



# BORNHOLMS LEBENSMITTEL- STRATEGIE 2017-2025

Bornholm ist innerhalb der dänischen Lebensmittelbranche ein leuchtendes Beispiel. Und in diesem Licht soll die Insel wachsen und gedeihen.

NOVEMBER 2017 / VERSION 1.0



Investing in your future



## INHALT



# BORNHOLMS LEBENSMITTEL STRATEGIE 2017-2025

**Herausgeber:** Herausgeber ist die Partnerschaft Bornholms Regionskommune, Bornholms landwirtschaftlicher Hauptverein Bornholms Landbrug und Gourmet Bornholm - ein Teil regionaler Esskultur

**Auflage:** 150 Stck., Druck

**Fotos:** Martin Thaulow, Marie Louise Munkegaard, Sussi Hviid, Frederik Munch, Henrik Freek Christensen, Destination Bornholm, Vivi Gornitzka und Christian Bjørklund

**Grafikdesign:** Bergsbureau

**Beratungsleistungen:** Anders Hedetoft vom Zentrum für Regional- und Tourismusforschung, Center for Regional- og Turismeforskning (CRT), Maria Barslund und Henrik Serritslev Tvilling

- 03 | Vorwort
- 04 | Einleitung
- 06 | Vision
- 07 | Mission
- 09 | Vier Ziele
- 10 | Bornholm bietet Dänemarks beste Lebensmittelumgebung #1
- 11 | Bornholm produziert Dänemarks beste Lebensmittelerlebnisse #2
- 12 | Bornholm wählt lokale Rohwaren und Produktion #3
- 13 | Bornholm sichert Zukunft durch Vielfalt #4
- 14 | Die Partnerschaft hinter dieser Lebensmittelstrategie



# VORVORT

**Diese Strategie** wurde ausgearbeitet von der Partnerschaft Bornholms Regionskommune, Bornholms landwirtschaftlicher Hauptverein Bornholms Landbrug, und Gourmet Bornholm – ein Teil regionaler Esskultur.

Die Strategie ist als internes wie auch externes Werkzeug gedacht. Sie ist die Basis einer gemeinsamen Geschichte der Lebensmittelentwicklung auf Bornholm und der Zukunftsambitionen der

Insel. Grundsätzlich geht es um Beschäftigung und Gemeinschaft.

Die Strategie soll als gemeinsamer Rahmen für die zukünftige Lebensmittelentwicklung auf Bornholm dienen und damit als konkretes Werkzeug für die Priorisierung künftiger Aktivitäten und Projekte.

Sie basiert auf Gesprächen und Vorschlägen von Bornholms Regionskommune, Gourmet Bornholm – ein

## INFO

### **Mikkel Bach-Jensen**

Gourmet Bornholm - ein Teil regionaler Esskultur  
mikkel@gaarden.nu

### **Klaus Petersen**

Bornholms landwirtschaftlicher Hauptverein Bornholms Landbrug  
khp@bornholmslandbrug.dk

### **Louise Groth-Michelsen**

Bornholms Regionskommune  
Louise.groth-michelsen@brk.dk



### **gaarden - Gourmet Bornholm - ein Teil regionaler Esskultur**

www.gaarden.nu

### **Bornholms landwirtschaftlicher Hauptverein Bornholms Landbrug**

www.bornholmslandbrug.dk

### **Bornholms Regionskommune**

www.brk.dk

Teil regionaler Esskultur Bornholms Landbrug, Center for Regional- og Turismeforskning, Væksthus Hovedstadsregionen (Bornholm), Destination Bornholm, VisitDenmark, FOOD, LAG Bornholm, Business Center Bornholm, auf Besprechungen innerhalb der Lebensmittelbranche sowie auf Kommentaren während der Konsultationsphase im Frühjahr 2017.

## EINLEITUNG



**Das Lebensmittelnetzwerk** aus Lebensmittelproduzenten und besonders Lebensmittelunternehmern aus ganz Dänemark lässt sich zunehmend inspirieren durch die Wirkkraft, die von Bornholm ausgeht. Hier auf der Insel erleben wir, dass sich immer mehr Lebensmittelproduzenten entschließen, sich hier zu etablieren, um Teil der positiven Energie zu werden, die die Lebensmittelentwicklung schafft. Die Bornholmer Lebensmittel sind eine beispielhafte Geschichte, auf die wir Bornholmer stolz sind. Wir sind gute Botschafter und präsentieren die Produkte der Insel gern unseren Gästen hier - und unterwegs (auf Reisen). So bietet sich die Analogie an - übrigens ohne vergleichen zu wollen - dass Bornholm hinsichtlich dänischer Lebensmittel die Antwort Dänemarks auf

das Silicon Valley ist. Bornholm ist das leuchtende Beispiel innerhalb des Lebensmittellandes Dänemark, und wir wünschen uns, dass die Insel in diesem Lichte wächst und gedeiht. Die deutlichste und effizienteste Voraussetzung für diese Entwicklung ist die Partnerschaft zwischen Gourmet Bornholm - ein Teil regionaler Esskultur Bornholms Landbrug und Bornholms Regionskommune.

Die Bedeutung dieser Partnerschaft ist nicht zu überschätzen; das Zusammenspiel privater und öffentlicher Akteure bietet eine deutliche Dynamik, eine wesentliche Koordination des gesamten Lebensmittelförderungssystems der Insel und eine beträchtliche Kraft im starken Mandat, das die Lebensmittelentwicklung auf Bornholm durch eine Reihe von Initiativen in Form von

**Bornholm ist „klein genug“: Der Weg von der Idee zur Tat ist kurz. Somit ist die Insel aufgrund ihrer Größe ideal als Lebensmitteltestinsel.**

Vermarktung, Produktentwicklung- und -innovation, Export und Kompetenzentwicklung vorantreibt.

Durch die Beteiligung von Bornholms Regionskommune ist die politische Verankerung gesichert und gleichzeitig eine starke Verbindung zur gesamten Gesellschaft Bornholms gegeben. Der landwirtschaftliche Hauptverein Bornholms Landbrug mit den Primärerzeugern ist das Rückgrat der Lebensmittelwertekette und ein ebenso flexibler wie proaktiver Teil der Bornholmer Gesellschaft. Gourmet Bornholm - ein Teil regionaler Esskultur schließlich ist die zusammenfassende Schirmorganisation der Bornholmer Lebensmittelproduzenten und Pächter von Dänemarks erstem regionalen Esskulturhaus und -hof. Bornholm ist, kurz gesagt, gut organisiert, und, wie



man so sagt, „klein genug“ und damit ideal für den Start neuer Projekte und den Test neuer Initiativen. Bornholm ist abhängig von der Symbiose kleiner innovativer, risikobereiter Unternehmen und großer, konsolidierte Unternehmen mit gutem Marktzugang. Somit ist die Insel ideal als Lebensmitteltestinsel.

Doch wir erleben einen zunehmenden Druck auf die Bornholmer Lebensmittelmarke. Wann ist ein Produkt ein Bornholmer Produkt? Welche Position nehmen Bornholmer Produkte im Wettbewerb mit anderen Lebensmittelprodukten in Dänemark ein? Ist unsere Lebensmittelgeschichte robust genug? Müssen wir uns auf neue Zielgruppen und Märkte ausrichten und wenn ja, auf welche? Die rasche Entwicklung der letzten Jahre hat einen Bedarf für strategische Instrumente geschaffen, die die

positiven Impulse erhalten, ungenutztes Potenzial nutzen und Bornholmer Lebensmittel verkaufen, für nachhaltiges Wachstum und Beschäftigung. Dafür haben wir einen Prozess gestartet, an dem die Lebensmittelbranche und das Wirtschaftsförderungssystem der Insel, aber auch Kompetenzen von außerhalb von Bornholm beteiligt sind.

Die Strategie ist zwischenzeitlich geprüft worden und die vielen Reaktionen sind, soweit möglich, in diese fertige Ausgabe eingearbeitet worden.

Mit dieser Strategie geben wir Richtung und Ziel der Lebensmittelentwicklung für die kommenden Jahre vor - wobei sie als Werkzeug für alle Lebensmittelakteure gedacht ist.

Die vier Ziele der Strategie dienen als Meilensteine für Initiativen und Entwicklung bei den Akteuren, die die

## **Viel Freude beim Lesen und bei der Arbeit!**

### **Lars-Ole Hjorth-Larsen**

Vorsitzender, Bornholms Landbrug

### **Winni Grosbøll**

Bürgermeisterin, Bornholms Regionskommune

### **Jens Borup**

Vorsitzender, Gourmet Bornholm - ein Teil regionaler Esskultur

Bornholmer Lebensmittellandschaft mitprägen wollen. Wir arbeiten für diese Ziele...

1. Bornholm bietet Dänemarks beste Lebensmittelumgebung.
2. Bornholm produziert Dänemarks beste Lebensmittelerlebnisse.
3. Bornholm wählt lokale Rohwaren und Produktion.
4. Bornholm sichert Zukunft durch Vielfalt.

... und verpflichten uns zu einer gemeinsamen Bilanz einmal im Jahr. Wir laden Sie ein, bei dieser Arbeit mitzuwirken. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen Ziele und Aktivitäten vor. Wir freuen uns darauf, sie gemeinsam mit Ihren Initiativen wirken zu sehen.



# VISION

Bornholm ist innerhalb der dänischen Lebensmittelbranche ein leuchtendes Beispiel. Und in diesem Licht soll die Insel wachsen und sich entfalten.



# MISSION

Mit dem Verbraucher auf Augenhöhe stärken wir gemeinsam Fähigkeit, Willen und Motivation der kleinen und großen Lebensmittelunternehmen, Bornholms lokale Qualitäten, die besonderen Bornholmer Rohwaren und das spezielle Bornholmer Lebensmittelerlebnis zu entwickeln, erhalten und verkaufen.

# Der Fokus der Strategie: **Von Partnerschaft zu Strategie zu Aktivität**

## **WARUM**

**Neue Arbeitsplätze durch übergreifende Koordination und Kooperation**

## **WER**

**Gemeinsames Mandat** von Bornholms Regionskommune, dem landwirtschaftlichen Hauptverein Bornholms Landbrug und Gourmet Bornholm – ein Teil regionaler Esskultur.

**Kooperation und Partnerschaften** mit mehreren anderen Akteuren der Lebensmittelbranche in Dänemark.

## **WIE**

**Eine gemeinsame Vision**

**Vier gemeinsame Ziele**

# Die vier Ziele der Lebensmittelstrategie

**01**

**Bornholm bietet Dänemarks beste Lebensmittelumgebung**

**KOORDINIERTER  
BRANCHENFÖRDERUNG**

Dienstleistungen, Rahmenbedingungen, Ausbildung, Wissensteilung und Produktionsausstattungen.

**02**

**Bornholm produziert Dänemarks beste Lebensmittelelebnisse**

**DER GESCHMACK  
BORNHOLMS**

Tourismus, Branding und lokale Geschichten.

**03**

**Bornholm wählt lokale Rohwaren und Produktion**

**MEHR SELBSTVERSORGUNG**

Verfügbarkeit, Lebensmittelsysteme und Verbraucherverhalten.

**04**

**Bornholm sichert Zukunft durch Vielfalt**

**NACHHALTIG, GRÜN,  
TALENTIERT**

Vom Boden in den Mund - mit einer Vielfalt von Produkten und Produktionsformen.



# #1 Bornholm bietet Dänemarks beste Lebensmittelumgebung

Die Partnerschaft fokussiert auf koordinierte Branchenförderung durch die Schaffung von Rahmen und Entwicklung von Dienstleistungen, Rahmenbedingungen, Ausbildung, Wissensteilung und Produktionsausstattung.



Der landwirtschaftliche Hauptverein **Bornholms Landbrug entwickelt die Lebensmittelberatung auf Bornholm weiter.**

Gourmet Bornholm - ein Teil regionaler Esskultur **trägt zu Unternehmensstart und Zuzug neuer Lebensmittelproduzenten bei.**

Bornholms Regionskommune **sichert Fokus und Qualität der Dienstleistungen im Lebensmittelbereich.**

## **Bornholms Landbrug:**

- Sicherung von Fokus und Qualität der Dienstleistungen im Lebensmittelbereich auf der Insel.
- Unterstützung von Erfa-Gruppen für Landwirte und Lebensmittelproduzenten.
- Vermittlung gemeinsamer Produktionsanlagen für Kleinproduzenten.
- Angebot attraktiver Beratungspakete für Lebensmittel-Startups und Unternehmer.
- Angebot attraktiver Innovations- und Produktentwicklungsverläufe für Lebensmittelunternehmen in Kooperation mit anderen Wissensrichtungen.
- Übernahme von Koordinations- und Beratungsaufgaben für Landwirtschaft und Fischerei.

## **Gourmet Bornholm - ein Teil regionaler Esskultur**

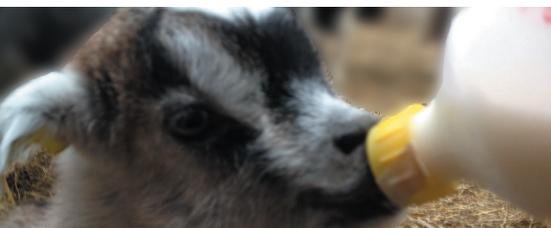
- Pachtung des Esskulturhauses Madkulturhuset und Sicherung einer hohen Aktivität hier und im Hofladen Skafferiet.
- Eingehen von Partnerschaften mit relevanten Akteuren der Hauptstadtregion und Verfolgung von Entwicklungspotenzial im Zusammenspiel von Land und Stadt.
- Beitrag zur Erleichterung guter Rahmenbedingungen für die Lebensmittelentwicklung für Produzenten und Unternehmer, z. B. durch eine Lebensmittelzentrale und Beratung in Kooperation mit Partnern - gern als Testinsel.
- Arbeit zur Entwicklung eines nationalen Ressourcencenters für Speisezubereitung und Esshandwerk - eine Lebensmittelausbildung für Produzenten.

## **Bornholms Regionskommune:**

- Mitfinanzierung des Lebensmittelclusters.
- Entscheidung für Lebensmittel als einer von zwei Einsatzbereichen in der Wirtschaftsentwicklungsstrategie.
- Unterstützung von Produktinnovation und Unternehmensgründung.
- Arbeit mit Lebensmittelausschreibungen zur Unterstützung von Angebots- und Absatzsteigerung bei den lokalen Lebensmittelunternehmen.
- Arbeit zur Sicherung der weiteren Lebensmittelausbildung auf Bornholm.
- Unterstützung des Rekrutierungsbedarfs der Branche.
- Beitrag zur Entwicklung der Bornholmer Meeresinitiative Det blå Bornholm.

# #2 Bornholm produziert Dänemarks beste Lebensmittelerlebnisse

Die Partnerschaft fokussiert auf den Geschmack Bornholms, durch Schaffung von Rahmenbedingungen und Entwicklung innerhalb von Tourismus, Branding und lokalen Geschichten.



Der landwirtschaftliche Hauptverein, Bornholms Landbrug, **verbreitet die Kenntnis des Bornholmer Terroir lokal wie global.**

Gourmet Bornholm - ein Teil regionaler Esskultur **arbeitet dafür, dass die Bornholmer Lebensmittelgeschichte eine der stärksten Tourismusmarken Dänemarks wird.**

Bornholms Regionskommune **nutzt Qualitätslebensmittel, die die lokale Geschichte stärken.**

## **Bornholms Landbrug:**

- Stärkung des Wissens um den „Geschmack Bornholms“, ausgehend von den lokalen Unternehmen.
- Ausführung praktischer Anbauversuche, die zur Weiterentwicklung des Geschmacks Bornholms beitragen können.
- Stärkung der unternehmerischen Geschäftsentwicklung, z. B. durch Erlebnisökonomie innerhalb von Landwirtschaft und Fischerei.

## **Gourmet Bornholm - ein Teil regionaler Esskultur:**

- Vermarktung und Weiterentwicklung gemeinsamer Warenmarken für die Mitglieder der Vereinigung.
- Herausgeber des regionalen Terroirbuchs - Smagen af Bornholm, Der Geschmack Bornholms.
- Entwicklung eines Lebensmittel-/Geschmackskorps, ausgehend von Smagen af Bornholm.
- Nutzung aller relevanten Rahmen zur Stärkung der Lebensmittelgeschichte, u. a. Madkulturhuset, Bornholms Landbrug, Erlebnisse bei Produzenten (z. B. Agrotourismus), aber auch Neuentwicklung von Fisch als Rohware.
- Entwicklung des Serviceerlebnisses für den Verbraucher.
- Sicherung der nationalen und internationalen Verbreitung der Bornholmer Lebensmittelgeschichte in enger Kooperation mit Destination Bornholm.

## **Bornholms Regionskommune:**

- Sicherung, dass alle Küchenmitarbeiter für das Arbeiten mit lokalen Rohwaren qualifiziert sind.
- Information über Bornholmer Terroir und Produkte für alle Empfänger der Bornholms Regionskommunes Mahlzeiten.
- Einrichtung der Ess- und Mahlzeitenfunktion im Zentrum für Gesundheit, Center for Sundhed, das die ganzheitliche Entwicklung guter Mahlzeiten sichert.

# #3 Bornholm wählt lokale Rohwaren und Produktion

Die Partnerschaft fokussiert auf die Steigerung des Selbstversorgungsgrades Bornholms, durch die gemeinsame Schaffung von Rahmenbedingungen und Entwicklung für Zugänglichkeit, Lebensmittelsysteme und Verbraucherverhalten.



Der landwirtschaftliche Hauptverein, **Bornholms Landbrug, stärkt die Zugänglichkeit lokaler Waren in der gesamten Wertekette.**

Gourmet Bornholm - ein Teil regionaler Esskultur **trägt bei zur Steigerung des Umsatzes Bornholmer Produkte auf der Insel um 30% bis 2010.**

Bornholms Regionskommune **nutzt 40 % lokale Rohwaren in den eigenen Töpfen bis 2020.**

## **Bornholms Landbrug:**

- Steigerung des Selbstversorgungsgrades in der Produktion und für Großhändler, Einzelhändler, Hotel-, Restaurations- und Caféküchen.
- Stärkung der Verbrauchermotivation, innerhalb sämtlicher Warengruppen (Fleisch, Milchprodukte, Mehl, Fisch) lokale Waren nachzufragen.

## **Gourmet Bornholm - ein Teil regionaler Esskultur:**

- Einsatz dafür, dass das Volkstreffen Folkemødet und andere Veranstaltungen auf Bornholm in hohem Maße lokale Rohwaren verwenden.
- Beitrag mit Wissen, Kompetenz und Koordination zur Einrichtung einer Lebensmittelzentrale.
- Unterstützung der Entwicklung neuer Produktionslinien mit Wissen, Kompetenz und Koordination.
- Aktive Teilnahme an der Entwicklung breiterer Produktportfolien mit besonderem Gewicht auf Fischprodukten, aber auch auf Obst/Gemüse und Fleisch.

## **Bornholms Regionskommune:**

- Monitoring des Rohwareneinkaufs.
- Arbeit mit Lebensmittelausschreibungen zur Unterstützung von Angebots- und Absatzsteigerung bei den lokalen Lebensmittelunternehmen.
- Partner in der Lebensmittelgemeinschaft Madfællesskabet, um in diesem Rahmen Lebensmittelsysteme zu entwickeln, die regionale Absprachen zwischen Produzenten und Abnehmern fördern.

# #4 Bornholm sichert Zukunft durch Vielfalt

Die Partnerschaft fokussiert auf die Schaffung einer nachhaltigen, grünen und gekonnten Entwicklung vom Boden in den Mund, indem gemeinsam Rahmen geschaffen werden für die Entwicklung von Vielfalt in Produkten und Produktionsformen.



Der landwirtschaftliche Hauptverein **Bornholms Landbrug trägt bei zur Entwicklung nachhaltiger Produktionsformen.**

Gourmet Bornholm - ein Teil regionaler Esskultur **unterstützt die Produktentwicklung der Mitglieder vor dem Hintergrund des Marktbedarfs.**

Bornholms Regionskommune **arbeitet übergreifend mit Lebensmitteln, Essen und Mahlzeiten, leistet einen proaktiven Gesundheitseinsatz und arbeitet für Bright Green Island.**

## **Bornholms Landbrug:**

- Ausarbeitung grüner Geschäftspläne/ Nachhaltigkeitszertifikate für die gesamte Wertekette.
- Durchführung von Unternehmensprojekten, die das Geschäftspotenzial durch zirkuläre Ökonomie abdecken können.
- Unterstützung des Beratungsbedarfs der Produzenten für die Umstellung auf alternative Produktionsformen und Nischenproduktion.

## **Gourmet Bornholm - ein Teil regionaler Esskultur:**

- Beitrag zur Entwicklung von Testumgebungen für Lebensmittelentwicklung und Lebensmittelgeschichte, z. B. durch eine grüne Unternehmerkultur am Madkulturhuset, dem Esskulturhaus.
- Fokussierung auf Lebensmittel- und Verbrauchertrends.
- Arbeit für die Sicherung einer geschmeidigen Umstellung auf grüne Initiativen für Lebensmittelproduzenten.
- Vermittlung des Kreislaufs „Energie-Landwirtschaft-Lebensmittel-Abfall“ für die Verbraucher, u. a. durch Food & Energy-Touren.

## **Bornholms Regionskommune:**

- Politische Zielsetzung von 20 % Landwirtschaftsflächen mit ökologischem Anbau.
- Verwendung von 60 % ökologisch angebauten Waren in den eigenen Töpfen.
- Nachhaltigkeitszertifikat für 10 öffentliche Produktionsküchen.
- Reduktion von Lebensmittelverschwendung (max. 10 % bis 2020).
- Förderung von ökologischem Betrieb in ihren Pachtverträgen.
- Weiterentwicklung des Naturpflegebetriebs von Naturflächen.
- Systematische Wiederverwendung des organischen Anteils von Lebensmittelabfällen.
- Strategische Arbeit mit Mahlzeiten und Lebensmitteln als Teil der Basis einer nachhaltigen Gesellschaft.

# Die Partnerschaft hinter dieser Lebensmittelstrategie

Dafür arbeiten wir übergreifend für Gastronomie und Lebensmittel auf Bornholm zusammen.

## Überblick über die Akteure im Bornholmer Lebensmittel-cluster

■ Bornholms Regionskommune	■ Væksthus Hovedstadsregionen
■ Bornholms Landbrug - Der landwirtschaftliche Hauptverein	■ Business Center Bornholm
■ Gourmet Bornholm - en Teil regionaler Esskultur	■ LAG Bornholm
■ Bornholms Museum	■ Bright Green Island
■ Gaarden - Bornholms Madkulturhus	■ HORESTA Bornholm
■ Destination Bornholm	■ Campus Bornholm
■ Center for Regional- og Turismeforskning	

Die branchenübergreifende Partnerschaft zwischen Gourmet Bornholm – ein Teil regionaler Esskultur, Bornholms Landbrug und Bornholms Regionskommune, die hinter dieser Lebensmittelstrategie steht, wurde 2014 zur Stärkung des Zusammenhalts und für mehr Synergie in der Entwicklung von Qualitätslebensmitteln mit Hinblick auf die Schaffung von Arbeitsplätzen gegründet. Durch ihre Stärken und ver-

schiedenen Kompetenzen können die drei Partner die Lebensmittelentwicklung weitaus intensiver vorantreiben, als sie es allein könnten.

In der Partnerschaft werden Initiativen zur Aufnahme von Aktivitäten ergriffen, die Kompetenzerweiterung, Innovation, Produktentwicklung, Vermarktung und Absatzsteigerung inkl. Export der lokalen Lebensmittelunternehmen unterstützen.

Ein weiterer Zweck der Partnerschaft ist die Priorisierung und Zielausrichtung der Bornholmer Lebensmittelaktivitäten, damit wir uns nicht in zu vielen Initiativen und Projekten verlieren, sondern sicherstellen, dass Bornholm optimalen Nutzen aus den von uns ausgewählten Projekten zieht. Von Anfang an hat die Partnerschaft bewiesen, dass in der Bornholmer Lebensmittelindustrie der Bedarf an Koordination und

Synergieoptimierung besteht. Durch die koordinierten Maßnahmen sichert die Partnerschaft eine gemeinsame Stimme, eine Optimierung der Aktivitäten und einen stärkeren Zusammenhalt.

Dabei ist es zukünftig denkbar, dass die Partnerschaft sich breiter orientiert, mit relevanten und interessierten Partnern.



# **BORNHOLMS LEBENSMITTEL STRATEGIE 2017-2025**