

Det er godt at bo i Vordingborg kommune !

Selvfølgelig betyder det meget, at landskabet er smukt, og at vi har den længste kystlinie, men det vigtigste er, at der i mange år har været en tradition for, at kunstnere, kunsthåndværkere og små producenter har skabt og produceret af hjertens lyst.

Her er der grobund for at afprøve ideerne om egen produktion og virkeliggøre de drømme, alle ordentlige mennesker har om at skabe og producere noget helt specielt på egen hånd.

I mange år har vores område derfor også været kendt for at være stedet med de mange, spændende småproducenter.

For at lave en form for hjælp til selvhjælp for de mange små ildsjæle, dannede vi i vinter foreningen Kultivator.

Vi har valgt navnet kultivator, fordi vi vil hjælpe med at kultivere de små livskraftige, men alligevel sarte virksomheds-spirer, så de kan overleve og blive til sunde virksomheder, der kan leve i mange år – til gavn og glæde for kunder og mikroproducenter.

Vi har valgt begrebet ”bæredygtighed” som grundlag for foreningens virksomhed, og alene ideen om, at varerne købes og forbruges i det nærområde, hvor de gror, er jo en del af bæredygtighedsbegrebet.

Selvfølgelig forventer vi også, at vores medlemmer fremstiller med omtanke, og at kvaliteten er helt i orden:

Deraf vores undertekst: Kultivator – fremstilling med omtanke.

Der er mange aftagere, der har udtrykt meget stor interesse for at bruge lokale produkter og de har også meldt sig ind i foreningen.

Vi arbejder på at skabe kontakter mellem disse kunder og stabile, lokale producenter

Det er vores mål at få så mange som muligt til at samarbejde indenfor disse rammer – det er ikke foreningens hensigt at udelukke gode muligheder eller at udpege nogle producenter som skurke. Vi er overbevist om, at det gavner den enkelte, at vi er så mange som muligt.

Man kan være med i foreningen, hvis man går ind for tanken om at fremstille og handle bæredygtigt og med omtanke !

Kultivator er jo stadig meget, meget ung, så endnu ved vi kun lidt om, hvilke former for hjælp, vores medlemmer har behov for.

Vi har gjort os tanker om

- hjælp med salg og distribution
- hjælp med praktiske problemer og fælles udstyr
- hjælp ved myndighedskontakt og til uddannelse

Indtil videre har vi gennemført et hygiejnekursus for fødevareproducenter og vi har haft en stand på lørdagsmarkedet i Stege.

Vi er netop nu ved at få en markedsbod hjem – så kan medlemmerne låne den, når de vil vise sig frem på markeder og torvedage.

Vi råder også over en del teknisk udstyr, som medlemmerne vil kunne låne, og vi regner med at der hurtigt vil blive formuleret ønsker og behov som foreningen kan arbejde videre med.

Det flotteste, vi indtil nu har haft del i, er alligevel Gourmetguiden.

Jeg er overbevist om, at den vil give vores medlemmer kolossale muligheder for at blive kendt af et meget stort publikum – så er det jo op til os selv at gribe chancen og benytte den til at styrke vores virksomheder.

Jeg kan ikke lade være med at løfte pegefingern lidt, når I nu står og hører på mig.

Lad os benytte denne mulighed til at blive endnu bedre til at kunne levere i ensartet, god kvalitet i aftalte mængder til aftalt tid.

Det er slidsomt selv for velvillige kunder at møde lukkede døre eller stribevis af dumme undskyldninger for svigtende leverancer.

Der er godt nok en charme ved den glade amatørs måde at arbejde på, men skal vi bære vores projekt videre, må den glade amatør lære at fungere, så kunderne også bliver glade – og glade kunder er faste kunder. – og så bliver den glade amatør endnu gladere.

Som en del af det store projekt, er der designet en mærkat og et skilt, der viser, at produktet er fremstillet her på Sydsjælland og Møn – og vel at mærke: fremstillet med omtanke

Vi glæder os meget til at se det lille symbol (med klinter, gæs, hav og grønne bakker) dukke op på butikshylder i alle mulige udsalgssteder i kommunen.

Selvfølgelig tænker vi alle sammen på at sælge til turister, men jeg vil virkelig håbe, at alle de mennesker der til dagligt bor i vores kommune, også vil tage mærket til sig og glæde sig over muligheden for at handle godt og lokalt – jeg nævnte netop i indledningen, at det var en del af kommunens ”herlighedsværdi” – skøn på, at vi har alle de lokale muligheder.

Jeg vil nævne, at Kultivator’s medlemmer vil få mulighed for at komme med på foreningens stand ved Møn Rundt i Hårbølle og ved markedet på Rosenfeldt og at vi vil gøre alt for at tage Claus Meyers udfordring om lokal kvalitetsproduktion op – vi har fået en uvurderlig hjælp fra Vordingborg Udviklingselskab og jeg vil sige speciel tak til de to arbejdsbier: Mette Nygaard og Annette Tenberg, der har knoklet med at få den ekstremt indbydende og meget læseværdige Gourmetguide på gaden inden højsæsonen.

Til slut vil jeg ønske jer alle sammen god arbejdslyst og god købelyst – og god sommer.