

Returadresse
Viden & Strategi Politisk Administrativt Sekretariat
Ved Fjorden 6 6950 Ringkøbing



Ringkøbing-Skjern Kommune

Sekretær for Landdistriktsudvalget
Jørgen Nielsen

Mail: jorgen.nielsen@ft.kd

Sagsbehandler
Birthe Jensen
Direkte telefon
9974 1223
E-post
b.jensen@rksk.dk

Dato
15. februar 2012
Sagsnummer
2011120114EA

Ringkøbing-Skjern Kommune er bekendt med at
Landdistriktsudvalget skal på en besøgsrunde den 11., 12.,
og 13. juni 2012.

Ringkøbing-Skjern Kommune vil gerne invitere udvalget på
en besøgsrunde og har udfærdiget 3 forslag til
besøgsrunder.

Forslagene vedlægges.

Jeg hører gerne nærmere.

Venlig hilsen

Iver Enevoldsen
Borgmester

Åbningstider
mandag - onsdag 9.30 - 15.00
torsdag 9.30 - 16.45
fredag 9.30 - 13.00

Telefontider
mandag - onsdag 8.00 - 15.30
torsdag 8.00 - 17.00
fredag 8.00 - 13.30

Hjemmeside www.rksk.dk

Telefon 99 74 24 24

**Forslag til program for
Besøg af Folketingets Udvalg for Landdistrikter og Øer.**

Besøg 1

Emne:

Synergi og udvikling af landdistrikter, mindre fødevarerproducenter og oplevelsesøkonomi.

”Fra jord til bord via Slagter Sørensen”

Besøget vil demonstrere, hvorledes RKSK søger at kombinere landdistriktsudvikling, iværksætteri, innovation, naturpleje og oplevelsesøkonomi.

- Besøg hos en af landmændene i **Økogårdene Skjern Å**, et netværk bestående af 4 kødkvægsproducenter og 1 svinekødsproducent i Skjern Enge i den kommende Nationalpark Skjern Å, som leverer dyr til iværksætter og slagtermester Nicolaj Sørensen, Videbæk. (Varighed 2 timer incl transport)
- Besøg hos Slagter Sørensen som leverer økologisk kvalitetskød fra Skjern Enge til engros- og private kunder bl.a. via sin hjemmeside www.slagtersorensen.dk. Slagter Sørensen startede i 2011 som iværksætter i Food-Center Videbæk. (1/4 time)
- Besøg i Food-Center Videbæk, som er etableret som udviklingsplatform for Ringkøbing-Skjern Kommunes Udviklingsstrategi for mindre fødevarerproducenter og Ringkøbing-Skjern Kommunes iværksættercenter for mindre fødevarerproducenter.
Food-Center Videbæk er desuden forankringspunkt for en række netværk, f.eks. ”Kulinarisk Vestjylland” og projektet ”Vestjyske Fødevarer & Oplevelser”.
Orientering om ”Kulinarisk Vestjylland” og certificerings-ordningen ”Regional Madkultur Vestjylland” samt frokost med fokus på lokale produkter. (1½ time)

Økogårdene Skjern Å er et netværk bestående af 4 kødkvægsproducenter og 1 svinekødsproducent. Dyrene fra Økogårdene Skjern Å græsser alle i sommersæsonen, fra begyndelsen af maj til sidst i oktober i Skjern Enge. Herved går dyrevelfærd og beskyttelse af naturen hånd i hånd på de grønne enge ved Skjern Å. Græsarealerne beskyttes mod tilgroning og ynglende fugle får bedre muligheder, ligesom økosystemerne sikres gennem høstning af hø og afgræsning. Dyrene bevæger sig naturligt og vokser langsomt, hvilket er med til at sikre en god fedtmarmorering og smag i kødet. Om vinteren går dyrene i løsdrift og har god plads og masser af strøelse. Dyrenes trivsel prioriteres i det hele taget højt hos de gårde der er en del af Økogårdene Skjern Å, og der lægges vægt på rolige omgivelser såvel på græs som på stald og med kortest muligt transporttid fra besætning til slagteri.

Food-Center Videbæk er det lokale omdrejningspunkt for udvikling af samarbejder, produkter og virksomheder på fødevarerområdet. Centret stiller rammer for praktisk produkt- og virksomhedsudvikling til rådighed for små og mellemstore virksomheder, der beskæftiger sig med fødevarer. Aktiviteterne i Food-Centret kører i to spor: Produktion og udvikling af fødevarer. Food-Centret rummer: • Specialiserede lokaler til fremstilling og produktion af fødevarer • Køle- og fryserum • Lager- og pakkerum • Laboratorie- og køkkenfaciliteter • Kontorer, undervisnings- og mødelokaler • Kantine og omklædningsrum • Stålborde, stålreoler, industrivaskemaskine, kummefrysere og køleskabe.

Foreningen Kulinarisk Vestjylland arbejder på at sætte fokus på områdets store og mangfoldige udvalg af kulinariske råvarer, som findes i landbruget, fiskeriet, blandt producenter og hos restauranter m.m. til glæde for de mange danske og udenlandske gæster og naturligvis borgerne i Ringkøbing-Skjern Kommune. Det sker gennem markedsføring, netværk og afvikling af kulinarisk fødevaremarked og -fødevarerute/kalender.

Vestjyske Fødevarer & Oplevelser er et unikt samarbejde mellem de fire kommuner Ringkøbing-Skjern, Lemvig, Struer og Holstebro, de fem lokale aktionsgrupper; LAG Struer, LAG Holstebro, LAG Lemvig, LAG Ringkøbing-Skjern og Fiskeri LAG Vestjylland samt Region Midtjylland. Parterne er gået sammen om at gøre Vestjylland til et fødevarer- og oplevelsesland.

Regional Madkultur Vestjylland er en certificerings-ordning for fødevareraktiviteter. Regional Madkultur Vestjylland indgår som en del af det europæiske netværk Regional Culinary Heritage, der har medlemsregioner i hele Europa. Netværket har det fælles mål at udvikle de enkelte regioner gennem promovning lokale og regionale fødevarer. Læs mere på www.culinary-heritage.com

Besøg 2

Emne:

Erhvervs-, bosætnings og turistudviklingsprojekt.

"Fremtidens Landsby Stadil-Vedersø".

Besøget vil demonstrere hvorledes Ringkøbing-Skjern Kommune og LAG Ringkøbing-Skjern i fællesskab har gennemført en kombineret turisme-, erhvervs- og bosætningsstrategi i Stadil-Vedersø. Udviklingsprojektet "Fremtidens Landsby" tager udgangspunkt i LAG Ringkøbing-Skjerns Udviklingsstrategi.

Projektets 3 temaer er:

- Helårsturisme i gamle landsbyhuse, sommerhusferie, generation 2
- Erhvervsudvikling i landsbyen, andelstanken, generation 2.
- Synergieffekter og oplevelsesøkonomi. Kontor-og arbejdsfællesskab, som indeholder og udvikler mange forskellige kompetencer, som turister, fastboende og hele området har glæde af.

Besøg i Stadil v. lokale ildsjæle og iværksættere

- Kontor- og iværksætterfællesskab i Stadil Gl. Mejeri(½ time)
- "Mortensens hus", Bed & Breakfast-sted på Folkeaktier (1/4 time)
- "Parkbane"og æblehave plantet af lokale borgere(½ time)
- Vedersø aktivitetstorv (½ time), hvor der vil også være mulighed for at komme ind på kombinationsmuligheder af kyst- og baglandsturisme Kaffe i Vedersø Præstegaard og orientering om projektet "Fremtidens Landsby Stadil-Vedersø", baggrund, samarbejde og effekt af projektet for landsbyen og området(1 time).
- "Stedets kraft" -brug kulturarven til landdistriktsudvikling- v. Ringkøbing-Skjern museum (½ time)

Fremtidens landsby

Rammerne for projektet er en ny, fremadrettet anvendelse af kulturarv og overflødige bygninger i landsbyerne Stadil og Vedersø. Projektet har resulteret i etablering af et iværksætter- og kontorfællesskab for kreative mikrovirksomheder i Stadil Gl. Mejeri, et nyt torv foran Stadil Gl. Mejeri fælles opkøb og udleje af mindre attraktive boliger til bl.a. Bed & Breakfast, etablering af nye bytorve samt fleksibel multibane og æblehave.

Arbejdspladser, iværksætteri og liv i landsbyen

Projektet giver mulighed for etablering af mindre innovative vidensvirksomheder samt fjernarbejdspladser. Etablering af arbejdspladser og faciliteter i landsbyen skaber liv og er med til at gøre området mere attraktivt og sikre en intakt landsby-idyl.

Kontor- og arbejdsfællesskab, som indeholder og udvikler mange forskellige kompetencer, som turister, fastboende og hele området har glæde af.

Etablering af kombineret multibane og æblehave. Æblehaven blev plantet af og er til rådighed for byens borgere i alle aldre.

Æblehaven består af 80 æbletræer og 8 nøddebuske. Æbletræerne er af ikke mindre end 20 forskellige gamle sorter, der er særligt udvalgt til forholdene i Stadil-Vedersø. Senere følger yderligere 12 æbletræer af andre sorter, der egner sig til ciderproduktion.

Turisme

Områdets natur, kulturarv og -miljø, historie og identitet gøres samtidig til et trækplaster for turister og udvikling af turistrettede virksomheder som f.eks. Bed & Breakfast og kunsthåndværk.

Lokal Udviklingsplan

Projektet resulterer desuden i en lokal udviklingsplan for Stadil-Vedersø. Den lokale Udviklingsplan skal være et lokalt kvalificeret styringsdokument koordineret med kommunens øvrige planlægning og budgetlægning.

Fælles finansiering

Projektet er gennemført med lokal finansiering og frivillig arbejdskraft samt tilskud fra Region Midtjylland, LAG Ringkøbing-Skjern og Ringkøbing-Skjern Kommune.

Besøg 3

Emne:

Områdefornyelse, bosætning, erhvervsudvikling og lokalt engagement

Fremtidens landsby Borris – revitalisering af stationsbymidte

Besøget vil demonstrere hvorledes lokale ildsjæle, Borris Rådet, Ringkøbing-Skjern Kommune, LAG Ringkøbing-Skjern og Region Midtjylland i fællesskab har udviklet og igangsat en proces for at vende årtiers negative spiral og revitalisere Borris som stationslandsby gennem områdefornyelse, bosætning og erhvervsudvikling. Udviklingsprojektet tager desuden udgangspunkt i LAG Ringkøbing-Skjerns Udviklingsstrategi.

- ”Stationspladsen” og ”Karl Ejners Plads” (½ time) v. lokale ildsjæle
- **Baggrund, samarbejde og effekt af projektet for Stationslandsbyen og området**, samt kaffe på Bundgårds hotel (2 timer)
 - Borris historie, udfordringer og potentialer
 - Proces og projekt
 - Tips, ideer og erfaringer

Fra vision til resultat

Fra vision og helhedsplan til indsatser, projekter, inddragelsesproces, politisk proces og afsøgning af finansiering til resultat.

Fornyelsesprocessens forløb

Det særlige ved revitaliseringsprocessen i stationslandsbymidten har været, at der ikke blot er blevet udarbejdet et fornyelsesprogram og på den baggrund igangsat konkrete fornyelses- og renoveringsprojekter. Der er også udarbejdet en vision og en helhedsplan for stationslandsbymidten samt godkendt program for områdefornyelse – og en kommende områdefornyelse af stationslandsbymidten.

Der er gennemført en fornyelse af Stationspladsen

Byfornyelse/Byforskønnelse

Projektet tænker nyt i forhold til traditionelle vestjyske boformer og fokuserer på udvikling af attraktive og innovative bosteder, samt på forskønnelse af byrum, torve og pladser.

Fælles finansiering og samarbejde:

Projektet er udvalgt som Region Midtjylland eksempelprojekt fra Region Midtjylland initiativet "Fremtidens Landsby" og er et samarbejde med LAG Ringkøbing-Skjern og Ringkøbing-Skjern Kommune, med hver en trediedel finansiering. Herudover indgår lokale midler.

Turisme

Projektet understøtter turisterhvervet med flere overnatningssteder og turismearbejdspladser i forlængelse af Nationalpark Skjern Å.

Bundgårds hotel ejet af Shuli Fang, kinesisk restauratør med baggrund i den kinesisk-danske erhvervsrejsebranche er indtænkt som spydspids i udvikling af erhvervsturisme. Hotellet har med restaurant og værelsesudlejning været en stor succes. Ejeren Shuli Fang har via erhvervserfaringer og kontakter fået gang i en række kontakter til de kinesiske erhvervsturister, hvorved der er skabt kontakt til en helt ny målgruppe med vidtrækkende perspektiver.