

Coop

LOKALZONEN - markedsføringsmaterialer

I projektet værditilvækst har vi i 2014 indgået et samarbejde med Coop Dagli' Brugsen om afsætning af lokale landmænds produkter i de lokale butikker. Vi har arbejdet med 9 pilotbutikker fordelt over hele landet. I den forbindelse har vi udviklet og udarbejdet forskelligt markedsføringsmateriale, som kan bruges i samarbejdet med den lokale Dagli' Brugsen og den lokale producent/landmand.

Materialet er udarbejdet på grundlag af de ønsker, producenterne/landmændene har haft. Erfaringer, tilkendegivelser, observationer fra de lokale brugsuddelere og landmænd, som vi har registreret på de enkelte lokale møder, indgår naturligvis også i grundmaterialet og ligeledes besøgene i butikkerne.

Der er udviklet materiale, som er specifikt produktorienteret og som understøtter alle producentværdierne i lokalzonen, både til udlevering til forbrugerene og instore ex. plakater.

Der er også udarbejdet materialer, som kan benyttes til at søge efter nye leverandører/landmænd.

Endvidere er der materialer, som kan benyttes til møder, hvor man vil aktivere hele lokalområdet, altså hvor det både er Dagli' Brugsen, lokal producenterne/landmændene og lokale ildsjæle (borgere), som har opstartsmøder omkring lokale liv – fælles arrangementer og aktiviteter.

Det gennemgående koncept i materialet er lokalzonen, som også bruges i det materiale, som Coop bruger i butikkerne, dermed øges den samlede brandings værdi.

Materialet kan benyttes som skabeloner af alle producenter og Dagli' Brugser.

Eksempler på materialer herunder.

Hygge

Lokale
Fødevarer

Marked

Mere liv i
**Græse
Bakkeby**

Ildsjæl

Arrangementer

Deltage - Ta' fat i Lene

Vi mangler 2 ton **havregryn** i 1 kg poser



Er du **landmanden**, der kan lave det,
så **henvend** dig til **Martin**

LOKAL

specialitet

SAMSØ

Lokalzonen

– når du vil handle helt lokalt

Hot spot for friske og velsmagende fødevarer, dyrket med sjæl og engagement af en lokal producent.

Her finder du :

- SAMSØ APERITIF
- SAMSØ MEL
- SAMSØ LANDKØKKEN
- SAMSØ KARTOFLER
- SAMSØ BÆR

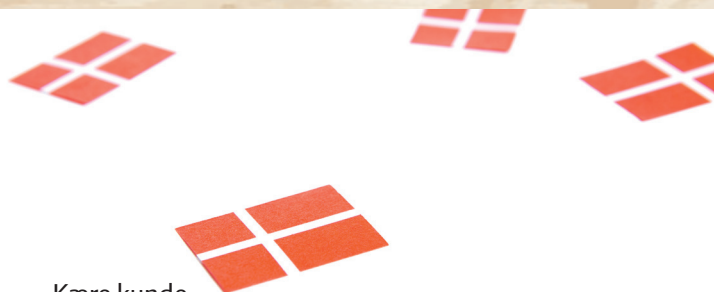




SPÆNDENDE VARER, der er

**friske, velsmagende,
klimavenlige, bæredygtige og ofte
økologiske**

**– og så er de alle produceret
lige rundt om hjørnet**



Kære kunde
Tak for dit besøg i Dagli' Brugsen.

Nyt hot spot

Du lagde sikkert mærke til "Lokalzonen" – vores nye hot spot for friske og velsmagende fødevarer, dyrket med sjæl og engagement af en lokal producent.

Lokalt over hele landet

"Lokalzonen" findes i Dagli' Brugser over hele landet. Det er resultatet af et samarbejde mellem lokale landmænd, gartnere og andre fødevarerproducenter på den ene side og COOP på den anden.

Kom med dine ideer

"Lokalzonen" er under stadig udvikling – og du kan være med til at bestemme retningen. Spil ind, kom med ideer til nye produkter og initiativer. Din lokale Dagli' Brugs har store ører ...

Lokalzonen er:



Dagli' Brugsen

Samsø
Lokalzonen
– når du vil handle helt lokalt



Dagli' Brugsen

Tæt på dig - tættere end du tror

Lokalzonen – lokale lækkerier samlet ét sted

I "Lokalzonen" har din Dagli' Brugs samlet et attraktivt udvalg af lokalt producerede fødevarer.

Til at få øje på

Vi har gjort disse superfriske og i mange tilfælde økologiske fødevarer til at få øje på i butikken. Du kan ikke undgå at se "Lokalzonen", og dér har du alle lækkerierne samlet på ét sted.

Maksimalt klimavenligt

Når du køber produkterne, styrker du samtidig landmænd, gartnere og andre fødevareproducenter i lokalområdet. Og så er det maksimalt klimavenligt at producere, transportere og forbruge fødevarer inden for nogle ganske få kilometer.

Meget at glæde sig til

I denne folder får du et indtryk, hvad du har at glæde dig til i "Lokalzonen". Men varerne skal opleves i butikken ...

Her er dine lokale producenter



SAMSØ APERITIF

ønsker at udfordre og forkæle vores smagsløg. Det skal være en uovertruffen smagsoplevelse at nyde Samsø Aperitifs snaps, likører og aperitiffer. Hvert produkt bliver behandlet med stor omhu, bl.a. bliver de snaps, som de fremstiller af mørke bær - solbær, brombær og blåbær - lagret på fransk egetræ og deres Slåensnaps bliver lagret på spansk sherryfad. Lagringsprocessen på træ er med til at give snapsene en smagsmæssig fylde og dybde.

I 2007 begyndte Jette Dam Jonsson, Samsø Aperitif at producere og tappe aperitiffvine af økologiske bær og Samsøkartofler.

samsøaperitif.dk



SAMSØ MEL

Al Samsø Mel dyrkes på slægtsgården Kristensminde egne marker. Morten fjerde generation på slægtsgården Kristensminde, har været økolog i 12 år og har god erfaring med at dyrke brødkorn.

I 2012 etablerede Ida og Morten Samsø Mel og producerer økologisk, stenmalet årgangsmel af ypperste kvalitet. Samsø Mel blandes aldrig med mel fra andre producenter. Melet fremstilles på Kristensminde fra egen stenkværns mølle og har egne marker, egne siloer til opbevaring, og egen mølle.

I 2014 fremstiller vi havregryn, rugmel, svedjergumel, hvedemel og ølandshvedemel. Samsø Hvedemel er en speciel, svensk hvedesort med ekceptionelle bageevner.

samsøemel.dk



SAMSØ LANDKØKKEN

Samsø Landkøkken laver håndlavede specialiteter til kvalitetsbevidste gæster med trang til god smag. Stort set alle ingredienser er hentet fra den samske natur, mest af alt fra Annelise og Kim's landmandssted, hvor den gamle have hvert år fyldes med alskens frugter og bær.

Råvarerne til Samsø Landkøkkens produkter er - så vidt det overhovedet er muligt - økologiske, fremstillet uden brug af kunstgødning eller miljøfjendtlige tilsætningsstoffer. Samsø

Landkøkken laver tilbehør, der står godt til det danske køkken og mange forskellige slags olier og eddiker, som eks. hindbær-, citronmelisse- og solbæreddiken med lime.

Samsølandkokken.dk



SAMSØ KARTOFLER

Ledsagetekst om leverandør, produkter, etc.
Ledsagetekst om leverandør, produkter, etc.
Ledsagetekst om leverandør, produkter, etc.



SAMSØ BÆR

Samsø Bær består af tre frugtavlere og en kok. De samarbejder om at fremstille kvalitetsprodukter af øens egne bær og få den bedste smag ud af bærrene ved valg af det rigtige høsttidspunkt. Bærrene dyrkes på egne marker og skaber den smag på glas som vi møder i de gamle opskrifter.

Samsøbaer.dk

Hygge

Lokale
Fødevarer

Marked

Endnu mere liv i

Sdr. Felding

Ildsjæl

Arrangementer

Deltag - Ta' fat i Martin

Nye aktiviteter, nye produkter, mere liv i dit lokal område

COOP og Landbrug & Fødevarer har udpeget dit område til frontløber for lokal udvikling.

Målet med dette arbejde er etablering af et tæt samarbejde mellem lokalsamfundet, lokale landmænd og Dagli'Brugsen, med det mål at sikre aktiviteter i lokalsamfundet. Der tages et fælles ansvar for at bidrage til "Liv på landet" og bevaring af lokalsamfundet som et attraktivt sted at bo og arbejde

Tag dine ideer og de største ildsjæle du kender,
med til **Generalforsamlingen**

Onsdag d. 26. marts kl. 19.30

Restaurant Klods Hans

1. 19.30 Generalforsamling v/ formand
2. 20.15 Smørrebrød
3. 20.30 Nye aktiviteter, nye produkter, mere liv i dit lokal område
Workshop: Coop, Videncentret for landbrug og dig

Tilmeld dig hos Martin eller på facebook.

Hygge

Lokale
Fødevarer

Marked

Mere liv i
**Græse
Bakkeby**

Ildsjæl

Arrangementer

Deltage - Ta' fat i Lene

Nye aktiviteter, nye produkter, mere liv i dit lokal område

COOP og Landbrug & Fødevarer har udpeget dit område til frontløber for lokal udvikling.

Målet med dette arbejde er etablering af et tæt samarbejde mellem lokalsamfundet, lokale landmænd og Dagli'Brugsen, med det mål at sikre aktiviteter i lokalsamfundet. Der tages et fælles ansvar for at bidrage til "Liv på landet" og bevaring af lokalsamfundet som et attraktivt sted at bo og arbejde

Kom med dine ideer og ta de største ildsjæle du kender med
xxxdag d. xx februar kl 18.00- 21.00
Græse skole

1. Velkomst og aftens program v. COOP og L&F
2. Hvordan skaber vi udvikling og fællesskab v.
3. Hvilke muligheder har vi for at udvikle Græse Bakkeby området v. alle
4. Eventuelt

Tilmeld dig hos Lene eller på facebook.

Hygge

Lokale
Fødevarer

Marked

Endnu mere liv i
Sdr. Felding

Ildsjæl

Arrangementer

**Nye aktiviteter, nye produkter,
mere liv i dit lokal område**

Workshop v/Coop, Videncentret for landbrug og **dig**

Interesseret? kom til generalforsamling d. 26. marts i Dagli' Brugsen.

Spørg Martin