

PRESSEMEDDELELSE

VisitHerning og Bæredygtig Herning

## **Nyt bæredygtigt samarbejde i Herning skal give turister lokale spiseoplevelser**

Et nyt lokalt leverandørsamarbejde går nu i luften for at sikre lokale grøntsager på lokale hoteller og spisesteder. Initiativet er et led i den bæredygtige turismeudvikling og er blevet til i et samarbejde mellem VisitHerning, Bæredygtig Herning og Gartnerhallen efter efterspørgsel fra lokale aktører

Vi kender det formentlig alle sammen: Mad er et helt centralt element, når man er gæst. Uanset om man er ude med kunder, deltager i et stort event, snupper en hurtig snack inden en koncert eller går på restaurant med vennerne.

Derfor har et nyt initiativ omkring lokalt leverandørsamarbejde nu set dagens lys med det formål at give byens gæster gode spiseoplevelser med lokale grøntsager på lokale hoteller og spisesteder.

- Maden står altid som et af de centrale elementer i gæsternes oplevelse, når de besøger Herning. Derfor er det vores ønske som destination at være med til at realisere både nationale klimamål og FN's verdensmål for bæredygtig udvikling, fortæller Stine Nybo, projektchef hos VisitHerning, der er blandt initiativtagerne til E.A.T. (Eating And Tourism), en strategisk satsning i arbejdet med bæredygtig turismeudvikling og den spiseoplevelse Herning tilbyder gæster i byen.

Holdet bag E.A.T. er et samarbejde mellem VisitHerning og Bæredygtig Herning støttet af Herning Kommune samt Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse, og er nu klar til at skyde det nye lokale leverandørsamarbejde i luften.

Leverandørsamarbejdet kommer i sin enkelthed til at fungere på den måde, at lokale grøntsagsproducenter kan sælge deres varer til lokale restauratører via Gartnerhallen, som garanterer, at de lokale varer bliver leveret friskt fra de lokale marker dagen efter, de er afhentet hos leverandøren.

- Så bliver det faktisk næsten ikke mere friskt og lokalt, end hvis spisestederne dyrkede deres grøntsager selv, siger indehaver af Gartnerhallen, Karsten Antonsen, der glæder sig over, at man på denne måde kan få de lokale grøntsager ud til de lokale spisesteder med den ekstra oplevelse, det kan give gæsterne.

- Dels er smag og kvalitet bedre, når grøntsagerne ikke har stået på et stort lager i flere dage og er blevet fragtet igennem hele landet. Dels er det bæredygtigt at minimere transporten. Og så er det da bare en sjov fortælling, at grøntsagerne kommer fra en mark, et stenkast fra restauranten, siger han.

I første omgang kan man købe friske grøntsager fra Månsson i Brande og Oblings i Ikast, men tanken er, at portalen skal udvides med andre lokale producenter.

### **Lokal glæde over initiativet**

Initiativet er blevet til på baggrund af efterspørgsel og stor interesse fra de deltagende lokale restauranter og hoteller, som selv gennem workshops og en arbejdsgruppe har identificeret og udviklet ideen. Og der er da også tilfredshed med, at det lokale leverandørsamarbejde nu er i luften.

- Grundessensen i samarbejdet tapper lige ind i vores identitet, som er at søge, finde og servere den gode råvare. Når vi samtidig kan finde lokale producenter, kan vi være med til at støtte nogen, som gør en forskel og gør sig umage. Vi kan gøre en forskel, hvis vi står sammen, det beviser Herning gang på gang, siger Martin Lemvig, adm. direktør hos Hotel Eyde, der hylder, at den danske sæson på godt og ondt er med til at diktere, hvad vi spiser.

- Det er mere bæredygtigt at købe hos lokale producenter, og i Herning skal vi også være med på beatet i forhold til bæredygtighed. Det er fornuftigt i forhold til klimaet og samtidig en god forretning. Hos Eyde vil vi gerne være med til at skabe et bedre sted at leve, men vi vil også drive en sund forretning, så vi forsøger at finde balancen, og det nye samarbejde er absolut et skridt på vejen. Så stor ros til E.A.T. og folkene bag, der er lykkedes med at bære det igennem, siger han.

Også hos de lokale producenter, er man glade for samarbejdet.

- Vi er rigtig glade for det nye fokus på klimakilometer. Det ligger helt i tråd med vores forretning, hvor vi arbejder med cirkulær økonomi og miljø- og klimahensyn. De danske, økologiske grøntsager vil give en bedre spiseoplevelse med friskhed og smag, og kendskabet til den lokale producent giver en autentisk og oprigtig historie til gæsterne, lyder det fra Axel Månsson, ejer og bestyrelsesformand hos Axel Månsson A/S.

I teamet bag projekt E.A.T er man utroligt glade for, at der nu er etableret en lokal platform, hvor egnens restauranter og hoteller kan handle direkte fra lokale producenter.

- Leverandørsamarbejdet er et fantastisk eksempel på et bæredygtigt og meningsfuldt tiltag, der løser et helt konkret behov og skaber positiv forandring. Det er skabt i fællesskab ved at en gruppe dedikerede mennesker og organisationer har forenet sig om et fælles mål: At tage ansvar som destination og hver især være en del af løsningen. Vi glæder os til at se endnu flere lokale råvarer på tallerkenene i Herning, og til at byde endnu flere lokale leverandører og aftagere ind i samarbejdet. Det er en stærk løsning, som vi er stolte af og som vi glæder os til at bygge videre på og skabe endnu flere forandringer med, udtaler Tennæ Rix Kristensen, projektleder i Bæredygtig Herning.

VisitHerning og Bæredygtig Herning takker lokale hoteller, restauranter, leverandører og Gartnerhallen for opbakningen og ser frem til at fortsætte samarbejdet. Herudover tak til Erhvervsrådet Herning & Ikast-Brande for at skabe indledende kontakter.

**For yderligere information om det lokale leverandørsamarbejde kontakt venligst projektleder Tennæ Rix Kristensen på 2785 3979 eller [tr@baeredygtigherning.dk](mailto:tr@baeredygtigherning.dk)**

**For yderligere information om E.A.T projektet kontakt venligst projektchef Stine Nybo på 9627 2221 eller [sn@visitherning.com](mailto:sn@visitherning.com)**