

Beslutningsreferat fra generalforsamling d. 1. marts 2018 kl. 18⁰⁰ på Restaurant Babette

15 deltager

- 1) Valg af referent
Marianne Skjødt
- 2) Valg af dirigent
Kirsten Rohde
Kirsten bekræfter at generalforsamlingen i første omgang var lovligt indkaldt, efter gældende vedtægter og at vi grundet vejrliget påkalder vi os "force majeure" i forhold til at skulle indkalde til en helt ny generalforsamling med nye tre ugers varsel og derfor rykket generalforsamlingen 1 uge til den 8. marts 2018. Dagsorden og øvrigt indhold er uændret. Der er oplyst om varslingsproblemet i seneste indkaldelse og ingen har op til den ny dato gjort indvending, ligesom ingen på generalforsamlingen gjorde indvending.
- 3) Valg af stemmetællere
Lene Evers og Jola Christensen
- 4) Formandens beretning om foreningens virksomhed
Formandens beretning blev godkendt, kan læses efter referatet.
- 5) Kassereren fremlægger revideret regnskab til godkendelse
Regnskab for 2017 godkendt, uden spørgsmål
Marianne præsenterer Kultivators nye hjemmeside, den er ikke tilgængelig offentligt endnu.
- 6) Kassereren fremlægger budget for det kommende regnskabsår
Budget for 2018 godkendt med 1 bemærkning om at der skal tilføjes en udgift til fotograf.
- 7) Forslag fra bestyrelsen:
 - a) Ændring af vedtægternes § 1: "Navn og hjemsted: Foreningens navn er "Kultivator – lokal fremstilling med omtanke" til [nyt navn].
Enighed om at vi forkaster forslag efter en god livlig diskussion og bibeholder vores nuværende navn, men at vi fremadrettet skal tilføje "Lokal produkter fra Møn og Sydsjælland" for at tydeliggøre foreningens hjemsted.
 - b) Ændring af vedtægternes § 8 stk 6: "Forslag fra medlemmerne, der skal til afstemning, skal være bestyrelsen i hænde senest 31. december" til "Forslag fra medlemmerne, der skal til afstemning, skal være bestyrelsen i hænde senest 31. januar".

Ændringen blev godkendt

c) Indmeldelsesgebyr: Bestyrelse ønsker mandat til at kunne indføre opkrævning af indmeldelsesgebyr fra nye medlemmer.

Forslaget blev forkastet, da der var større tilslutning til en kontingentforhøjelse. Se punkt 11

8) Forslag fra medlemmerne:

Ingen

9) Valg af bestyrelsesmedlemmer og suppleanter:

Bestyrelsesmedlemmer:

Marianne Skjødt

August Friedenreich Hage

Suppleanter:

Jesper Brinkløv

Kirsten Rohde

Derudover består bestyrelsen af Mette Nygaard, Torben Olsen og Jola Christensen

10) Valg af revisorer og revisorsuppleant

Revisor: Bo Brebøl

Revisor supp.: Lene Evers

11) Fastsættelse af kontingent for medlemmer og for støttemedlemmer for det følgende regnskabsår.

En livlig diskussion om kontingentforhøjelse og forskellige muligheder det kunne gøres på, frem for at lave et indmeldelsesgebyr.

Enighed om at forsætte med uændret kontingent

Bestyrelsen se på en 2 delt kontingent. Der kunne evt. skelnes til om medlemmerne har cvr nr.

Vigtigt er det at små producenter forsat skal kunne blive medlem af Kultivator, uden at det bliver for dyrt.

a) Herunder underretning om opkrævning af kontingent for 2018.

Vi har indtil nu opkrævet kontingent bagud, den sidste kontingent medlemmerne har indbetalt i 2017 er altså kontingent for året 2017.

Det blev vedtaget at vi fremover skal betale kontingent forud og derfor vil kontingenten for år 2018 blive udsendt i april 2018 og kontingenten for år 2019 blive udsendt i januar.

12) Eventuelt

Kirkehøjens Limousine lukker sin gårdbutik og sælger derfor deres uldgrise besætning. Der sendes en mail ud til alle medlemmer om salget mm.

Uffe Skaaning Lind undersøger om der er en fond, vi kan søge penge fra til vores nye

hjemmeside.

Jeanette Lopez-Zepeda som er tovholder i Jubilæumskomiteen for Stege by's 750 års jubilæum, kom og fortalte om den invitation alle medlemmer af Kultivator har modtaget på mail. Det er en unik mulighed for vores medlemmer til at vise deres lokale produkter frem. Vi får mulighed for at være med til at lave et rigtigt marked hvor så mange medlemmer som muligt skal stå i deres egen bod og fremvise deres produkter og der er mulighed for at få andre producenter med til at skabe en rigtig markedsstemning.

Der blev givet tilkendegivelse til at deltage fra 7-8 stk. ud af de 15 fremmødte og der blev nedsat et udvalg bestående af: Uffe Skaaning Lind, Jesper Brinkløv, Lene Evers og Marianne Skjødt.

Læs formandens beretning nedenfor ↓ ↓

Formandens beretning af Mette Nygaard

Min beretning for 2017 starter allerede før sidste års generalforsamling, nemlig d. 1. februar, hvor Marie Riegels Melchior sammen med Kirsten Rhode Jensen, Rytzebækgaard havde inviteret os alle til idé- og inspirationsaften på Stensbygaard. Vi var en fin flok på omkring 20 mennesker, og stemningen var i top for at finde ud af, hvad vi gerne ville lave sammen i det kommende år.

Ud af den aften kom en plan om at holde tre temaaftener, en om distributionsformer, en om at skabe merværdi i sin produktion ved at udtænke utraditionelle produkter f.eks. af restprodukterne fra hovedproduktioner, og en om at genopdage tidligere tiders plantesorter og husdyrracer og hente inspiration til at gå nye veje i sin produktion. Hertil kom en studietur uden for vores egen kommunes grænser for at lade os inspirere af andre og netværke med hinanden.

Som det altid går med store planer, viste virkeligheden sig at udvikle sig lidt anderledes. Den første temaaften blev afholdt med succes hos August Hage på Oremandsgård. Igen var ca. 20 mennesker forsamlet, og der var gode indlæg fra Jesper Zeihlund – Kulinarisk Seniorrådgiver ved Nordisk Center for Lokale Fødevarer i Odsherred samt Kristian Palmberg, direktør for BC Catering.

Så skulle vi have været på studietur, men da et uventet og supergodt tilbud dukkede, blev den udskudt – første gang. Det gode tilbud kom fra de tre århusianere Malene Aaris, Anne Hjernø og Claus Sall, der med støtte fra Promilleafgiftsfonden kom til Møn for at yde gratis rådgivning til primærproducenter inden for forarbejdning, produktudvikling og salg af fødevarer. Der blev afholdt møde hjemme i stuen hos Kirsten Rhode Jensen på Rytzebækgaard, hvor 15 mennesker klemte sig sammen rundt om spisebordet og til sidst lavede frokost sammen på lokale råvarer i Kirsten lille køkken.

Det blev – en slags – sommer, men heldigvis lod kunderne sig ikke skræmme men gav god gang og travlhed rundt om i virksomhederne. Da vi troede, at travlheden havde lagt sig, inviterede vi på studietur til Odsherred med besøg hos grøntsags-troldmanden Søren Wiuff og i gårdbutikken Sidinge Gårdbutik, kendt for deres æblesmør og EPO-drik: Rødebedejuice fra EgnsProduktionOdsherred. Desværre passede datoen kun et fåtal, og vi valgte – for anden gang – at udskyde turen, nu til november.

Men så gik det jo ikke værre eller bedre, end at næste temaaften var blevet et par måneder forsinket, og nu skulle løbe af stablen: Marie Riegels Melchior og William Homan inviterede til Æble-Inspiration på Nyord – med æblet som inspirationskilde holdt William et langt oplæg om alle de muligheder – og umuligheder – en æbleproduktion kan give, hvis man bearbejder både

æblet, saften, pulpen, komposten og meget mere. Noorbohandlen lagde gavmildt hus til, og igen var nogen og tyve mennesker forsamlet til livlig diskussion og hyggeligt samvær.

Samtidigt hermed inviterede Møn Biosfære-område og SuperBrugsen i Lendemarke os til at fremvise vores gode produkter på en lille messe en fredag eftermiddag sidst i november. Seks producenter stillede glade op og uddelte smagsprøver og fortalte røverhistorier som det sig hør og bør på en rigtig markedsdag. Imens havde Brugsuddeleren Anders Madsen travlt med at snakke med 'upcoming' lokalproducenter, der måske gerne ville sælge deres varer i SuperBrugsen?

Så atter blev studieturen udskudt – og det er den stadig. Men er der stadig interesse for en tur ud i det blå til Odsherred eller et helt tredje sted, og måske endda også for at arrangere den – så lad mig det endeligt vide!

Udover Biosfære-messen i SuperBrugsen har Lis Hummel og Henrik Lundstedt traditionen tro deltaget i forskellige markeder rundt omkring i vores kommune og præsenteret foreningen og produkter fra de medlemmer der ønskede det. Det blev til nogle lange men gode dage i Præstø til det altid velarrangerede Fransk Forår i maj, og på Sildemarkedet i Stege i september. Kultivator-boden var også med til den superhyggelige Æblernes Dag i Stege i efterårsferien, mens vi måtte opgive at være med på Kulinarisk Rosenfeldt og BørneDyrskuet på Bregentved pga ændrede krav til deltagelsen. De Internationale Markedsdage i Vordingborg blev aflyst, og der blev aldrig fundet en ny model til afløsning. Så lidt men godt kendetegner Kultivators markedsdeltagelse for 2017 – og for det skal de have STOR tak! Ikke alene er det et kæmpe arbejde at samle varer og stille op og være til stede og pakke ned igen. Ovenikøbet var de personligt forfulgt af uheld, men det forhindrede dem altså ikke i at tage af sted. Tak for det!

Vi er også blevet studeret i årets løb:

Sandrine Thoring Blindbæk, tidl. Kok, nu BA i jordbrugsøkonomi, interviewede Kultivator-medlemmer til sin BA-opgave om produktionsforhold og muligheder for klyngesamarbejde blandt fødevarereproducenter på Møn. BA-opgaven er afleveret og bestået, og ønsker nogen at læse den, tror jeg godt vi kan få lov af Sandrine.

Chora Connection er i gang med at studere Camønoen som et eksempel på bæredygtig udvikling, hvorunder de lokale producenter bl.a. Kirsten Rohde, Rytzebækgaard er blevet interviewet.

Altsammen meget spændende og forhåbentligt noget vi selv kan bruge til at blive klogere.

Vi har gennem året holdt 7 bestyrelsemøder, og de sidste har været præget af forberedelser til fejringen af vores 10 års jubilæum – som jo altså er i år 2018. Foreningen blev stiftet d. 23. januar 2008, da omkring 15 personer samledes i Noorbohandlen og udformede foreningens

formål og vedtægter. Allerede inden året var omme, var vi 36 medlemmer. Mange har siden forladt os igen, men mange er også kommet til. Og især i de senere år er der sket mange spændende nye ting rundt omkring – et par få eksempler kan være Madsamling Vordingborg, et nyt formidlings- og udsalgskoncept, der så dagens lys første gang for godt et år siden; eller den gin der destilleres på mønske urter; og snart åbner der økologisk gårdbutik på Klintholm Gods; for ikke at glemme at en af de allerførste pionerer inden for økologi, Oremandsgård, nu også er i blandt os. Vi glæder os over at I vil være med her i vores forening og give et nyt og frisk pust til netværket.

Men – en særlig tak skal nok rettes til den 'hårde kerne' – jer der har været med alle 10 år: Noorbohandlen, hvor det hele startede; Nyord Naturprodukter der leverede den første formand; Morten Pihl Design der leverede hjemmeside og logo; Rytzebækgaard og Vibækgaard der promoverede lokale produkter sammen på honning-og-jordbærdagene i juni, før der overhovedet var en forening; Oringe Gartneriet som lagde hus til mange skolebørnsbesøg under projekterne Børnene smager...; Højbo Honning der stiller op og taler vores sag til samtlige markeder og festivaler; Søstrene Klintholm der trodser fiskestop og dårligt vejr og stadig sælger friskfanget fisk i Stege Havn og nu også fra butikken i Klintholm; Økoladen der slog igennem til Danmarks-markedet med deres chok'o'blok med lakrids; og sidst men ikke mindst: Restaurant Babette, Årets Spisested 2018, hvor vi er i dag, og som jeg stadig har en målsætning om, at Kultivators medlemmer bliver ene-leverandører til en dag ;) Tak til jer fordi I stadig er her.

Og tak til alle der er kommet til gennem årene, også dem der ikke er her mere af den ene eller anden grund. En forening er jo i bund og grund ikke mere end det dens medlemmer bidrager med.

Som tak har bestyrelsen planlagt et par forskellige fødselsdagsgaver til jer – os!

Den ene er den lækre middag, vi skal nyde her hos Vivi og kompagni, når vi er færdige med at diskutere.

Den anden er en fælles tur i byen til november, som forhåbentligt både kan give os god inspiration og masser af omtale. Detaljerne er ikke faldet helt på plads endnu, så jeg vil ikke røbe så meget mere nu.

Dernæst har vi i bestyrelsen haft besøg af Uffe fra Isle of Møn Spirits. Udover at lave gin er Uffe nemlig også ferm til markedsføring. Og vi har spurgt derfor Uffe: Hvad synes du om vores hjemmeside og flyers? Det er kedeligt – svarede Uffe – Kultivator trænger til fornyelse. Så Uffe foreslog, at vi fremover gør noget helt andet, nemlig lader alle jeres skønne produkter og virksomheder fylde programfladen frem for nyheder om foreningens aktiviteter. Vi er derfor i skrivende stund sammen med Morten Pihl i gang med en større 'ombygning' af vores hjemmeside, og siden følger også en lille flyer, der gerne skulle lokke folk til at åbne vores hjemmeside og se alle de herligheder som I tilbyder. Mere om den senere!

Vi havde også en diskussion om vores navn – Kultivator – med Uffe, da det gentagne gange har været bragt op på bestyrelsesmøderne, om ikke vi kunne hedde noget andet mere sigende. Derfor besluttede vi at gøre et forsøg på at finde et nyt med jeres hjælp. Det har ikke været nemt – som vi vil se senere.

Til sidst vil jeg sige mere tak, og denne gang til bestyrelsen – Jola, Torben, Boye, Marianne, Lis og Jesper – for nogle gode og til tider lange møder med ivrige diskussioner. Og måske især tak til Marianne, der efter nogle år med, om ikke 'rod i regnskaberne' så i hvert fald forvirring om kassererposten, har påtaget sig tjansen og med hård hånd inkasseret kontingenter, næsten alle til årskiftet. Næsten. Det kommer der også mere om senere. Og endnu mere og stor tak til Marianne, som har lavet ALT rugbrødsarbejdet i forbindelse med den nye hjemmeside – jeg har selv prøvet det mange gange, så jeg ved, at det er sejt og langsommeligt arbejde: TAK!

Og til allersidst skal Boye, der er på velfortjent ferie, have masser af tak: Seks år har han til dato siddet i bestyrelsen, og nu trænger han forståeligt nok til at se nye jagtmarker og lade nye kræfter komme til. Boye har været et solidt anker i bestyrelsen, der altid har kunnet skære igennem med ro og fornuftige argumenter, når bølgerne gik højt. Vi håber fortsat at se Boye og hans Katrine i andre Kultivator-sammenhænge fremover.

Det var ordene – jeg håber jeg har fået det hele med? Og ellers må I spørge alt det I vil!