

## Formandsberetning 2018 i Kulinarisk Sydfyn

Årets fødevaremarked havde 12.000 gæster og 120 udstillere, hvilket er det samme antal som sidste år og det tyder på, at så længe vi ikke er nået ud til de landsdækkende medier, har vi trods alt et stabilt og trofast publikum, der kommer igen og glæder sig over udvalget, kvaliteten og stemningen på pladsen.

Vores PR var i år lagt i hænderne på Stine Mjaaland og Patrick Damsted, der allerede i februar til Suppens Dag i Maritimt Center, fremstillede postkort med fotos af gæsterne, der ønskede at invitere venner og familie til Kulinarisk marked. Fra der og frem til markedet, lagde de humoristiske film op på Facebook, blandt andet af deres to børn, så man løbende blev mindet om, at man i juni skulle komme til stede. Under selve markedet, blev der sendt live fra et studie i Borgerforeningen og disse tiltag blev der taget godt imod. Vi fortsætter samarbejdet i 2019.

Fynske Bank havde med et sponsorat på 150.000 kr. gjort det muligt, at der igen i år kunne være aktiviteter op til markedet, - men begrænsningens kunst er en vanskelig lektie, så der var Det store Gæstebud med Resumé, Garniture, Vester Skerninge Kro, Hotel Christiansminde og Hotel Svendborg på samme tid som Sildebord fra Tenax sild, tilberedt og serveret af medarbejdere og elever fra FOOD i Svendborg. Det gav ulig konkurrence, når begge tiltag fortjente fuld opmærksomhed.

Der var i denne sammenhæng også et Opera arrangement på torvet med sopranen Elsebeth Dreisig og os, der oplevede det, har stadig gåsehud af begejstring over denne fantastiske stemme og spændvidde. Jeg håber vi får hende til Svendborg igen ved lejlighed.

Citta Slow i Svendborg havde 10 års jubilæum i september og det blev fejret med besøg over flere dage, af formand for det internationale Citta Slow Pier Giorgio Oliveti, med mange forskellige tiltag, blandt andet middag på torvet, borgmestertale, rundvisning, klokkespil med mere.

I sidste års beretning fortalte jeg om nogle punkter som bestyrelsen valgte at prioritere og arbejde med.

Bogen SMAG, der præsenterer lokale producenter kom til verden og er nu i andet oplag og kan købes hos Kulinarisk Sydfyn, hos Svendborg Event, i Byens Gårdbutik, på Julemarkedet i Rundbuehallen på Frederiksøen 15. og 16. december 2018 og hos Kvickly City inden længe. Prisen er 150 kr. og en oplagt julegaveidé.

SEF har efter vores ansøgning sponseret 50.000 kr. til en mere handy publikation fra bogen, på dansk, engelsk og tysk, som turister kan få udleveret og besøge producenter ud

fra. På billedet fra overrækkelsen ses undertegnede med indadvendte tæer, til stor morskab for Mikael Hansen, for hvem jeg var stedfortræder.

Den kulinariske Folkehøjskole var til stede under Fødevaremarkedet og lever nu i samarbejde med AOF Svendborg med forskellige tilbud om at blive oplyst og oplevet, hvilket jo et oplysningsforbund er oplagt til at drive.

Medlemskab i foreningen var også et fokuspunkt og lige nu er medlemstallet på private medlemmer på 112, hvilket er en lille stigning og erhvervsmedlemmer ligger på 120.

Sidst men ikke mindst ville vi gerne arbejde for det kulinariske område, i samarbejde med Svendborg Kommune, Faaborg Midtfyn, Ærø og Langeland kommuner. Det vil vi fortsat gerne og vi læner os derfor op ad det forprojekt, der blev udfærdiget af firmaet Orange Elevator og som kommer med nogle anbefalinger i forhold til et uudnyttet potentiale i hele området. Vi har skrevet til vores borgmester Bo Hansen, at vi ansætter fundraiser Anna Pia Holmgaard en kort periode, til at finde relevante fonde at søge hos og satser på, at de omtalte kommuner vil bakke os op fremover.

Projektet skal gerne munde ud i en digital platform, hvor man kan samle alt relevant indenfor det kulinariske felt og hvor lokale og turister kan følge med i aktiviteter og booke sig ind på events, busture og arrangementer i nærområdet. Altså ikke et fysisk Kulinarisk turistbureau, som nogle måske har set for sig.

I august måned overgav forstander fra Sydfyns Erhvervsforskole Kjeld Rommerdahl roret til Ene Wolfsberg efter mange år på posten og vi er ham stor tak skyldig, fordi han fra start har ladet os samarbejde med lærere og eleverne ved afvikling af markedet. Vi ønsker ham et velfortjent otium og håber på et fortsat godt samarbejde med Ene.

Når vi er ved det med at tage afsked, har Carsten Nielsen valgt at trække sig fra sin bestyrelsespost efter en meget aktiv indsats på 11 år. Vi siger tusind tak og håber vi fortsat ser Carsten, måske som frivillig, hvis der bliver lyst og lejlighed til det.

Mikael er i år blevet indstillet til hele to priser. Den ene til Landdistriktpuljens Initiativpris og den anden som Årets Entusiast i Best of Svendborg. Mikael blev ikke vinder i denne omgang, men så kan vi glæde os over at vores trofaste frivillige Margit Lolk blev vinder som Årets Entusiast. Så bliver det lidt i familien.

Vanen tro, vil jeg gerne takke alle vore frivillige, vores samarbejdspartnere, vores revisor, bogholder, Mikael og min bestyrelse for godt og konstruktivt samarbejde for vores fælles foreningen.

Formand for Kulinarisk Sydfyn

Dorte Hoff Erichsen

