%20ottobre%20ENG%202013\[1\].pdf](http://www.alajmo.it/upload/menu%20montecchia%20ottobre%20ENG%202013[1].pdf)

AU: Vi har historien selv. Det der mangler er tid og ressourcer til at lave arrangementer.

ABB: Mener ikke, at et Fadeburs arrangement kan stå alene (i forhold til producenter).

Spørger om et evt. samarbejde med Smagen af Fyn. Savner input fra producenter.

AU: Fadeburs arrangement i forbindelse med firma/tema fester. Mulighed for at koble egen historie på.

ABB: Udfordring at der er så mange "udbydere" eller netværk. Hvorledes skiller KF sig ud? De tre måltidskoncepter blev diskuteret.

AU: Ja til picnickurv, men det kræver det rette arrangement.

ABB: Vil selv have fortjenesten på en picnickurv.

PL: Der er et potentiale for lokale restauranter i at deltage i markeder og eks. folkekøkkener. Desværre har vi ikke tiden til at deltage i de arrangementer.

Randi foreslår at restauranterne går sammen om en Kongens Fadebur middag. Man skal kunne se samarbejdsmulighederne. Kongens Fadebur pakke.

AU: Kan godt se mulighederne i f.m. temafester.

Herregårdene har rammerne, så det gælder om at få skabt den rigtige rammefortælling.

MRB: Fokus på madoplevelsen og historiefortælling.

PL: Bruger lokale leverandører i forvejen, men (brugen af logoet) kan være en måde at samle producenterne og give en ekstra dimension.

Fælles diskussion/opsummering:

Producenterne skal til at tænke mere i salg/indtjening og distribution. Organisere sig i en fælles distribution/opsamling.

ABB: (De små) producenter skal mere på banen, og vide at efterspørgslen er der.

## Gruppe 2

Rasmus Kirk Henriksen/Teglværksskoven, (RKH), Henrik Thorsen/Udvikling Fyn, (HT), Peter Karner/Hotel Hesselet (PK), Tina Bech/Centralcafeen (TB), Per Jørgensen/Den Gode Smag (PJ), Malene R. Beck/Nyborg Slot (MRB)

PK: Nyborg en konferenceby – vil gerne indarbejde KF i markedsføringen af hoteller/by. KF vil kunne trække flere turister – særligt kulturturister. Value-ad på produkterne med historien.

TB: KF bør synliggøres mere i forretningerne, el. ved satellitrestauranter til store events hvor midtbyens spisesteder har svært ved at følge med og derfor i værste fald giver folk en dårlig oplevelse.

PJ: i forbindelse med events koordinere indsatsen så man ikke laver samme type mad

HT: Turisterne efterspørger hvor de kan opleve KF en tirsdag i marts – potentiale i at man kan få bredt historien ud til at være mere end events men en del af noget man fast kan møde/opleve i Nyborg. Der er stor interesse for netværket. Evt. et menukort med KF – fælles for alle som turister kan få . KF kan nå længere ud end restauratørerne kan enkeltvis. KF passer fint ind i Eventyret Fyn med temaerne "Historien" og "Haven".

Brandet KF kan også bruges i international markedsføring – det er en moderne fortælling om helhedsoplevelser, mad, kultur

PK: Hesselet vil gerne indkorporere info om hvad der ellers sker i byen, events m.v. efterlyser info om Julemarked

HT: Pjece om KF på turistkontoret – spisesteder. temaside om KF på UdviklingFyn med links til KF medlemmer. engelsk udgave, evt. tysk

Er der en kortfilm om events m.v.

Fælles ide: samarbejde omkring Danehof hvor man kan hjælpe og løfte hinanden, hver restaurant kan sende 1-2 pers. til fælles madtelt a la folkekøkken (alternativt som ved Asparges festivalen hvor hver restaurant præsenterer egen ret/kreation) .



Gruppe 2 diskussion/opsummering:

Vigtigt at hver især i restauranterne tager fat i historien – fra enkeltproducent til menuer, så gæster også får mulighed for at opleve historien på en hverdagsaften.

Evt. kunne man arbejde sammen om større "gallamiddage" på NS hvor restauranter går sammen om arbejde og økonomi.

Hjælp under events til f.eks. en form for Folkekøkken, evt. madtelt hvor hver restaurant stiller med et par medarbejdere, mulighed for at brande sin egen restaurant.

Der er restauranter til de forskellige niveauer fra picnickurv over folkekøkken til gourmet.

**Beslutning:** fælles aktivitet til Danehof 14, afprøve form og samarbejde i spisetelt (el.lign). MRB indkalder til møde for at videreudvikle og konkretisere ideen.

**Malene R. Beck**

Kulturarvskoordinator/museumsinspektør

Østfyns Museer

E [mrb@ostfynsmuseer.dk](mailto:mrb@ostfynsmuseer.dk)

T 23967971