



#### INDHOLDSFORTEGNELSE

- » **Samarbejde giver millionordre**
- » **Masser af spin off-potentiale i grønt vaskeriprojekt**
- » **Bornholm - det nye Toscana**
- » **Fælles markedsføringsindsats styrkes**

---

### **Samarbejde giver millionordre**

I efteråret grundlagde fem af Bornholms maskin- og teknikvirksomheder et fælles firma for at styrke eksporten til markeder uden for Bornholm. Og nu bærer samarbejdet frugt. Ordrene er så småt begyndt at trille ind ad døren, og den største er på 2,5 millioner kroner. Ordren lyder på motorvejsudstyr til udvidelsen af Holbæk-motorvejen og blev vundet i skarp konkurrence med både danske og udenlandske virksomheder.

Steel Tech Solutions' sælger, Lars Dahl, glæder sig over, at den første millionordre nu er kommet i hus, og han ser den som en blåstempling af samarbejdet: "Ordren er en anerkendelse af de stærke faglige og personlige kompetencer, vi i fællesskab kan tilbyde i Steel Tech Solutions. Og vigtigst af alt så bekræfter den vores stærke tro på, at samarbejdet bliver en succes." Med den store ordre som reference håber han, at vejen for alvor er banet for et stort gennembrud på den anden side af Østersøen.

Steel Tech Solutions er grundlagt af fem af deltagerne fra Maskin- og Teknikklyngen, og samarbejdet blev etableret med hjælp fra Væksthus Hovedstadsregionen og Business Center Bornholm via Klyngeprojektet. Lars Dahl fremhæver derfor også den støtte, som virksomheden har nydt godt af i Klyngeprojektets regi: "Deres løbende rådgivning og støtte har hjulpet os rigtig godt på vej," understreger han.

#### **Konkurrér hjemme, spil sammen ude**

Den flotte aftale beviser, at de bornholmske virksomheder har meget at hente ved at konkurrere på hjemmebane, men samarbejde på udebane. Leder af Klyngeprojektet Lars Albæk uddyber: "For mange andre virksomheder på øen ligger der et lignende potentiale i at samarbejde om at vinde markedsandele uden for Bornholm. Jeg håber derfor, at den store gejst og vilje til at lykkes, som Steel Tech Solutions bliver drevet af, kan være med til at inspirere andre af øens erhvervsklynger og virksomheder til at skabe værdifuldt samarbejde med hinanden."

For mere information, kontakt leder af Klyngeprojektet Lars Albæk, Væksthus Hovedstadsregionen, [her](#) eller på 3010 8109 eller læs mere på [www.steeltechsolutions.dk](http://www.steeltechsolutions.dk).

---



BORNHOLM  
SOM GRØN  
TEST-Ø

## Masser af spin off-potentiale i grønt vaskeriprojekt

Jensen Denmark er - sammen med Klyngeprojektet - én af initiativtagerne til det spirende landsdækkende samarbejde Bright Green Laundry Technology (BGLT), der vil arbejde for at mindske ressourceforbruget ved tøjvask. Bornholm er tiltænkt en vigtig rolle i projektet og er udvalgt som grønt test-laboratorium - og det lokale Victor Vask skal være testvaskeri for udviklingsarbejdet.

Men også en lang række andre bornholmske virksomheder kan komme til at nyde godt af initiativet. Udviklingen af vaskeriteknologi kræver innovative løsninger på alle niveauer, og der er behov for en lang række nicheprodukter udviklet af underleverandører inden for eksempelvis rengøring og maskinteknologi. Med deres beliggenhed på test-øen - kombineret med den rette evne til specialiseret innovation - står de bornholmske virksomheder med gode kort på hånden for at udvikle konkurrencedygtige nicheløsninger. Og Klyngeprojektet arbejder derfor sammen med flere lokale virksomheder om at identificere mulighederne og føre aktiviteterne ud i livet.

### Kan åbne for nye salgskanaler

"De store virksomheder, der deltager i det landsdækkende grønne vaskeriprojekt, arbejder inden for deres eget marked, men vil i flere henseender komme til at beskæftige sig med opgaver, som ligger uden for deres egentlige kompetencefelt," siger Steen Søgaard-Pedersen, konsulent for Klyngeprojektet, og fortsætter:

"Omvendt har de mindre bornholmske virksomheder mulighed for at arbejde inden for deres eget kompetenceområde, samtidig med at de rækker ud over deres normale marked. Det kan åbne utroligt mange døre og nye salgskanaler. Men her på den korte bane handler det først og fremmest om at afdække potentialet i det grønne klynge-innovationsprojekt."

En af de lokale virksomheder, der har øje for spin off-potentialet, er KH Maskinværksted.

"I øjeblikket arbejder vi primært med fokus på Bornholm. Men kan vi få vores navn ud i verden, er det rigtig interessant. Vi håber på at kunne finde en niche og på sigt oparbejde en fast basisproduktion, som vi kan fortsætte med at have, også i perioder, hvor der er stilstand i de ting, vi leverer her på øen," siger Hans-Jørn Krogh Hansen, ejer af KH Maskinværksted.

For mere information om det grønne klynge-innovationsprojekt, kontakt konsulent for Klyngeprojektet, Steen Søgaard-Pedersen, Væksthus Hovedstadsregionen, [her](#) eller på 5213 8500.

---

## Bornholm - det nye Toscana

Kan Bornholm skabe en regional madkultur efter toscansk eller provencalsk forbillede? Det skal undersøges fra sommeren 2010 og to-tre år frem. En tværgående arbejdsgruppe, som Klyngeprojektet deltager i, skal sætte gang i udforskningen af, hvordan det regionale bornholmske køkken bliver en helt særlig attraktion og eksportvare. Klyngeprojektet kommer til at spille en vigtig rolle i at identificere de vækstpotentialer, initiativet åbner for en lang række bornholmske virksomheder.

Søren Thornberg er kok og daglig leder af Skafferiet, der i sin café og butik i Gudhjem Mølle forhandler et stort udvalg af bornholmske fødevarer. Han er gået ind i projektet "Det Bornholmske Køkken" med en stærk tro på, at Bornholm har forudsætningerne for at udvikle landets første egentlige regionale køkken.

"Vores drøm er, at bornholmske restauratører på sigt vil tilbyde et regionalt menukort ved siden af deres normale menukort, ligesom når man sidder på en lokal restaurant i Toscana. Men det kræver, at vi får øens kokke og restauratører involveret i et tæt parløb med producenterne. Jeg tror på, at vi med hjælp fra LAG-Bornholm og Klyngeprojektet er godt på vej til at skabe de rigtige rammer for dette samarbejde," forklarer han.

### Udnyt interessen for det nordiske køkken

I kølvandet på, at Noma er blevet kåret som verdens bedste restaurant, er der større interesse for det nordiske køkken end nogensinde før. Og at den regionale bornholmske madkultur kan blive en eksportsucces, er Restaurant Koefoed i København et glimrende eksempel på. Restauranten tager udgangspunkt i bornholmske retter og råvarer, og den høje kvalitet er blevet belønnet med en anbefaling fra Michelin Guiden.

"Folk vil gerne have en oplevelse og en historie, når de spiser, og derfor er der i øjeblikket masser af interesse for regional madkultur. Med øens helt unikke klima og unikke råvarer har det regionale bornholmske køkken alt det, der skal til for at gå en lys fremtid i møde. Men der er behov for et tæt samarbejde mellem restauranter, producenter, butikker og andre samarbejdspartnere, og det kræver en stålfast vilje at føre ideerne helt til dørs," siger Restaurant Koefoeds eksilbornholmske ejer Michael Rønnebæk-Rørth.

For mere information om projektet "Det Bornholmske Køkken", kontakt sekretariatsleder Hans Jørgen Jensen fra LAG-Bornholm [her](#) eller på 2042 3370.

## Fælles markedsføringsindsats styrkes

Bornholm skal markedsføres som en unik oplevelses-ø - og det gør man bedst via en stærk fælles indsats, mener en lang række af øens oplevelsesaktører. De har med hjælp fra Klyngeprojektet indledt et tværgående samarbejde under overskriften "Oplevelsesunivers Bornholm" og sat en række projekter i søen. Klyngen vil blandt andet styrke forbindelsen mellem de mange forskellige materialer og portaler, der lancerer Bornholms oplevelsestilbud.

Morten Ledskov står bag den årlige Hammershus Fairtrade Concert og er en af de ildsjæle, der er overbevist om, at de bedste oplevelser på Bornholm bliver skabt i fællesskab. Han har sammen med andre aktører fra det bornholmske musikmiljø blandt andet produceret en folder over det samlede udbud af livemusik på Bornholm i 2010.

### Tværgående samspil med store gevinster

Det er dog ikke kun den bornholmske musikbranche, der fokuserer på, at konkurrence og samarbejde kan gå hånd i hånd. Også folkene bag bornholmske naturoplevelser går forrest. I 2009 gik NaturBornholm og Skov- og Naturstyrelsen sammen om at lancere hjemmesiden Bornholmsnatur.dk, hvor alle øens naturoplevelser er samlet. Denne fælles indgang har de fået rigtig god feedback på, og samarbejdet kan tjene som inspiration for andre af øens oplevelsesaktører.

Skovrider Søren Friese fra Skov- og Naturstyrelsen håber, at alle, som har andel i de bornholmske naturoplevelser, vil involvere sig i et fælles samarbejde.

"Jo flere vi samarbejder, jo større er mulighederne for, at vi får glæde af de mange oplevelser, som den unikke bornholmske natur kan tilbyde os i mange forskellige sammenhænge," siger Søren Friese.

Morten Ledskov understreger, at samarbejdet også bør gå på tværs af de enkelte brancher.

"Hvis vi tør spille med åbne kort, kan vi alle sammen lære utroligt meget af hinanden. Bare det at vide, hvad de andre oplevelsesaktører går og laver, gør os i stand til at henvise til hinandens aktiviteter, og på den måde bliver vi ambassadører for hinanden. Og vi kan sagtens være konkurrenter og hinandens ambassadører på samme tid, det er aldrig et enten-eller. Det er netop styrken ved det brede samarbejde, som Klyngeprojektet står bag," siger han.

For mere information om Oplevelsesunivers Bornholm, kontakt leder af Klyngeprojektet Lars Albæk, Væksthus Hovedstadsregionen, [her](#) eller på 3010 8109.

---

DEN EUROPÆISKE UNION

Den Europæiske Fond  
for Regionaludvikling



**Vi investerer i din fremtid**

Torvegade 7, 1.sal, 3700 Rønne Tlf.: 3010 8109 Mail: [la@vhhr.dk](mailto:la@vhhr.dk)

[Klik her for at framelde nyhedsbrevet](#)

[Klik her for at ændre dit abonnement](#)