

Kartoffelafgiftsfonden

Faglig rapport for projekt ”Kartoflen på Kortet”

Projektansvarlig og deltagere

Katrine Terkelsen Roelsgaard, partner
Frugtformidlingen Aps, Vigerslev Alle 18, 5., 2500 Valby
katrine@frugtformidlingen.dk, tlf. 28940330

Samarbejdspartnere i projektet: Spis Odense, Økologisk Landsforening, Hotel- og Restaurantskolen i København, Madland Festival/Koalition, Restaurant Lola, Hahnmanns Køkken.

Resume

Projektets formål var at bidrage til øget afsætning af kartofler, samt at øge interessen for sorter, egenskaber, sæson og oprindelse.

Formålet har vi søgt at opnå ved at sætte kartoflen i scene på de steder, hvor meningsdannere, trendsættere og fremtidens ildsjæle indenfor madkultur søger inspiration.

Vi har samarbejdet med forskellige aktører om i alt 4 aktivitetspakker, som alle har taget hensyn til gældende restriktioner på det pågældende tidspunkt, og derfor har været igennem en del ændringer undervejs.

- 1) **Spis Odenses kokkekongurrence Schiøtz prisen** i september 2020. Her sørgede vi for at kokkene havde 4 forskellige sorter kartofler til rådighed i konkurrencen. Desuden stod vi for dekoration af konkurrence- og publikumsområde med kartofler med sortsskilte og information om egenskaber, smag mm. Under live-streamingen af konkurrencen fortalte Helle Brønnum Carlsen (konferencier) om kartoffelns historie.



Helle Brønnum Carlsen fortæller om kartoflen



Kartoffelafgiftsfonden som sponsor for råvarer

Kartoffelafgiftsfonden

- 2) **Madland Festival – kartoffelmiddag på Restaurant Lola.** Her udbød vi en 4-retters kartoffelmiddag i samarbejde med Restaurant Lolas dygtige kokketeam via festivalens billetsystem. Ud over de betalende gæster havde vi inviteret 20 personer fra pressen – madskribenter, madbloggere mm. Middagen blev desværre i to omgange aflyst på grund af corona-restriktioner (både i september og i november). Vi har valgt at tage den med i beretningen alligevel, da den fik stor opmærksomhed og havde mange tilmeldte – og dermed opnåede en del omtale, til trods for at vi desværre har selve restaurantoplevelsen til gode.



Facebookopslag om kartoffelmiddag på Lola – nåede ud til 17.943 personer

- 3) **Kartoffeltemadag hos Hahnemanns Køkken.** Her gennemførte vi i samarbejde med Hahnemanns Køkken en kartoffeldag en hel lørdag. Vi lavede boder med kartoffelsalg udenfor, her deltog også Økologisk Landsforening og Jernbjerggaard Landbrugsskole med formidlingsstationer. Indenfor solgte Hahnemanns køkken kartoffelmadder, kartoffelsuppe og kartoffelkager hele dagen. Vi lavede en VIP pressefrokost med oplæg ved Helle Brønnum Carlsen, kartoffelserveringer og goodiebags med forskellige sorter – samt sortsinformation.

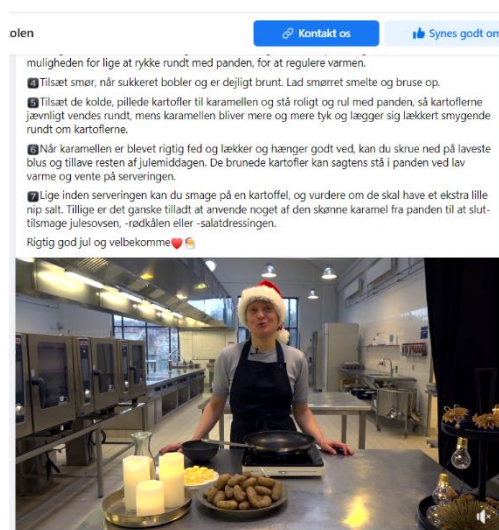


Kartoffelafgiftsfonden

4) Kartoffeltemaugen på Hotel- og Restaurantskolen i København.

Her samarbejdede vi med skolens køkkenchef om at kartofler indgik som en central del af menuen for både elever og ansatte hver dag i en uge. Eleverne arbejdede med kartofler som tema efter nedenstående menu. Fredag var der demonstration af sorter overfor skolens faglærere, som kunne få forskellige sorter med til at afprøve forskellige teknikker med sammen med deres elever.

Skolens kantine var dekoreret med kartofler, der var forskellige formidlingsstationer gennem hele ugen. I kartoffeltema ugen indgik også at vi fik produceret en video om hvordan man laver brunede kartofler, som skolen delte med stor effekt på sociale medier. Og endelig stod Frugtformidlingen for en undervisningsdag for skolens brobygningsforløb, hvor vi arbejdede med kartofler.



Menu i temaugen – dvs. eleverne arbejdede med følgende tilberedninger:

Mandag: Kartoffelsuppe med pocheret æg og persilleolie. Serveres med brød. Salat af stegte kartofler og jordskokker. Kartoffel-jordskokker mos med bagte og rå marineret skokker og brændte løg linser, romanesco og pomelo

Tirsdag: Kartoffelpuré med grønkål, bløde løg, chilidadder og sprødstegt hane. Kartofler med chili, gedeostcreme og ristet sojagræskarkerner. Rosenkål med kapers, skalotteløg og citron Rødbede og nyrebønner med tørret kirsebær og charcuteri. Appelsinfromage med syltet appelsin og flødeskum.

Onsdag: Tortilla de Patatas: Spansk omelet med sprøde salater. Serveres med Valby Jámon. Stegte kartofler med Salsa Brava. Saltede kartofler med mojo verde og mojo rojo. Sellerisalat med citron, lyse rosiner, sennep og sellerifrø. Spanske oste serveret med oliven, syltede løg og brød.

Torsdag: Kursusafdelingen serverer

Fredag: Steak Tartare med persillesmør. Pommes au four med cremet fyld. Pommes a la creme. Pommes frites. Pommes Chateau. Pommes Chips.

Konklusionen efter afvikling af aktiviteterne er, at vi har mødt stor velvilje hele vejen rundt i branchen for at tale kartoffelens sag. Det spænder lige fra topkokke til hverdagsmadlavere, og der er generelt er en stor interesse for at udforske kartoffelsorter og få mere viden om hvad de enkelte sorter egner sig til. Det virker til at branchen mangler viden om hvilken variation man kan finde hos de danske avlere, og hvordan man som eks. kokke-underviser får fat i dem. Kartofflen har et kæmpe potentiale i forbindelse med en mere klimavenlig hverdagsmad, så det er vigtigt for kartoffelbranchen at være synlig og med i den debat!

Kartoffelafgiftsfonden

Projekts faglige forløb

Projektet har søgt at opfylde sin målsætning om at opnå effekterne (på kort og mellemlang sigt):

- *Øget opmærksomhed omkring kartofflen blandt de kritiske forbrugere og foodserviceaktører*
- *Øget viden om kartofflens klima- og sundhedsfordele hos forbrugere og foodserviceaktører*
- *PR og synlighed i medier og blandt frontløbere i madbranchen gennem samarbejde med den professionelle madbranche.*

Ideen med projektets opbygning har været, at vi frem for at bruge ressourcer på at lave formidlingsevents fra bunden, som f.eks. en klassisk messestand eller markedsføringsaktivitet, skulle opsøge samarbejde med aktører på madscenen, som var interesserede i at samarbejde med kartoffelbranchen til gensidig glæde og gavn.

Det har været vigtigt for os at arbejde med madbranchen bredt – lige fra fremtidens kokketalenter (Hotel- og Restaurantskolen) til toppen af dansk gastronomi (Kokkekonkurrencen Schiøtz prisen og Restaurant Lola) – og lede efter de samarbejdspartnere, som er trendsættere og skaber ringe i vandet på alle niveauer.

Ved at samarbejde på denne måde, har vi kunnet fokusere kræfterne på at sprede budskabet med afsæt i de enkelte events, og opnå effekterne gennem formidling i artikler, sociale medier, og påvirkning gennem influenter.

Eks. blev en pressefrokost den 21/11 hos Hahnemanns køkken til både en artikel i Weekendavisen samt et tema nummer i Spis Bedre. Desuden en lang række SoMe opslag fra gæsterne. En vigtig læring herfra er, at klimafordele er en af de faktorer, som kartofflen kan spille på, for at fange opmærksomhed hos madfolket. Det store outreach, som Lola middagen fik på de sociale medier, fortæller os også, at man med fordel kan samarbejde med kendte og respekterede steder med mange fans/følgere, og dermed opnå stor værdi for et relativt lille markedsføringsbudget.

Vi noterer os at kartoflerne bliver modtaget med glæde og begejstring på alle niveauer i maddanmark. Der er en nysgerrighed og et ønske om at blive klogere på sorter – og at få adgang til dem både hos grossister og som privatpersoner.

Da alle de events, vi oprindeligt havde planlagt at samarbejde med blev aflyst pga. corona har vi i løbet af projektet været nødt til at opsøge nye samarbejder og alternative formidlingsformer. Vi har hele tiden haft for øje at finde samarbejdspartnere med en bred kontaktflade og stor indflydelse. Det er klart, at arrangementerne havde været af en anden karakter, og måske fået flere direkte besøgende, hvis der ikke havde været omfattende forsamlingsforbud og restriktioner.

Vi tror at der er basis for at fortsætte denne form for samarbejde med madbranchen for at øge afsætningen af kartofler samt øge både professionelle og forbrugeres viden om sorter, anvendelse, sæson og kvalitet. Velviljen og momentum er der, og der er medvind i historier om lokale varer.

Kartoffelafgiftsfonden

Offentliggørelser vedrørende projektet.

Mediesamarbejde med Politiken Mad

Temartikel om kartofler i "En varm kartoffel" i Politiken Mad #11, oktober 2020, samt yderligere 6 sider med kartoffelopskrifter udviklet i projektet.

Onlineversionen kan ses her: <https://politikenmad.dk/Nyt-om-mad/art7879695/S%C3%A5dan-bliver-du-igen-forelsket-i-den-underkendte-knold>

Opskrifterne er efterfølgende bragt på Politiken Mads facebook og instagramsider løbende gennem efteråret 2020, og ligger i Poliken Mads online opskriftsarkiv.

Spis Odense, Schiøtz-prisen:

Livestream af konkurrencen på facebook, hvor Helle Brønnum Carlsen omtaler kartoflerne

<https://www.facebook.com/spisodense/videos/333044668112703>

Kartoffelafgiftsfonden nævnt på sponsorlisten til arrangementet. Skiltning om sorter i salen og til de deltagende kokke.

Kartoffelmiddag på Restaurant Lola (aflyst pga Corona)

Annonceret på sociale medier:

Visninger af billeside: 694 (Herudaf var 319 kvinder og 301 i målgruppen 65+)

Rækkevidde (antal personer, der har set annoncen): 17943

Eksposeringer (antal gange annoncen er blevet set): 31643

Interaktion (klik på link, læs mere, kommentarer, delinger, likes. etc.): 10015

Desuden annoncering i Madlands program, trykt og online.

Kartoffeltemadag hos Hahnemanns Køkken. 21/11:

Åbent marked på Skt Kjelds Plads 14, Østerbro med salg af 13 kartoffelsorter, kartoffelmad og pressefrokost.

Temaartikel om Kartofler i Spis Bedre nr 2, 2021. Skrevet af Runa Pilmann.

<https://spisbedre.dk/temaer/kartofler> (samt anden udgave i print)

Artikel om Kartofler i weekendavisen, "Gastronomisk Guldklump" skrevet af Helle Brønnum Carlsen.

<https://www.weekendavisen.dk/2021-1/ideer/gastronomisk-guldklump> (kun for abonnenter)

Samt diverse opslag på sociale medier fra deltagerne.

Kartoffeltemauge hos Hotel- og Restaurantskolen, København:

Menuplan udsendt til al personale og elever på skolen på Hotel- og Restaurantskolens intranet (vedlagt som bilag)

Demonstration af kartoffelsorter for skolens faglærere i kantinen fredag den 4/12 2020.

Særligt forløb for brobygningselever torsdag den 3/12.

Video om brunede kartofler lagt på facebook, youtube og HRS instagram 21/12 2020.

<https://www.facebook.com/HotelogRestaurantskolen/posts/3865779260128264>

Nåede personer 7700 og 380 interaktioner (likes).

Klumme i Weekendavisen, uge 51, 2020: "Ubrændte brunede kartofler" af Trine Krebs,

<https://www.weekendavisen.dk/2020-51/kultur/ubraendte-brunede-kartofler> (kun for abonnenter)

Kartoffelafgiftsfonden

Telenor DK 4G 13.52

Startside Favoritter Seneste

MAD Politiken MAD
52 min · 🌐

Kartoffelrøsti er set før, men har du prøvet det? Hvis ikke så glæd dig til en oplevelse af blødt indre og sprødt ydre og en eminent topping af svampe og smilende æg – der måske også får dig til at smile. Hver dag i november deler vi en grøn opskrift. Vi kalder det fra grå til grøn november – lad os sammen tænde madglæden i mørket.

Bedste hilsner Mette Mølbak, Chefredaktør
Politiken MAD



POLITIKENMAD.DK
Ren umami: Kartoffelrøsti med ragu af efterårssvampe og smilende æg

🏠 👤 📄 6 🗣️ 6 🔔 ☰



#81 18. DECEMBER 2020
Serveret. Hæng ikke stresset og flosset over karamellen, men kend
Deres kartoffel!

Ubændte brunede kartofler

TRINE KRÆBS