

## Faglig Beretning 2023

---

**Projektets titel**

Kartoffelkram – markedsføring af den danske kartoffel

---

**Tilskudsmodtager**

Navn : Food Organisation of Denmark

CVR nr. : 33352832

Adresse : Vigerslev Allé 18, 2500 Valby


Hjemmeside : [www.thefoodproject.dk](http://www.thefoodproject.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**

11. januar 2024

**Titel, navn og underskrift**

Festivalchef, Katja Seerup Clausen



## 1. Projektets titel

Kartoffelkram – markedsføring af den danske kartoffel

---

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

Projektstart: Januar 2023

Projektafslutning: December 2023

---

## 3. Projektleder

Titel og navn:

Festivalchef Katja Seerup Clausen

---

## 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

Kartofflens position på de danske spiseborde skal genvindes og udbygges, og det skal bidrage til et øget salg af danske kartofler.

- Vi skal inspirere 20 danske spisesteder og andre storkøkkener/aktører til at gå foran og festliggøre kartofflen og sætte kartofflen ind i en moderne måltidskultur i en aktiv spise-festival-kartoffel-kampagne – Kartoffelkram i 2023
- Kartoffelspiseoplevelserne hos de 20 aktører, involverer direkte mere end 1000 spisende gæster

---

## 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 arbejdsplaner/indsatser og aktiviteterne herunder beskrives.*

I løbet af det seneste bevillingsår har projektet Kartoffelkram været fokuseret på at genoplive og forstærke kartofflens position i den danske madkultur. Dette blev realiseret gennem en række nøje planlagte og vellykkede aktiviteter:

### Copenhagen Cooking - Kartoffelkram Særudgave (Arbejdsplan 2 - Ad1)

- Vi organiserede en unik version af Copenhagen Cooking med kartofflen som årets hovedtema.
- Der blev afholdt mere end 30 forskellige kartoffelrelaterede events rundt omkring i København.
- Disse events inkluderede samarbejder mellem lokale restauranter, kokke, landmænd, og andre madaktører.
- Fokus var på læring, samarbejde og at fremme lækre kartoffelretter.
- Tilskuddet dækkede i den forbindelse honorar til kokke/undervisere samt til at dække restauranternes udgifter til råvarer og leje af venue, telt, køkken, indretning, opsætning m.m.

Et af de bemærkelsesværdige arrangementer var afholdt af køkkenet på Bispebjerg Hospital, hvor gæsterne blev budt velkommen i hospitalets blomsterhave med en kartoffelsnack og et glas sparkling te. Dette blev efterfulgt af en middag, hvor kartofflen og andre grøntsager spillede en central rolle i de serverede retter. Kartoffelavlner Peter Mejnertsen fra

# Kartoffelafgiftsfonden

Mejnerts Grønt delte sin viden om økologisk kartoffelavl, og gæsterne havde mulighed for at købe kartofler med hjem. Et andet spændende event var "Rejs jorden rundt med kartoflen" på Fromberg, som præsenterede kartoflen i retter inspireret af forskellige internationale køkkener.

Gennem disse og andre lignende arrangementer blev kartoflen fejret som en vigtig del af madkulturen. Festivalen havde til formål at ændre opfattelsen af kartoflen og vise dens alsidighed og betydning for både gastronomi og bæredygtighed. Dette initiativ afspejler det overordnede mål om at genoplive kartoffelens position i den danske madkultur og understreger dens betydning i en moderne kulinarisk kontekst. Disse bestræbelser var en del af en bredere indsats for at fremme salget af danske kartofler og genintroducere dem på de danske spiseborde.

Bispebjerg og Frederiksberg Hospital	Kartoflen - udskaeldt og elsket. Kom og hylde kartoflen i alle dens afskygninger (2 events)	<a href="https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/bispebjerg-og-frederiksberg-hospital/kartoflen-udskaeldt-og-elsket-kom-og-hyld-kartoflen-i-alle-dens-afskygninger/">https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/bispebjerg-og-frederiksberg-hospital/kartoflen-udskaeldt-og-elsket-kom-og-hyld-kartoflen-i-alle-dens-afskygninger/</a>
Fromberg	Rejs jorden rundt med kartoflen (9 events)	<a href="https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/fromberg/rejs-jorden-rundt-med-kartoflen/">https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/fromberg/rejs-jorden-rundt-med-kartoflen/</a>
KU.BE Kultur- og bevægelseshus	Langbordsmiddag med kartoffelburger i KU.BE (4 dage)	<a href="https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/kube/langbordsmiddag-med-kartoffelburger-i-kube/">https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/kube/langbordsmiddag-med-kartoffelburger-i-kube/</a>
Copenhagen Cooking 2023	Copenhagen Cooking 2023 Soft Opening	
Copenhagen Cooking 2023 X Meyers	Potato Extravaganza	<a href="https://madbillet.dk/show/event/potato-extravaganza-by-copenhagen-cooking">https://madbillet.dk/show/event/potato-extravaganza-by-copenhagen-cooking</a>
Aamanns Replik	Unik langbordsmiddag i Skuespilhuset ? Den ultimative hyldest til kartoflen	<a href="https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/aamanns-replik/unik-langbordsmiddag-i-skuespilhuset-den-ultimative-hyldest-til-kartoflen/?c=8018">https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/aamanns-replik/unik-langbordsmiddag-i-skuespilhuset-den-ultimative-hyldest-til-kartoflen/?c=8018</a>
Haver til maver	Lav mad med hele familien i Haver til Mavers udekøkken på Frederiksberg (4 events)	<a href="https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/haver-til-maver/lav-mad-med-hele-familien-i-haver-til-mavers-udekoecken-paa-frederiksberg/">https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/haver-til-maver/lav-mad-med-hele-familien-i-haver-til-mavers-udekoecken-paa-frederiksberg/</a>
Lola	Fællesspisning og kartoffelkram med restaurant Lola	<a href="https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/lola/faellesspisning-og-kartoffelkram-med-restaurant-lola/">https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/lola/faellesspisning-og-kartoffelkram-med-restaurant-lola/</a>
Lola	Fællesspisning og kartoffelkram med restaurant Lola og Bettina Buhl	<a href="https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/lola/faellesspisning-og-kartoffelkram-med-restaurant-lola-og-bettina-buhl/">https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/lola/faellesspisning-og-kartoffelkram-med-restaurant-lola-og-bettina-buhl/</a>
Foodprint Nordic	Tilbage til Rødderne - middag og marked	<a href="https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/foodprint-nordic/tilbage-til-roedderne-middag-og-marked/">https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/foodprint-nordic/tilbage-til-roedderne-middag-og-marked/</a>
Energicenter Voldparken	Kartoffellangbordsmiddag i byhaven	<a href="https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/energicenter-voldparken/kartoffellangbordsmiddag-i-byhaven/">https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/energicenter-voldparken/kartoffellangbordsmiddag-i-byhaven/</a>
Fluid Festival x Copenhagen Cooking x Seks	Fluid Festival Pride Brunch by Seks Bakery & Eatery	<a href="https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/fluid-x-copenhagen-cooking-x-seks/fluid-festival-pride-brunch-by-seks-bakery-eatery/">https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/fluid-x-copenhagen-cooking-x-seks/fluid-festival-pride-brunch-by-seks-bakery-eatery/</a>
Saito	Kartoffel-battle: Frankrig vs. Japan	<a href="https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/saito/kartoffel-battle-frankrig-vs-japan/">https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/saito/kartoffel-battle-frankrig-vs-japan/</a>
H15	Hyldest til kartoflen: Middag med GastroFutura & H15	<a href="https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/zurich-moeder-copenhagen-x-h15-gastrofutura/hyldest-til-kartoflen-middag-med-gastrofutura-h15/">https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/zurich-moeder-copenhagen-x-h15-gastrofutura/hyldest-til-kartoflen-middag-med-gastrofutura-h15/</a>
Seks Bakery & Eatery	Jorden rundt i 80 kartofler (3 events)	<a href="https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/seks-bakery-eatery/jorden-rundt-i-80-kartofler/">https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/seks-bakery-eatery/jorden-rundt-i-80-kartofler/</a>
Hotel- og Restaurantskolen	Unik madoplevelse med morgendagens stjerner	<a href="https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/hotel-og-restaurantskolen/unik-madoplevelse-med-morgendagens-stjerner/">https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/hotel-og-restaurantskolen/unik-madoplevelse-med-morgendagens-stjerner/</a>

Landbrug og Fødevarer	Casper Sobczyk deler gratis kartoffelretter ud	<a href="https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/landbrug-foedevarer/casper-sobczyk-deler-gratis-kartoffelretter-ud/">https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/landbrug-foedevarer/casper-sobczyk-deler-gratis-kartoffelretter-ud/</a>
TorvehallerneKBH X Copenhagen Cooking	Den Store Søndagsfrokost: Torvet Rundt	<a href="https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/torvehallernekbh-x-copenhagen-cooking/den-store-soendagsfrokost-torvet-rundt/">https://www.copenhagencooking.dk/events-2023/torvehallernekbh-x-copenhagen-cooking/den-store-soendagsfrokost-torvet-rundt/</a>

I alt 35 events.

---

## 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.*

### Engagement og Opdragelse:

- Gennem førnævnte events opnåede vi direkte engagement med mere end 1000 gæster.
- Vi anvendte Copenhagen Cookings platforme, herunder hjemmeside og sociale medier, til at promotere begivenhederne ligesom at flere danske medier skrev om kartofflen og alle dens gode egenskaber.

### Fokus på Kartoffeldiversitet:

- Vi understregede betydningen af forskellige kartoffelsorter og deres anvendelse i gastronomien.
- Madaktørerne blev forsynet med faglig viden om kartoffelkøkken-teknikker, hvilket sikrede, at alle deltagere kunne formidle viden om kartofler effektivt.

---

## 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*

Projektet "Kartoffelkram i 2023" har haft succes med at øge bevidstheden om kartofflens værdi i dansk madkultur, både gastronomisk og bæredygtigt. Engagementet med forbrugere og madentusiaster via Copenhagen Cooking 2023 har vist en positiv effekt på opfattelsen af kartofflen og budskabet er blevet velmodtaget hos såvel gæster som presse. Projektet har fremmet kulinarisk innovation og vist kartofflens alsidighed gennem en række meget forskelligartede events. Disse resultater understøtter projektets formål om at forny kartofflens rolle i den danske madkultur og bidrage til øget salg af danske kartofler, selvom den langsigtede effekt endnu skal evalueres.

---

## 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 videnovertførsel og informationsaktioner samt rådgivning, er formidlingsaktiviteter projektets kerne og skal navnlig være beskrevet under punkt 6 om projektets aktiviteter.*

Under Copenhagen Cooking 2023 blev der lagt vægt på effektiv offentliggørelse, formidling og videndeling, særligt gennem Arbejdspakke 3, som omhandlede kommunikation, PR, og sociale medieindsatser. Dette blev realiseret på følgende måder:

På META har vi haft tre konkrete kartoffel-kampagner, der er nået ud til 1.610.074 personer.

Ydermere har vi omtalt kartofflen i 28 nyhedsbreve (med 13.500 modtagere), samt i 19 opslag på tværs af facebook og instagram (FB har 32.361 følgere og IG har 16.500).

Kartoflerne har været omdrejningspunkt for vores kommunikation og har fyldt/fået omtale via:

- Formidlingsmateriale af Pine Cone Project
- Underside på website, <https://www.copenhagencooking.dk/%C3%A5ret-der-gik/%C3%A5rets-hovednavn-kartofflen/>
- Copenhagen Cooking 10 borde-kampagnen
- Biografreklame i seks kulturbiografer i København

- Indslag i Go' morgen DK
- Indslag i TV2 news x 2
- Radioindslag

I alt er det blevet til:

- 10 opskrifter
- 12 artikler (der specifikt omhandler vores fokus på kartofler)

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.*

Skriv her (og slet inden da "skriv her")

---

## 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?*

Projektet har haft en klar mission om at ændre opfattelsen af kartofflen, især blandt yngre forbrugere, som i stigende grad har svigtet kartofflen. Dette fald i forbrug skyldes delvist et uretfærdigt ry om, at kartofflen er både besværlig at tilberede og usund. Med projektet har vi arbejdet på at omdefinere kartofflen og placere den i en moderne kontekst, hvilket vi forventer vil øge efterspørgslen på kartofler.

Forventede effekter for kartoffelavlerne og samfundet inkluderer en stigning i kartoffelarealet og afsætningen. Ved at præsentere kartofflen som en sund, nem og miljøvenlig madvare, håber vi at vende den nedadgående tendens i forbruget. Projektets tidshorisont for disse ændringer kan strække sig over flere år, da det kræver tid at ændre forbrugsmønstre og opfattelser i samfundet.

Vores forventninger til projektets effekter er blevet styrket gennem dets forløb. Vi ser et betydeligt potentiale i at fortsætte arbejdet med lignende projekter, der kan fremme kartofflens rolle i dansk madkultur. Projektet har allerede vist, at det er muligt at ændre fortællingen om kartofflen, hvilket giver os grund til optimisme for fremtiden.

Samlet set er projektets forventede effekter en kombination af fornyet forbrugerinteresse, øget afsætning for kartoffelavlerne, og en stærkere position for kartofflen i samfundet som en sund, bæredygtig, og værdsat fødevarer.

---

## 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

Årets værter, gæster og dansk presse har taget enormt godt i mod kartofflen på Copenhagen Cooking 2023. Udover de aktiviteter, som vi selv initierede, har flere værter på eget initiativ skabt indhold og events med kartofflen som omdrejningspunkt.

**OBS. Ved flere faglige beretninger, begynd en ny faglig beretning øverst på næste side. Denne tekst slettes i det færdige dokument.**