

Slutrapport, DEM-projekt

Når et projekt med medfinansiering fra Danmarks Erhvervsfremmebestyrelses Decentrale Erhvervsfremmemidler (DEM) afsluttes, er det vigtigt at få beskrevet projektets vigtigste resultater og samlet op på de gode – og eventuelt mindre gode – erfaringer, der er indhøstet undervejs. Erfaringerne skal bruges til læring og input til at skabe endnu bedre og mere effektfulde projekter i fremtiden.

Projektets resultater og erfaringer skal beskrives af den kontraktansvarlige partner i den såkaldte **slutrapport**, der skal afleveres til Sekretariatet for Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse samtidig med det afsluttende regnskab for projektet.

NB: Hvis projektet slutevalueres af Sekretariatet for Danmarks Erhvervsfremmebestyrelses evaluator, vil denne evalueringsrapport erstatte slutrapporten. Den kontraktansvarlige partner kan i så fald vælge at udarbejde sin egen slutrapport, men det er ikke noget krav.

Hvis projektet derimod ikke slutevalueres af Sekretariatet for Danmarks Erhvervsfremmebestyrelses evaluator, skal den kontraktansvarlige partner sørge for at få udarbejdet slutrapporten.

Slutrapporten skal udfyldes i den nedenstående skabelon for at sikre sammenlignelighed på tværs af projekter.

Slutrapporten vil blive offentliggjort på [Sekretariatet for Danmarks Erhvervsfremmebestyrelses hjemmeside](#).

Slutrapporten skal derfor skrives, så den kan læses og forstås af personer uden forudgående kendskab til projektet. Skriv gerne i et kort, klart og aktivt sprog. Og brug gerne underoverskrifter og punktopstillinger, som gør teksten overskuelig og læsevenlig.

Hvis projektet er evalueret af en ekstern evaluator, som projektet selv har udvalgt, kan resultaterne fra denne evaluering med fordel indarbejdes i slutrapporten.

Sekretariatet for Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse, juni 2021

Skabelon for slutrapport (max 10 sider)

Stamdata om projektet

Ud for "journalnummer" skrives projektets journalnummer hos Sekretariatet for Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse.

De samlede projektudgifter og medfinansieringen skal matche det endelige projektrejskab. Hvis den kontraktansvarlige partner er i tvivl om medfinansieringen, bedes man kontakte Sekretariatet for Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse. Alle beløb bedes oplyst i hele kr.

Projekttitle: Bæredygtige spisesteder og madoplevelser på en bæredygtig solskinsø

Journalnummer: TUR-20-0076

Projektperiode: 15-5-2020 til 31.12.2023

Samlede projektudgifter (kr.): 1.310.726 kr

Medfinansiering fra DEM-midler (kr.): 655.363 kr

1. Projektets formål og vigtigste partnere

Her beskrives kortfattet projektets formål, inkl. målgruppe. Herudover beskrives hvilke partnere (erhvervsfremmeaktører, uddannelses- og videninstitutioner, virksomheder mv.), der har bidraget til at gennemføre projektet, og hvilke roller partnerne hver især har udfyldt i projektet.

Projektets formål:

Formålet har været at øge viden om bæredygtighed og bæredygtigheds-certificering hos de bornholmske spisesteder, og øge antallet af bæredygtigheds-certificerede bornholmske spisesteder.

Formålet har også været at øge udbuddet af bæredygtige og stedbundne madoplevelser på Bornholm.

Projektets målgruppe: små og store spisesteder, fødevarerproducenter og fødevarerhandlere på Bornholm (betegnet fødevareraktiviteter). Projektet har taget afsæt i det netværk med mere end 200 lokale virksomheder, som er opbygget via 5 års klyngeindsats.

Partnere, deres rolle i projektet:

Destination Bornholm: i styregruppe. Sikre sammenhæng med Bornholms turismestrategi og koordinering med øvrige turismeprojekter. Planlægning af studietur til Gøteborg.

Gourmet Bornholm: I styregruppe og arbejdsgruppe. Aktivt deltagende i planlægning og gennemførelse af projektets aktiviteter. Ansvar for gennemførelse af en stor del af de bæredygtige madoplevelser.

BOFA Bornholms Affaldshåndtering: i styregruppe og arbejdsgruppe. Aktivt deltagende i planlægning og gennemførelse af projektets aktiviteter. Medansvar for nogle af madoplevelserne og workshop. Sikre koordinering med BOFA's egne projekter.

Horesta: i styregruppe. Aktiv deltagelse i certificering med Green Restaurant, og omtale.

BCB Business Center Bornholm: i styregruppe. Sikre sammenhæng med øvrig erhvervsfremme.

Hammersly Økojord: Aktiv deltagelse i to madoplevelser.

Bornholms Landbrug & Fødevarer: projektejer. Ansvar for projektledelse, projektadministration, -regnskab og -afrapportering. Ansvar for arbejdsgruppe og styregruppe. Aktiv deltagelse i projektets aktiviteter.

2. Projektets vigtigste resultater/effekter

Her beskrives kort de vigtigste aktiviteter, som har været gennemført i projektet, de skabte output samt resultater/effekter. Med hensyn til resultater/effekter beskrives både de allerede skabte resultater/effekter og de resultater/effekter, som forventes at indtræffe, efter projektet er afsluttet.

Beskrivelsen af projektets aktiviteter, output og resultater/effekter skal tage udgangspunkt i den endelige ansøgning og det output- og effektskema, som den kontraktansvarlige partner afleverer til Sekretariatet for Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse i forbindelse med projektets afslutning. Det er ikke nødvendigt at omtale alle indikatorer. Dog skal antal deltagende virksomheder/personer samt resultat-/effektindikatorer altid omtales. Vigtige resultater, som ikke er målt med indikatorer, bør også omtales.

Projektets output og effekter (i hele projektperioden)

Nyhedsbreve: 6 i alt, heraf de to som You Tube videoer

Bæredygtige madoplevelser: 10 i alt. 28 forskellige virksomheder har deltaget direkte i planlægning og/eller gennemførelse af bæredygtige madoplevelser, og i alt 219 personer har været tilmeldte/indbudte deltagere i madoplevelserne.

Certificerings- og omlægningstjek: 8 spisesteder har fået omlægnings- og certificeringstjek. Af disse er to spisesteder blevet certificeret med Green Restaurant, og 1 spisested er klargjort til det økologiske spisemærke.

1 sammenlignende analyse mellem trekantsområdet (Kolding) og Bornholm kaldet "Bæredygtige spisesteder og madoplevelser på en solskinsø", udarbejdet af Bent Egberg Mikkelsen, professor på KU, november 2023.

1 workshop 2023 "Workshop om affaldshåndtering, madspild og bæredygtig forbrugeradfærd" med 30 deltagere

1 Informationsmøde om det økologiske spisemærke 2022 (11 deltagere)

1 studietur til Gøteborg gennemført november 2022 (11 deltagere)

1 studietur til Nordsjælland og Odsherred gennemført november 2023 (12 deltagere)

5 pressemeddelelser og minimum 25 omtaler

Branchespecifik COVID-19 vejledning i 2020 til 23 virksomheder (madfestival + Drikkefestival).

Konkrete afledte effekter:

Sustainable Food Week: Når en række internationale virksomheder arbejder med at udvikle de bedste bæredygtige løsninger ved Sustainable Food Week, har det i 2021, 2022 og 2023 været med Bornholm som lokation. Sådan vil det også være fremadrettet. Det har projekt TUR-20-0076 været med til at understøtte via bæredygtige madoplevelser.

Det levende Køkken har søgt og fået tilskud fra Plantefonden til i de kommende år at udbrede kendskabet til mad baseret på plantebaserede fødevarer med fokus på brug af proteinholdige plantefødevarer, der produceres lokalt på Bornholm. Det sker via undervisning og kursustilbud for private samt for skoletjenesten på Bornholm. Det levende Køkken har brugt projekt TUR-20-0076 til at træne og afprøve kurser med planteproteiner.

2. Projektets vigtigste resultater/effekter

Der er skabt kontakter i Gøteborg, som vi forventer kommer i spil i SFW 2024 (reduceret madspild, certificering og turismestrategi), og i Nordsjælland/Odsherred (udveksling af viden og erfaringer). Odsherred har været på genbesøg på Bornholm i januar 2024. Det er direkte effekter af TUR-20-0076 's to studierejser.

Forventninger:

Vi forventer, at projektet på sigt får positiv betydning for antallet af danske og internationale overnattende gæster på Bornholm, og på bornholmske spisesteders og overnatningssteders omsætning/indtjening.

Vi forventer også, at flere bornholmske spisesteder bliver bæredygtigheds-certificerede, og at flere af øens udbydere af madoplevelser integrerer bæredygtighed i deres madoplevelser.

2. Projektets vigtigste resultater/effekter

3. Erfaringer og læring

Her beskrives de vigtigste erfaringer og læring, som den kontraktansvarlige partner og de øvrige partnere bag projektet har gjort sig, og som man bør holde sig for øje, hvis man skal gennemføre lignende projekter i fremtiden. De mindre gode erfaringer kan være mindst lige så vigtige at få beskrevet som de gode.

Fokus skal være på, om projektets effektkæde (årsags-virkningssammenhænge) hang sammen som ventet, dvs. førte de gennemførte aktiviteter til de forventede output og effekter? Hvis de gennemførte aktiviteter ikke førte til de forventede output og effekter, skyldtes det så, at en eller flere af de kritiske forudsætninger bag projektets effektkæde ikke holdt stik, eller var der tale om uforudsete udefrakommende faktorer (fx en økonomisk lavkonjunktur)?

Var nogle aktiviteter særligt succesfulde? Var der aktiviteter, som man ville udelade, tilføje eller gribe anderledes an, hvis man skulle gentage projektet?

Hvis projektet er evalueret, eller der er foretaget anden form for videnopsamling, kan dette med fordel indarbejdes i slutrapporten.

De gennemførte aktiviteter har medført de forventede output/effekter.
Dog er nogle out/effekter ikke målbare på nuværende tidspunkt (f.eks. effekt på antal overnattende gæster), dels fordi effekten først kan forventes efter indsats i en længere årrække, og dels fordi årsags-virknings sammenhængene er komplekse, og derfor svære at måle.

Vi vil kort omtale projektets opsamlede viden, og komme med vores bud på konklusioner.

Projektets analyse (53 sider) rummer viden og erfaringer, opsamlet blandt 4 spisesteder på Bornholm, og 3 i Kolding. Resultaterne præsenteres kort nedenfor i 12 punkter.

- 1) ESG og instrumentbræt tænkningen er kommet til udespisningssektoren.
- 2) Dokumentation er godt - mere dokumentation er bedre.
- 3) For mange mærker - Any label will do.
- 4) Mærkningsordninger er også økonomi.
- 5) Stor interesse for det økologiske spisemærke, men behov for fornyelse
- 6) Grønne restauranter mærket vinder ved kendskab, men processen kræver hjælp.
- 7) Madspild er den nye dreng i klassen.
- 8) Forvirring om implementering af affalds direktivet.
- 9) Madspild kræver måling.
- 10) Stort ønske om deklaration af klimaeffekt men usikkerhed om klimatal.
- 11) Fødevareridentitet er stedbaseret.
- 12) Findes der en ny type af gastroturister?

Efter studierejsen til Gøteborg blev der lavet en skriftlig evaluering blandt turens deltagere, som bl.a. viste: Konkrete og brugbare svenske værktøjer til reduktion af madspild, og til beregning af CO₂, som bornholmske spisesteder også gerne vil bruge. Certificering virker. Bæredygtighed skal være en del af Bornholms branding og markedsføring - vi skal huske at fortælle hvad vi gør.

I forbindelse med madoplevelsen "Spis uden spild" blev der lavet en skriftlig evaluering, som viste at bæredygtige madoplevelser skal forenkles ift det afprøvede koncept, men at bæredygtige madoplevelser giver god mening, og er efterspurgt.

3. Erfaringer og læring

I forbindelse med madoplevelsen "Bæredygtigt julearrangement i Det levende køkken" blev der lavet en skriftlig evaluering. Da deltagerne blev spurgt til deres oplevelse med flere planteproteiner og mindre kød, var deres svar meget enslydende:

- Det smager dejligt
- Man bliver mæt
- Jeg vil gerne lære at bruge linser og ærter

Processen i projekt TUR-20-0076

Det har fungeret med en bred tværfaglig arbejdsgruppe, og med en bred styregruppe. Det bekræfter at en at Bornholms styrker er samarbejde og netværk.

Hvad kunne være gjort anderledes?

Set i bakspejlet, have det været et yderligere plus, hvis projektet i højere grad havde inddraget kokke, fødevareproducenter, overnatningssteder og spisesteder (aktører) i den overordnede planlægning af aktiviteterne, og i højere grad havde bidraget til vidensdeling og erfaringsudveksling imellem aktørerne. Det kunne være sket via en form for Advisory Board bestående af aktører, som ca. 1-2 gange årligt mødtes med arbejdsgruppen. Og det kunne være sket i ERFA-grupper, som man kender fra den primære fødevareproduktion/landbruget, hvor ERFA-grupper bruges til videns- og erfaringsdeling.

De to studieture, hvor kokke, fødevareproducenter, og andre aktører deltog i blandet flok, viste et stort potentiale for at dele viden og erfaringer.

Primærproduktionen har tradition for netværksdannelse, og deling af viden og erfaringer. Det har restaurationsbranchen ikke på samme måde. Der kan derfor ligge et potentiale i mere videns- og erfaringsdeling blandt spisesteder.

Det har undervejs i projektet været tydeligt, at projekter som dette er sårbart, fordi meget viden og initiativ er personafhængigt, og ikke godt nok indlejret i organisationen. To eksempler:

- 1) Brohuset ved Hammershus blev i 2021 certificeret med Green Restaurant, men har siden mistet certificeringen igen, da den bærende køkkenchef, som besad viden og initiativ, fratrådte.
- 2) I 2021 viste en række bornholmske spisesteder interesse i certificering, og to spisesteder blev certificeret efter en kort og intensiv proces med god støtte af lokal fødevarerådgiver. Da fødevarerådgiver fratrådte sit arbejde, kunne projektet ikke længere tilbyde lokal støtte på samme niveau.

Det viser, at det er vigtigt at dele viden i organisationen, og gerne være flere, som virker som "back up" for hinanden.

Der er ikke aktiviteter, som vi ville have udeladt, hvis det var muligt. Alle aktiviteter har givet output/effekt og læring.

Der har ikke været udefra kommende begivenheder, som har ændret eller påvirket projektet afgørende.

3. Erfaringer og læring

Nedenstående konklusioner og anbefalinger bygger på mundtlige og skriftlige evalueringer, analysen, snakke i og referater fra arbejds- og styregruppe, og input og snakke under projektets aktiviteter.

Konklusioner og anbefalinger

Der er et stort potentiale i bæredygtig turisme; især når det gælder erhvervsturister/konferencer, og pakke- og busrejser.

Mange spisesteder vil gerne certificeres, men det kræver sparring og hjælp.

Der er økonomi i bæredygtigheds-certificering; både ift at agere bæredygtigt (f.eks. reducere madspild, og el- og vandforbrug), men også fordi det tiltrækker (en ny slags?) gæster.

Bæredygtige madoplevelser efterspørges, men kræver at udbydere af madoplevelser selv tilegner sig ny viden/ny praksis.

Bæredygtighed skal måles og vejes og dokumenteres.

Bæredygtighed skal tænkes ind i branding og markedsføring - både af virksomheden og af øen.

Bæredygtighed som et led i lokal udvikling af turisme og erhverv kræver tværfaglighed. Og et lokalt netværk med samarbejde mellem aktører, private som offentlige.

4. Forankring/videreførelse efter projektperioden

Her beskrives, hvordan projektets resultater videreføres og videreudvikles, når tilskuddet udløber, og hvilke konkrete tiltag der er gjort for at forankre projektets erfaringer og resultater.

Forankringen er via de organisationer, som har deltaget i projektets styregruppe:

Gourmet Bornholm vil især stå for udvikling af bæredygtige madoplevelser, og vil evt. rådgive i erhvervelse af det økologiske spsemærke.

Destination Bornholm vil især stå for at indarbejde bæredygtighed i Bornholms Turismestrategi, og (fortsat) markedsføring af Bornholm som bæredygtig Ø.

BCB Business Center Bornholm vil især stå for at bæredygtighed (fortsat og styrket) er en del af det erhvervsfremmende virke på Bornholm.

BOFA Bornholms Affaldshåndtering vil (fortsat) arbejde med reduceret madspild og reduceret affald/Zero Waste på Bornholm.

Horesta vil især stå for bistand, når og hvis bornholmske spisesteder ønsker at blive bæredygtigheds-certificeret med "Green Restaurant".

Bornholms Landbrug & Fødevarer er fra den 1.1.2024 en erhvervspolitisk interesseforening uden rådgivningsvirksomhed, idet rådgivningsvirksomheden er overdraget til sjællandske VKST. Bornholms Landbrug & Fødevarer vil især stå for strategisk og lokalt bornholmsk samarbejde om bæredygtighed i fødevareproduktion. Rådgivning om selvsamme vil VKST varetage.