

Faglig Beretning 2023

Projektets titel

Kartoflen tilbage på menuen 2023

Tilskudsmodtager

Navn : Smagens Univers ApS

CVR nr. : 40620265

Adresse : Culinary Institute by Vejle Erhverv, Lysholt Allé 3, 7100 Vejle

Hjemmeside : www.smagensunivers.dk

Den faglige beretning giver efter min opfattelse et retvisende billede af tilskuddets anvendelse, og anvendelsen af tilskuddet er i overensstemmelse med projektansøgningen og fondens tilsagn.

Dato

Titel, navn og underskrift



1. Projektets titel

Kartoflen tilbage på menuen 2023

2. Den samlede projektperiode, uanset om projektet er etårigt/flerårigt

Projektstart: 01.23

Projektafslutning: 12.23

3. Projektleder

Titel og navn: Per Mandrup, kulinarisk leder

4. Projektet set i forhold til fondens indsatsområder jf. strategien

Marker hvilket indsatsområde jf. fondens strategi, projektet hører under. Hvis projektet hører under flere indsatsområder, angives det primære indsatsområde.

- Styrkelse af konkurrenceevnen ved forbedring af kvalitet og udbytte gennem effektivisering af avlen
- Fremme af en miljømæssig forsvarlig og bæredygtig produktion
- Udvikling af metoder og viden, der kan forbedre avlernes driftsledelse
- Udvikling af avlssystemer og produkter
- Formidling af information til avlere og forbrugere, herunder afsætningsfremme

5. Projektets formål og mål, jf. ansøgningens punkt 2.2 og 2.3

Formål: Formålet er at markedsføre kartoflen til så bred en national målgruppe som muligt; børn, voksne, køkkenpersonale og herunder aktører i såvel den offentlige som private sektor. Projektets vigtighed understreges af den ernærings- og klimamæssige værdi kartoflen har på nationalt plan, og herunder naturligvis også, at det er en meget vigtig afgrøde i og for Danmark. En stor del af markedsføringen vil være funderet i en læringsvinkel, der inspirerer danskerne til at bruge kartoflen på nye måder.

Mål: Det overordnede mål for projektet "Kartoflen tilbage på menuen 2023" er i sin essens et markedsføringsfremstød for kartoflen og dens anvendelsesmuligheder, der skal ramme aktører i den offentlige og private sektor.

Udover at fremhæve kartoflens kulinariske egenskaber igennem innovative tiltag som Kartoffelprisen og Kartoffelspiren, er en af de konkrete mål også at alle offentlige kantiner, plejecentre, institutioner skal droppe servering af ris og pasta og erstatte det med det med kartofler i hele uge 42.

Målet opnås gennem aktiviteter inde for fire arbejdsplaner:

1. Kartoffelprisen, en prestigefyldt kokkekongurrence for de dygtigste kokke i Norden, hvor vi rammer restaurant/gourmet-segmentet.
2. Kartoffelspiren, en "kokke"-konkurrence for skoleelever, hvor vi gennem læringsmateriale samt workshops udvider eleverne horisont ift. De klimamæssige og sundhedsmæssige fordele ved kartoflen, anvendelsesmuligheder samt diversiteten af kartoffelsorter.
3. Kantiner og institutioner, hvor vi udvikler opskrifter der erstatter ris og pasta med kartofler til kantiner og institutioner samt workshops om anvendelse af kartofler for køkkenpersonale i kantiner, plejesektoren, storkøkkener og institutioner. Med følge af en kartoffelfestival, hvor vi med inddragelse af lokale producenter skaber aktiviteter for børnefamilier centraliseret omkring kartoflen i region Syddanmark i uge 42.
4. VejleMADfest i kartoflens tegn, hvor vi laver et overordnet kartoffeltema til VejleMADfest i 2023 (vejleMADfest.dk), og dermed nå ud til den almene borger.

OBS: Jf. ændringsansøgningen på projektet, blev kun arbejdsplaner 1 og 2 primære mål for gennemførelse som beskrevet og planlagt.

6. Projektets hovedaktiviteter i bevillingsåret

- De gennemførte aktiviteter beskrives. Beskrivelsen skal være kort og samtidig give et retvisende billede af de gennemførte aktiviteter og dermed tilskuddets anvendelse. Detaljeringsgraden skal være på niveau med beskrivelsen i ansøgningen.
- Beskrivelsen skal omfatte eventuelle titler på arbejdsopgaver/indsatser og aktiviteterne herunder beskrives.

Kartoffelprisen (arbejdsopgave 1)

Konkurrencen

Konkurrencen forløb som planlagt og beskrevet i store træk i ansøgningen.

7 kokkehold skulle i løbet af en time efter konkurrencens start udarbejde en tre-retters menubeskrivelse, hvorefter de fremstillede forretter, dernæst hovedretter og slutteligt desserter, som blev præsenteret for dommerpanelet. Af hver ret blev der lavet en ekstra til fremvisning og professionel fotografering. Alle nødvendige råvarer samt 10 sorter af kartofler var til rådighed for kokkene til fremstilling af deres retter. Der blev opsat en række kriterier for deres retter: 1) forretten skulle være en suppe, der skulle inkludere udleveret jomfruhummer 2) hovedretten skulle inkludere udleveret danskproduceret kaviar 3) alle retter skulle bestå af minimum 60 % kartofler.

Efter alle retter var blevet serveret, blev point indsamlet og dommerne voterede for derefter at kåre vinderen, 2. og 3. plads samt prisen for mest innovative ret ved præmieoverrækkelse.



Førsteplads	Kristoffer Madsen, Restaurant HOS, Odense
Andenplads	Bendix Laursen, Restaurant Mark, København
Tredjeplads	Sophia Rosa Antorini, Restaurant Domæne, Herning
Mest innovative ret	Bendix Laursen, Restaurant Mark, København

Markedsføring og dækning af konkurrencen

Der blev udsendt pressemeddelelse om konkurrencen både før og efter, og pressen var inviteret til begivenheden. Der blev markedsført i ugerne op til konkurrencen på sociale medier, og på dagen blev begivenheden livestreamet på facebook fra kl. 12 af et professionelt kamerahold (SpotOn, eksterne), hvor der blev fulgt med både i køkkenet og ved dommerbordet. I løbet af livestream var der også videoklip, hvor madhistoriker Bettina Buhl formidlede kartoffelns historie, udbredelse og anvendelse i Danmark. Per Mandrup og Umut Sakarya agerede konferencier. Umut Sakarya er kok og influencer, og har en stor følgerskare, som vi kunne ud til gennem hans sociale kanaler.

Dommerpanel

Mette Hvarre Gassner, kok, Restaurant Tre Trin Ned
Jens Peter Kolbeck, gastronomisk vismand
Umut Sakarya, kok, kartoffelambassadør og youtuber
Nicolaj Møller, kok, AYA Dining
Daniel McBurnie, kok, Restaurant Lyst
Per Mandrup, kok, Smagens Univers
Bettina Buhl, madhistoriker, Det Grønne Museum

Deltagere

Kristoffer Madsen, Restaurant HOS, Odense
Jonas Krüger, Social Cantina, København
Cille Bunk Pedersen, Restaurant Uformel, København
Bendix Laursen, Restaurant Mark, København
Lucas Juhl Nielsen, TreeTop Restauranten, Vejle
Sophia Rosa Antorini, Restaurant Domæne, Herning
Magnus Lund Hansen, TreeTop Restauranten, Vejle

Kartoffelspiren (arbejdsopgave 2)

Der blev sendt invitation til tilmelding til Kartoffelspiren 2023 til alle folkeskoler i Jylland og på Fyn, og der blev udviklet undervisningsmateriale med fokus på kartofler til madkundskabsholdene på skolerne, så de kunne arbejde med kartoffelns anvendelsesmuligheder samt få kendskab til kartoffelns klima- og sundhedsmæssige fordele. Smagens Univers udvalgte sammen med Culinary Institute 13 hold fra forskellige skoler ud fra deres tilmeldinger på retter i både det salte og søde køkken med kartoffel i centrum. På dagen for Kartoffelspiren, kom alle holdene til Food Innovation House, hvor de forberedte deres ret, som derefter blev bedømt af dommerne Per Mandrup og youtuber og kartoffelambassadør Umut Sakarya.




Dagen efter konkurrencen blev Kartoffelspirepokalen overrakt af Per Mandrup ude på Kirstine Seligmann Skolen i Vejle til det vindende hold. Overrækkelsen blev livestreamet på facebook.

7. Projektets opnåede leverancer – opsamling på bevillingsåret







- Med leverancer menes de umiddelbare output skabt i projektet. I forsknings- og udviklingsprojekter kan det fx være forsøg, analyser, udredninger, forskningsrapporter. I formidlingsprojekter kan det fx være markdemonstrationer, dyrkningsvejledninger og artikler.
- Opsummer i punktform de projektnære leverancer, som er skabt i bevillingsåret. 1-2 linjer pr. leverance.
- Oplys om der er planlagte leverancer, jf. ansøgningen, som ikke blev leveret, og årsagen hertil.

Afvikling af Kartoffelprisen 2023

Målet for Kartoffelprisen 2023 var at sætte nationalt fokus på kartofflens kulinariske egenskaber samt skubbe innovativ gastronomisk anvendelse af kartofler fremad, hvilket blev opnået med stor succes. Vi nåede bredt ud på diverse sociale medier, som vist nedenfor.

Samlet		30,9K OVERALL RÆKKEVIDDE	3,4K INTERAKTIONER	135 NYE FØLGERE
Facebook		28.074 RÆKKEVIDDE	2,2K INTERAKTIONER	36 NYE FØLGERE
Instagram		2.888 RÆKKEVIDDE	1,2K INTERAKTIONER	99 NYE FØLGERE

Sammenlignet med Kartoffelprisen 2022, havde Kartoffelprisen 2023 en betydelig større rækkevidde, da Kartoffelprisen 2022 havde en samlet rækkevidde på 14.316 sammenlignet med 2023's 30.962. På trods af større rækkevidde lå antallet af interaktioner for 2023 lavere end i 2022, hvor det lå på 4.818.

Livestream af Kartoffelprisen 2023		4.578 → 1.360
<i>Sammenligning med 2022</i>	RÆKKEVIDDE	
		152 → 144
	INTERAKTIONER	
Især har livestream af Kartoffelprisen 2023 været en succes, også sammenlignet med tidligere år. Vi har fastholdt seerne over 6 gange så lang tid som til livestream det forgående år 2022, hvilket indikerer, at indholdet af livestream overordnet set har være bedre, selvom rækkevidden i år har været lavere.		38 → 79
	MAKS SEERE	
		1:38 → 10.07
	GNS. SETE MINUTTER	
		8.100 → 12.769
	TOTAL MINUTTER SET	
		373 → 396
	1-MINUTE VIEWS	

Kartoffelafgiftsfonden

Vi nåede efter konkurrencen også ud på flere medier:

- Youtube, Umut Sakarya 'Sid ved dommerborde med mig / KARTOFFELPRISEN 2023'
 - o 7231 visninger
 - o 151 interaktioner
- Artikel på Mig og Odense, 'Vild jubel på Odense-restaurant: Kok vinder prestigefyldt pris'
- Arla Pro lavede en række stories på Instagram om konkurrencen og retterne på bagkant
- Dansk Gastronomisk Union henvendte sig om billedmateriale til deres hjemmeside, men er ikke blevet offentliggjort

Mange medier, som vi sendte pressemeddelelser ud til meddelte, at de holdte efterårsferie, hvilket kan være årsagen til at det ikke blev dækket bredere.

Afvikling af Kartoffelspiren 2023

Målet var at udbrede kendskab til fordele og anvendelse af kartofler til den unge generation af folkeskoleelever. Alle elever fremlagde deres ret for dommerne, og fortalte om baggrunden for retten og kartoflens rolle i retten. Vores primære medie til dækning af Kartoffelspiren var Instagram.



Vi sendte pressemeddelelser ud før og efter til relevante medier, men konkurrencen blev ikke dækket af andre end Culinary Institute by Vejle Erhverv. En årsag kunne være, at det lå umiddelbart efter efterårsferien, og at pressemeddelelsen blev sendt ud i efterårsferien, hvor mange af vores kontakter hos medierne meddelte, at de holdte ferie.

8. Projektets hovedresultater

- *Beskriv kort de væsentlige erfaringer og viden, der på nuværende tidspunkt er opnået i projektet.*
- *Vurdering af hovedresultater set i forhold til projektets formål og mål*

Samlet set var begge arbejdsplaner vellykkede med bred og anerkendt deltagelse samt omfattende markedsføring og dækning på de sociale medier.

Der har været en stor offentlig interesse for Kartoffelprisen i særdeleshed, hvor det lykkedes med stor succes, at få skabt opmærksomhed om kartofflen. Der var et meget højt fagligt niveau blandt kokkene, ifølge dommerpanelet, som præsterede innovative og velkomponerede menuer, der anvendte kartofflen i flere nye muligheder.

9. Offentliggørelse, formidling og videndeling

- *Opsummer i punktform den gennemførte eller planlagte offentliggørelse, formidlingen og videndeling af projektets leverancer og resultater. Dette punkt er navnlig møntet på forsknings- og udviklingsprojekter med hjemmel i kapitel 3, hvor der fremkommer ny viden. For projekter med hjemmel i jf. kapitel 2 om støtte til videnoverførsel og informationsaktioner samt rådgivning, er formidlingsaktiviteter projektets kerne og skal navnlig være beskrevet under punkt 6 om projektets aktiviteter.*

Formidlingen er sket gennem sociale medier, både løbende på Facebook og Instagram som beskrevet jf. punkt 6 og 7.

For forskning- og udviklingsprojekter med hjemmel i kapitel 3 i aktivitetsbekendtgørelsen

- *Linket til tilskudsmodtagers hjemmeside, hvor offentliggørelse sker jf. kravet herom i fondens tilsagn, indsættes.*
- *Bemærkninger i relation hertil kan indsættes fx en bemærkning om, hvad der er offentliggjort på sitet.*

Ikke relevant.

10. Projektets forventede effekter

- *Projektets forventede effekter for kartoffelavlerne og for samfundet som helhed beskrives, herunder vurdering af tidshorisont. Hvis muligt så kvantificer gerne effekterne.*

- Har forventningerne til effekterne ændret sig?

Den forventede effekt på kort sigt var, at flere danskere inspireres til at vælge kartofflen til i højere grad samt at kartofflen får en større plads i måltiderne rundt omkring i landet. På længere sigt forventes projektet, at kunne bremse nedgangen i kartoffelbruget hos danskerne, idet de genintroduceres til dennes kulinariske egenskaber.

11. Tilfredshed med projektets gennemførelse

I hvilken grad gælder det oplyste udsagn? Spørgsmålet henviser til helhedsopfattelsen af projektets forløb.

	Helt enig	Delvis enig	Delvis uenig	Helt uenig	Ved ikke
Projektets gennemførelse har været tilfredsstillende	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Uddybning af svaret

Projektet får opmærksomhed fra mange sider, både i kraft af, at Kartoffelprisen er blevet en prestigefyldt konkurrence for de professionelle kokke, som kæmper hårdt for at kvalificere sig til konkurrencen. Dette skaber yderligere eftertragtning samt interesse fra private i at følge med, da det dermed også er prestige-kokke der deltager. Kartoffelspiren vækker de unges interesse for kartofflens kunne, og er et emne de kan tappe ind i, da det er en fødevarer der går godt i spænd med den klimadagsorden, der fylder meget for de unge.