

PRESSEMEDDELELSE 14.09.17

Lederuddannelse sætter fokus på fødevarekvalitet og lokale fødevarer

Lokale fødevarer er meget mere end bare fødevarer, som bliver solgt inden for en radius af 20 kilometer. Parmaskinken er et glimrende eksempel på en lokal fødevarer, som bliver solgt til svimlende priser i det meste af verden, og nu skal agrarøkonomerne fra Dalum Landbrugsskole lære at gøre de italienske svineproducenter kunsten efter.

- Det handler ikke kun om at lave noget, som er unikt, men også noget, der skaber værdi. Lave noget, som den enkelte landmand har fundet ud af, at det her brænder jeg for. Noget jeg kan producere lige her, hvor jeg er. I Lammefjorden kunne det være vin eller gulerødder, men hvis du er i Vestjylland eller på Lolland, er det måske noget helt andet, du skal lave. Det handler om at se på de enkelte områder og finde ud af, hvad er det for et sted, og hvad er der af muligheder lige netop hér, hvor du er, siger Birthe Egdal, som underviser i ledelse og forretningsudvikling på Dalum Landbrugsskole.

For at blive klogere på, hvordan strategien gribes an i praksis har hun og 29 nystartede agrarøkonom-studerende været på studietur til Odsherred. Her mødte de lokale svine- og mælkeproducenter, som eksperimenterede med nye produktionsformer og afsætningsalliancer, smagte på lokalt produceret vin og vodka - og fik gode råd med på vejen af bl.a. kok Claus Henriksen, som siden 2008 har været køkkenchef på Dragsholm Slot.

De nye tanker og ideer vakte begejstring blandt de studerende.

- Det har virkelig sat nogle tanker i gang hos mig. Der er nogle muligheder, hvis man tør give sig i kast med det. Det handler om at være kreativ og finde det, man brænder for, siger Henrik Kryhmand Knudsen, som lige er startet på agrarøkonomuddannelsen på Dalum Landbrugsskole.

Det samme mener studiekammerat Karina Mie Grube.

- Jeg kan godt se det sjove i, at man ikke bare dyrker hveden, sælger den til Danish Agro og egentlig er ret ligeglad med, hvad den går til. Vi kender alle sammen det dér med, at man har gjort noget, som man synes var godt. Man retter ryggen lidt mere og får det bare bedre med sig selv. Den stolthed, tror jeg, er vigtig, og derfor er det også vigtigt, at du i dit arbejdsliv laver noget, som du kan være rigtig stolt af, siger Karina Mie Grube.

Studieturen var arrangeret i samarbejde med Nordisk Center for Lokale Fødevarer (NCLF), og her er leder og initiativtager Berit Nørgaard heller ikke i tvivl om, at lokale fødevarer vil blive en væsentlig del af fremtidens landbrug.

- Hvis vi skal blive ved med at have et bæredygtigt landbrug i Danmark, så tror jeg, man skal finde nye veje. Man skal ikke for alt i verden nedskalere, men man er nødt til at arbejde med nicheproduktion, og man er nødt til at finde ud af, hvad der er mine konkurrenceparametre. Er der noget, jeg er særligt god til? siger Berit Nørgaard.

- Man er også nødt til at begynde at forstå markedet. Hvad er det kunderne gerne vil have nu og om 10 år? De vil gerne være med i et værdifællesskab. De vil gerne være med til at forbruge mindre og bedre, og de vil gerne være med til at gøre en forskel. Det er den verden, de unge landmænd er nødt til at forstå og se sig selv ind i. Det er ikke fordi, man inde fra byerne peger fingre og siger, at man ikke vil landbruget, men man vil ikke landbruget på sigt i den form, det har nu, siger Berit Nørgaard.

For yderligere information, kontakt venligst:

Underviser på Dalum Landbrugsskole, Birthe E. Egdal, på telefon 20 23 39 07, bee@dalumls.dk

Leder af Nordisk Center for Lokale Fødevarer, Berit Nørgaard, på telefon 60 73 22 11, berit@nclf.dk