

Kværs Iværksætterkøkken: Forretnings- og potentialeanalyse





INDHOLD

S.04: Resumé

S.05: Baggrund: stedet – ressourcerne - markedet

S.06: Formål: et efterspurgt og attraktivt iværksættermiljø med mange synergier

S.07: Potentialer: på stedet, lokalt, nationalt og til nabolandet

S.10: Produktet

S.11: Kunderne og brugerne

S.12: Scenarier

S.15: Organisering

S.16: Økonomi

S.19: Markedsføring og synliggørelse

Resumé

Denne forretnings- og potentialeanalyse er udarbejdet som en del af det forarbejde, Kværs–Tørsbøl–Snurom Landsbyråd har igangsat med henblik på at skabe et nyt og nytænkt iværksætterkøkken. Et lokalt forankret sted med udsyn og en klar identitet, der kan facilitere, at nye ideer med udgangspunkt i lokale og egnsrelaterede råvarer og fødevarer bliver udviklet, afprøvet og bragt ud til forbrugerne.

Fokus er som helhed på at skabe og udvikle:

- bæredygtighed og synergi lokalt
- fælles ejerskab
- tilgængelighed for alle relevante målgrupper

Kværs Iværksætterkøkken placeres i tilknytning til Kværs Idrætsfriskole både fysisk og ift. til at kunne udnytte synergier. Miljøet vil blive styrket gennem samarbejdsrelationer og -aftaler med relevante eksterne aktører og fagligheder.

Stedets fysiske kerne er selvstændige afprøvnings- og udviklingsfaciliteter

suppleret af kursus- og læringsfaciliteter, der er fælles med skolekøkken, undervisningslokaler og praktiske servicefaciliteter på friskolen.

Fællesarealer inde og friluftsområder ude vil give mulighed for social interaktion på mange planer.

Kunderne er:

- nuværende og kommende fuldtids-, deltids- og fritidsproducenter indenfor fødevarerområdet, der lejer en konkret arbejdsplads i produktionskøkkenet
- kursister/deltagere til kurser på fødevarerområdet såvel gennem eksterne kursusafviklere som gennem egne kurser og oplevelses-/ læringspakker
- grupper, der ønsker at bruge iværksætttermiljøets faciliteter til mere enkeltstående aktiviteter og events i forskellige former.

Driften organiseres under en selvejende institution og varetages i tæt samarbejde med skolens ledelse. Der er ingen privatøkonomiske interesser, og Kværs

Iværksætterkøkken skal ikke generere et overskud.



Fig. 1: Kværs –Tørsbøl – Snurom ligger i Sydjylland.
Illustration: Pro-vins ApS.

Baggrund: stedet – ressourcerne - markedet

Et aktivt lokalsamfund bygger på aktive ressourcer. Dem har vi mange af i Kværs - både i kraft af aktive mennesker, spændende steder, gode erhverv, skole, børnepasningstilbud og mange kultur- og fritidstilbud.

En særlig ressource er egnens iværksættere, der tør satse på stort og småt, starte spændende ting op og gå nye veje. Her er vores lokale råvarer og produkter ofte iværksætternes udgangspunkt. Fødevarer og særlige egnprodukter relateret til fødevarereproduktion og madtradition står stærkt på vores egn. Der er hele tiden nye tiltag i gang, og nye produkter der kommer til. Idémagere - både fritidsproducenter og "de potentielt professionelle"- efterspørger et sted at udvikle, og et sted at udvikle sammen.

Vi har gennemført en undersøgelse, hvor vi har:

- set på markedet i lokalområdet og bredt i Sønderborg Kommune via en online spørgeskemaundersøgelse målrettet hhv. potentielle og erfarne fødevareiværksættere med henblik på at afdække behov og ønsker

- spurgt faginstanser gennem interessetilkendegivelser ift. grobund for etablering
- set på sammenlignelige initiativer andre steder i landet for at afdække og søge erfaring/inspiration ift. levedygtige iværksætttermiljøer omkring lokale fødevarer – herunder koncepter.

Undersøgelsen tegner et billede af, at der er et marked for at etablere Kværs Iværksætterkøkken, hvilket underbygges af potentialekortlægningen.

Udpluk fra de mange interessetilkendegivelser:

Madkultur gennem generationer - vi samler på madglæde i Kværs

Madkultur gennem generationer skal skabe rammer for fælles glæde med tilberedning af mad. I Koncepter arbejder vi ud fra at genskabe rum og rammer for vidensdeling mellem 3 generationer - børn/ unge, voksne og ældre. Køkkenfagfolk fra fødevarenetværket Made In Sønderborg vil dele ud af køkkentricks og guider børn, voksne og ældre til i fællesskab at omsætte sunde råvarer og madlavningsteknikker til god mad. Vi tror på, at især den ældre generation kan videregive værdiskabende informationer fra **deres** liv med "mad lavet fra bunden" til kommende generationer - en viden der ofte er nedskrevet i private opskriftsamlinger blandt ældre. Made In Sønderborg vil bruge det kommende iværksætterkøkken i Kværs for udvikling af kommende kursusforløb.





Formål: et efterspurgt og attraktivt iværksættermiljø med mange synergier

Formålet er at opbygge et stærkt og attraktivt fødevareiværksættermiljø med omdrejningspunkt i et godkendt produktionskøkken, hvor de lokale fødevareprodukter kan udvikle sig i tæt forbindelse med dels sparringspartnere, dels i og med et miljø der rummer vores største ressource, nemlig vores børn.

Der er oplagte synergier i placeringen i Sønderborg kommune med sine stærke fødevareaktører, i Kværs med sit stærke lokalsamfund og ved Kværs Idrætsfriskole med sin nye styrkede profil og attraktivitet omkring mad, ernæring, sundhed og iværksætteri. Vores iværksætterkøkken skiller sig ud ved at blive etableret i et eksisterende læringsmiljø og i en lokal kontekst med ressourcer. Det er her, fremtidens iværksættere og brugere befinder sig – og trækker flere til.

Vi styrker iværksætterkøkkenet og en bred vifte af lokale aktører idet:

- der etableres et professionelt og fødevaregodkendt udviklingskøkken omgivet af en helt særlig gruppe af

medudviklere og testpersoner, der samtidig kan blive fremtidens brugere

- børnene får indblik i, læring om og erfaring med iværksætteri, udvikling og erhvervsliv relateret til lokale råvarer mv. som en integreret del af deres skolegang
- både producenter og børn bliver fortrolige med iværksætteri i en ramme, der sikrer kvalitet i såvel erhvervsproduktionsmiljøet som i de didaktiske sammenhænge
- lokalsamfundets øvrige ressourcer, det være sig virksomheder, foreninger, institutioner, vidensinstanser, naturområder, kultur- og turistattraktioner mv. inddrages i iværksætterkøkkenet som supplerende tilbud, læring, fagviden, besøgssteder mv.

Potentialer: på stedet, lokalt, nationalt og til nabolandet

Synergi, samspil og fællesskab er kodeord i Kværs Iværksætterkøkken, og placeringen i tilknytning til idrætsfriskolen og det aktive og spændende miljø omkring skolen og i lokalsamfundet, rummer en række potentialer. Her vil der være mulighed for at sætte flere lokaliteter og fysiske områder i spil samtidigt, at trække på hinandens faciliteter og udstyr, og at bruge menneskelige ressourcer og viden på tværs.

I en større kontekst er Kværs Iværksætterkøkken geografisk stærkt placeret i forhold til infrastruktur med centrale veje og vejforbindelser tæt på, vigtige byer og områder med arbejdspladser, handel og kultur samt til nabolandet, Tyskland hvor der også er turisme- og besøgsrelaterede potentialer.

Endelig rummer lokalområdet og regionen en række små og store aktører bredt relateret til netop råvare- og fødevareområdet, der vil have interesse i at benytte et udviklingskøkken, læringsfaciliteter og netværkstilbud.

Fig. 2, 3 og 4 illustrerer hhv. nærområdets potentialer og synergimuligheder,

potentialer i den geografiske placering og de væsentligste instanser med samarbejdspotentialer.



Fig. 2: : Konzeptuel skitse der viser faciliteter i den nære kontekst og potentielle synergier helt tæt på.
Illustration: Pro-vins ApS.

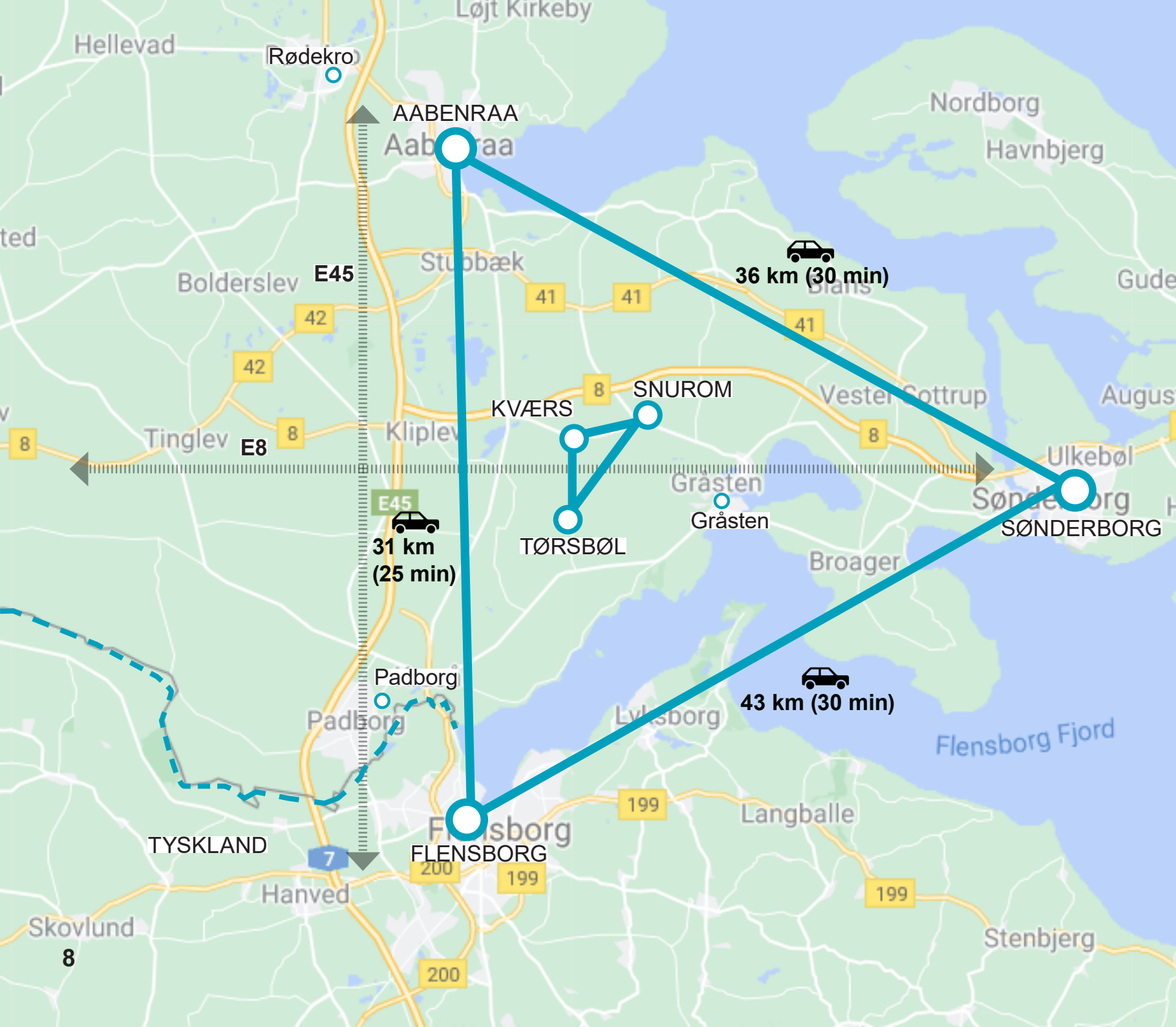


Fig. 3 : Kværns iværksætterkøkken bliver centralt placeret i regionen, tæt på vigtige veje, væsentlige byer og tæt på Tyskland.
Illustration: Pro-vins ApS.

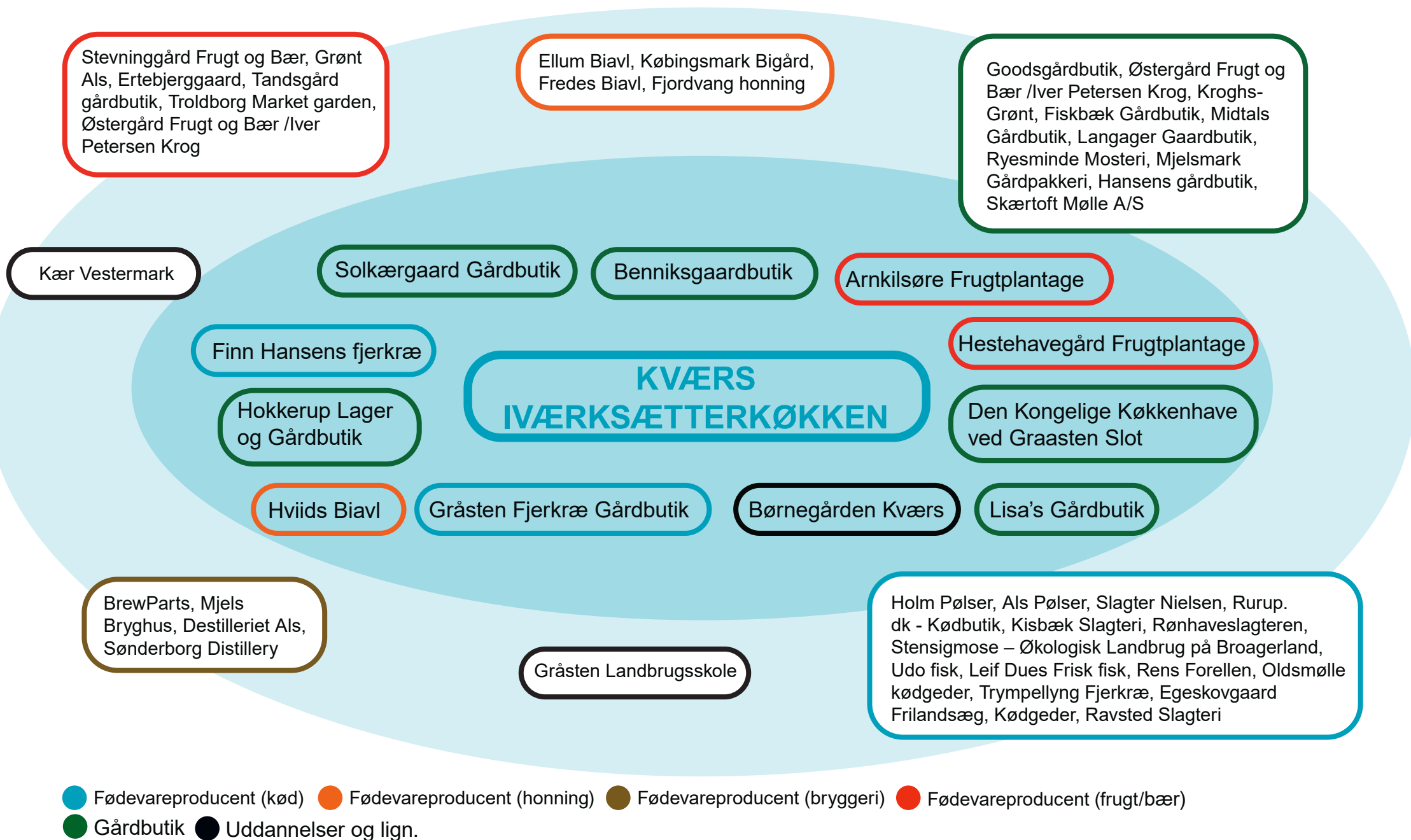


Fig. 4: Kvær's iværksætterkøkken ligger centralt ift. en lang række vigtige og relevante aktører. Illustration: Pro-vins ApS.

Produktet

Grundproduktet er individuelle arbejdsstationer, der udlejes. Til hver af arbejdsstationerne er tilknyttet alle faciliteter til brug for udvikling og afprøvning af et nyt fødevareprodukt. Der planlægges seks stationer.

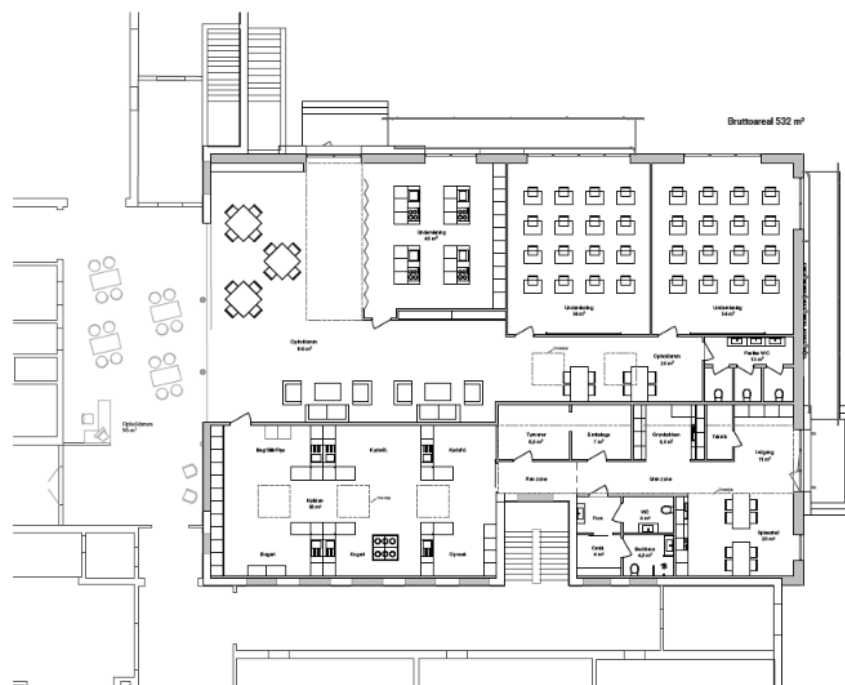
Supplerende og understøttende vil vi skabe rammerne for bl.a.:

- afvikling af og deltagelse i kurser, gruppe- og netværksaktiviteter

samt events og arrangementer i det tilstødende skolekøkken, i to tilstødende klasse-/kursuslokaler og i omkringliggende fællesarealer

- faciliteter og sparring med henblik på at arbejde med bl.a. emballage, forretningsplan og markedsføring.
- afvikling af udendørs madlavning, fødevareevents og kurser samt naturture og mad fra naturen i det

tilstødende friluftsområde, som i et selvstændigt projekt renoveres med faciliteter til madlavning i det fri, bålplads, spisepladser med borde/bænke og shelters.



STUEPLAN 1:200

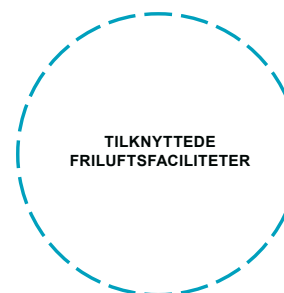


Fig. 5: Illustration af Kværnsø Iværksætterkøkken - her sammentænker vi aktiviteter inde og ude.
Illustration: Pro-vins ApS.

Kunderne og brugerne

Kunderne/brugerne fordeler sig på følgende målgrupper:

- Nuværende og kommende producenter på heltids-, deltids- samt på fritids- og hobbybasis, der har behov for/ønske om at udvikle, afprøve eller videreudvikle et eller flere fødevareprodukter.
- Kursusudbydere og -deltagere på fødevareområdet.
- Formidlere ol. på fødevareområdet.
- Arrangører af og deltagere i fødevarerelaterede begivenheder og events.
- Arrangører af og deltagere i andre grupper, der kan anvende faciliteterne til beslægtede begivenheder og events.
- Børn, lærere og pædagoger – bliver fra skolens vinkel også brugere af iværksætermiljøet.
- kursusudbydere, turgrupper, institutionsgrupper mv., der lejer stedet på tidspunkter, hvor årshjulet viser, at der ikke er producenter eller skoleaktivitet
- brugere der deltager i pakketilbud til særlige kurser eller events, hvor skolen eller andre lokale aktører står for afvikling, og skolen får indtjeningen/overskuddet.

Den primære indtjening vil komme fra iværksættere, der lejer en arbejdsstation.

Sekundært vil indtjeningen komme fra:





Scenarier

I det følgende giver vi gennem tre fiktive scenarier, der er udarbejdet med inspiration fra forundersøgelsen og fra henvendelser og iagttagelser, billeder af iværksætermiljøets brugere og kunder.

Brugergruppe 1 – Iværksætteren Mette

Mette er gift med Henning, der har et større landbrug i Sønderjylland. Hun elsker sin have og ikke mindst sin køkkenhave. Hendes drøm er at bruge mere tid her, og faktisk har de økonomi til, at hun godt kan drosle lidt ned på sit arbejde som sygeplejerske. Men Mette vil ikke bare hygge sig i haven. Hun lejer en arbejdsstation i Kværs Iværksætterkøkken og går i gang med at udvikle sine egne rodfrugtpestoer, -chips og urtesalt.

Mette har ikke meget erfaring hverken med fødevareregler eller forretningsudvikling, men hun føler sig godt hjulpet i gang af introduktionskurserne fra SIS, som hun automatisk har fået adgang til som en del af lejekontrakten.

Desuden finder hun snart sammen med

Gitte, der har brugt iværksætterkøkkenet fra start i forskellige perioder. Gitte er også gift med en landmand og frugtavler. De har deres eget gårdsalg, og her får Mette lov til at have sine produkter til salg. Hun har desuden aftalt med Mette, at hvis det går godt med rodfrugtprodukterne, så vil Gitte tage produktprøver med til de øvrige salgssteder, de har aftaler med.

Både Mette og Gitte benytter sig af "mundskænkene", når de udvikler. Det er en gruppe af skolens elever, der prøvesmager og giver en helt enkel, skriftlig og anonym karakter i en postkasse efterfølgende. Sidst fik Gittes tørrede æblechips noget højere karakterer end Mettes pastinakchips, men bare vent og smag!

Brugergruppe 2 – kursusarrangøren Bent

Bent lejer skolekøkkenet og et af undervisningslokalerne hver onsdag aften til sit bage- og kagekursus udbudt gennem LOF.

Som en del af kurset er der gæstebesøg af den kendte unge konditor fra TV, Malthe. Bent har en aftale med Susanne, som er én af iværksætterkøkkenets andre brugere. Aftalen går på, at Bents kursusedtagere kommer på besøg hos hende for at se, hvordan, hun har bygget sin egen udendørs pizzaovn. Til gengæld har Susanne så foranlediget, at de fire iværksættere, der fast bruger køkkenet, kan være med til undervisningen med Malthe.

Næste dag står der en bakke med smagsprøver på chokoladekonfekt i køleskabet til 6. og 7. klasse, der skal være i skolekøkkenet, med en hilsen fra Bent og Malthe.

Bent har lavet bagekurser i flere omgange for forskellige skoler. Med ham som

mellemmand kommer det i stand, at Tenna, der er i gang på EUD, lejer en del af skolekøkkenet til et pop-op brødsalg i sommerferien. Bent har også været med til at få i stand, at LOF er med inde over de kommende sæsoners kurser i madlavning udgående fra iværksætter- og fra skolekøkkenet.





Brugergruppe 3 – Skolens eget årlige madmarked

Hvert år arrangerer Kværs Idrætsfriskole det store madmarked, hvor nuværende og tidligere iværksættere og deres forskellige netværk udstiller med boder med salg og smagsprøver. Det foregår over en weekend. Børnene sælger hjemmelavede popcorn i alle smagsvarianter og andre spændende ting lavet med inspiration fra iværksætteriet.

Indenfor er der praktiske madlavningskurser og foredrag om særlige råvarer, dyrkning, tillavning osv. I løbet af lørdagen er der guidede ture med naturvejlederen, og der findes mad i naturens spisekammer. Lørdag aften kan man købe den store egnsmiddag, og der er fest om aftenen. Søndag er der hygge, bål og suppe med vilde urter på friluftsområdet.

Indtjeningen kommer især fra entré, som alle gerne vil støtte op om. Desuden er der en mindre indtjening fra de forskellige kurser og naturvejlederture. Maden og festen løber kun rundt, for det er også et event, hvor alle skal have råd til at være

med.

Bestyrelsen for iværksætterkøkkenet holder årsmøde som en lille selvstændig del af arrangementet. Der er meget at tage stilling til. Der er f.eks. efterspørgsel fra busgrupper, der har hørt om konceptet, der er udviklet i samarbejde med Museum Sønderjylland. Her får deltagerne i busudflugten et spændende foredrag om Sønderjyllands kulinariske historie. Herefter laver de deres eget Sønderjyske kaffebord og spiser den naturligvis efterfølgende, inden de kører hjem. Bestyrelsen beslutter at imødekomme efterspørgslen på denne pakke, altså hvis Inga fortsat vil styre køkkenet på de valgte søndage.

Organisering

Iværksættermiljøet skal ikke generere et overskud, idet der er tale om et projekt uden privatøkonomiske interesser.

Stedet organiseres som en selvejende institution, der varetager den daglige drift i et tæt samarbejde med skolens ledelse. Bestyrelsen for den selvejende institution vil få repræsentanter med fagrelevant viden, fra lokalområdet samt fra skolen.

Bestyrelsen vil:

- Have drifts- og udviklingsansvar – herunder ift. budget og regnskab.
- Sikre egenkontrol - herunder høj hygiejnestandard, så fødevaregodkendelsen kan opretholdes.
- Annoncere efter samt indgå lejeaftaler med iværksættere.
- Indgå samarbejdsaftaler med organisationer, fagpersoner og specialister om sparring til iværksætterne – herunder f.eks. frivilligkontrakter med kokke ol.
- Sørge for, at hver iværksætter/gruppe

bliver grundigt instrueret til køkkenet og til de muligheder, der er i Sønderborg Iværksætterservice (SIS) samt hos forskellige fødevarenetværk og andre rådgivningsinstanser.

- Holde opsyn med køkkenet.
- Sikre den løbende kontakt med Kværs Idrætsfriskole.

Der vil være professionel rengøring tilknyttet iværksætterkøkkenet, så alle kontrolkrav holdes.



Anlægs- og etableringsbudget

Udgifter	Kr. ekskl. moms
Hovedentreprise	6.500.000,00kr.
Byggestyring og myndighedsbehandling	665.000,00 kr.
Inventar	300.000,00 kr.
Køb af jord inkl. omkostninger	25.000,00 kr.
I alt	7490.000,00 kr.

Der er desuden i forbindelse med udviklingen og forarbejdet afholdt omkostninger til proces og skitser i en størrelsesorden på ca. 200.000 kr. Forarbejdet er ud over egne midler støttet af Sønderborg Kommune.

Anlægsprojektet finansieres gennem eksterne fonde og donationer.

Driftsbudget år 1

Indtægter	Kr. ekskl. moms
Leje fra iværksættere (2.500 kr. mdr. x 6 mdr. x 4 <u>iværksættere</u>)*	60.000,00 kr.
Leje fra ekstern kursusaktivitet (2.500 kr. x 5 kurser)	12.500,00 kr.
Leje fra øvrig ekstern aktivitet (1000 kr. x 15 arrangementer)	15.000,00 kr.
Egne kurser/"pakker" (1 kursus x 10 deltagere x 3000 kr.)	30.000,00 kr.
Egne events (100 deltagere x 150 kr.)	15.000,00 kr.
I alt	137.500,00 kr.

*Den enkelte iværksætter, kursusudbyder eller anden lejer af stedet skal betale en husleje, el- og vandforbrug samt de ingredienser, emballage, etiketter, analyser, egenkontrol etc., der skal bruges i den pågældende produktion, det pågældende kursus, event ol., samt sørge for at køkkenet og de brugte faciliteter er rengjort. Der betales et indskud på 5.000 kr. ved start.

Udgifter	Kr. ekskl. moms
Strøm, vand, renovation	20.000,00 kr.
Vedligehold	15.000,00 kr.
Forsikringer	25.000,00 kr.
Certificering	10.000,00 kr.
Rengøring	15.000,00 kr.
Markedsføring/annoncering/formidling	25.000,00 kr.
Materialer til egne kurser og events	5.500,00 kr.
Ekspert- og fagkonsulenter, undervisere mv. til egne kurser/aktiviteter	22.000,00 kr.
I alt	137.500,00 kr.

Driftsbudget år 3

Indtægter	Kr. ekskl. moms
Leje fra iværksættere (2.500 kr. mdr. x 6 mdr. x 6 <u>iværksættere</u>)*	80.000,00 kr.
Leje fra ekstern kursusaktivitet (2.500 kr. x 10 kurser)	25.000,00 kr.
Leje fra øvrig ekstern aktivitet (500 kr. x 15 arrangementer)	7.500,00 kr.
Egne kurser/"pakker" (2 kurser x 10 deltagere x 3000 kr.)	60.000,00 kr.
Egne events (100 deltagere x 150 kr.)	15.000,00 kr.
I alt	187.500,00 kr.

*Den enkelte iværksætter, kursusudbyder eller anden lejer af stedet skal betale en husleje, el- og vandforbrug samt de ingredienser, emballage, etiketter, analyser, egenkontrol etc., der skal bruges i den pågældende produktion, det pågældende kursus, event ol., samt sørge for at køkkenet og de brugte faciliteter er rengjort. Der betales et indskud på 5.000 kr. ved start.

Udgifter	Kr. ekskl. moms
Strøm, vand, renovation	30.000,00 kr.
Vedligehold	25.000,00 kr.
Forsikringer	25.000,00 kr.
Certificering	10.000,00 kr.
Rengøring	25.000,00 kr.
Markedsføring/annoncering/formidling	17.500,00 kr.
Materialer til egne kurser og events	20.000,00 kr.
Ekspert- og fagkonsulenter, undervisere mv. til egne kurser/aktiviteter	35.000,00 kr.
I alt	187.500,00 kr.

Markedsføring og synliggørelse

Anlægsprojektet vil i sig selv give en mulighed for at fortælle i medier og i faglige og forretningsrelaterede netværk at:

- egnen får nye muligheder for at udvikle og afprøve produkter og skabe spændende kurser og gruppeaktiviteter
- at der udvikles et spændende innovationsmiljø omkring fødevareprodukter, som både producenter og forbrugere kan blive en del af
- der er særlige vinkler ift. organisering og synergier til og mellem skole, lokalsamfund og ud i en bredere kontekst
- byggeriet rummer særlige karakteristika og faciliteter

Der udarbejdes formidlings- og markedsføringsplaner for følgende tre faser:

1. Synliggørelse af milepæle frem mod anlægsfasen
2. Anlægsfasen

3. Med henblik på tiltrækning af kunder, brugere og på et stærkt og vedvarende lokalt ejerskab.

Her skal følgende prioriteres:

- Mange instanser i lokalsamfundet er med til at løfte synliggørelsen
- Markedsføringen af den nye bygning samt af aktiviteter og produkter beskrives og formuleres med henblik på at blive en fremtrædende del af nuværende formidlingskanaler lokalt og regionalt samt ift. relevant dagspresse og fagblade/magasiner (fødevarer, iværksætter, livsstil)
- Målrettet profilering og markedsføring mod potentielle kunder og brugere på sociale medier
- Det/de nye tilbud beskrives og målrettes til erhvervslivet, herunder fagspecifikke markedsføringskanaler omkring iværksætteri og fødevareerhverv
- Lokale og egnsrelaterede fødevarevirksomheder ol. Her vil det være en fordel løbende at

sammensætte og formidle tilbud og ”pakker”, der kan tiltrække denne målgruppe. Her kan der ligeledes være inspiration at hente i andre steder med iværksætterkøkkenen tilknyttet

- I relation til kurser og gruppeaktiviteter udvikles særligt tilbud/en ”pakke” til og et markedsføringsmateriale målrettet grupper som andre skoler, særlige interesseforeninger m.fl.
- Etablering af samarbejder mellem nye spændende produkter udgående fra iværksætterkøkkenet og etablerede eller kendte egnspecialiteter eller steder på egnen
- Eksisterende uformelle og formelle netværk af madhuse ol. relevante aktører

Udarbejdet af Pro-vins ApS i samarbejde med Kværs–Tørsbøl– Snurom Landsbyråd



www.pro-vins.dk
M: provins@pro-vins.dk T: 91-550022



Kværs • Tørsbøl • Snurom