

LOKALE FØDEVARER

FRA REGION SJÆLLAND TIL ØSTDANMARK



- FORTID, NUTID & FREMTID



Publikation:

Udarbejdet af Local Food Mind v/Jesper Zeihlund på baggrund af mere end 20 års erfaring med strategisk udvikling af lokale fødevarer og fødevaresystemer.

Videnspartnere:

KL – Kommunernes Landsforening
LFDK - Lokale Fødevarer Danmark

Bidrag:

Region Sjællands kommuner og destinationsselskaber har bidraget med oplysninger, erfaringer og perspektiver fra praksis.

Ansvarshavende udgiver: Region Sjælland

©Region Sjælland | 1. udgave, 1. oplag 2026

INDHOLD

Forord	4
Kapitel 1 Region Sjællands arbejde med lokale fødevarer	6
Region Sjællands tidlige rolle.....	7
Et skift i råvarekulturen.....	8
Hvor knækkede værdikæden.....	10
De vigtigste erfaringer fra 15 års arbejde med lokale fødevarer.....	11
Kapitel 2 Nutiden – status for Regionens fødevaresystem	12
Nutiden – et samlet øjebliksbillede af regionens fødevarelandskab.....	13
Produktion – et øjebliksbillede på tværs af råvaregrupper.....	14
Forarbejdning	16
Logistik.....	17
Afsætning	17
Kommunernes rolle.....	18
Detail og grossist.....	18
Forbrugerne.....	18
Samlet diagnose for nutiden.....	18
Kapitel 3 Fremtiden – strategiske spor og nye muligheder	19
Den grønne trepart – lokale fødevarer som bindeled.....	20
Kommunerne som strategiske aktører.....	22
Behovet for et parallelt fødevaresystem.....	29
Strukturel forståelse, barrierer og pilot Region Østdanmark.....	31
Værdikædens aktører, uddannelse og innovationsøkosystem.....	33
Handleplan, national implementering og systemisk konklusion.....	36
Epilog	40



FORORD

Region Sjælland har de seneste 15 år arbejdet målrettet med lokale fødevarer. Efter de mange års målrettede indsatser, fra de første spæstik med udviklingen af lokale markeder, producentfællesskaber og samarbejder med køkkener og restauranter – viser der sig nu et klart behov for at samle den viden, erfaring og udvikling, der er skabt, i én fælles, fremtidig retning. Region Sjælland står i dag overfor et strategisk vendepunkt.

Denne publikation omfatter perioden fra 2010 til 2025 og redegør dermed for Region Sjællands rejse med lokale fødevarer de seneste 15 år. Publikationen opsummerer og oversætter den erfaring, der er gjort og den viden, der er indsamlet de seneste 15 år til strategiske emner, der med fordel kan arbejdes videre med. Kort sagt sørger redegørelsen for at erfaringerne og den tilegnede viden omsættes, så den kan bruges konstruktivt i en fremadrettet indsats på området.

Alle de erfaringer publikationen bygger på, er erfaringer, som aktører fra hele fødevare-værdikæden har bidraget med. Aktørerne spænder bredt og repræsenterer både store som små producenter, landbrug, gastronomi, detail, destinationsselskaber, kommuner og storkøkkener. De indsamlede erfaringer berører flere emner indenfor konkrete observationer, strukturelle udfordringer, praksisnære løsninger og strategiske bevægelser.

Publikationens redegørelse fokuserer på tre emner:

- 1)** Hvilke erfaringer har Region Sjælland opnået gennem arbejdet med lokale fødevarer de seneste 15 år?
- 2)** Hvordan ser situationen ud i dag – på tværs af produktion, forarbejdning, logistik og afsætning?
- 3)** Hvad skal der til for at skabe et samlet, robust og fremtidssikret fødevarer-system i Region Sjælland?

Ambitionen er klar: Region Sjælland skal være et sted, hvor lokale fødevarer ikke blot er en fortælling, men en reel styrkeposition, der udløser værdi for borgere, producenter, køkkener, virksomheder, turismeaktører og lokalsamfund.

Publikationen er ikke en traditionel rapport. Den er udarbejdet med henblik på at tjene som et fundament – et samlet vidensgrundlag, der kan bruges som afsæt for en ny organisering og et nyt samarbejde regionalt og nationalt med lokale fødevarer

Publikationen fungerer samtidig som et inviterende dokument: Region Sjælland inviterer alle aktører i værdikæden til at være med i det næste kapitel. Et kapitel, hvor lokale fødevarer ikke blot understøttes - men hvor der arbejdes strategisk, så der kan udvikles og skaleres på området.

Jesper Zeihlund

Stifter af Local Food Mind & Lokale Fødevarer Danmark

REGION SJÆLLANDS ARBEJDE MED LOKALE FØDEVARER

REGION SJÆLLANDS TIDLIGE ROLLE

7

GRUNDLAGET FOR ET REGIONALT FØDEVARESYSTEM

Region Sjælland var blandt de første i Danmark til at se, at lokale fødevarer kunne være mere end små nicheprodukter og oplevelsestilbud. Allerede for 15 år siden begyndte regionen at arbejde systematisk med producenter, køkkener, kommuner og markeds kræfter for at forstå, hvad et regionalt fødevaresystem kræver og har af potentialer.



Hurtigt blev det klart, at lokale fødevarer også besad et dybere potentiale

I begyndelsen handlede indsatsen primært om at skabe synlighed: At vise, at regionens råvarer rummer en kvalitet og en diversitet, som både borgere, turister og professionelle køkkener efterspurgte. Hurtigt blev det klart, at lokale fødevarer også besad et dybere potentiale. De kunne være med til at skabe arbejdspladser, styrke

sundheden, forbedre måltidskulturen, skabe lokal identitet og koble by og land mere meningsfuldt sammen.

I de tidlige år var fokus for indsatsen:

- dialog med mange forskellige aktører
- observationer af barrierer i værdikæden
- lokale netværk blandt producenter og køkkener
- de første forsøg på at skabe fælles markeder og distributionsformer
- begyndende fokus på råvarer som en regional styrkeposition

Et fælles behov

Regionen erfarede, at ingen enkeltaktør kunne løfte området alene. Producenter, kommuner, køkkener, detailhandel, restauranter og turisme havde alle hver deres perspektiv på lokale fødevarer med udgangspunkt i egen virkelighed — men de havde også et fælles behov: En stærkere og fælles struktur, der kunne bakke op om en yderligere værdiskabelse af de lokale fødevarer.

Denne erkendelse blev et vigtigt afsæt for den tilgang, som senere udviklede sig til regionens samlede arbejde med lokale fødevarer.

ET SKIFT I RÅVAREKULTUREN

- FRA ENKELTPRODUKTIONER TIL ET SAMMENHÆNGENDE FØDEVARELANDSKAB

I takt med at regionen videreudviklede arbejdet med lokale fødevarer, blev det tydeligt, at der ikke blot var tale om en stigende interesse for lokale produkter, men at det, der rørte sig, stak dybere og smagte mere af, at en bevægelse var i gang. Det viste sig, at det, der var i gang, var begyndelsen på et strukturelt skift i hele råvarekulturen — et skift, der ændrede både produktionen, efterspørgslen og måden, aktørerne så sig selv på. Hele opfattelsen af måden vi tænkte og arbejdede med lokale fødevarer på – viste sig at være under forandring.

Hvor lokale fødevarer i tidligere tider blev betragtet som små, charmerende nicheprodukter, fik man nu øjnene op for, at de rummede betydeligt større potentialer. Det mundede ud i, at lokale fødevarer nu pludseligt var et centralt emne, når der skulle debatteres emner som:

- erhvervsudvikling
- sundhed og trivsel
- måltidskultur
- turisme og oplevelser
- klima og ansvarligt forbrug
- regional identitet
- og ikke mindst fødevaresikkerhed og robusthed

Producenternes ændrede rolle

Rundt om i regionen begyndte producenterne at ændre deres selvforståelse. De gik fra ”bare” at være leverandører af råvarer - til at se sig selv som vigtige aktører i et større system, hvor deres produkter kunne være med til at skabe betydning langt ud over deres egen gård. Det medførte bl.a., at producenterne begyndte at efterspørge:

- tættere dialog med restauranter og køkkener
- stabil og forudsigelig afsætning
- muligheder for udvikling af produkter i samarbejde med aftagere
- netværk og fællesskaber, der kunne løfte producenterne i flok
- rådgivning om produktudvikling, logistik og markedsadgang

De ønskede ikke længere blot at sælge kasser af råvarer — de havde et fælles ønske om at være en vigtig del af noget større. Udviklingen, der nærmest kan kaldes en hel kulturændring, afspejlede sig på flere områder.

Køkkenernes ændrede rolle

Kommunale og private køkkener gennemgik sideløbende en markant udvikling. Fra at være driftsenheder blev

de nu transformeret til madhuse med faglighed, ansvar, værdi og måltidskultur som bærende element. Det medførte bl.a. at køkkenerne begyndte at stille nye krav til råvarer:

- høj kvalitet
- lokalt ophav
- friske og forarbejdede varer
- sæsonvariation
- produkter med fortællinger og tydeligt ophav

Men samtidig med den igangværende udvikling, befandt køkkenerne dig i en modstridende vilje—evne-kløft: De ville gerne købe lokalt, men systemerne omkring de lokale fødevarer understøttede det ikke.

Gastronomi

Restauranterne i Region Sjælland tog også en ny rolle på sig. De var ikke længere blot aftagere, men blev også aktive medskabere af regionale fødevarefortællinger. De løftede råvarernes værdi ved at sætte navne på producenterne og ved overfor omverdenen at vise, hvad regionens produkter kunne bruges til. Gastronomien blev på den måde et vindue ind i råvarernes potentiale og motor for lokal fødevareidentitet.

Detailhandelens rolle og interesse

Supermarkeder og købmænd begyndte at vise stigende interesse for lokalt producerede varer. Men da detail-leddet arbejder med et system bygget til volumen, centralisering og standardisering — alt, det modsatte af hvad de lokale fødevarer repræsenterer, viste det sig at være svært for små producenter at komme ind på hyl-derne — selvom produktkvaliteten var i top.

Turisme og oplevelser

Turismeaktører opdagede også, at mad og lokal gastronomi kunne være et trækplaster for turister. Oplevelser med lokale råvarer blev efterspurgt, og regionens landskaber understøttede denne udvikling. Men der var mangel på signaturprodukter og tilgængelige, lokalt forankrede fortællinger om de lokale råvarer, hvilket gjorde det svært at udløse potentialet fuldt ud.

Et strukturelt skift

Alle erfaringerne giver et samlet billede af et fødevaresystem i bevægelse:

- producenter vil gerne udvikle sig
- køkkener vil gerne købe lokalt
- gastronomien vil gerne fortælle historier
- turismesektoren vil gerne bruge lokale råvarer
- detail vil gerne synliggøre det lokale

Det er ikke længere tale om enkeltstående, spredte aktiviteter rundt omkring — det var et systemskifte. Men for at den nye råvarekultur kan udvikle sig, kræver det én ting, som mangler i hele værdikæden: En fælles struktur.

Et system som bindeled

Det står klart, at den næste fase i arbejdet med lokale fødevarer ikke længere handler om at skabe flere projekter, men derimod om at skabe et system, der kan binde alle aktørerne sammen. Et system, der vil gøre det nemmere for aktørerne rundt omkring de lokale fødevarer at indfri alle de nye efterspørgsler og interesser.

HVOR KNÆKKER VÆRDIKÆDEN

– DE STRUKTURELLE FLASKEHALSE

Efter flere års arbejde, taler erfaringerne deres klare sprog: udviklingen af lokale fødevarer blev og bliver ikke begrænset af manglende vilje eller engagement. Tværtimod var og er producenter, køkkener, restauranter, detailaktører og turismebranchen alle motiverede for en ny retning. Udfordringerne med at udleve den nye retning opstår til stadighed i de strukturelle led *mellem* aktørerne. Det er værdikædens forbindelsesled eller nærmere fraværet af dem – ikke dens aktører – der blokerer for den igangværende udvikling.

Manglen på forarbejdning, fragmenteret logistik, uigen-nemskuelige indkøbssystemer og fraværet af en samlet regional organisering betyder, at selv stærke råvarer havde svært ved at nå fra jord til bord i stabile mængder.

Produktionsleddet

Regionen har stærke producenter, men produktionen bliver stadig mere presset af:

- stigende omkostninger
- faldende diversitet
- usikker afsætning
- mangel på forarbejdningmuligheder
- høje krav fra aftagere

Producenterne ønsker at dyrke mere varieret – men uden sikker afsætning, har de ikke den økonomiske sikkerhed til at kunne investere i nye tiltag.

Forarbejdning – det svageste led

Forarbejdningsleddet viser sig som en af de mest kriti-

ske flaskehalse. Der er mangel på forarbejdningmulig-heder og uden faciliteter til snitgrønt, pakning, slagteri, partering, mosteri, filetering, mejeribehandling og em-balling kan råvarerne ikke komme videre ud i systemet og skabe værdi. Det svækker alle råvaregrupper: Grønt-sager, frugt, kød, fisk, mejeri og nicheprodukter.

Logistik – et system, uegnet til lokale fødevarer

Den nationale logistik er tilpasset til at kunne håndtere stor volumen og få leverandører. Lokale råvarer indebæ-rer alt det modsatte. Derfor opstår der i håndteringen af lokale fødevarer:

- høje leveringsomkostninger
- mange, små ruter
- få køle-knudepunkter
- ustabil levering

Afsætning – markeder med barrierer

Offentlige køkkener, private kantiner, restauranter, de-tailhandel, markeder/CSA og turisme har alle gennem længere tid udvist interesse og afsøgt mulighederne, og de er alle blevet mødt af flere barrierer i systemet om-kring lokale fødevarer, der gør det svært at få effektueret interessen.

De nævnte barrierer ovenfor betyder, at værdikæden knækker flere steder og gør det svært at skalere marke-det for lokale fødevarer. De fleste aktører har stadig både den gode vilje til og interesse i at få de lokale fødevarer ud at leve og skabe værdi lokalt, men der eksisterer ikke et system omkring fødevarerne, som understøtter, at det kan ske bredt og i stor skala.

1) Mangfoldighed kræver koordinering

Mangfoldigheden af råvarer, producenter og afsætnings-kanaler er en styrke – men uden en fælles struktur fremstår den fragmenteret.

2) Producenter inve-sterer, når afsæt-ningen er stabil

Afsætning driver produktion. Uden stabile aftaler udebliver inve-steringerne.

3) Forar-bejdning er nøglen til udvik-ling

Intet segment kan skaleres uden lokal forarbejdning. Dette er regio-nens største udvik-lingsmulighed.

4) Logistik - en strukturel udfordring

Det er ikke producenterne, der skaber kompleksiteten – det er det manglende system omkring producenterne. Logistik skal organiseres fælles og regionalt.

5) Køkkener og kommuner er stærke driv-kræfter

Professionelle køkkener ønsker lokale råvarer, men mangler systemer, produkter og logistik, der gør det nemt at indfri ønsket.

6) Detail vil gerne lokale råvarer– men kan ikke realisere det uden standardisering

Detailhandelens barrierer handler om de strukturelle udfordringer ift. at have med en anderledes varegruppe at gøre. Det er ikke interessen der mangler, den er der.

7) Turisme kræ-ver signatur-produkter og fortællinger

Regionen har råvarerne, oplevelserne og landskabet – men mang-ler tydelige og tilgængelige signaturer og lokalt forankret fortællinger, der binder landska-bet, råvarerne og producenterne sammen.

Den vigtigste erfa-ring

Uden en samlende struktur, er der ingen mulighed for skalering. Alle ak-tører ønsker udvikling – men systemet omkring fødevarerne mangler de nødvendige forbindelsesled og en fleksibilitet, der kan støtte op om et mere diversst fødevaremarked.

Regionens næste skridt bliver derfor at skabe den struktur, der kan binde råvarerne, aktørerne og værdi-kæden sammen.



REGION
SJÆLLANDS
VIGTIGSTE ERFARINGER
FRA 15 ÅRS ARBEJDE MED
LOKALE
FØDEVARER

NUTIDEN- STATUS FOR REGIONENS FØDEVARESYSTEM

13

NUTIDEN

- ET SAMLET ØJEBLIKSBILLEDE AF
REGIONENS FØDEVARELANDSKAB

Region Sjælland står i dag med et fødevare-system, der på én gang er rigt, mangfoldigt og fagligt stærkt – men samtidig strukturelt begrænset. Regionens producenter leverer råvarer af høj kvalitet, køkkenerne har stærke kompetencer og stor vilje, restauranterne løfter fortællingerne, og borgerne efterspørger lokale produkter som aldrig før. Men værdikæden som helhed fungerer kun delvist, fordi forbindelsesleddene mellem alle aktørerne er mangelfulde.



Det betyder, at det regionale fødevaresystem er rigt på kvalitet, men fattig på struktur

Tre centrale observationer præger nutiden:

- 1) Efterspørgslen efter lokale råvarer er høj i alle afsætningskanaler
- 2) Udbuddet er stærkt, men ustabil – især pga. en manglende struktur
- 3) Systemerne for indkøb, logistik og forarbejdning er ikke gearret til lokale fødevarer

Det betyder, at det regionale fødevaresystem er rigt på kvalitet, men fattigt på struktur.

Konsekvensen er, at det momentum vi oplever indenfor lokale fødevarer til stadighed ikke udnyttes på grund af rigide og mangelfulde systemer omkring de lokale fødevarer og regionens potentiale for endnu større værdiskabelse indenfor området bliver derfor ikke udnyttet – endnu.

- ET ØJEBLIKSBILLEDE PÅ TVÆRS AF RÅVAREGRUPPER

Selve produktionen er fundamentet for hele værdikæden. Uden råvarer ingen måltider, ingen detailudbud, ingen turismeoplevelser og ingen regionale fødevareridentiteter. Produktionsleddet i Region Sjælland er presset på flere fronter, hvilket gør det vanskeligt at udnytte det eksisterende potentiale fuldt ud. Nedenfor gennemgås samtlige råvaregrupper i detaljer.

Grøntsager

Regionen er kendt for sine grøntsager af høj kvalitet og med stærke terroir-karakteristika. Men produktionen er udfordret af manglende arbejdskraft, høje omkostninger, begrænset diversitet og særligt fraværet af lokale pakkerier og snitfaciliteter. Dette gør det svært at levere til storkøkkener og detailhandlen.

Frugt og bær

Region Sjælland har en stærk tradition indenfor frugt- og bærproduktion. Mange producenter arbejder i dag med forædling – most, cider, marmelade, eddiker og fermenterede produkter – men manglen på forarbejdningsfaciliteter og logistik begrænser mulighederne og dermed væksten.

Kød

Kødproduktion spænder fra kvæg og grise til lam, geder og vildt. Flere producenter arbejder med naturplejebaserede systemer, der kombinerer fødevarerproduktion

og biodiversitet. Men uden adgang til lokale slagterier, parteringsfaciliteter og kølelogistik er producenterne begrænset i at skabe stabile leverancer eller nye produkter.

Fjerkræ og æg

Et område med stor efterspørgsel, men lav infrastrukturkapacitet. Små slagterier er sjældne, og dokumentationskravene er høje, hvilket begrænser produktionen og afsætningsmulighederne.

Mejeri

Regionen har en række mindre mejerier, der producerer specialoste, syrnede produkter, smør og andre kvalitetsprodukter. Men mejeriudstyr er dyrt og kræver høje hygiejnestandarder, hvilket gør det svært for nye aktører at etablere sig eller skalere.

Fisk og skaldyr

Regionens fjorde og kyster rummer unikke ressourcer, men fiskeriet er ikke organiseret i en struktur, der kan løfte lokale afsætningsmuligheder. Manglen på filetering, forarbejdning og distribution gør det svært at forbinde fiskerne med restauranter og turismeaktører.

Korn og mel

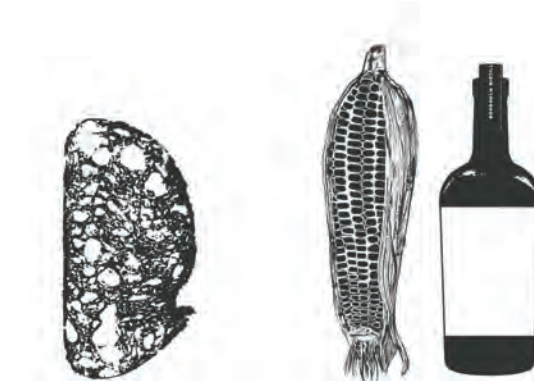
Et af de mere stabile segmenter. Der er stærke møllerier, gode samarbejder med bagere og stigende interesse for gamle sorter. Korn og mel rummer både en vis produktionskapacitet og specialiserede produkter.

PRODUKTION

15

Drikkevarer og nicheproduktioner

Innovative producenter af øl, vin, cider, spiritus, safter, fermenterede drikke og specialprodukter har bidraget til et voksende marked. Disse produkter spiller en vigtig rolle i turisme og lokal branding, men producenterne mangler adgang til større distributionskanaler.



Overordnet vurdering af den lokale fødevarerproduktion i Region Sjælland

Regionen har:

- høj kvalitet i råvarer
- stor diversitet
- stigende innovation
- producenter med vilje til udvikling

Regionen mangler:

- investeringssikkerhed
- stabile afsætningsveje
- forarbejdningskapacitet
- logistik, der passer til lokale fødevarer
- koordinering mellem aktører

Resultatet er et produktionsled, der rummer enorm styrke, men som i det nuværende setup har begrænset skalerings muligheder.

FORARBEJDNING

På tværs af alle råvaregrupper står én væsentlig begrænsning frem: Manglende forarbejdning af råvarerne er en af de største barrierer for yderligere udvikling af lokale fødevarer i Region Sjælland. Uanset om der er tale om grøntsager, frugt, kød, fisk, mejeriprodukter, korn eller nicheproduktioner, er det forarbejdningsleddet, der afgør, om en råvare kan bevæge sig videre ud i systemet og øge sin værdiskabelse. Uden forarbejdning kan en råvare sjældent blive et produkt, som storkøkkener, detailhandel eller restauranter kan arbejde med i praksis. Nedenfor listes hvorfor.

Forarbejdning giver:

- længere holdbarhed
- højere fødevaresikkerhed
- bedre logistik
- flere anvendelsesmuligheder
- højere afregningspriser
- adgang til større markeder
- mulighed for innovation og produktudvikling

Når forarbejdning mangler:

- mister regionen værdiskabelse
- forsvinder arbejdspladser
- bliver producenterne presset på økonomi
- falder produktudvalget
- kan detaljering og standardisering ikke opfyldes
- bliver leverancer ustabile

Manglen på slagteri, partering, snitgrønt, pakning, mosteri, filetering og mejeribehandling er derfor et af de strategiske udviklingsområder i regionen, der besidder størst udviklingspotentialer.

LOGISTIK

Det nationale logistiksystem er designet til store mængder og få leverandører. Det er effektivt, hurtigt og systematiseret – men det er ikke designet til små producenter med varierende sæsoner og mindre batchstørrelser. Derfor opstår en række udfordringer, når lokale fødevarer skal distribueres i regionen.

Centrale udfordringer:

- små leverancer er dyre og ineffektive
- manglende køleknudepunkter
- ustabile leveringsruter,
- grossister kan ikke håndtere for mange små leverandører
- køkkener har krav til faste leverancer
- detailkæder kræver central distribution

Konsekvensen er, at selv når der er match mellem producent og aftager, bliver samarbejdet ofte bremset i logistikkæden.

AFSÆTNING

Afsætning er ikke ét marked. Der er mindst seks forskellige markeder, som hver især stiller forskellige krav til produkter, priser, logistik og dokumentation.

Offentlige køkkener

De efterspørger kvalitet, sæson og lokale råvarer – men mangler adgang gennem indkøbssystemer og passende produktformater.

Private kantiner

De er fleksible, men prisfølsomme. De ønsker lokale varer, når systemet understøtter det.

Restauranter

Gastronomien løfter lokale råvarer gennem historier, smage og sæsoner. De efterspørger høj kvalitet, variation og stabilitet.

Detailhandel

Detailhandlen har stor interesse, men stiller krav om standardisering, pakning og volumen – noget mange lokale producenter ikke kan levere uden forarbejdning.

Markeder, gårdbutikker og CSA-modeller

Dette er det stærkest fungerende marked for lokale fødevarer. Det giver høj afregning, god dialog og stærk lokal identitet.

Turisme og oplevelser

Turister efterspørger lokale fødevarer som oplevelse, souvenir og måltider. Potentialet er stort, men kræver signaturprodukter, synlighed og lokalt forankrede fødevarefortællinger.

Kommunerne er centrale aktører i fødevareresystemet. De driver store madordninger, køkkener, sundhedsindsatser, uddannelsesaktiviteter og indkøb. Kommunerne har derfor en direkte og indirekte påvirkning på hele fødevareværdikæden.

Kommunerne kan:

- løfte sundhed og måltidskultur gennem lokale råvarer
- skabe stabile markeder for producenter
- forbinde lokale fødevare-erhverv og uddannelser
- danne partnerskaber med producenter
- drive lokale udviklingsprojekter

Men uden en fælles retning og værktøjskasse er det svært at løfte området samlet, på tværs af kommunerne.

Detail og grossist - vilje og system i konflikt

Detailhandlen og grossistledet i regionen viser stigende interesse for lokale fødevarer. De ved, at kunderne efterspørger fortællinger, kvalitet og lokale produkter. Men deres systemer er bygget til volumen, centralisering og standardisering – og derfor er det svært for dem at indarbejde små lokale leverandører.

Barrierer udgør krav til:

- emballage
- standardiserede partier
- fødevaresikkerhedsdokumentation
- central logistik
- leveringssikkerhed

Det betyder, at detailhandlen gerne vil – men systemet gør det vanskeligt at veksle vilje til handling.

Forbrugerne er i stigende grad interesserede i lokale fødevarer. De forbinder lokale produkter med kvalitet, bæredygtighed, sundhed og lokal identitet. Men de oplever ofte, at lokale råvarer er svære at finde, begrænset i udvalg, ikke tydeligt markerede i detail, afhængige af sæson og markeder og utilgængelige ift. convenience. Forbrugerpotentialet er derfor stort – men uudnyttet.

Samlet diagnose for nutiden

Når man samler analysen af hele fødevareværdikæden, står følgende billede klart:

Regionen har:

- stærke råvarer
- engagerede producenter
- fagligt stærke køkkener
- gastronomisk innovation
- turismepotentiale
- lokal interesse og identitet

Regionen mangler:

- forarbejdningskapacitet
- fleksibel logistik
- fælles struktur
- koordination
- adgang til detail
- støtteværktøjer til kommuner
- en regional ramme for samarbejde

Konklusion:

Region Sjælland har alle forudsætninger for at blive en markant fødevareregion – men først når infrastrukturen er på plads, og værdikædens led bindes sammen i én samlet struktur.



FREMTIDEN- STRATEGISKE SPOR OG NYE MULIGHEDER



DEN GRØNNE TREPART

LOKALE FØDEVARER SOM BINDELED MELLEM NATUR, ERHVERV OG SAMFUND

Den grønne trepart er i dag et af de mest betydningsfulde udviklingsområder for kommuner, erhvervsliv og lokalsamfund. Hvor den grønne omstilling tidligere blev opfattet som en teknisk og administrativ opgave, viser udviklingen nu, at den rummer langt større samfundsmæssige potentialer. Den grønne trepart bør forstås som et strategisk omdrejningspunkt, hvor natur, fødevarerproduktion, erhvervsudvikling og borgernes livskvalitet bindes sammen i en fælles retning.

Kommunerne, virksomhederne og civilsamfundet er centrale aktører i denne bevægelse. Når lokale fødevarer og nicheproduktioner kobles direkte til naturgenopretning, jordfordeling og landbrugsomlægning, skabes der en ny ramme, hvor den grønne omstilling bidrager til vækst, innovation, beskæftigelse og identitet i hele regionen.

Fra udtagning til udvikling

Den grønne omstilling betyder, at flere tusinde hektar landbrugsjord i de kommende år udtages af intensiv drift. Denne udvikling skaber nye naturmæssige muligheder, men også et stort uudnyttet potentiale i form af landbrugsbygninger, der mister deres oprindelige funktion.

Med den rette planlægning kan disse bygninger blive

motorer i en ny lokal fødevarerøkonomi. Kommunerne kan – i samarbejde med erhverv og borgere – understøtte nye anvendelser, der styrker lokal identitet og økonomi, såsom:

- fødevarerværksteder og små forarbejdningssenheder
- mejerier, mikroslagterier, mosterier og bryggerier
- centre for agro- og gastroturisme
- lærings- og oplevelsesmiljøer, hvor natur, mad og kultur mødes

Naturens ressourcer som ny økonomi

Naturen bruges i stigende grad som ramme for madoplevelser og lokale fødevarer. Slanke-aktiviteter, naturmidage og brugen af vilde råvarer skaber nye erhvervsmuligheder og lokalt engagement. Denne udvikling kan blive en vigtig del af kommunernes strategiske indsats for at forbinde natur, sundhed, kultur og erhverv.

Fra forvalter til strategisk udviklingskraft

Kommunerne har en nøglerolle i realiseringen af den grønne trepart. De administrerer natur- og klimaindsatser, men kan samtidig sikre, at disse bliver løftestænger for lokal erhvervsudvikling.

Kommunerne kan:

- skabe rammer for nye fødevareraktiviteter i nedlagte landbrugsbygninger
- understøtte mindre producenter og iværksættere

- udvikle lokale erhvervsklynger baseret på natur, mad og oplevelser
- koble naturprojekter med sundhed, kultur og borgerdrevne aktiviteter
- fremme nye afsætningsformer, markeder og fødevarerfællesskaber

Nicheproduktion som strategisk vækstmotor

Små producenter og nicheproduktioner kan udgøre en central del af fremtidens grønne økonomi. De skaber produkter med høj værdi, lokal forankring og stærk identitet.



Den grønne trepart er en strategisk mulighed for at skabe et Danmark, der både er grønt, levende og økonomisk bæredygtigt

For at disse aktører kan vokse, skal der etableres:

- små mejerier, slagterier og pakkehaller
- lokale snit- og forarbejdningssenheder
- fælles logistik og distributions faciliteter og systemer
- professionelle rådgivningsmiljøer

21

Fremtidens fællesskabsmodel

Cooperative-modeller kan styrke lokale producenter gennem fælles faciliteter, markedsføring, digitale platforme og logistik. Den moderne andelstanke kan skabe robusthed, lokalt ejerskab og nye muligheder for vækst.

Samarbejde i tre niveauer – En samlet struktur

Den grønne trepart bør udvikles i tre lag:

- 1) Lokale fællesskaber mellem borgere, producenter og aktører
- 2) Regionale partnerskaber mellem kommuner, erhverv, turisme og uddannelse
- 3) En national enhed, der sikrer vidensdeling og fælles retning

Vidensopbygning – Et politisk fundament

For at sikre politisk gennemslagskraft kræves dokumentation af:

- økonomisk merværdi
- klimaeffekter og biodiversitet
- beskæftigelse og erhvervsudvikling
- sociale og kulturelle gevinster

Konklusion – Mennesker i centrum

Den grønne trepart er en strategisk mulighed for at skabe et Danmark, der både er grønt, levende og økonomisk bæredygtigt. Ved at forbinde natur, lokale fødevarer, erhverv og lokalsamfund kan kommuner, virksomheder og borgere forme en fremtid, hvor udvikling sker fra jord til bord – og hvor hele landet får del i gevinsterne.



KOMMUNERNE SOM STRATEGISKE AKTØRER

- STATUS, BARRIERER OG POTENTIALER

Kommunerne spiller – som det fremgår i publikationen – en voksende strategisk rolle i udviklingen af et regionalt fødevarer-system. De driver store køkkener, sundhedsindsatser, udbud, natur- og klimaopgaver, erhvervsservice, turismeudvikling og borgerrettede fællesskaber. Kommunerne er derfor ikke blot aftagere af lokale råvarer; De er politiske og administrative nøglespillere i omstillingen fra et fragmenteret fødevarer-system til et sammenhængende regionalt system.

Spørgeskemaresultaterne fra kommunerne viser imidlertid, at den nuværende praksis og forståelse af lokale fødevarer varierer markant – og at der er et betydeligt gab mellem potentiale og faktisk udnyttelse.

Konkrete, strategiske rammer

På trods af 15 års regional udvikling og dokumentation viser kommunernes egne svar, at kun få kommuner har en formel strategi og stærk politisk forankring for lokale fødevarer. De øvrige kommuner arbejder enten uden strategi eller kun indirekte gennem klima-, erhvervs- eller sundhedspolitikker.

Flere kommuner efterlyser konkret vejledning til hvordan lokale fødevarer kan integreres i udbud og indkøb, hvordan SKI og e-handelsbekendtgørelsen kan håndteres samt hvordan man arbejder tværfagligt på tværs af forvaltninger

Der er politisk velvilje – men fravær af operative strategier.

Et uudnyttet potentiale

Kommunernes integration af lokale fødevarer i kerneopgaverne sundhed, erhverv, turisme og fællesskab, ligger gennemsnitligt mellem 1–2 på en skala til 5. Kun Odsherred scorer fuldt (5/5) og arbejder helhedsorienteret på tværs af forvaltninger og sektorer.



**Nærmest ingen kommuner
bruger lokale fødevarer
systematisk i skoler, dagtilbud,
pleje- og ældreområdet**

Kommunernes praksis viser:

- Sundhedsindsatser og måltidskultur kobles sjældent til lokale råvarer
- Turisme anvender lokale produkter sporadisk og ikke som strategisk signatur
- Erhvervsudvikling adresserer sjældent nicheproduktion og fødevareriværksættere
- Lokale fællesskaber og borgerinddragelse bruges kun i begrænset omfang

Kommunerne ser delene, men mangler forståelsen af den systemiske helhed.

Faktisk brug af lokale fødevarer

Kommunernes nuværende brug af lokale fødevarer findes primært i turisme, events og mindre udviklingsprojekter. Nærmest ingen kommuner bruger lokale fødevarer systematisk i skoler, dagtilbud, pleje- og ældreområdet eller i kommunale storkøkkener.

Dette står i kontrast til, at professionelle køkkener faktisk ofte efterspørger lokale råvarer.

Et strukturelt nationalt problem

Kommunerne peger samstemmende på følgende kompetence- og ressourcemangler:

- viden om udbud, indkøb og lovlige indkøbsmuligheder
- tid og organisatoriske ressourcer
- forståelse for logistik og distribution
- politisk prioritering
- viden om tværgående procedurer

Kommunerne står ikke med et holdningsproblem – men et system- og kapacitetsproblem.

Strukturerne spænder ben

De gennemgående barrierer er:

- økonomi og prisniveau
- manglende kompetencer
- manglende politisk mandat
- indkøbsaftaler (SKI, fødevarekontrakter, e-handel)
- mangel på logistik og stabile leverancer
- tid og organisatoriske ressourcer

Indkøbssystemerne opleves af flere kommuner som en direkte blokering og en barriere for handling.

Eksisterende fyrtårne – få, men vigtige

Odsherred og Guldborgsund Kommune fremstår som de eneste eksempler med en helhedsorienteret fødevarestrategi, hvor fødevarer indgår i skolemad, erhvervsudvikling, events, landbrugsudvikling og turisme. Holbæk nævnes for sine stærke producenter og lokale netværk

I øvrige kommuner findes mange små, isolerede initiativer – men ikke større sammenhængende strukturelle projekter.

Udnyttet potentiale for samarbejde

Flere kommuner peger på muligheder for:

- fælles logistik
- regionale fødevareruter
- tværkommunal videndeling og læring
- fælles uddannelsesforløb og kapacitetsopbygning

Andre udtrykker, at lokale fødevarer netop er lokale – og derfor ikke oplagt som samarbejdsfelt.

Samlet konklusion: Kommunerne står klar – men en fælles retning og struktur mangler:

1. Kommunerne forstår idéen – men kun i fragmenter
2. Kun få kommuner ser lokale fødevarer som udviklingsmotor
3. Indkøb og udbud er den største fælles barriere

4. Kommunerne mangler operationel viden og kapacitet
5. Potentialet er massivt – men stort set uudnyttet

Hovedpointe i politisk optik

Et samlet fødevaresystem i Danmarks største region – fra fragmentering til fælles styrke. Fra januar 2026 er Region Østdanmark en realitet. Med sammenlægningen er der skabt Danmarks største region – målt på befolkning, markeder, fødevareforbrug og samlet økonomisk tyngde. Det ændrer ikke blot den administrative geografi, men skaber et helt nyt strategisk udgangspunkt for arbejdet med lokale fødevarer.

I politisk optik bør lokale fødevarer i den nye region forstås som strategisk infrastruktur - på linje med transport, energi og sundhed

Den politiske hovedpointe er derfor tydelig. Region Østdanmark har både potentialet, skalaen og styrken til at løfte lokale fødevarer fra spredte indsatser til en samlet, sammenhængende og nationalt toneangivende fødevarestrategi. Det, der tidligere var vanskeligt at løfte i mindre regionale rammer, bliver fra 2026 muligt – og

nødvendigt – at tænke i fælles løsninger, fælles struktur og fælles retning.

Systemisk problem kræver systemisk svar

Udfordringerne på fødevareområdet – klimaomstilling, erhvervsudvikling i land- og kystområder, sundhed, fødevaresikkerhed og robusthed – stopper ikke ved kommune- eller regionsgrænser. Med Region Østdanmark opstår for første gang en regional skala, der matcher udfordringernes omfang.

Region Østdanmark rummer et meget stort og stabilt forbrugemarked, en bred og divers produktion fra jord, fjord og kyst, stærke bymarkeder, køkkener og institutioner, betydelige logistiske og infrastrukturelle knudepunkter, et samlet politisk og administrativt råderum. Denne skala giver mulighed for at skabe løsninger, der både er lokalt forankrede og regionalt sammenhængende – og som kan fungere som reference for resten af landet.

Lokale fødevarer som strategisk infrastruktur

I politisk optik bør lokale fødevarer i den nye region forstås som strategisk infrastruktur – på linje med transport, energi og sundhed.

Lokale fødevarer kan i Region Østdanmark fungere som:
-Erhvervsinfrastruktur, der skaber arbejdspladser, innovation og investeringer på tværs af regionen
-Grøn infrastruktur, der understøtter arealomlæg-

ning, naturpleje, biodiversitet og klimamål
-Velfærdsinfrastruktur, der løfter måltider, sundhed og livskvalitet i offentlige køkkener
-Identitets- og turismeinfrastruktur, der binder by og land sammen gennem mad, oplevelser og fortællinger
-Robusthedsinfrastruktur, der styrker regional fødevaresikkerhed og reducerer sårbarhed over for globale kriser

Med Region Østdanmark opstår et volumen og en efterspørgsel, der kan skabe den stabilitet, som hele værdikæden efterspørger.

Fra projektlogik til driftslogik

De seneste 15 års erfaringer viser, at viljen findes i hele værdikæden – hos producenter, forældre, grossister, detailhandel, køkkener, kommuner, destinationsselskaber og forbrugere. Det, der har manglet, er en struktur, der kan samle viljen.

Region Østdanmark giver mulighed for et nødvendigt politisk skifte fra midlertidige projekter til langsigtet drift, fra parallelle indsatser til fælles system, fra afhængighed af ildsjæle til professionel organisering, fra lokale flaskehalse til regionale løsninger. Det er netop i den større regionale ramme, at investeringer i forarbejdning, logistik og markedsadgang bliver realistiske og bæredygtige.

Et regionalt ansvar i en national ramme

Fødevareforsyning er i stigende grad anerkendt som en del af samfundets kritiske infrastruktur. Nationale be-

redskabsprincipper, analyser af samfundssikkerhed og anbefalinger fra både statslige og internationale instanser peger på behovet for øget robusthed, redundans og diversificering i forsyningssystemerne. Det gælder også – og i særlig grad – fødevarer.

I dansk sammenhæng fremhæves det, at samfundets modstandskraft styrkes gennem: Flere uafhængige forsyningsveje, geografisk spredning af produktion og forarbejdning, kortere og mere gennemsigtige værdikæder, lokal og regional kapacitet til omstilling samt viden og beslutningskompetence tæt på praksis.

Når produktion, forædling, logistik og afsætning også findes regionalt, øges samfundets samlede handleevne - både i hverdag og i ekstraordinære situationer

Disse principper er centrale i moderne beredskabstænkning og går igen i nationale drøftelser om forsyningssikkerhed, resiliens og krisehåndtering. I dette lys udgør lokale og regionale fødevaresystemer et strategisk supplement til de nationale og globale fødevarekæder.

Lokale fødevarer skal ikke forstås som et alternativ til de eksisterende systemer, men som en del af en samlet,

flersporet forsyningsstruktur, hvor robusthed opstår gennem mangfoldighed. Når produktion, forædling, logistik og afsætning også findes regionalt, øges samfundets samlede handleevne – både i hverdag og i ekstraordinære situationer.

Konkret bidrager lokale og regionale fødevaresystemer til forsyningssikkerheden ved at skabe kortere beslutnings- og reaktionstider, give bedre overblik over kapacitet og ressourcer, muliggøre prioritering af leverancer til institutioner og sårbare grupper, reducere afhængighed af lange og sårbare transportkæder, fastholde kompetencer og produktionsviden tæt på befolkningen.

Flere nationale anbefalinger peger samtidig på, at robusthed ikke opnås gennem centralisering alene, men gennem samspillet mellem stærke nationale systemer og levedygtige regionale strukturer. Lokale fødevarer bidrager netop med den redundans og fleksibilitet, som er afgørende, når forsyningskæder forstyrres af klimahændelser, geopolitisk usikkerhed eller andre kriser.

Et stærkt udgangspunkt

Med etableringen af Region Østdanmark opstår et nyt og stærkt udgangspunkt for at omsætte disse principper til praksis.

Det handler ikke alene om adgang til mad, men om evnen til at handle, omstille sig og bevare sammenhængskraft i en tid, hvor usikkerhed er blevet et grundvilkår

Regionens størrelse, befolkningstæthed og mangfoldige fødevareproduktion giver mulighed for at: tænke lokale fødevarer som en integreret del af regional og national forsyningssikkerhed, koble fødevareudvikling tættere til beredskabs-, klima- og sundhedspolitik, opbygge regional kapacitet, der kan understøtte både





normal drift og krisesituationer, skabe strukturer, der kan samarbejde systematisk med nationale myndigheder og beredskabsaktører.

At investere i lokale fødevarer er i denne sammenhæng også at investere i samfundets samlede robusthed. Det handler ikke alene om adgang til mad, men om evnen til at handle, omstille sig og bevare sammenhængskraft i en tid, hvor usikkerhed er blevet et grundvilkår.

Lokale fødevarer bør derfor betragtes som en moderne og strategisk komponent i fremtidens beredskab. Et fødevaresystem, der er forankret i landskabet, i mennesker og i regionale fællesskaber, styrker både forsyningssikkerheden og det samfund, det skal tjene.

Politisk opgave i den nye region

Den politiske opgave i Region Østdanmark kan sammenfattes i fire konkrete handlinger:

1) Etablering af en fælles regional fødevarestruktur

En professionel, tværgående fødevareorganisation, der fungerer som rygrad og brobygger i hele værdikæden fra jord til bord.

2) Langsigtet finansiering og tydelig politisk forankring

En flerstrengt finansieringsmodel med regional og kommunal basisfinansiering kombineret med fonde og partnerskaber.

3) Systematisk styrkelse af hele værdikæden

Samlet fokus på produktion, forædling, logistik, grossister, detail, køkkener og forbrugere – med fagligt stærke aktører som brobyggere.

4) Integration i regionens øvrige strategier

Lokale fødevarer skal være en integreret del af erhvervs-, klima-, sundheds- og turismepolitikken i Region Østdanmark.

5) Det strategiske valg

Med etableringen af Region Østdanmark er status quo ikke længere et neutralt valg. Regionen har nu både størrelsen og styrken til at handle samlet.

Region Østdanmark kan vælge at videreføre fragmenterede indsatser i en større geografi – eller vælge at bruge den nye regionale styrke til at skabe et sammenhængende fødevaresystem med national betydning.

Dette er ikke alene et valg om lokale fødevarer. Det er et valg om, hvordan Danmarks største region vil bruge sin styrke til at forme fremtidens fødevaresystem.



BEHOVET FOR ET PARALLELT FØDEVARESYSTEM

Fremtidens organisering af lokale fødevarer i Danmark kræver en dybtgående omstilling af den måde, vi i dag forstår, planlægger og understøtter fødevareproduktion, distribution og anvendelse i Danmark. Det eksisterende fødevareøkonomiske system er primært designet til at understøtte industriel volumenproduktion, optimerede logistikkæder og global handel. Dette system er afgørende for Danmarks økonomiske styrkeposition og vil fortsat være det bærende element i dansk eksport og national forsyning.

Men parallelt med dette system vokser et andet fødevaresystem frem – et system baseret på nærhed, identitet, terroir, småskala, diversitet og håndværksfaglighed. Det parallelle fødevaresystem er ikke konkurrent til det industrielle system, men et nødvendigt supplement, der kan styrke innovation, bæredygtighed, klimaindsatser, sundhed og lokal udvikling. For at realisere dette potentiale skal Danmark etablere en national struktur, som giver det parallelle system egne rammer, egne standarder, egne udviklingsmekanismer og en organisatorisk

STRUKTUREL FORSTÅELSE, BARRIERER OG PILOT REGION ØSTDANMARK

platform, der gør det muligt at vokse i skala uden at miste identitet og faglighed.

Denne nationale struktur skal samtidig sikre, at det parallelle system kan samarbejde tæt med det industrielle fødevareerhverv, dele viden, teknologi og logistik, og fungere i en komplementær relation, hvor begge systemer understøtter hinandens styrker. Det parallelle system skal kunne operere i sin egen logik, men være fuldt forbundet til den nationale fødevareøkonomi. Danmark har brug for begge systemer for at skabe robusthed, innovation og international styrkeposition.

Lokale fødevarer som en selvstændig sektor

For at sikre, at udviklingen sker på et solidt grundlag, skal fremtidens organisering forankres i en national strategi, som anerkender lokale fødevarer som en selvstændig sektor. Strategien skal bygge på fælles definitioner, standarder, juridiske modeller, uddannelsesrammer og dokumentationsmetoder, som gør det muligt for producenter, forarbejdere, grossister, detailhandlen, gastronomien og kommunerne at arbejde indenfor den samme systemlogik. Dette er helt afgørende, da den manglende struktur i dag skaber fragmentering, ulighed i muligheder og u hensigtsmæssige omkostninger for de aktører, som forsøger at løfte lokale fødevarer uden et nationalt system bag sig.

National Enhed for Lokale Fødevarer

En central del af denne fremtidige organisering er etableringen af en National Enhed for Lokale Fødeva-

resystemer — NELF. Denne enhed skal fungere som det nationale samlingspunkt, hvor viden, standarder, uddannelse, innovation, logistikudvikling og kommunal implementering koordineres. NELF skal være et tvær-institutionelt samarbejde mellem Madkulturen, Lokale Fødevarer Danmark, KL og Erhvervshusene. Enheden skal have et klart mandat til at udvikle, drive og skalere det parallelle fødevaresystem, og være det sted, hvor alle dele af værdikæden mødes i en fælles faglig og strategisk ramme.

NELF styrker eksisterende aktører

NELF skal ikke erstatte eksisterende aktører, men styrke dem. Lokale producenter har brug for standardiserede forarbejdningsmodeller og logistikløsninger, som gør det muligt at levere til både kommunale køkkener og private markeder. Grossister har brug for klare kategorier og stabile samarbejdsmodeller, som gør det muligt at integrere lokale varer i eksisterende distributionssystemer. Detailhandlen har brug for koncepter, som kan placere lokale varer på hylderne i et kommercielt bæredygtigt format. Gastronomien har brug for adgang til råvarer, innovation og produktudvikling, som kan skabe nye danske signaturprodukter. Kommunerne har brug for juridisk robuste indkøbsmodeller, der gør det muligt at anvende lokale fødevarer uden administrativ overbelastning. Og hele værdikæden har brug for et fælles uddannelses- og kompetencesystem, som kan løfte madhåndværk, småskalaførelse, logistik, sensorik, klima og dokumentation.

For at forstå nødvendigheden af denne struktur må man erkende, at lokale fødevarer opererer efter helt andre produktionsmæssige og markedsmæssige logikker end de industrielle fødevarestømme. Det parallelle fødevaresystem er kendetegnet ved en høj grad af råvarediversitet, sæsonvariation, geografisk identitet, begrænset volumen og stærk afhængighed af faglige kompetencer. Dette stiller krav til fleksibel forarbejdning, småskalateknologi, sensorisk kvalitet, håndværk og en helt anden tilgang til produktmodning, end det industrielle system er bygget til. Derfor må den nationale struktur tage højde for disse forskelle og skabe rammer, hvor små producenter kan udvikle sig professionelt, uden at blive presset ind i industrielle standarder, som ikke harmonerer med deres produktionsform.

Selvstændighed med forbindelser

Det er samtidig afgørende at understrege, at det parallelle system ikke skal isoleres fra resten af fødevareerhvervet. Tværtimod skal der skabes stærke forbindelser mellem de to systemer, sådan at logistik, teknologi, data og dokumentation kan flyde på tværs. Det industrielle system kan bidrage med teknologi, logistik og strukturelle løsninger, som kan løfte kvalitet, stabilitet og distribution i det parallelle system. Omvendt kan det parallelle system bidrage med innovation, kvalitet, diversitet og nye produktionsmetoder, der kan inspirere og styrke industrien. Den fremtidige model bygger derfor på princippet om ”selvstændighed med forbindelser”: Det parallelle system skal være autonomt i sin udviklingslogik, men have adgang til fælles nationale infrastrukturkomponenter, når det er relevant.



Netværk af knudepunkter

En af de største barrierer i dag er manglen på forarbejdning- og logistikfaciliteter, der er tilpasset småskala og lokale produkter. Derfor skal den nationale struktur udvikle et netværk af fødevareknudepunkter, hvor producenter kan få adgang til professionel forarbejdning, standardisering, pakning og kvalitetssikring. Disse knudepunkter skal ikke nødvendigvis være offentligt drevne eller centralt placerede; De kan udvikles i samarbejde med private virksomheder, eksisterende forarbejdningsmiljøer, innovative storkøkkener og lokale operatører. Det afgørende er, at knudepunkterne bliver en del af et nationalt system, hvor standarder, kompetencer, dokumentation og logistik hænger sammen.

Kommunernes rolle

Kommunerne spiller en central rolle som det parallelle systems største aftagere. Med over 800 millioner måltider om året har kommunerne en unik mulighed for at skabe stabil efterspørgsel, som kan understøtte lokale producenter og småskalaforarbejdere. Men dette forudsætter, at kommunerne får adgang til juridisk robuste og administrativt enkle indkøbsmodeller, som bygger på nationale kategorier og standarder. Kommunerne skal ikke udvikle nye modeller selv. De skal være professionelle brugere af nationale modeller, som NELF stiller til rådighed.

Udvikling af uddannelse

Det samme gælder uddannelse. Danmark har i dag ingen samlet uddannelsesstruktur, der understøtter det

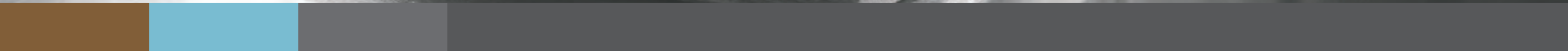
parallelle fødevaresystem. De nuværende uddannelser er primært målrettet industriel produktion. Derfor skal der udvikles nye moduler, praksisnære læringsmiljøer og nationale efteruddannelsesprogrammer, som opbygger kompetencer inden for madhåndværk, småskalaforædling, sensorik, terroirforståelse, klima- og kvalitetsdokumentation samt småskalalogistik. Uddannelsesdelen bliver en af de absolut mest afgørende komponenter i systemets fremtidige succes.

National strategi

Region Østdanmark skal fungere som pilotområde for systemet. Her findes både store byområder, stærke gastronomiske miljøer, varierede landskaber, en høj koncentration af fødevarevirksomheder og en række kommuner, der allerede arbejder aktivt med mad og måltider. Pilotprojektet i Østdanmark skal teste og dokumentere, hvordan et parallelt fødevaresystem fungerer i praksis: hvordan logistik kan organiseres, hvordan kommuner kan implementere indkøbsmodeller, hvordan detailhandlen kan løfte lokale produkter, hvordan grossister kan integrere lokale varekategorier, og hvordan uddannelse kan styrke kvalitet og innovation.

Fra pilot til national praksis

Alle erfaringer fra pilotperioden skal omsættes til national praksis. Pilotprojektet skal derfor være grundlaget for den senere nationale implementering, hvor hele Danmark får adgang til et parallelt fødevaresystem, der er funktionelt, økonomisk bæredygtigt, fagligt veludviklet og politisk robust.



VÆRDIKÆDENS AKTØRER, UDDANNELSE OG INNOVATIONSØKOSYSTEM

Det fremtidige fødevaresystem kan kun blive funktionelt, hvis værdikædens aktører indgår i et struktureret samarbejde, hvor roller, ansvar og kompetencer er tydeligt defineret. Producenterne er grundlaget for hele det parallelle system, men deres muligheder begrænses i dag af manglende adgang til forarbejdning, logistik, marked og viden. Det er derfor afgørende, at producenterne fremover indgår i et nationalt rammeværk, hvor deres produkter kan standardiseres og udvikles i samarbejde med forarbejdningsaktører, gastronomi og detail. Producenterne skal have adgang til rådgivning, uddannelse, innovationsforløb og markedsrettede udviklingsproces-

ser, der gør dem i stand til at indgå i større værdikædesamarbejder.

Et nationalt netværk

Småskalaforarbejdere spiller en central rolle som bro mellem råvareproduktion og marked. Det er her, mange lokale produkter får deres identitet og merværdi, og det er her, det parallelle system adskiller sig mest fra det industrielle. Forarbejdningsleddet skal styrkes gennem adgang til tekniske faciliteter, laboratorier, kvalitetsstyringsværktøjer og certificeringsmodeller, som gør det muligt at opretholde høj standard og konsistens i produkterne. Forarbejderne skal indgå i et nationalt net-



værk, hvor de kan dele viden og udvikle nye metoder, og hvor innovation kan ske i samarbejde med gastronomien og detailhandlen.

Stærke grossister

Grossisterne er det kommercielle bindeled, der gør det muligt for lokale fødevarer at nå ud i stor skala. Det parallelle system kan ikke fungere uden stærke grossister, der kan kategoristyre lokale varer, integrere dem i eksisterende logistikflows og sikre, at både offentlige og private aftagere får adgang til produkter i et professionelt format. Grossisterne skal fremover indgå i formaliserede samarbejder med NELF om kategoriudvikling, logistiske modeller, dokumentation og kvalitet. De skal være centrale aktører i udviklingen af standarder, der gør lokale fødevarer kommercielt skalerbare.

Et nationalt netværk

Detailhandlen har en afgørende rolle i at skabe efterspørgsel og synlighed. Lokale fødevarer kan blive et bærende element i detailkædernes profiler, men det kræver stabile leverancer, tydelige kategorier, stærke fortællinger og høj kvalitet. Den fremtidige model skal indeholde

regionale og lokale hyldekoncepter, hvor varerne præsenteres i deres rette kontekst og med tydelig oprindelse. Detailhandlen skal desuden kunne samarbejde med producenter og forarbejdere om produktmodning og innovation, så nye produkter kan komme hurtigere på markedet.

Gastronomiens rolle

Gastronomien er innovationsmotoren i det parallelle fødevarer system. Det er ofte her, nye råvarer opdages, nye smage opstår, og produktkoncepter raffineres. Restauranter, kantiner og køkkener skal derfor integreres aktivt i udviklingsarbejdet, så de kan fungere som testmiljøer og katalysatorer for innovation. Dette gælder ikke kun toprestauranter, men også kantiner, skoler, caféer og hoteller, som kan skabe stor efterspørgsel og brede nye produkter ud til befolkningen. Gastronomiens rolle skal understøttes gennem adgang til uddannelsestilbud, innovationslaboratorier og partnerskabsmodeller.

Lokale fødevarer som oplevelse

Turisme- og oplevelsesøkonomien er ligeledes en del af det parallelle system. Madoplevelser er en af de mest

effektive måder at brande en region på, og lokale fødevarer kan skabe unik identitet og tiltrække po+både danske og internationale gæster. Turismeaktører skal derfor integreres i det nationale system og arbejde tæt sammen med producenter, detail og gastronomi om udvikling af oplevelser, fortællinger og signaturprodukter.

En national uddannelsesstruktur

Ingen af disse aktører kan dog fungere effektivt uden et solidt fundament af uddannelse og viden. Danmark har i dag en betydelig mangel på uddannelsestilbud, der er målrettet småskala, madhåndværk, terroir, sensorik og nicheforarbejdning. Det mest presserende behov er derfor at udvikle en national uddannelsesstruktur, hvor både grunduddannelser, efteruddannelser og virksomhedsrettede læringsforløb kan styrke den faglige kvalitet i hele værdikæden.



Living Labs skal anvendes som læringsmiljøer, hvor teorien omsættes til praksis i realtid, og hvor aktører fra hele værdikæden mødes om konkrete udviklingsopgaver

Madkulturen og Lokale Fødevarer Danmark skal i samarbejde med uddannelsesinstitutioner, erhvervsskoler og universiteter udvikle et katalog af uddannelsesforløb,

der dækker de centrale kompetenceområder. For at systemet kan blive bæredygtigt, skal uddannelse ikke blot være et tilbud, men en integreret del af det parallelle fødevarer system drift. Det betyder, at uddannelse skal være forankret i praksis — i virksomhederne, i forarbejdningssmiljøerne, i kommunale køkkener, i detailhandlen og i gastronomien. Living Labs skal anvendes som læringsmiljøer, hvor teorien omsættes til praksis i realtid, og hvor aktører fra hele værdikæden mødes om konkrete udviklingsopgaver.

Pilotprojekt som udviklingslaboratorium

Alt dette skal udvikles og testes i pilotprojektet i Region Østdanmark. Pilotområdet udgør et ideelt testmiljø, fordi det kombinerer stærke producenter, et professionelt erhvervsfremmesystem, gastronomiske fyrtårne, stor befolkningstæthed og kommuner med fremskredne måltidsstrategier. Pilotprojektet skal fungere som det nationale lærings- og udviklingslaboratorium, hvor tekniske løsninger, samarbejdsmodeller, standarder, dokumentationsformer og uddannelsesforløb kan testes før national udrulning.

National praksis

I takt med at pilotprojektet udvikler sig, vil der fremkomme data, som kan omsættes til national praksis. Dette inkluderer økonomiske analyser, klimadokumentation, kvalitetsdata, logistikmodeller, markedsrespons og organisatoriske erfaringer. Disse data vil danne grundlag for den nationale implementeringsplan, som sikrer, at det parallelle fødevarer system kan etableres i hele landet uden tab af sammenhængskraft eller kvalitet.

HANDLEPLAN NATIONAL IMPLEMENTERING & SYSTEMISK KONKLUSION

Fremtidens system kræver en handleplan, der er både ambitiøs og praktisk gennemførlig. Handleplanen skal sikre, at etableringen af det parallelle fødevarer system sker i kontrollerede faser, hvor hvert skridt bygger videre på det forrige, og hvor alle aktører har klare roller og ansvar. Den nationale handleplan frem mod 2030 skal være styrbar, målbar og politisk robust, og den skal fungere som rygraden i systemets implementering.

Den første fase omfatter etableringen af den nationale organisering. Her skal NELF etableres som den centrale drifts- og udviklingsenhed. Dette indebærer formalisering af samarbejdet mellem Madkulturen, Lokale Fødevarer Danmark, KL og Erhvervshusene. NELF skal udvikle nationale standarder, kategorier og juridiske modeller for kommunalt indkøb, samt definere rammerne for dokumentation, dataindsamling og kvalitetssikring. Denne fase handler om fundamentet, og uden dette fundament kan systemet ikke fungere i praksis.

Praktiske infrastrukturer

Den anden fase handler om etableringen af de praktiske infrastrukturer, der gør det parallelle system i stand til at fungere. Fødevareknudepunkter skal etableres gennem partnerskaber, og logistiksystemer skal udvikles, så lokale varer kan distribueres effektivt. Grossisterne skal integreres i udviklingen fra starten, så deres eksisterende logistik kan anvendes som fundament for det parallelle system. Samtidig skal kommunale indkøbsmodeller

implementeres i pilotkommunerne i Region Østdanmark, hvilket kræver tæt dialog mellem kommunerne, NELF og de involverede leverandører.

Uddannelsesprogrammer skal udvikles og rulles ud, så producenter, forarbejdere, grossister, detailhandlen, gastronomien og kommunale køkkener kan udvikle de kompetencer, der er nødvendige for at indgå i det parallelle fødevarer system. Uddannelse bliver dermed systemets bærende kraft. Det skal være muligt for alle aktører at få adgang til læring, enten i praksis eller digitalt, og uddannelsesinstitutionerne skal samarbejde om at skabe et uddannelsesøkosystem, der understøtter hele værdikæden.

Udvikling & skalering

I den tredje fase skifter fokus fra etablering til udvikling og skalering. Her skal detailhandlen tilbyde lokale produkthyller, grossisterne skal have faste kategorier for lokale varer, kommuner skal implementere modeller i større skala, og gastronomien skal arbejde med produktmodning og innovationsforløb, der kan omsættes til kommercielle produkter. Turismeindustrien skal integreres som en aktiv partner, så lokale fødevarer kan bruges til at styrke oplevelsesøkonomien og skabe nye fortællinger om områdets identitet.

National udrulningsplan

Den fjerde fase handler om at samle erfaringerne fra Region Østdanmark og omsætte dem til nationale



løsninger. Dette indebærer udarbejdelse af en national udrulningsplan, som bygger på de testede modeller. Der skal udvikles finansieringsmodeller, der kan understøtte etableringen af fødevareknudepunkter i resten af landet, og der skal oprettes flere Living Labs, der understøtter forskning, innovation og kompetenceudvikling. Disse Living Labs skal være bro mellem teori og praksis, og samle alle aktører i konkrete udviklingsforløb.

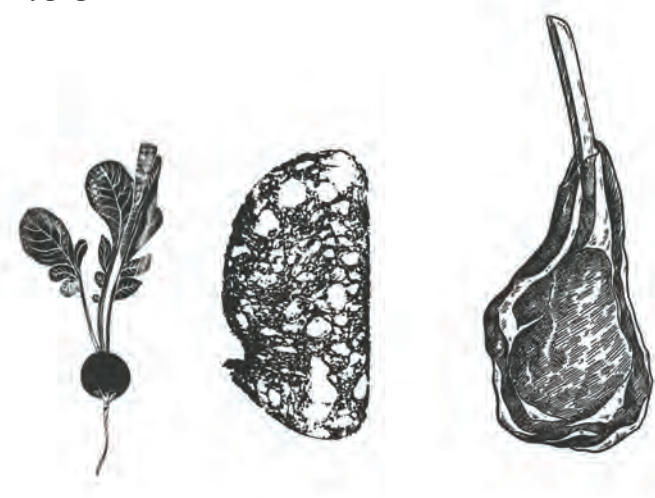
Fælles national model

Den femte fase markerer den fulde nationale implementering. Her skal det parallelle fødevaresystem være fuldt operationelt i hele landet. NELF skal være en permanent institution, kommunerne skal arbejde ud fra fælles nationale modeller, grossisterne skal have integreret lokale varer som overskuelig del af deres sortimenter, og detailhandlen skal have hylder dedikeret til lokale produkter. Uddannelsesinstitutionerne skal have fuldt udviklede forløb, og innovation skal være en integreret del af det nationale fødevaresystem. Danmark skal kunne dokumentere de nationale effekter: klima, sundhed, erhvervsudvikling, turisme, lokal identitet og fødevarekultur.

Parallelt fødevaresystem

Når dette er fuldt implementeret, vil Danmark råde over et parallelt fødevaresystem, der både kan udvikle sig selvstændigt og indgå i stærke partnerskaber med det industrielle system. Det vil give Danmark en fødevareøkonomi med unik robusthed, stor fleksibilitet og høj innovationskraft. Det vil styrke den nationale identitet, skabe ny erhvervsudvikling, tiltrække turister og sikre kvalitetsmåltider i kommunale institutioner.

Det parallelle fødevaresystem bliver således ikke blot et fødevareprojekt, men et nationalt udviklingsinitiativ med dyb forankring i erhverv, uddannelse, kultur, sundhed og klima. Det bliver fundamentet for en ny måde at tænke fødevarer på — en måde, hvor diversitet, kvalitet, nærhed og innovation går hånd i hånd med professionalisering, logistik, dokumentation og kommerciel bæredygtighed.



Danmark får med denne model mulighed for at blive internationalt førende på et område, som globalt vinder mere og mere betydning: Udviklingen af parallelle fødevareøkonomier, der supplerer industrien og skaber nye former for værdi. Det kræver politisk mod, faglig styrke og organisatorisk samarbejde — men potentialet er enormt. Og med Region Østdanmark som pilot kan Danmark skabe den første fuldt funktionelle prototype på et parallelt fødevaresystem, der senere kan implementeres i hele landet.



- MAD, MENNESKER OG LANDSKABER I FÆLLES FREMTID

Lokale fødevarer handler i sin kerne ikke kun om produktion, markeder eller logistik. De handler om os som mennesker. Om det, vi spiser hver dag, og det landskab, vi bevæger os i. Om de fællesskaber, vi deler – på tværs af alder, geografi, baggrund og livssituation. Vores mad er noget af det eneste, vi alle har til fælles, uanset hvem vi er og hvor vi bor. Netop derfor rummer lokale fødevarer en betydning, der rækker langt ud over det enkelte måltid.

Når vi taler om lokale fødevarer, taler vi også om vores landskaber. Om marker, enge, fjorde, skove og kyster, der formes af den måde, vi producerer og forbruger mad på. Et fødevaresystem, der er forankret lokalt, kan være med til at skabe levende landskaber med plads til natur, biodiversitet og rekreative værdier. Det kan skabe sammenhæng mellem naturpleje, klimaindsatser og fødevareproduktion – og give os som borgere et tydeligere forhold til den natur, vi er en del af.

Lokale fødevarer er derfor ikke en sjov gimmick eller et smalt interessefelt. De er et grundlæggende element i det samfund, vi ønsker at være. De påvirker vores sundhed, vores oplevelse af hverdagen, vores lokale økonomi og vores forståelse af ansvar og fællesskab. Når maden er tættere på, bliver forbindelsen mellem jord og bord mere synlig

– og det skaber både stolthed, viden og engagement. I overgangen fra Region Sjælland til Region Østdanmark åbner der sig nye muligheder for at samle disse perspektiver i en fælles retning. Med den nye regions styrke og mangfoldighed kan lokale fødevarer blive et samlende omdrejningspunkt for både by og land, for borgere og erhverv, for natur og kultur. Et fødevaresystem, der ikke blot leverer mad, men også bidrager til livskvalitet, fællesskab og et rigere landskab.

Det videre arbejde med lokale fødevarer vil derfor handle om mere end struktur og organisering. Det vil handle om at invitere flere med – borgere, producenter, kommuner, organisationer og vidensmiljøer – i udviklingen af løsninger, der giver mening i hverdagen og i landskabet. Lokale Fødevarer Danmark vil fortsætte arbejdet sammen med KL – Kommunernes Landsforening og andre centrale aktører for at skabe varige rammer, der kan bære indsatsen på lang sigt.

Denne publikation er et afsæt for fælles handling. En invitation til at se lokale fødevarer som det, de i virkeligheden er: Et bærende fundament for vores måltider, vores natur og vores fællesskab. Fremtiden formes af de valg, vi træffer sammen – og maden er et af de stærkeste steder at begynde.



EPILOG

