

Pressemeddelelse.

Ny brancheforening vil rydde op i 'lokale fødevarer'

Via gennemsigtighed og støtte til lokale fødevarereproducenter, ønsker foreningen at skabe et fællesskab, der styrker de enkelte aktører. Foreningen præsenteres ved et arrangement den 16.maj, hvor producenter, grossister, gastronomer og embedsfolk på tværs af organisationer inviteres til at deltage

Brancheforeningen er stiftet af Jesper Zeihlund, der i en årrække har arbejdet med lokale fødevarer. Han ærgres sig over de uigennemskuelige regler på området. Mange af de varer, som signalerer, at de er danske, bliver nemlig enten forarbejdet i udlandet eller er reelt råvarer, som fragtes til Danmark og pakkes her i landet.

"Så kommer der et dansk flag på pakken, men det er jo misvisende. Vi vil arbejde for, at forbrugeren kan gennemsøge, hvilke varer der er lokalt produceret," siger Jesper Zeihlund.

Derfor er han nu gået sammen med stærke kræfter i form af strategiske partnere og producentambassadører og har taget initiativet til brancheforeningen 'Lokale Fødevarer i Danmark'.

"Mange fødevarereproducenter føler sig ikke hjemme i de eksisterende organisationer, og har ikke et talerør. Formålet er at give en platform til dem, der arbejder med virkelige lokale fødevarer. Og ikke mindst i fællesskab at arbejde for at fremme deres kommercielle interesser gennem relationer og nytænkning," uddyber han.

Målgruppen for brancheforeningen er både store og små fødevarereproducenter samt virksomheder, der forarbejder og forædler de danske råvarer.

Klar definition på det lokale

Undersøgelser fra f.eks. Madkulturen og Landbrug & Fødevarer viser, at mange forbrugere sætter pris på lokale råvarer, har et stigende fokus på dem og ønsker at købe dansk. Men også, at de har svært ved at handle på intentionerne og at afkode produktionsforholdene.

Organisationen vil fremme forarbejdning og forædling på danske landbrug, og et særligt fokus bliver derfor de landmænd, som vil omlægge eller kaste sig ud i iværksætteriet. Og så vil man arbejde for mærkninger.

"Det handler om konkrete definitioner. Hvis du f.eks. laver is, skal 80 procent af indholdet være danskproduceret – men du må altså gerne blande med 20 procent udefra. Det skal man kunne overholde, hvis man vil med i vores forening og have vores mærke," siger Jesper Zeihlund.

Netværk og støtteordninger til fødevareriværksættere

Den nye forening ønsker at skubbe til den politisk dagsorden på flere områder. Jesper Zeihlund nævner to eksempler:

”Det er vigtigt for os, at man ser på en ung landmand og fødevarerproducent som iværksætter. I øjeblikket mangler de sparring og netværk. Vi vil rumme og se landmænd som fødevareriværksættere – for det er de ofte, og endda særdeles kompetente af slagsen.”

Et andet område handler om de allerede eksisterende støtteordninger der hovedsageligt går til industrielle landbrug.

”Hvis en landmand vil forædle sit produkt, skal støtteordningerne kunne rumme det. Mange landmænd tænker nye tanker ift. vores fødevarer, og hvis f.eks. fire mælkeproducerende gårde vil gå sammen, kommer det med store omkostninger. Men det kan også give en kæmpe merværdi ift. priser på bedre forædlede råvarer på sigt,” forklarer Jesper Zeihlund.

Deltag i premieren

Brancheforeningen for Lokale Fødevarer i Danmark præsenteres torsdag den 16. maj til et arrangement med indlæg og paneldebatter. Alle, der arbejder med eller interesserer sig for lokale fødevarer, inviteres til at deltage.

16. maj kl. 9:00 – 15:30
Brogaarden v/Søren Wiuff
Strandvejen 1
Gislinge 4532

Presseakkreditering på jesper@localfoodmind.dk

Alle interesserede kan tilmeldes via: <https://www.place2book.com/da/sw2/sales/69pxosxawd>
Deltagerbetalingen er 325 kr. Der vil være forplejning i løbet af dagen.

Kontaktperson: Direktør Jesper Zeihlund på mail jesper@localfoodmind.dk eller telefon: 51935363

www.lfdk.dk

FAKTA:

Stifter: Jesper Zeihlund

Medstifter, Arbejdsgruppe og Advisory Board, som står bag tankerne i den nye brancheforening har ud over stifter bestået af: Advokat & Partner Nicolaj Juhl Hansen, Dreiststorgaard, erhvervsdirektør Merete Friis, Sparekassen Sjælland-Fyn, godsejer og kulinarisk iværksætter August Hage, Oremandsgård Gods, direktør Peter Mejnertsen, Mejnerts Muld til Mund, ejere Torben Bo Christensen & Lisbeth Christensen, Rokkedyssegaard Bær, fødevarerådgiver Troels Ulrich Mølgaard-Kornum og projektleder Anette Friis.

Strategiske partnere:

Local Food Mind – JESPER ZEIHNLUND, Sparekassen Sjælland – Fyn, DreistStorgaard Advokater A/S og BDO Revision

Vedlagt:

- Logo
- Billede 1 (Stifter Jesper Zeihlund). Billedtekst: Jesper Zeihlund er stifter af den nye brancheorganisation Lokale fødevarer i Danmark. Han er ejer af Local Food Mind og tidligere direktør i Nationalt Center for Lokale Fødevarer (NCLF), som han også var med til at grundlægge.
- Billede 2 (Grøntsagsproduktion med traktor). Billedtekst: Lokale fødevarer er mere end værtindegaver og gourmetoplevelser – der er også store muligheder i produktionen af hverdagsråvarer såsom rodfrugter.
- Billede 3 (Pølseproduktion). Billedtekst: Slagtermester Kim Søndergaards kompromisløse tilgang til håndværk og forædling har gjort hans pølser eftertragtede.

Fotograf på alle billeder: Benita Marcussen