

# Pressemeddelelse

18. juni 2015

## Dagli' Brugsen i Harbøre fejrer lokale fødevarer

*Nyd et lækkert måltid fremstillet af lokale specialiteter og mød leverandørerne bag. Det er temaet for Dagli' Brugsens madfest og -marked. Brugsen arrangerer i samarbejde med Landbrug & Fødevarer.*

Lokale kvalitetsvarer er omdrejningspunktet, når Dagli' Brugsen i Harbøre sammen med Landbrug & Fødevarer fredag, d. 3. juli inviterer til madfest.

Butikken er blandt de allerførste butikker i landet til at satse målrettet på lokalt producerede fødevarer. Bag initiativet står COOP, der i løbet af de kommende år vil brede konceptet ud til hele landet.

I Harbøre er de foreløbige erfaringer særdeles gode.

- Vi oplever stor efterspørgsel efter lokale varer og er så heldige at kunne trække på rigtig mange dygtige, lokale fødevarereproducenter, hvad enten det gælder kød, frugt og grønt, fisk eller mejeriprodukter, fortæller uddeler Amy Holm Mikkelsen.

Med madfesten slår man et ekstra slag for de lokale varer. Her bliver der lejlighed til at nyde et lækkert måltid komponeret af råvarer fra området. Det er produkter, man nu og fremover kan finde på hylderne.

Man kan også springe måltidet over og nøjes med at møde producenterne, høre om deres varer og måske købe smagsprøver med hjem. For børnene er der mulighed for at hygge sig med hoppeborg.

- Vi vil gerne demonstrere bredden i den lokale produktion og vise kunderne, hvilke lækre produkter fra lokalområdet, vi kan byde på i Dagli' Brugsen. Det er derfor, vi har stablet madfesten og markedet på benene, siger Amy Holm Mikkelsen

I arbejdet med at indføre lokale fødevarer har COOP fået hjælp fra Landbrug & Fødevarer og SEGES. Her glæder det projektleder Randi Friis Hansen, at Harbøre satser på de lokale lækkerier.

- Vi ved fra pilotprojektet, som Harbøre var med i, at kunderne har været meget tilfredse. Både fordi produkterne har været unikke, haft høj kvalitet og bliver solgt med en lokalt præget historie. Og området omkring Harbøre byder på mange spændende produkter, som jeg vurderer, er et stort aktiv at have på hylderne, siger Randi Friis Hansen.

Sidste frist for at købe billet til madfesten er 29. juni i Dagli' Brugsen.

*Fakta: Følgende producenter leverer til madfesten: Fiskehallen, Byskov, Harbøre Bageri, Vesterhavsoksen, Kræmmergård, Harbøre Hotel, Thise Mejeri og Mylius Erichsens Bryghus.*

### Yderligere oplysninger:

Amy Holm Mikkelsen, Dagli'Brugsen Harbøre, 9783 4045  
Randi Hansen, SEGES, 87406605