



FOOD
ORGANISATION
OF
DENMARK

Kort om Food Organisation of Denmark

Food Organisation of Denmark (FOOD) er et offentligt-privat partnerskab stiftet som en forening i 2010 med det formål at fremme kendskabet til dansk og nordisk gastronomi og kvalitetsfødevarer.

FOOD omsatte i 2016 for knap 24 mio. kroner hvoraf ca. 3 mio. var bidrag fra staten. De øvrige midler kommer fra offentlige og private partnere i hele landet. FOOD er non-profit og et eventuelt overskud skal anvendes til fremme af foreningens formål.

FOOD's indsats er opdelt i tre overordnede indsatsområder, der alle bidrager til at fremme foreningens formål:

1. Et samlet PR-program, der bl.a. omfatter en ambitiøs presseindsats i samarbejde med bl.a. VisitDenmark og lokale aktører over hele landet.
2. FOOD står bag en række madbegivenheder, herunder særligt Danmarks to største madfestivaler, Food Festival i Aarhus og Copenhagen Cooking & Food Festival. FOOD

støtter desuden madevents i hele Danmark økonomisk og/eller med praktisk bistand. Fx Kartoffelprisen i Odense, Årets Kok, Årets Ret, m.fl.

3. FOOD yder en "hjælpende hånd", ofte i form af sekretariatsbistand og lignende, til en lang række aktiviteter i hele Danmark. Herunder fx i samarbejde med Nordisk Center for Lokale Fødevarer i Odsherred og Engage Food i Østjylland og som sekretariat for Midtjyllands titel som Europæisk Gastronomiregion. Sidst men ikke mindst bidrager FOOD til udvikling af fødevarevirksomheder og spisesteder i hele Danmark. Bl.a. i form af et gastronomisk rejsehold, der bidrager til at hæve kvaliteten af spiseoplevelser i hele Danmark.

På næste side ses en figur, der kort viser FOODs samlede indsats.

FOODs strategifigur

Mål

Styrket kendskab til dansk gastronomi
og kvalitetsfødevarer

Indsatsområder

Presse og PR

Aktivering og Events

Sekretariat

Aktiviteter

- Presseture
- Presseevents
- Pressesekretariat

- Food Festival
- CCFF
- MAD
- Arla Food Fest
- Salling Fødevarerpris
- Oyster Week

- Engage food
- ERG og Aarhus 2017
- Turismestrategi
- Greater CPH
- Region H-projekt
- Konkurrencer: Bocuse, SOG, Årets Kok, Young Chef m.fl.

Fundament

Viden og kompetencer om mad og gastronomi

Netværk – nationalt og internationalt

Fundraising, økonomistyring og partnerskaber

Særlig indsats i landdistrikterne

Den internationale omtale af dansk gastronomi og lokale kvalitetsfødevarer har de seneste 10 år været meget omfattende og har bidraget til at øge omsætningen og væksten i mad-Danmark. Særligt restaurantbranchen har således oplevet en særdeles kraftig vækst i omsætning og beskæftigelse i denne periode.

Omtalen og væksten har dog i væsentlig grad været rettet mod København og i de seneste år også Aarhus.

Der er imidlertid bred enighed om, at der er et betydeligt potentiale også uden for de større byer. Med det mål for øje har FOOD i 2017 modtaget 2 mio. kr. til aktiviteter i landdistrikterne.

Der blev ved årets start indgået en resultatkontrakt om aktiviteterne med Erhvervsstyrelsen, og resultaterne kan nu for alvor ses. Resultaterne omfatter særligt følgende:

- **Markedsføring** af oplevelser og kvalitetsprodukter ved at udvikle et program rettet mod at skabe særligt international omtale af destinationer, oplevelser mv. om mad og gastronomi i landdistrikterne.



Dette er i 2017 bl.a. sket gennem en række presseture for danske og udenlandske medier i samarbejde med Sydvestjyske Smagsoplevelser, Destination Bornholm, Gastro North og en lang række andre partnere over hele landet.

- **Salg.** I samarbejde med lokale producenter er der etableret fællesskaber med henblik på at promovere og sælge produkter både til almindelige forbrugere og professionelle indkøbere. Bl.a. har FOOD i partnerskab med Det Grønne Museum arrangeret, at en stor gruppe producenter fra Djursland er gået sammen under en fælles paraply og med et fælles koncept om promovning af deres fødevarer i forbindelse med Food Festival i Aarhus.
- **Events.** Der er afviklet/støttet en række events med fokus på udvikling af madoplevelser og oplevelser med kvalitetsfødevarer til turister afholdt i Hirtshals, Holstebro, Sønderborg, Bornholm mv.
- **Udvikling.** Der er igangsat et samlet udviklingsprojekt med henblik på at skabe bedre oplevelser til turister baseret på gastronomi og kvalitetsfødevarer i tråd med den nationale strategi for dansk turisme. Der er bl.a. etableret et rejsehold, der har bistået en række destinationer og spisesteder med udvikling af udvikling af bedre spiseoplevelser baseret på flere lokale råvarer.



Kontakt:
Pelle Øby Andersen
31121875
pelle@thefoodproject.dk

