

18. februar 2013

Kongens Fadebur - Afsætning og udvikling af produkter - Lad os komme i gang!

REFERAT for Workshop 2, der blev afholdt den 13. februar 2013, kl. 8.30 – 12.30 i Ridersalen på Nyborg Slot.

Dagsorden

- Kl. 08.30 Velkommen v/ Malene R. Beck
Kl. 08.45 Kriterier for brug af varemærke
Kl. 09.00 Branding / logo-anvendelse
Kl. 09.30 De tre elementer og samspillet mellem dem
- Produkter
 - Events
 - Markeder
- Kl. 09.30 Fokus på produktudvikling
- CASE: Sennep m/ honning
 - Oplæg fra Janus M. Jensen, Anker Jønsson + gruppearbejde
- Kl. 11.45 Fokus på de 3 markeder
- Udvikling af koncepter
 - Gruppearbejde.
- Kl. 12.00 Sandwich og tak for i dag



Velkommen

Malene R. Beck bød velkommen til Workshop 2.

Kriterier og logo

Efter fremlæggelse af "Fadbursløven" ved Malene Beck blev der spurgt om, hvordan Nyborg Slot sikrer kvaliteten af deltagerne. Dette sikres ved i den sammenhæng at lægge sig tæt op ad de krav, som "Smagen af Fyn" bruger.

Logo blev godkendt.

Støttet af Fødevarerministeriet og EU

Landdistrikter.dk



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri



Den Europæiske Land-
brugsfond 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

Branding / logo-anvendelse



Deltagernes ønsker og behov med hensyn til materialer er foldere og kort / plakater.

Det blev diskuteret, hvor Kongens Fadebur bedst markedsføres – f.eks.

- I en butik på Nyborg Slot eller i Torvehallerne i København
- Flytte Nyborgs nuværende torvedag om tirsdagen fra havnen til torvet
- Pop-up forretning i Kongegade

De tre elementer og samspillet mellem dem - Produkter, events og markedspladser



CASE: Anker Jønssons sennep m/ honning

Janus M. Jensen fremhæver vigtigheden af at arbejde med relationen til historien - tilpasset moderne smagsløg.



Resultater af gruppearbejde

Forslag:

- 3 forskellige i en pakke, det giver forbrugeren forskellige smagsvarianter, og emballagen kan bruges til historiefortælling
- Sælge i større mængder – de nuværende glasstørrelser er for små, hvis man vil bruge det til madlavning
- Sennep til tilsmagning af mad, finde ud af, hvad den er god til
- Samme slags glas til ALLE Kongens Fadebur produkter f.eks. tøndeformet glas el. glas med tøndebånd på
 - Eksempel: Fadeburshonning fælles for f.eks. 10 fynske avlere med fælles historiefortællende etiket på glas og hver enkelt avlers personlige label på låget. Det bliver nemmere at komme længere ud med større portioner til f.eks. dagligvarebutikker

Fokus på de 3 fødevaremarkeder: Udvikling af koncepter, gruppearbejde og resultater



Danehof, Vor Frue marked:

- Åbent spisetelt midt på pladsen, tærtekonkurrence "Danehoftærte"
- Dyr på det grønne areal bag kirken
- Foredrag i Korsbrødregården, udveksle holdninger og meninger om mad som pendant til Danehoffets politiske meningsudvekslinger
- Bålplads på torvet med tilberedning af mad
- Variation i opstillingen af boder - ikke på rækker, man skal overraskes. De ensartede boder er gode, for det



tvinger folk til at gå rundt til alle for at se, hvad de indeholder

- Afgrænsning af markedet med kulisser med henblik på at skabe et autentisk byrum - halmballer og halmbunker

Høstmarked

- Aktivt marked med masser af friske råvarer
- Stort spisetelt med åbne sider centralt på torvet
- Man køber spisebillet
- Producentboder placeret rundt om spiseteltet eller store grills, så man kan tilberede de råvarer, man køber
- Levende dyr
- Trækvogne til varer og børn
- Overføre ridderstemningen til området f.eks. rabat, hvis man er iklædt middelaldertøj
- Invitere gæster



Julemarked

- Nærhed, varme, bruge alle sanser
- Bagerværksted for børn
- Kæmpewok med æbleflæsk
- Stemningen fordelt rundt i byen, men det er vigtigt, at geografien ikke spreder sig for meget, så oplevelsen bliver for "tynd"
- Halmballer som siddepladser
- Gamle julelege / børnepasning



Videre herfra

Drøftelserne i forbindelse med sennepscasen gav rigtig mange gode forslag, hvilket forhåbentlig kan blive et springbræt til, at mange flere vil gå i gang med at udvikle nye og eksisterende produkter– og hente inspiration og sparring til opgaven hos Malene.

Hvis der er nogen, der har lyst og mod til at blive "case" og får konstruktiv sparring af netværket i en af de kommende workshops, så henvend jer til Malene.

I relation til de tre fødevarermarkeder skal der etableres en arbejdsgruppe, der i samarbejde med Nyborg Kommune og Nyborg Handelstandsforeningen, skal være med til at videreudvikle de tre markedspladskoncepter. Det skal understreges, at det ikke handler om praktisk arbejde, men mere om at lægge linjer og konceptudvikle. Så meld jer på banen og vær med til at skabe fremtidens markedspladser i Nyborg!

Under workshoppen blev der udviklet rigtig mange gode og kreative ideer, som direkte vil kunne bruges i det videre arbejde med udvikling af markedspladser! Det følger vi selvfølgelig op på. Billed- og tekstmateriale fra arbejdet videregives i fuld og struktureret form til markedsplads-arbejdsgruppen.



NYBORG SLOT

Vi takker for en god og udbytterig dag og vi glæder os til at se jer til næste workshop den 13. marts 2013. Og så håber vi, at der er nogen, der tager udfordringen op og melder sig til markedsplads-gruppen og begynder at produktudvikle!

Venlig hilsen

Malene R. Beck
Kulturarvskoordinator/museumsinspektør

Østfyns Museer
E mrb@ostfynsmuseer.dk
T 23967971


Gustaf Bock

Chefkonsulent
Videncentret for Landbrug
E gub@vfl.dk
T 40301757