



Fra landets haver til byens maver

**Projektansøgning til Kultur- og Fritidsudvalget vedrørende
etablering af nye madsamlinger og madfællesskaber i
udvalgte kulturhuse i København**

Juni 2018

Mere information på
www.madsamling.dk





MADSAMLING

Til at realisere de beskrevne aktiviteter i projektet 'Fra landets haver til byens maver' ansøges Kultur- og Fritidsudvalget om DKK 305.750.- til etablering af nye madsamlinger og madfællesskaber i København.

De ansøgte midler skal bruges til beskrevne udviklingsaktiviteter i projektet, der skal være med til at sikre et langtidsholdbart setup i København for afsætning af bæredygtige og økologiske fødevarer fra lokale producenter i og omkring hovedstaden.

Projektets formål

Formålet med projektet er at anvende udvalgte kulturhuse i København, som samlingspunkt for lokale madfællesskaber for borgere, der vægter bæredygtighed, økologi, lokale råvarer og borgerinvolvering højt.

Københavns Kommune og Madsamling og har et fælles mål om at forbinde land og by, og give københavnere bedre muligheder for at købe lokale råvarer fra landmænd, avlere og producenter i og omkring hovedstaden. De færreste byboere har i en travl hverdag tid til at besøge de lokale producenter og gårdbutikker, og har derfor sjældent adgang til de fantastiske råvarer, som findes i 'deres baghave', og som kan transporteres til byen med meget korte afstande.

En vigtig forudsætning for forsyningsikkerheden er dog, at det kan betale sig for producenterne at levere til byens borgere og her er logistikken altafgørende. Det skal være nemt og effektivt at aflevere de solgte varer i byen og de løbende salg skal være af en størrelse, så det kan betale sig for producenterne at være med.

Madsamling - Dit lokale madmarked

En madsamling består af en innovativ lokal ildsjæl, der påtager sig rollen som vært og bindeled mellem lokale producenter og borgere, der ønsker at være en del af fællesskabet i den lokale madsamling.

Den første madsamling åbnede i Vordingborg i januar 2017 og der er siden åbnet 20 madsamlinger rundt om i landet. 12000 forbrugere og 220 lokale producenter - heraf ca. 75% på Sjælland, som potentielt kan levere lokale råvarer til flere madsamlinger i København - har i dag tilmeldt sig madsamlings platform. Så timingen for at rykke ind til hovedstaden, kan ikke være bedre.

For borgere i København betyder det adgang til et bredt udvalg af bæredygtige og økologiske fødevarer og for de små producenter, betyder det adgang til en ny skalérbar salgskanal. En gennemsnitlig afstand mellem producent og madsamling på 30 km betyder korte transportveje og et minimalt spild, fordi producenterne på forhånd ved hvad de har solgt.



MADSAMLING

Projektets fokus:

Der har været flere forsøg på at få lokale fødevarer til København, men mange er strandet igen, fordi logistikken har været vanskelig, omkostningerne har været for høje og salget for lavt, til at producenterne vil være med. Målet med dette projekt er at skabe en bæredygtig model for København, som hurtigt bliver selvkørende og rentabel for alle, der er med i værdikæden.

Projektet gennemfører en række målrettede aktiviteter, som skaber grobund for et antal velfungerende madsamlinger i udvalgte kulturhuse i København, understøttet af madsamlings digitale handelsplatform, en logistikmodel, der gør det nemt for producenterne og nogle velfungerende lokale madfællesskaber i kulturhusene, med en høj grad af borgerinvolvering.

Hvad skal projektet levere?

Projektet skal levere et godt og blivende fundament for handel med lokale råvarer i København med afsæt i de lokale madfællesskaber, som over tid udvikler sig med fællesspisninger/folkekøkkener, workshops, kurser, events, markeder m.m. så madkulturen får et løft og så flere og flere borgere oplever glæden - og smagen - af de friske bæredygtige og økologiske råvarer.

Fundamentet for projektet er, at Madsamling stiller den digitale handelsplatform gratis til rådighed for madsamlingerne, at 3-4 kulturhuse på forhånd er identificeret som ramme for nye madsamlinger i byen, og at der i videst muligt omfang er udpeget værter til de enkelte madsamlinger. Det vil give projektet optimale betingelser for at komme godt fra start.



MADSAMLING

Hvad er en madsamling?

En madsamling er en kombination af en online butik og et farmers marked, der bringer forbrugere og producenter af lokale fødevarer sammen på en ny måde. Kunden bestiller og betaler online. Ordren afhentes én gang om ugen ved en opsamlingsevent arrangeret af værten for den lokale madsamling. Udover at hente ugens køb, mødes kunder, producenter og naboer og får en hyggelig snak, udveksler opskrifter, smager på nye ting og deltager måske i en fællesspisning, hvor en lokal kok har tilberedt et måltid med lokale råvarer. En madsamling udbyder hver uge et bredt sortiment af lokale varer som frugt/grønt, kød, mejeri, brød, drikkevarer, specialiteter og fisk - hvis det er muligt.

Se eksempel her <https://madsamling.dk/da/assemblies/8928>

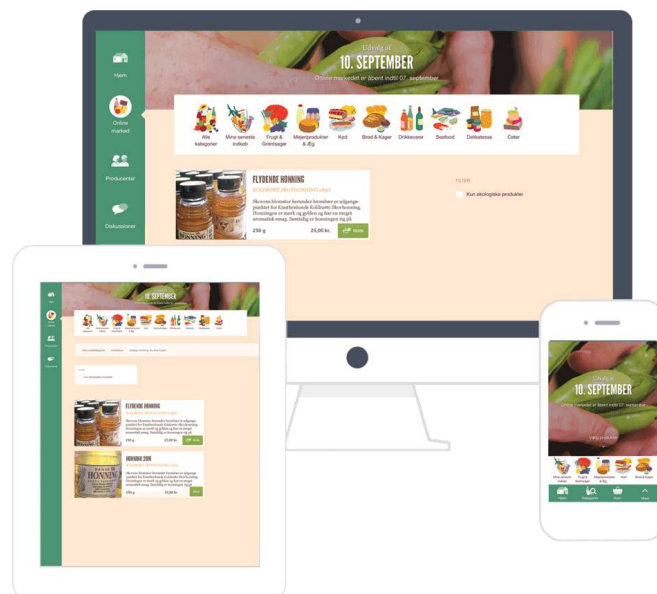
Den korte forsyningskæde betyder, at producenterne får en mere fair betaling for deres produkter, og da det er den lokale vært, som står for det ugentlige salg og selve opsamlingseventen, så betyder det også mere tid for producenterne til at producere og udvikle deres forretning til gavn for hele værdikæden.

Hvad står Madsamling for?

Madsamling ønsker at bidrage til en bæredygtig madkultur ved at skabe korte og retfærdige forsynings- og handelskæder. Madsamlingerne udbyder lokale produkter, som er i sæson fra producenter, som i gennemsnit transporterer deres varer ca. 30 km. Fordi alt er solgt på forhånd, er der ikke noget spild. Det decentrale netværk med lokale værter sikrer, at hver madsamling kan udvikle sig selvstændigt og at 90% af omsætningen tilfalder de lokale producenter og den lokale vært.

Handelsplatformen

Den digital handelsplatform er omdrejningspunktet for handlen med de lokale råvarer. Her udbyder værten hver uge et spændende sortiment i sæson til madsamlingens medlemmer, som har 6 dage til at foretage deres indkøb. Når ugens handel lukker, har producenterne 24 timer til at klargøre de ordrer, som skal leveres ved den ugentlige opsamlingsevent i et af kulturhusene.





MADSAMLING

Oplæg til projektets aktiviteter over 12 måneder

Kick-off workshop for værter og producenter (august - september)

Med handelsplatform, opsamlingssteder, værter og producenter sat i stilling til de nye madsamlinger i København, samler vi alle aktørerne til en heldags workshop, hvor det primære formål er at få afstemt forventningerne, gennemgå processen og udvikle ideer til aktiviteter, der kan være med til at styrke de lokale madfællesskaber og netværket af madsamlinger i hovedstaden.

Rekruttering af medlemmer (august - september)

Jo flere medlemmer de enkelte madsamlinger har, jo flere varer handles der. Der laves flyers, og posters som fortæller om kulturhusenes madsamlinger og der udarbejdes en serie af kanvas-opslag til de sociale medier, for hurtigt at få skabt en kritisk masse af medlemmer i de enkelte madsamlinger, som basis for et godt salg og en bæredygtig udvikling.

Social media kampagner (oktober - juni)

Medlemmerne vil inspireres og målet med aktiviteten er at udvikle en serie af gode historier fra kulturhusenes madsamlinger omkring lokale råvarer, producenterne, opskrifter, foto's og små videoer m.m., som værterne løbende kan plukke fra, for at inspirere og fastholde deres medlemmer og udbygge deres madfællesskaber.

Udvikling og implementering af en bæredygtig logistik model (september-oktober)

Projektet udvikler en model for logistikken i byen, som baserer sig på et koordineret samarbejde mellem producenterne og en evt. hub i udkanten af byen, hvor producenterne kan aflevere deres varer, som andre producenter på skift kan samle op og bringe ind til madsamlingerne. Når producenterne skal have deres varer transporteret fra land til by, har det stor betydning for dem, at det er nemt.

Planlægning og afholdelse af åbningsevents i kulturhusene (september-oktober)

Der afholdes åbningsevents i alle madsamlinger i kulturhusene med masser af attention fra medlemmer, producenter og presse. Producenterne er til stede med smagsprøver og gode historier, en kendt lokal personlighed klipper snoren og pressen er til stede. En god åbning tre- til firedobler ofte medlemstallet i løbet af få uger.

Eksempler på TV dækning fra tidligere events:

Madsamling Frederiksberg

<https://www.tv2lorry.dk/nyheder/09-05-2018/1930/nyt-madkoncept-rammer-kobenhavn?autoplay=1#player>

Madsamling Vordingborg

<https://www.tveast.dk/nyheder/20-01-2017/1930/madsamling?autoplay=1#player>



MADSAMLING

Gennemførelse af 2 tværgående events (april-juni)

Der afholdes 2 tværgående events inden for 12 måneder, hvor værterne i kulturhusenes madsamlinger går sammen om at samle producenter og medlemmer på tværs af madsamlingerne til nogle større markeds- eller tematiske events. Aktiviteten vedrører planlægningen af disse events. Finansieringen forventes at komme fra de enkelte madsamlinger, sponsorer, crowdfunding eller andre finansieringskilder.

Budget

De ansøgte midler skal bruges til udviklingsaktiviteter i projektet, der skal være med til at sikre et langtidsholdbart setup i København for afsætning af bæredygtige og økologiske fødevarer fra lokale producenter i og omkring København.

Madsamling stiller den digitale handelsplatform til rådighed uden beregning og vores forretningsmodel genererer indtjeningen til de lokale værter og til producenterne.

Aktivitet	DKK
Kick-off workshop	17.250
Rekruttering af medlemmer	27.250
Social media kampagner	42.500
Udvikling af bæredygtig logistikmodel	85.000
Åbningsevents i Kulturhusene	76.250
Tværgående events	57.500
Totaler	305.750





MADSAMLING



Søren Kielgast

soren@madsamling.dk

+45 4036 5501

Landechef for Madsamling Danmark.
Medredaktør af kogebøgerne 'Hapsere der smager',
'Nordfynske Fristelser', 'Madværket' og 'Sinatur
Kogebogen' - alle med fokus på bæredygtige lokale
råvarer.



Kathrine Bentsen

kathrine@madsamling.dk

+45 3158 5501

Netværkskoordinator i Madsamling og ansvarlig for drift
og vedligehold af den digitale handelsplatform. Træner
og supporterer værterne i madsamlingerne i
kulturhusene.
Cand. Merc i Supply Chain Management fra CBS.



Merete Møller

merete@madsamling.dk

+45 2031 3048

Merete står for vores grafiske design og samarbejder
med værterne fra de lokale madsamlinger i kulturhusene
om udarbejdelse af opslag til sociale medier, lokale
tilpassede grafiske materialer, kampagner m.m.
