

**Kom i gang
med at
genanvende
din gård**

Indholdsfortegnelse

Forord	S. 3
Idéudvikling	S. 4
Den gode idé	S. 4
Idéudviklingsprocessen	S. 5
Konceptbeskrivelsen	S. 5
Møllevang – bondegårdsis	S. 6
Kend dit marked	S. 7
Syv forskellige brancher	S. 7
Gulddyssegård – kulturelt samlingssted	S. 10
Styrk din idé	S. 11
Guide til forretningsplan	S. 11
Stauning Gård – whisky i Vestjylland	S. 14
Organisation og netværk	S. 15
Opgavefordeling	S. 15
Møllegården – fra trug til tallerken	S. 16
Bygninger og anlæg	S. 17
Hvilke bygninger har du?	S. 17
Fra stald til familiebolig – 1970'er stald blev hjem for fire	S. 18
Økonomi	S. 19
Budget	S. 19
Salgsprognose og følsomhedsanalyse	S. 20
Finansiering	S. 20
Forsikringer	S. 21
Mineslund – økologi og gårdbutik	S. 22
Proces og risici	S. 23
Milepælsplan	S. 23
Risikoanalyse	S. 24
Bjeragerhougaard – Fru Møllers Mølleri	S. 25
Love og regler	S. 26
Fire reportager fra genanvendte gårde:	
Klægager – fra svineavl til bed and breakfast	S. 29
Skærtøft Mølle – korn og kærlighed	S. 32
Skjødtgården – fra ruin til drømmeboliger	S. 35
Vestermølle – truet gård blev til kulturcenter	S. 37

Forord

Går du med ideer om at udvide dit landbrug med andre forretninger?

Eller vil du måske sadle om og lave en helt ny forretning på gården?

Tænker du på at bruge din gård til andre formål, end den oprindelig er bygget til?

Så kan du få inspiration og gode råd i denne vejledning, der kan hjælpe dig på vej med at gennemføre det nye liv på gården.

Vejledningen kommer med eksempler på vellykkede omdannelser og tips til hvordan, du kan gribe opgaven an.

Du bør også læse vejledningen "Kend din gård", som viser, hvad du især bør være opmærksom på, hvis din plan betyder, at gården skal ombygges til de nye formål.

Det viser sig nemlig, at mange af de succesfulde genanvendelser af gårde har lagt vægt på at beholde de kvaliteter, der er i gårdens arkitektur- og kulturhistorie.

God læselyst.

Kolofon:

Tekster: Realdania, BARK Rådgivning A/S og Ida Blomsterberg [s. 29-36].

Fotos: Realdania og Jesper Balleby, Anne Prytz Schaldemose [s.10] og Helene Høyer Mikkelsen [s.18].

Layout: Frankes.

November 2016.

Idéudvikling

Mange gårdejere har mod på at udvikle nye aktiviteter og nyt indhold til deres tomme bygninger. Mens nogle har en drøm, som de længe har ønsket at føre ud i livet, må andre starte fra bunden og finde den gode idé til en ny forretningsmulighed.

“Den gode idé er fundamentet for et godt projekt. Derfor er det vigtigt i opstartsfasen at bruge tid på at idéudvikle, prioritere og forbedre sine idéer. Det skaber de bedste forudsætninger for et vellykket projekt.”

– Stine Lea Jacobi, programchef i Realdania

Vil du gerne starte en ny virksomhed op på gården, skal du dog først overveje dine motiver og målsætninger for projektet. Det skal du, fordi dit personlige engagement er en stor del af den drivkraft, der sikrer, at etableringen forløber godt. Dit engagement er en vigtig forudsætning for, at andre – herunder ikke mindst familie og bank – vil synes om idéen, at du får fat i de kunder, du behøver, og at du dermed kan sikre den nødvendige opbakning og økonomi.

Disse spørgsmål kan hjælpe med til at klarlægge dine motiver og målsætninger:

- Hvad er din personlige grund til at lave projektet?
- Hvordan hænger ideen sammen med dit privatliv, familie og lignende?
- Hvad er de økonomiske målsætninger? Hvad skal omsætning og overskud være?
- Skal der være ansatte, og i givet fald hvor mange?
- Skal forretningen vokse? Og hvor hurtigt?

Den gode idé

Når motiver og målsætninger er på plads, skal virksomhedsidéen udvikles. Den gode idé er fundamentet for et godt projekt, men hvordan udvikler du de gode idéer? Og hvordan prioriterer, vurderer og forbedrer du dine idéer?

Selv når du har realiseret din idé og er kommet langt med forretningen, er det vigtigt at fortsætte med at få nye idéer, så du kan forbedre dit produkt eller ydelse og lave bedre markedsføring. Det kan

du gøre ved at samle en mindre gruppe bestående af familie, gode venner, kolleger, naboer, den lokale LAG-koordinator [LAG er en forkortelse for Lokal Aktionsgruppe – en lokalt forankret forening, som skaber udvikling og innovation i lokalsamfundet – blandt andet ved at tildele tilskudsmidler til projekter. Midlerne får hver lokal aktionsgruppe stillet til rådighed fra Erhvervsstyrelsen og EU.] eller andre. Med den dynamik, der opstår i en gruppe, kan man ofte komme langt i udviklingen af nye og eksisterende idéer på blot et par timer. Tænk også i at involvere personer, der har interesse i udviklingen af din gårdejendom eller det forretningsområde, som du overvejer at begynde at arbejde med.

Fokusspørgsmålet

Inden du går i gang med at udvikle idéer, er det godt at gøre klart over for dig selv og en eventuel gruppe, hvad udgangspunkt og formålet med processen er:

- Hvorfor skal gården have ny anvendelse? Hvilke behov skal den nye idé dække?
- Hvilket spørgsmål skal jeg stille for at løfte de behov? Dette spørgsmål er fokusspørgsmålet.

Eksempel på behov

Mælkeproduktionen er ikke rentabel længere, malkekvæget er afhændet, og stalden er nu tom. Vi har brug for at benytte bygningen, når vi alligevel skal vedligeholde den, og gerne så den bidrager til et nyt indtægtsgrundlag.

Eksempel på fokusspørgsmål

Hvordan kan bygningen bruges i sammenhæng med den øvrige produktion på stedet?

Idéudvikling

Idéudvikling falder typisk i fire faser:

- Skabe idéer
- Vurdere og prioritere idéer
- Forbedre idéer
- Beskrive og gennemføre idéer.

1. Skab idéer

I denne fase handler det om at åbne processen og få nye idéer. Her skal man udforske, undre, stille spørgsmål og skabe nyt.

Der er fire grundlæggende regler for åben idéudvikling i denne fase:

- Kvantitet frem for kvalitet – det vil sige så mange idéer som muligt
- Ingen vurdering – alle idéer er lige gode
- Byg videre på de andres idéer
- Ingen kritik.

Relevante spørgsmål kan være:

- Hvad efterspørger kunderne lige nu og i fremtiden?
- Hvilke styrker i lokalområdet kan en forretningsidé bygge videre på?
- Hvordan kan bygningerne anvendes fremover?

2. Vurdér og prioritér idéer

I denne fase vurderer man det materiale af idéer, man er kommet frem til, og vælger de bedste fra til videre udvikling. Her samles processen ved at analysere, vurdere, besvare spørgsmål og beslutte.

Kunsten er at vente med vurderingen til idéskabelsen er færdiggjort. Husk, at se nærmere på den egentlige opgave og formålet med en ny anvendelse af gården, inden I sætter kriterier op for, hvordan idéerne skal vurderes.

Når I vurderer og prioriterer, så tag gerne udgangspunkt i egne kompetencer og lyst, men dyk også ned bag det umiddelbare i produktet og prøv at gennemskue, hvilke menneskelige, virksomheds- eller samfundsmæssige udfordringer, ydelsen er med til at løse.

I denne fase er det også relevant at vurdere, hvordan de forskellige idéer hænger sammen med bygningerne og stedets øvrige værdier.

Relevante spørgsmål kan være:

- Udnytter idéen stedets kvaliteter? Kan den tilmed understrege og forstærke dem?
- Er der plads til idéen – både i højde og kvadratmeter?
- Kan bygningerne ændres, så idéen kan realiseres?
- Kan man fastholde de æstetiske og historiske fortælle værdier i bygningerne med den nye idé?
- Er der god sammenhæng med arealer udenfor og aktiviteter i de øvrige bygninger?

- Vil der være mange krav og bestemmelser for bygningernes istandsættelse og indretning?

3. Optimér idéer

I denne fase udvikler man de idéer, man har udvalgt – for at forbedre dem. Her åbnes processen atter op, og der skabes rum for at udforske, undre, stille spørgsmål og skabe.

Relevante spørgsmål kan være:

- Hvordan adskiller idéen sig fra andre idéer?
- Hvem er målgruppen?
- Hvilken værdi skabes der for kunderne?
- Hvilke samarbejder kræves der?

4. Beskriv og gennemfør idéer

I denne fase skal idéen omsættes til virkelighed. Her samles processen en sidste gang, ved at I analyserer, vurderer, besvarer spørgsmål og beslutter.

Konceptbeskrivelsen

Når idéen er helt på plads og den funktionstømte landbrugsbygning skal genanvendes til nye aktiviteter eller ny forretning, er det en god idé først at lave en konceptbeskrivelse.

Konceptbeskrivelsen er en overordnet beskrivelse af virksomhedsidéen og skal bruges til at give dig og dine rådgivere en fælles forståelse af kernen i virksomheds- eller projektidéen. Den hjælper dig også til kort og præcist at forklare andre, hvad du laver.

Konceptbeskrivelsen er nødvendig, fordi man som iværksætter ofte har en tendens til at fokusere på, hvad man selv synes om sin ydelse eller sit produkt. Dette er selvfølgelig vigtigt, fordi ens personlige engagement i projektet er en stor del af drivkraften. Men hvis forretningen eller projektet skal overleve på længere sigt, er det vigtigt at beskrive, hvilket behov din idé dækker hos kunden. Det betyder, at du skal beskrive, hvad der gør din ydelse mere interessant for kunden, end den ydelse dine eventuelle konkurrenter leverer.

Disse spørgsmål kan hjælpe i forbindelse med udarbejdelse af konceptbeskrivelsen:

- Hvad er den grundlæggende idé med virksomheden?
- Hvad gør din virksomhed bedre end konkurrenternes?
- Hvad er det, der gør, at netop din virksomhed vil klare sig?
- Hvad tjener din virksomhed penge på?

Nu skal idéen realiseres. Nye og anderledes idéer vil ofte møde modstand, så det gælder om at tro på sin idé og alliere sig med andre, der også tør tænke anderledes. Tag lederskab for projektet, og hold fast i projektets centrale værdier, når eksperter bliver involveret.

Møllevang - bondegårdsis

Is med succes

Omkring samtidig med finanskrisen, i oktober 2008, valgte Asta Jensen og Henning Jacobsen fra Højbjerg at satse. Parret ville prøve noget nyt på deres gård, de ville lave et ismejeri. Trods krisen, gik banken med på idéen, og i februar 2009 kunne Asta Jensen og Henning Jacobsen gå i gang med ombygningen af den ene af udlængerne. Allerede i maj 2009 stod gårdbutikken og ismejeriet klar. Det er indrettet i den gamle svinestald, og gårdbutikken ligger i den gamle ko- og kalvestald. Her sælges produkter som øl, vin og eget kød.

Foruden omkring 250 danske kalve har der siden 2001 også været bondegårdsferie på stedet. Til ismejeriet hører desuden en isvogn, som bliver

taget med til lokale arrangementer, hvor folk gratis kan smage isen. Det giver en god reklame, og isvognen er med til at motivere kunderne til at besøge gården.

I begyndelsen tvivlede parret på, om kunderne var villige til at betale for gårdens produkter, men tvivlen blev gjort til skamme, og gårdbutikken går bedre, end parret havde regnet med. Der er også mange gæster til bondegårdsferie, specielt i sommersæsonen, hvor der er lejet ud i hele perioden.

Læs mere på
mollevang.nu



Bondegårdsisen fra Møllevang er blevet en stor succes, og salget foregår fra den tidligere nu ombyggede svinestald.



Både ko- og grisestald er ombygget, så bygningernes oprindelige formål er tydelige. Kunderne hygger sig i bygningerne, der stadig fortæller om tidligere funktioner.

Kend dit marked

Når du skal i gang med at genanvende gården, er det vigtigt, at du indsamler og bearbejder viden om dit marked. Det er en god idé at undersøge, om der er et markedsbehov, hvem de potentielle kunder er, hvor mange de er, og hvor de bor.

Data kan blandt andet indhentes hos Danmarks Statistik på: statistikbanken.dk. Her kan du finde statistiske data om befolkningens sammensætning i forhold til alder, indkomst og uddannelsesniveau, om turisternes herkomst og forbrugsmønstre, om kulturlivet i Danmark og om erhvervslivet, herunder hvor mange virksomheder og ansatte forskellige brancher har i dit område.

Syv forskellige brancher

Inden du går i gang med at lave en forretningsplan for din virksomhed [se kapitel 3, Styrk din idé, på side 11], bør du sætte dig ind i den branche, du er interesseret i.

Dette kapitel sætter spot på syv udvalgte brancher: Boligudlejning, erhvervsudlejning, gårdbutik, kultur og oplevelser, overnatning, restaurant og café og velfærdsservice.

Boligudlejning

Boligudlejning er i denne sammenhæng udlejning af bygninger til private boliger. Det vil sige lejligheder, huse og bofællesskaber. Udgangspunktet for at starte en boligudlejning vil typisk være udnyttelsen af tomme driftsbygninger som for eksempel lader, stalde, udhuse og eventuelt et hovedhus, som gårdejereren ikke selv har behov for at bruge.

Boligudlejning kræver oftest en begrænset arbejdsindsats, når først bygningerne er konverteret til formålet, og de første lejere er flyttet ind. Boligudlejning er derfor typisk en deltidsbeskæftigelse.

Alt efter boligernes formål [for eksempel ung-

doms-, senior-, familieboliger] kræver denne funktionsændring større eller mindre investeringer i bygningerne. Generelt vil en mindre boligenhed betyde en højere kvadratmeterpris, da bad og køkken udgør de dyreste kvadratmeter i boligen. Hvis målgruppen er seniorer, vil kravene til materialevalg måske være højere end til ungdomsboliger, hvilket også giver forskelle i ombygningsprisen.

En af konkurrenceparametrene for boligudlejning i ældre landejendomme er atmosfæren og oplevelsen ved at bo og være gæst på stedet. Heri indgår oplevelsen af bygningernes arkitektoniske og historiske værdier. Bevaringen af bygningernes arkitektoniske udtryk, for eksempel en gammel hestestald, er med til at gøre atmosfæren og oplevelsen til noget særligt for lejerne og deres gæster.

Erhvervsudlejning

Erhvervsudlejning er i denne sammenhæng udlejning af bygninger til for eksempel kontorfællesskab, lager eller produktion. Udgangspunktet for at starte en erhvervsudlejning vil typisk være udnyttelsen af tomme driftsbygninger som lader, stalde og maskinhaller, som gårdejereren ikke selv har behov for at bruge.

Erhvervsudlejning kræver oftest en begrænset arbejdsindsats, når først bygningerne er konverteret til formålet, og de første lejere er flyttet ind. Erhvervsudlejning er derfor typisk en deltidsbeskæftigelse.

Alt efter udlejningsformålet kræves større eller mindre investeringer i bygningerne. En produktionshal og et lager kræver ikke kostbare investeringer i vand- og varmeinstallationer, ligesom isolerings-

kravene normalt vil være begrænsede. Hvis formålet er kontorudlejning, er investeringer i tagbelægning, isolering, installationer og præsenteret bygningsfinish og udenomsarealer naturligvis en del større.

En af konkurrenceparametrene for kontorudlejning er atmosfæren og oplevelsen ved at arbejde og være gæst på stedet. Heri indgår oplevelsen af bygningernes arkitektoniske og historiske værdier. Bevaringen af bygningernes udtryk, for eksempel en gammel lade, er med til at gøre atmosfæren og oplevelsen til noget særligt for lejerner og deres ansatte, kunder og gæster. Kravene til de bygningsmæssige forhold for en produktion eller et lager er af mere funktionel karakter (for eksempel praktiske tilkørselsforhold og logistikkrav til fleksibel indretning af bygningen).

Gårdbutik

Udgangspunktet for at starte en gårdbutik kan være et ønske om salg af egenproducerede varer, salg af andres produkter samt udnyttelsen af de tomme driftsbygninger.

Forretningsmodellen med en gårdbutik ses ofte kombineret med en anden forretningsaktivitet, for eksempel café, Bed&Breakfast, almindeligt landbrug, besøgslandbrug eller rideskole. Markedsanalysen og forretningsplanen skal afdække, om det er rentabelt at drive butikken, eller om der er behov for andre aktiviteter, der tiltrækker flere kunder.

En af konkurrenceparametrene for en gårdbutik er kundens købsoplevelse. Heri indgår oplevelsen af bygningernes arkitektoniske og historiske værdier. Bevaringen af bygningernes oprindelige udtryk er med til at gøre købsoplevelsen til noget særligt. Samtidig er det nødvendigt, at den nye funktion som gårdbutik tilgodeses i bygningen – for eksempel skal der være plads til lager, mulighed for køling af fødevarer og så videre.

Kultur og oplevelser

Forretningsaktiviteter inden for kultur og oplevelser kan for eksempel dreje sig om udstillinger, teaterforestillinger, koncerter, events, museum, festivaler, foredrag, glaspusteri, galleri, rolle-/vikingespil, arbejdende værksteder, dyrefarm eller temahaver.

Udgangspunktet for at starte en kulturel eller oplevelsesbaseret aktivitet på gården kan være en personlig interesse og kompetence inden for området samt adgangen til funktionstømte driftsbygninger og udenomsarealer, som kan være egnede til formålet.

Forretningsmodellen med kultur-/oplevelsestilbud ses ofte kombineret med en anden forretningsaktivitet, for eksempel marked, café, restaurant eller gårdbutik. Disse forretningsaktiviteter kan også være oplevelsesbaserede og skabe samspil med den primære kultur/oplevelsesaktivitet. Eksempel-

vis vil et lysestøberis gårdbutik kunne tilbyde relaterede produkter som lysestager, sæber eller cremer, der også er produceret på stedet eller i lokalområdet. Indretningen i en gammel lade kan integrere både støberi og butik, så børnefamilierne kan hygge sig med forskellige aktiviteter på samme tid i samme rum.

Markedsanalysen og forretningsplanen skal afdække, om det er rentabelt at drive kultur-/oplevelsesaktiviteten, eller om der er behov for andre aktiviteter, der kan øge indtjeningen.

Den vigtigste konkurrenceparameter for en kultur-/oplevelsesaktivitet er oplevelsesværdien for kunden. Heri indgår oplevelsen af selve aktiviteten (for eksempel en koncert eller et rollespil), men i høj grad også bygningernes arkitektoniske og historiske værdier. Bevaringen af bygningernes udtryk højner den samlede oplevelse af at være på stedet. Samtidig er det nødvendigt, at den nye funktion tilgodeses i og omkring bygningen. Hvis bygningen for eksempel skal bruges til koncerter, teaterforestillinger med videre, skal der være plads til bænke til tilskuerne, gode parkeringsforhold, adgang til wc med mere.

Overnatning

Overnatningsfaciliteter er i denne sammenhæng hotelværelser, ferielejligheder, kroovernatning, Bed&Breakfast, vandrerhjem og så videre. Udgangspunktet for at etablere overnatningsfaciliteter på en funktionstomt gård kan være nok så forskelligt, alt efter om overnatningen skal være et supplement til andre aktiviteter (besøgsrelaterede eller ikke) eller ens faste arbejde. Er overnatningsfaciliteterne et supplement til andre besøgsrelaterede aktiviteter, for eksempel restaurant eller besøgslandbrug, er de måske netop det, der skal til, for samlet set at opnå en rentabel forretning. Dette gælder også i tilfælde af, at overnatningerne ikke genererer den store indtjening i sig selv.

Måske er overnatningsfaciliteterne en måde at få brugt nogle tomme bygninger på, samtidig med at du har et andet arbejde at passe. Dette kan trække veksler på de personlige ressourcer, men til gengæld kan det være en måde at finansiere bygningernes vedligeholdelse. Dette er nogle af de overvejelser, som en markedsanalyse og forretningsplan skal afdække.

En af konkurrenceparametrene for overnatningsproduktet er, at kunden får en god oplevelse, og her spiller stedets atmosfære ind. De fysiske omgivelser er noget af det, der kan være med til at skabe en god stemning, og derfor indgår bygningernes originalitet, arkitektoniske og kulturhistoriske værdier i oplevelsen. Passer du på bygningernes oprindelige udtryk, er du med til at løfte den samlede oplevelse.

Samtidig er det nødvendigt at vurdere, om de nye funktioner passer ind i bygningerne. Alt kan lade sig gøre ved en ombygning, men du kommer længst med en ny funktion, der går hånd i hånd med bygningernes oprindelige udseende. Det er billigere at genbruge – og du bevarer på den måde mest muligt af den historiske charme.

Restaurant og café

Udgangspunktet for at starte en café eller restaurant kan være at skabe en mere helstøbt oplevelse for besøgende, som i forvejen kommer og tager del i aktiviteter, for eksempel besøgslandbrug, galleri eller lignende – eller gæster, som overnatter på din gård. Det kan også være et sted, hvor du profilerer egenproducerede varer. Og endelig kan restauranten eller caféen være det eneste produkt. Dette vil især stille krav til, at forretningen kan hvile i sig selv økonomisk. Markedsanalysen og forretningsplanen skal afdække, om det er rentabelt at drive restauranten/caféen, eller om der er behov for andre aktiviteter, der tiltrækker flere kunder.

En af konkurrenceparametrene for en restaurant/café er kundens købsoplevelse. Heri indgår oplevelsen af bygningernes arkitektoniske og historiske værdier. Det er en god idé at passe på bygningens oprindelige udtryk og karaktertræk. Samtidig er det nødvendigt, at den nye funktion som restaurant/café tilgodeses i bygningen – for eksempel skal der skabes plads til de installationer, som et moderne køkken kræver.

Velfærdsservice

Velfærdsservice er i denne sammenhæng drift af typisk offentligt finansierede velfærdstilbud, der udbydes i regi af kommune, region og stat. Velfærdsservice dækker over vuggestuer, børnehaver, skoler, fritidshjem, ungdoms-/efterskoler, behandlingshjem, plejehjem, sundhedshuse og så videre.

Udgangspunktet for at starte en velfærdsservice vil typisk være en faglig erfaring og kompetence på et velfærdsområde samt behov for at udnytte tomme driftsbygninger som for eksempel lader, stalde, udhuse og eventuelt et hovedhus, som gårdejerer ikke selv bruger. Det særlige ved velfærdsservice er, at der i de fleste tilfælde vil være flere kunder/interessenter. Det drejer sig om brugere (for eksempel borgere, patienter), pårørende (for eksempel familie, pårørende) og finansieringskilden (for eksempel stat, region, kommune).

Velfærdsservice kræver oftest en stor arbejdsindsats med behov for et vist antal medarbejdere og aftaler med samarbejdspartnere og leverandører.

Husets atmosfære

Alt efter aktiviteten kræves større eller mindre investeringer i bygningerne. Er der tale om formål, der kræver bosætning eller overnatningsmuligheder (for eksempel behandlings- og plejehjem), vil der være omfattende investeringer til boenheder. Storkøkken og fælles wc/badefaciliteter vil i de fleste tilfælde være påkrævet for institutioner og virksomheder af denne art.

En af konkurrenceparametrene for anvendelse af landejendomme til velfærdsservice er atmosfæren, roen og oplevelsen ved at bo og være gæst på stedet. Heri indgår oplevelsen af bygningernes arkitektoniske og historiske værdier. Bevarelsen af bygningernes udtryk gør stedets atmosfære til noget særligt for lejerne og deres gæster. Let adgang til naturen og store arealer til leg og fritidsaktiviteter er andre vigtige forhold. I takt med at velfærdsydelse centraliseres, og 'tunge' funktioner flyttes til de større byer, skabes nye muligheder for at udvikle borgernære velfærdsfunktioner i landområderne. Et sundhedshus med ambulans behandling er et eksempel.

Gulddyssegård

- kulturelt samlingssted

Historiske rammer

I Gundsø satte en gruppe pensionister sig for at omdanne en 200 år gammel, firlænget gård til et sted, hvor kunst- og kulturinteresserede kan mødes og inspirere hinanden. Resultatet er Gulddysse Kulturgård – en typisk firlænget, sjællandsk gård, som i dag fungerer som kulturelt samlingssted med værksteder og lokaler, hvor lokale borgere kan udøve deres kunst eller præsentere kunstneriske indslag.

Det hele startede tilbage i 2002, da en gruppe borgere tog initiativ til en genanvendelse af gården. I 2004 godkendte kommunalbestyrelsen projektet og finansierede dele af det, og i 2007 stod første fase, keramik- og malerværkstederne, færdig. Den endelige indvielse fandt sted i november 2011.

Gulddyssegård er et eksempel på genanvendelse, der er muliggjort i kraft af kommunale midler, frivillige i lokalområdet og eksterne fondsbevillinger. Arbejdet drives stadig med stor hjælp fra frivillige, og netop gårdens bygningsmæssige kvaliteter og historie er med til at skabe stort engagement.

Meget af istandsættelses- og ombygningsarbejdet er indtil videre sket i udlængerne. De ydre facader er holdt i deres oprindelige opbygning, men der er mod gårdsiden isat større vinduer for at få mere lys til gallerier og udstillingsrum. Herudover er der indrettet mødesal, malerværksted, sølvværksted, toiletfaciliteter, køkken og depotrum.

Læs mere på
gulddyssegaard.dk



Den firlængede gård er omdannet med respekt for de bærende arkitektoniske- og kulturhistoriske værdier.



Gården summer af aktiviteter i de ombyggede udlænger på Gulddyssegård. Det oprindelige udtryk er fastholdt, kun enkelte steder er der sat større vinduer i af hensyn til lysindfald i værkstederne.

Styrk din idé

At lave en forretningsplan kan være en måde at styrke din idé på, inden du går i gang med at genanvende gården. En forretningsplan er en plan for virksomhedens opstart og videre drift, som giver overblik over hvordan og hvornår, man skal gøre hvad.

Når man laver en forretningsplan, får man stillet en række spørgsmål, og man får et godt grundlag for at træffe beslutninger, for eksempel om investerings omfang og nødvendigt kundeunderlag.

Guide til forretningsplan

Denne guide stiller en række centrale spørgsmål og den sikrer, at du kommer rundt om alle vigtige områder for etablering og udvikling af din virksomhed.

1. Baggrund

Hvordan opstod idéen?

Hvilke muligheder rummer bygningen?

Beskriv kort bygningens arkitektur- og historieværdi

Bygningens anvendelse til projektformålet?

2. Idé og vision

Forretningsidéen er en kort og præcis beskrivelse af kernen i din virksomhed, mens visionen beskriver det mål, som virksomheden gerne vil opnå.

Forretningsidéen:

- Hvad er din forretningsidé?
- Hvem er din målgruppe, og hvad skal du tjene penge på?
- Hvorfor er dit tilbud mere attraktivt end andres?
- Er bygningen en del af idéen?

Vision:

- Hvad er virksomhedens ledestjerne?
- Visionen skal være et (næsten) uopnåeligt mål
- Hvad er den fremtidige ønskede og realiserbare vision?
- Formulér vision/'ledestjerne' på tre til fem års sigt.

Eksempel:

Gården skal være førende på det lokale marked inden for vores kerneområde.

3. Mål

Her skal formuleres nogle strategiske vigtige mål for den nye forretningsaktivitet. Det kan dreje sig om en strategisk vigtig milepæl i udviklingen af virksomheden, færdiggørelse af bygningsrenovering/-indretning, realisering af en specifik omsætning i de første tre år, tidspunkt for introduktion af nye produkter.

Et mål skal være SMART: Specifikt; Målbart; Ambitiøst; Realistisk; Tidsbestemt

Eksempel:

Mål 1: Bygningen er indflytningsklar per 1. januar 20XX

Mål 2: Omsætning i år 1: 500.000 kr.

Mål 3: Break-even i år 3 (når indtægterne går lige op med omkostningerne)

4. Produkt og ydelse

Hvad skal du sælge og til hvem?

Hvilken type produkt eller ydelse leverer du, og hvilken forbruger vil købe den?

Er der tilknyttede serviceydelser eller biprodukter?

Kunder og målgruppe:

- Hvem er målgruppen?
- Hvilke typer kunder vil købe hos dig?

Konkurrenceparametre:

- Hvad er de vigtigste konkurrenceparametre? Hvad afgør, hvem kunden køber hos [kvalitet, nærhed, funktionalitet eller ej?]
- Er bygninger og sted en konkurrenceparameter? [oplevelse af kvalitet, noget autentisk, tilgængelighed og så videre]

Særligt tilbud og styrker:

- Hvorfor køber kunden netop hos dig?
- Hvor er dine styrker i forhold til konkurrenterne?
- Hvordan er bygninger og stedet en styrke for din forretning?

5. Markedssituation

Når du skal starte ny forretning, bør du løbende analysere og vurdere omverdenen for at have det maksimale kendskab til den markedssituation, forretningen befinder sig i.

Muligheder:

- Hvilke muligheder er der på markedet?
- Er der nogle huller i markedet, der ikke er afdækket?
- Kan du finde en niche?
- Kan du kombinere dit produkt/service med andres produkter/ydelse?

Hvad kan true din forretning? [Lovgivning? Nye konkurrenter? Voksende/stærke konkurrenter?]

6. SWOT

SWOT er en engelsk forkortelse for strengths, weaknesses, opportunities, threats [styrker, svagheder, muligheder, trusler], og metoden sikrer en systematisk gennemgang af et projekts – eller en virksomheds – forhold til sin omverden.

Nævn mindst tre styrker, svagheder, muligheder og trusler for dit projekt. Medtag bygning og sted i din vurdering. Prøv at være objektiv, og se på dit produkt med kundens øjne.

7. Salg og markedsføring

Salg og markedsføring er centrale elementer i en succesfuld virksomhed. Det er derfor vigtigt at lægge en strategi for, hvordan du vil nå ud til dine kunder.

Markedsføring:

- Hvilke medier vil du anvende til at markedsføre dit produkt/ydelse? [For eksempel lokalavis, internet, brochure og så videre]
- Vil du gøre brug af PR? Det vil sige få medierne til at skrive om din forretning?
- Hvordan bruger du de mange muligheder, der ligger i markedsføring på internettet? [For eksempel hjemmesider, webshops, søgeoptimering på Google, Facebook, Instagram og så videre]
- Skal du udarbejde brochurer eller andet materiale?
- Hvordan kan du bruge bygning og sted i markedsføringen?

Salg:

- Hvem står for salget og har kompetencerne?
- Skal salget være opsøgende?
- Hvor intensivt skal salgsarbejdet være? [For eksempel antal kundebesøg eller lignende]
- Hvilken indsats gøres der for at udvikle og fastholde kunderne?
- Hvem betjener kunderne?

8. Interne arbejdsgange

De væsentligste interne arbejdsgange består, ud over salgsarbejdet som er behandlet ovenfor, i praktiske og administrative opgaver.

Produktion:

- Har du produktion – hvad kræver dette af bygninger, udstyr, medarbejdere?
- Hvordan kan produktionen indrettes i bygningen?
- Hvor meget kan I producere?
- Kan kapaciteten udvides?

Logistik:

- Lagerfaciliteter?
- Bygningens anvendelse til lager?
- Distribution?
- Parkeringspladser?

Nedenstående er et eksempel på en SWOT-analyse.

<p>Styrker</p> <ul style="list-style-type: none"> • God beliggenhed tæt på en større by • Historisk driftsbygning til boligformål • Loyal projektgruppe med et godt internt samarbejde 	<p>Svagheder</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bygning i ringe stand • Store driftsudgifter • Projektgruppe mangler kompetencer inden for byggestyring
<p>Muligheder</p> <ul style="list-style-type: none"> • Et udækket behov for seniorboliger i landsbyen i en 50 km's omkreds • Lokalpolitisk fokus på tilgængeliggørelse af landskaber • God dialog med de lokale interessenter 	<p>Trusler</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risiko for, at potentielle lejere ikke vil køre så langt til arbejde/uddannelse/indkøb • Stor prisfølsomhed • Myndighedsbehandling kan forsinke processen

NB: Muligheder og trusler tager udgangspunkt i dine vurderinger under 5.0 Markedssituation

Administration:

- Hvem forestår bogføring, regnskab, rengøring, vedligehold [herunder af bygninger]?

9. Ledelse og organisation

Det er vigtigt at tage stilling til, hvem der skal lede forretningen, hvilke kompetencer der er brug for i virksomheden, om der skal ansættes medarbejdere med videre.

Ledelse:

- Skal du selv lede forretningen?
- Skal din ægtefælle hjælpe til?

Medarbejdere:

- Er der planer om at ansætte medarbejdere?
- Hvilke kompetencer mangler I?
- Hvordan supplerer I hinandens kompetencer?

Rådgivere:

- Hvilke rådgivere vil du bruge i den forretningsmæssige udvikling? [For eksempel konsulenter, revisor, advokat]
- Hvilke rådgivere vil du bruge i forhold til bygningsudviklingen? [For eksempel arkitekter, ingeniører, myndigheder]

Stauning Gård

- whisky i Vestjylland

Whisky i tidligere stald

En firlænget gård i udkanten af Stauning ved Skjern har de seneste år fået en helt særlig betydning for egnen. Den er ramme om et af Danmarks få whiskydestillerier. Der har ikke været landbrug på Stauning Gård i mange år, så Stauning Whisky blev derfor ikke bare en ny mulighed for gruppen bag, men også for bygningerne. De bliver ombygget til nye formål og på den måde vedligeholdt og bevaret.

Gruppen bag Stauning Whisky har meget forskellig baggrund, men en fælles interesse for skotsk whisky og en fælles drøm om at lave et unikt, dansk

kvalitetsprodukt knytter dem sammen. Idéen begyndte i det små i en nedlagt slagterbutik, men i 2006 fik gruppen lidt tilfældigt kontakt til 'whisky-guruen' Jim Murray. Han gav den første testproduktion en meget positiv tilbagemelding, som blev afgørende for beslutningen om at starte en rigtig whiskyproduktion. I dag er Stauning Whisky en succesfuld forretning, som verdens største producent af spiritus, Diageo, har skudt et større millionbeløb ind i, og whiskyen har vundet flere priser.

Læs mere på
stauningwhisky.dk



Den firlængede gård ved Stauning har fået nyt liv som destilleri. Det betød også en større ombygning for at indrette gården til det nye formål uden at forandre til ukendelighed.



Råvarerne er byg, rug og tørv. Whiskyen har vundet flere priser for sin kvalitet.

Organisation og netværk

Mange projekter har behov for en formel organisation, der er juridisk afsender på projektet og ansvarlig for dets gennemførelse. Organisationen omkring din forretning består af alle de personer, der har direkte betydning for udvikling, etablering og drift af din virksomhed. Det kan være familie, ansatte, virksomheder, rådgivere, håndværkere, leverandører med flere.

I udkanten af organisationen findes typisk myndigheder, der spiller en rolle i forbindelse med godkendelse af bygningsændringer, brandforhold og tilladelser og kontrol afhængigt af hvad virksomheden beskæftiger sig med.

Organisationen af projektet skal afspejle den kompetencesammensætning, som er nødvendig for at løse de mange forskellige typer opgaver på et projekt, der skal genanvende gården.

Du skal være opmærksom på, at der kan være forskel på den organisation og de kompetencer, du har brug for selv eller blandt dine rådgivere.

Både når du planlægger og etablerer din virksomhed, og når den er kommet godt i gang.

Opgavefordeling

I små virksomheder skal ejeren selv stå for udførelsen af de fleste opgaver. Derfor er det vigtigt, at du danner dig et overblik og samtidig vurderer og beslutter, hvilke opgaver du skal have hjælp til af rådgivere, håndværkere, familie eller netværk.

En måde at klarlægge organisationen omkring virksomheden kan være at lave en liste med opgaver og skrive ned, hvem der har ansvaret for hvad.

Eksempel:

Fase	Delopgave	Ansvarlig	Rådgivere og hjælp i øvrigt
Idéudvikling	Idéudvikling	Mig selv	Familie og netværk
	Forretningsplan	Mig selv	Familie, netv. og evt. rådgiver
	Budget/finansiering	Mig selv	Revisor
	Byggeprogram og -tilladelse	Arkitekt	Advokat og myndigheder
Etablering	Byggeri	Arkitekt	Håndværkere
	Indkøb af inventar, maskiner mv.	Mig selv	Firma 1, Firma 2
	Kontakt til leverandører	Mig selv	Netværk
	Opdatering af forretningsplan	Mig selv	Revisor, netværk, familie
Drift	Salg, butik, kunde- og leverandørkontakt	Mig selv	Evt. ansat
	Regnskab	Revisor	Mig selv
	Markedsføring	Mig selv, netværk	Netværk
	Vareindkøb	Mig selv	Evt. ansat

Møllegården

– fra trug til tallerken

Spise med grise

Møllegården på den lille ø Alrø i Horsens Fjord er blevet et yndet udflugtsmål. I den gamle svinestald er indrettet restaurant, og kunderne strømmer til – blandt andet fordi dele af svinestalden står fuldstændig, som da der gik grise i den. Gården er et godt eksempel på, at man kan skabe en sund forretning uden at ændre særligt meget ved bygningerne. Der er ikke mange besøgende på Alrø om vinteren, så Møllegårdens restaurant drives som en sommerforretning. Det løser også noget af problemet med dyr opvarmning af stalden.

Restaurantgæsterne sidder bogstaveligt talt i båsene, som har fodergange, trug, træværk og

rørføring bevaret. Stalden er måske Danmarks eneste grisestald med trådløst internet, men netop oplevelsen af at være i en rigtig stald, som ikke er bygget særlig meget om, er en vigtig del af succesen, mener ejeren.

Møllegården tilbyder et lille, men eksklusivt spisekort for at holde udgifterne og bemanningen nede. Derudover kan man holde selskaber på stedet, og derfor er der i den ene ende af stalden støbt et plant gulv, så der kan dækkes op ved større sammenhængende borde.

Læs mere på
grisestalden.dk



Staldbåsene står, som da grisene boede der. Gæsterne i restauranten sidder blandt fodergange, trug, træværk og rørføring.



Møllegården har stor succes som restaurant – ikke kun på grund af maden – men i høj grad fordi bygningernes historie er bevaret og giver en unik oplevelse.

Bygninger og anlæg

Din virksomhed skal ikke blot bygge på en god idé, et godt kundegrundlag og en sund økonomi. Du bør også overveje, hvordan du bruger de bygninger, du har til rådighed i projektet.

“Det kan ofte betale sig at genanvende landbrugets bygninger. Kulturhistoriske og arkitektoniske værdier er en ressource, som kan være med til at styrke oplevelsen af virksomhedens produkter og image.”

– Christian Andersen, programchef i Realdania

Hvilke bygninger har du?

Før du går i gang med at genanvende dine overflødiggjorte bygninger til nye funktioner, er der en række overvejelser, du bør gøre dig.

Hvor meget plads er der brug for til for eksempel butikslokale, værksted, lager, kontor med videre? Er der eventuelt mulighed for udvidelser? Hvordan vil du indrette de enkelte rum? Hvilket møblement, maskiner, kølediske, computere og lignende er der brug for?

Du skal også finde ud af, hvordan lokalerne kan varmes op, om der er de nødvendige tilslutningsmuligheder. Om der er strøm nok til maskiner eller andet krævende udstyr. Og om der er tilstrækkeligt med parkeringsmuligheder for kunder og leverandører.

Herefter bør du undersøge, hvilke tilladelser der kræves fra kommunen eller andre myndigheder i forbindelse med bygningsarbejder og ændring af bygningernes funktion.

Endelig skal du finde ud af, om bygningerne repræsenterer lokal byggeskik, kulturhistoriske eller arkitektoniske værdier, som der skal tages hensyn til for at bevare værdifuld bygningskultur og styrke virksomhedens samlede udtryk og image. Her kan du hente hjælp i vejledningen Kend din gård.

Spørgsmål, der hjælper

Disse spørgsmål kan hjælpe med til at beskrive dine planer for bygningerne:

- Hvilke krav er der til plads til butikslokaler, lagerplads, kontorer og lignende?
- Hvordan indretter du bedst muligt de bygninger og de rum, du har brug for?
- Stiller du, kunderne, lager eller kontorer særlige krav til bygningerne?
- Er der udvidelsesmuligheder, der passer med dine målsætninger for forretningens vækst?
- Findes de nødvendige tilslutningsmuligheder til bredbånd, telefoni og lignende?
- Repræsenterer bygningerne lokal byggeskik, kulturhistoriske eller arkitektoniske værdier, der skal tages hensyn til for at bevare værdifuld bygningskultur og for at styrke det samlede indtryk af virksomheden?
- Er bygningerne udpegede som bevaringsværdige eller fredede?
- Er der brug for en etapedelt plan for de bygningsarbejder, der skal udføres i forbindelse med etableringen af virksomheden?
- Skal der laves aftaler med arkitekt eller håndværkere for at kunne realisere planerne?
- Har du de nødvendige tilladelser fra kommunen og eventuelt andre myndigheder?

Fra stald til familiebolig – 1970'er stald blev hjem for fire

Unik og energirigtig

I Mårslet lidt syd for Aarhus har arkitektparret Esben Dannemand Frost og Aviaja Frost bygget en staldbygning fra 1970 om til familiebolig. Resultatet er et moderne og energivenligt hjem i en bygning, som stadig har hovedtrækkene i staldkarakteren i behold.

Fra starten var målet at tænke bæredygtighed ind i byggeriet. Derfor er så meget som muligt af staldbygningen genbrugt i omdannelsen. På bølgepladetaget sidder et stort solcelleanlæg der leverer strøm til huset, når vejret er godt. Regnvand opsamles og genanvendes i husholdningen, og alt interiør er anskaffet via Den Blå Avis eller fundet på loppemarkedet. Parketgulvet stammer fra et parcelhus i Vejle, og køkkenet er et gammelt Tastum-køkken fra 1968. Og ikke mindst

stammer alle husets indvendige døre fra renoveringen af TDC's hovedsæde i København.

I dag står Esben Dannemand Frost og Aviaja Frost tilbage med et hus, der rummer det bedste af to verdener: På den ene side har familien fået et moderne familiehus, der rummer alle tænkelige faciliteter som helt og aldeles lever op til nutidens bygningsstandarder – det har sågar fået den bedst mulige energimærkning, A2020. Og på den anden side er der tale om et helt unikt hus, hvis lige ikke kan findes noget andet sted end lige netop dér, hvor det ligger – netop fordi bygningen og stedet har fået lov at tale for sig selv.

Læs mere på
bo-frost.dk



Mange af møblerne er fundet på loppemarked og matcher dermed hele tankegangen i huset om bæredygtigt genbrug.



Huset er gedigent og tåler mange og heftige aktiviteter. Ombygningen af den gamle stald til en energivenlig familiebolig er sket i respekt for den oprindelige bygning.

Økonomi

I forbindelse med etablering af dit projekt i den genanvendte bygning, er det vigtigt, at du forsøger at få overblik over den samlede økonomi, forløbet samt driften de første 1-3 år efter etableringen.

Det samlede økonomiske overblik får du bedst ved at udarbejde budgetter og analyser, for eksempel anlægsbudget, driftsbudget, likviditetsbudget, følsomhedsanalyse og en salgsprognose.

Det kan umiddelbart virke overvældende at skulle udarbejde alle disse budgetter, men de er nødvendige for, at du kan opbygge realistiske forventninger til virksomhedens økonomi hos dig selv, din familie, din bank, og dermed også til hvor stort et overskud, du kan regne med til dig selv og din familie.

Du skal bruge det økonomiske overblik til at klarlægge budgettet for projektets delelementer og totalt, hvor mange penge du har opsparet, dit finansieringsbehov, hvilke låne- og støttemuligheder, du har brug for – og endelig, hvilket privatbudget du kan regne med i såvel etableringsfasen som senere. Husk, at det er en god idé at snakke med din revisor eller en anden økonomikyndig i forbindelse med udarbejdelsen af budgetter og lignende.

Budget

Der finder forskellige budgettyper, som bruges til forskellige ting. For at få et godt økonomisk overblik vil du typisk skulle udarbejde tre budgetter: et anlægsbudget, et driftsbudget og et likviditetsbudget.

Anlægsbudget

Anlægsbudget (også kaldet etablerings- eller investeringsbudget) viser, hvor mange penge det koster at etablere din virksomhed, og dermed hvor mange penge du skal skaffe for at kunne realisere dine planer. Etableringsomkostningerne udgøres af udgifterne til istandsættelse og indretning af bygninger, indkøb af inventar, maskiner, varer, rådgivning, markedsføring med videre.

Driftsbudget

Driftsbudgettet (også kaldet resultatbudget) viser de forventede indtægter og udgifter i virksomheden. I sin simpleste form er et driftsbudget en oversigt, der måned for måned, for et eller to år viser, hvilken omsætning du regner med (det vil sige hvor meget du regner med at sælge), de samlede variable omkostninger (for eksempel varekøb, løn, løbende formidling og markedsføring samt transport), de faste omkostninger (løn, rengøring, telefon, renter og afskrivninger med videre) og dermed det månedlige nettooverskud. Du kan udvide driftsbudgettet ved at detaljere de enkelte dele af budgettet.

Investeringer	Årlige udgifter
Bygning	
Maskiner	
Drift (opstart)	
Udgifter i alt	

Investeringer	Årlige indtægter i DKK
Salg af vare/ydelse A	
Salg af vare/ydelse B	
Salg af vare/ydelse C	
Indtægter i alt	
Omkostninger	Årlige udgifter i DKK
Løn	
Varekøb	
Administrationsomkostninger	
Bygninger – drift/vedligehold	
Markedsføring/salgsumkostninger	
Finansielle omkostninger	
Omkostninger i alt	
	I alt i DKK
RESULTAT	

Likviditetsbudget

Likviditetsbudgettet viser måned for måned, om virksomheden kan betale forfaldne regninger. I sin simpleste form er likviditetsbudgettet en oversigt for hver af årets 12 måneder, der viser virksomhedens likviditet i starten af hver måned, månedens samlede, forudsatte indtægter og udgifter og dermed likviditeten sidst på måneden. Du bør i likviditetsbudgettet vise, hvilke indtægter og udgifter du regner med, og om de likvide midler findes som kontanter, kassekredit eller andet.

Salgsprognose og følsomhedsanalyse

I budgetarbejdet er det relativt let at gøre rede for omkostningerne, men det kan være svært at sandsynliggøre en omsætning, især i de første år. Salgsprognosen (også kaldet produkt- og markedsmatrix) er en hjælp til at vise din forventning til omsætningen for hvert produkt og eventuelt til forskellige kundegrupper.

I en følsomhedsanalyse kan du se, hvordan dit overskud varierer, når omsætningen varierer i forhold til de faste udgifter. Følsomhedsanalysen viser også, hvor meget der skal sælges, for at din forretning giver

det forventede overskud, og den er dermed et redskab, der kan bruges til at vurdere, hvilke påvirkninger der virker negativt på virksomhedens økonomi.

Følsomhedsanalysen og salgsprognosen er vigtige redskaber til at skabe realistiske forventninger til virksomhedens økonomi hos dig selv, din familie, din bank og så videre og dermed også til, hvor stort overskud du kan regne med til dig selv og din familie.

Finansiering

Hvordan forventer du investeringen finansieret: Egenfinansiering, lån, tilskud, investorer, og hvordan fordeles den?

Som en del af finansieringen af dit projekt er det værd at undersøge, om der er nogle støttemuligheder. Det kan for eksempel være i forbindelse med landdistriktsudvikling, offentlige støttepuljer eller fonde.

FINANSIERING	DKK
Egenfinansiering	
Lån	
Tilskud	
Investorkapital	
TOTAL	

Forsikringer

De rette forsikringer kan medvirke til at sikre dig mod de økonomiske virkninger af en række uforudsete hændelser og uheld som for eksempel storm, brand, installationsskader og vandskader. Er du lønmodtager eller ledig, har du normalt de forsikringer, der er brug for. Men når du starter som selvstændig, skal du selv til at sørge for diverse forsikringer både for dig selv, din virksomhed og dine ansatte.

Forsikringer kan for eksempel handle om arbejds-skade, erhvervsansvar, produktansvar, løsøre, varetransport, brand, indbo, rejse, køle og dybfrost, edb med mere.

Du kan i forretningsplanen angive navn på forsik-ringsselskab, tegnede forsikringer, priser og så videre.

Mineslund

– økologi og gårdbutik

Fra jord til bord

På den yderste halvdel af halvøen Asnæs ved Kalundborg ligger Mineslund, som i dag dyrkes som økologisk landbrug med egen gårdbutik. Den nuværende ejer Eirik Vinsand overtog gården i 1989 og fortsatte med mælkeproduktionen på stedet.

Men produktionen blev for dyr, og man blev derfor nødt til at tænke i nye baner. Grundlæggende er konceptet, at gården som ramme er afgørende for valg af virksomhed. I modsætning til mange andre landbrug, har de på Mineslund derfor valgt at bevare og udnytte de gamle smukke driftsbygninger. Og som de selv skriver på deres hjemmeside, så er det:

"...knap så rationelt som et moderne byggeri, men de smukke, gamle og rustikke bygninger har en atmosfære, vi ønsker at bevare."

I 1999 begyndte den både økonomisk og tidsmæssigt krævende proces med at omlægge til økologi. I 2001 var landbruget 100 pct. økologisk. Året efter begyndte Eirik Vinsand at sælge eget kød, og i 2007 var tiden moden til at opgive mælkeproduktionen og fokusere på kødproduktionen alene.

Mineslund har herefter været et rendyrket økologisk landbrug med økologisk kødproduktion og med særligt fokus på, hvor og hvordan kvæget bliver opdrættet på mark og i stald. Selve slagtingen af kvæget tager et lokalt slagteri sig af.

Kød sælges fra gården og via en række forhandlere.

Læs mere på
mineslund.dk



På Mineslund er de gamle, karakteristiske driftsbygninger bevaret. Det er et bevidst valg at skabe historisk atmosfære omkring gårdbutikken.



Gårdbutikken med økologisk kød og pålæg er populær. Det skyldes bl.a., at kunderne får en arkitektonisk og kulturel oplevelse med oven i selve købet.

Proces og risiko

Planlægning af projektets proces, fra den første idé til anlægsfasen er slut, giver overblik over, hvilke aktiviteter der er nødvendige for at nå projektets endelige mål. Det er en god idé at bryde projektet op i faser, for at gøre det mere overskueligt, og det vil på den måde blive nemmere at planlægge, hvilke opgaver der skal løses af hvem og hvornår. Procesplanlægningen kan også forholde sig til hvilke dele af økonomien, der skal være på plads hvornår.

En milepælsplan kan være med til danne overblik over, hvilke vigtige milepæle, der er i projektet, og hvornår de ligger placeret i forhold til hinanden.

Milepælsplan

Milepælsplanen bygges op ved at svare på tre spørgsmål:

Spørgsmål 1

Hvad er projektets resultater?
Projektets resultater placeres alle lodret under hinanden på en væg eller opslagstavle.

Spørgsmål 2

Hvad er projektets milepæle?
Milepælene er konkrete delmål, som skal nås i løbet af projektet. Milepælene deler projektet op i mindre, overskuelige bidder med konkrete deadlines. Milepælene formuleres i før nutid for at vise, at milepælen er afslutningen på en proces, for eksempel "udbud offentliggjort" eller "rådgiver valgt".

Spørgsmål 3

Hvad er projektets faser?
Når milepælene er defineret, kan der trækkes tidsmæssige grænser der, hvor projektet skifter karakter eller passerer større milepæle. Antallet af faser varierer fra projekt til projekt.

Se et eksempel på en milepælsplan her, og udfyld den her:

Fase 1 [Fx "Planlægning & udvikling"]	Fase 2 [Fx "Forundersøgelse"]	Fase 3 [Fx "Programmering"]	Fase 4 [Fx "Byggefase"]
Milepæl (dato) [Fx "Idé, vision og mål defineret"]	Milepæl (dato) [Fx "Markedsanalyse foretaget"]	Milepæl (dato) [Fx "Fordeling af kvadratmeter og beslutninger om stil og udtryk er på plads"]	Fx "Nye seniorboliger opført"
Milepæl (dato) [Fx "Faser og milepæle planlagt"]	Milepæl (dato) [Fx "Bygningens tilstand og bevaringsværdi vurderet"]		...
Fx "Skilte opsat på lokale cykelruter"			

Risikoanalyse

Forhåbentlig går alting godt med udviklingen og etableringen af din nye forretning. Ikke desto mindre er det en rigtig god idé at lave en risikoanalyse, der beskriver de vigtigste ting, der kan gå galt inden for en overskuelig tidshorisont, hvor sandsynligt det er, at det sker, hvad konsekvensen vil være, og hvad du kan gøre for at mindske risikoen for, at det sker.

En risikoanalyse laves mest overskueligt som et skema, med korte beskrivelser af de vigtigste risici, deres konsekvens, hvad du gør for at imødegå

dem, og hvor stor sandsynlighed, du mener, der er for, at de indtræffer.

Du kan for eksempel overveje, om dette udgør en risiko, som du bør forholde dig til:

- Kan du skaffe den nødvendige finansiering?
- Er der kompetencer, du mangler?
- Holder tidsplaner for byggeri og etablering?
- Kan du få de nødvendige tilladelser fra kommunen og andre myndigheder?
- Kan du tiltrække kunder nok?

Eksempel:

Risiko	Hvad betyder det, hvis det sker?	Imødegåelse	Sandsynlighed	Konsekvens
Byggeriet bliver forsinket	Der går længere tid, før jeg kan begynde at sælge, og dermed før jeg tjener penge. Hvor stor forsinkelse kan jeg klare?	Følg byggeriet tæt. Sørg for realistiske planer, bl.a. ved god dialog med arkitekt.	Middel	Lav
Fødevareregionen giver ikke tilladelse til salg af fødevarer fra lokalerne.	I bedste fald en forsinkelse. I værste fald at projektet ikke bliver til noget eller må ændres radikalt. Det sidste er dog ikke så sandsynligt, hvis vejledning og regler fra Fødevareregionen overholdes.	Undersøg regler. Tidlig kontakt til Fødevareregionen. Sørg for at arkitekt kender krav til lokaler.	Lav	Høj
Der går længere tid end forudset før der er nok kunder.	Indtjeningen bliver mindre end beregnet.	Forsøg at lave realistiske planer. Arbejd aktivt med omtale og markedsføring af forretningen, så snart du ved nogenlunde, hvornår du åbner. Sørg for at have en økonomisk buffer.	Middel	Middel

Fru Møllers Mølleri

- se, føl og smag maden

Ny forretning i den gamle stald

På Bjeragerhougaard ved Odder har ægteparret Bodil og Kim Møller skabt nyt liv og en ny forretning i en tidligere staldlænge og lade. Gården drives stadig som almindeligt landbrug, men som supplement til den traditionelle drift er der i den tidligere stald indrettet gårdbutik med salg af råvarer fra egen landbrugsproduktion, samt en restaurant der er ejet af parret, men drives af et dygtigt kokke-ægtepar. Ud over gårdbutikken og restauranten er der indrettet en slagterforretning i den tidligere lade, hvor man kan købe kød fra gårdens egne dyr. Ombygningen har været både dyr og tidskrævende, men "Fru Møllers Mølleri" fremstår i dag som en bæredygtig, overskuds-givende virksomhed med omkring 20 ansatte.

Kernen i forretningen er, at kunderne kan se, føle og smage, hvordan fødevarer bliver til.

Det er en ægte fra-jord-til- bord-fortælling, der fortælleres på Bjeragerhougaard. Det er derfor vigtigt for værtsparret, at gårdbutik, restaurant og slagterforretning har til huse i historiske bygninger, som i processen er blevet nænsomt renoveret. De besøgende får ikke kun et produkt med hjem, men også en oplevelse.

Ombygningen fra stald og lade til fødevarer-virksomhed har været både dyr og til tider besværlig. Når det alligevel er lykkedes at skabe en rentabel forretning, som opfylder alle de mange krav, der stilles til en moderne fødevarer-virksomhed, skyldes det lige dele hårdt arbejde og gode samarbejds-partnere, siger ejerparret.

Læs mere på
frumollersmolleri.dk



En tidligere staldlænge blev omdannet til gårdbutik, da ægteparret Bodil og Kim Møller skabte en supplementsforretning til deres landbrug.



Ægteparret har lagt vægt på, at kunderne får en ægte "fra-jord-til-bord" oplevelse. Derfor er de historiske bygninger nænsomt restaureret, så de stadig kan vise, hvordan fødevarer bliver til.

Love og regler

Planlægning af projektets proces, fra den første idé til anlægsfasen er slut, giver overblik over, hvilke aktiviteter der er nødvendige for at nå projektets endelige mål. Det er en god idé at bryde projektet op i faser, for at gøre det mere overskueligt, og det vil på den måde blive nemmere at planlægge, hvilke opgaver der skal løses af hvem og hvornår. Procesplanlægningen kan også forholde sig til, hvilke dele af økonomien, der skal være på plads hvornår.

For at din forretning ikke skal løbe ind i problemer med myndighederne, skal du have overblik over, hvilken lovgivning der skal overholdes i forbindelse med din virksomhed, hvad kravene er, og hvor der skal søges om eventuelle tilladelser og godkendelser.

Kommunale planer og retningslinjer

Kommunale planer og retningslinjer kan have betydning for etableringen af din virksomhed på gården, og derfor bør du tidligt i processen tage kontakt til din kommune.

Befinder din virksomhed sig i en by eller en landsby, skal du være opmærksom på, om der i lokalplanen, i byplanvedtægten eller lignende er retningslinjer, der har betydning for etableringen af din virksomhed. Det kan for eksempel være regler om støj, lugt, parkering eller særlige erhverv.

Befinder din virksomhed sig på landet uden for byer eller landsbyer, skal du særligt være opmærksom på de regler, der gælder for anvendelse af landbrugsbyggeri til andet end landbrugsformål. Du skal også være opmærksom på retningslinjer vedrørende støj, lugt, parkering, affaldshåndtering, oplagsplads, kloakering og etablering af særlige erhverv.

Lovgivning og brancheregler

Alt efter, hvilken virksomhed du skal starte, kan der være forskellig lovgivning eller brancheregler, du skal overholde. Det er derfor vigtigt, at du danner dig et præcist overblik over hvilke regler og lovgivning, der har betydning for din virksomhed. Det kan være:

- Arbejdsmiljølovgivning, hvor der er opstillet regler for et sundt og sikkert arbejdsmiljø
- Miljølovgivning, hvis du arbejder med forurenende stoffer

- Markedsføringsloven, der udstikker 'god markedsføringsskik'
- Skal du sælge fødevarer, skal du godkendes af den lokale fødevareregion.

Planloven

Danmark er inddelt i byzoner, landzoner og sommerhusområder. Inddelingen er beskrevet i planloven og skal være med til at sikre, at vi anvender vores arealer bedst muligt for samfundet som helhed. Loven skal desuden være med til at værne om vores natur og miljø og sikre, at værdifulde bebyggelser, bymiljøer og landskaber skabes og bevares på et bæredygtigt grundlag. Læs mere om planloven hos Erhvervsstyrelsen på: erhvervsstyrelsen.dk

Bevaringsværdige eller fredede bygninger

I Danmark er der cirka 350.000 bygninger, som vurderes at have bevaringsværdi, og cirka 9.000 fredede bygninger.

Det er kommunerne, der har ansvaret for de bevaringsværdige bygninger, mens staten via Slots- og Kulturstyrelsen bestemmer, om en ejendom skal fredes. Læs mere om hvilke forpligtelser, der følger med fredningen af en bygning på: slks.dk/bygningsfredning

Salg af fødevarer

Hvis bygningerne skal anvendes til salg, produktion eller forarbejdning af fødevarer er der en række regler og love, der skal overholdes. Læs mere på Miljø- og Fødevareministeriets hjemmeside på: mfvm.dk/foedevarer

Landbrugspligt, bopælskrav og egen drift

Ordet "landbrugspligt" betyder, at en ejendom er

omfattet af landbrugslovens regler med de begrænsninger og muligheder, der følger med. Læs mere på NaturErhvervstyrelsens hjemmeside på: naturerhverv.dk

Brandsikring

Når tidligere landbrugsbygninger tages i anvendelse til andet formål, er det vigtigt at være opmærksom på de krav, der stilles til brandsikring. Læs de opdaterede regler og den brandtekniske vejledning på Erhvervsstyrelsens hjemmeside på: erhvervsstyrelsen.dk

Fire reportager fra genanvendte gårde

Klægager

– fra svineavl til bed and breakfast

Hvad gør man, når man står med en slægtsgård med en svineproduktion med manglende tilladelser til at udvide og et tomt stuehus? Jo, man omdanner det til bed and breakfast. Ægteparret Ruth og Christian Lorenzen fik restaureret hele gården og har nu en succesfuld virksomhed, der hvor de bor.



Den firlængede, stråttækte slægtsgård fra 1857 er smukt restaureret og vedligeholdt, hvilket mange af bed and breakfast gæsterne også sætter stor pris på. Også indvendigt er meget af det oprindelige som gulve, ruminddeling, kakkellovne og fliser bevaret.

Når man ankommer til den firlængede, stråttækte slægtsgård Klægager, bliver man slået af, hvor høj himlen er, og hvor fladt landet ligger. Gården ligger i Ballum i Sønderjylland og er placeret på egnens højeste bakke, hvorfra man kan se kilometervis af fladt marskland, spredte huse og træer. Det andet man bemærker, er den flotte restaurering. Både stråtag, vinduer og murværk står helt skarpt på gården, der i kraft af sine fire længer, lukker sig om sig selv, som i et kærligt favntag.

Christian Lorenzen er opvokset her. Han købte gården i 1985 og er nu 6. generation på gården. Da hans forældre blev gamle, byggede han og hustruen Ruth et nyt hus på matriklen, og drev gården. Da forældrene døde, kørte parret landbruget videre. Men stuehuset stod tomt.

Drøm om bed and breakfast

– Vi sad med et tomt stuehus på en historisk slægtsgård med en enestående beliggenhed, husker Ruth.

Og derfor begyndte de at drømme om et bed and breakfast. De søgte om støtte til restaureringen hos en fond, men projektet blev afvist. Men det at sætte ord og skitser på idéerne gjorde, at projektet allerede var på skinner og parret var klar til at komme i gang for fuld egenfinansiering.

– Konceptet skulle være en bed and breakfast med en historie at fortælle; en egnfortælling og formidling af marsken, forklarer Ruth. Det er Christian der står for de guidede busture med historiefortællinger.

Sidenhen har parret fået hjælp fra lokale midler, så de kunne videreudvikle konceptet med indretning af den gamle stald, og en fond var herefter med til at finansiere restaureringen af stalden med 1,4 mio. kr. Sidenhen har A.P. Møller Fonden finansieret den udvendige restaurering, så nu står bygningerne flot både indvendigt og udvendigt.

– Missionen har været at genskabe og fritlægge den oprindelige gård, og anvende den til nye formål, som er økonomisk bæredygtige, gavner lokalsamfundet og giver besøgende nye, spændende oplevelser, fortæller Christian, men det tog da lidt tid, husker Ruth.

– Det tog to et halvt år at komme fra idé til udlejning af det første værelse. Og det var hårdt arbejde.

De fik rådgivning og hjælp til restaureringen, men de lavede så meget som muligt selv, mens de drev landbruget ved siden af. Samarbejdet som ægtepar har ændret sig gennem processen, og rollerne er skiftet fra medhjælpende hustru i landbruget til medhjælpende mand i bed and breakfast.

I løbet af årene er der kommet flere og flere idéer. Efter stuehus, stald og lade er blevet restaureret og taget i brug, er der dukket flere events op i form af bryllupper og højskoledage.

Parret havde nogle helt jordnære forventninger til opstarten af deres bed and breakfast.

– Stuehuset skulle restaureres, og jeg skulle være værtinde, fortæller Ruth. Det skulle være min virksomhed og Christian skulle drive landbruget videre samtidig.

Men det udviklede sig, og det blev mere tidskræ-

vende. Derfor ansatte de medarbejdere først på deltid, så på fuldtid og så førte det til, at svineproduktionen blev sløjftet og at parret nu begge arbejder for deres bed and breakfast på den firelængede gård.

Om at bo, hvor man arbejder

Parret er næsten altid på matriklen, hvilket godt kan være en udfordring, hvis de vil holde fri.

– Vi bor jo i huset lige ved siden af gården, hvilket kan betyde, at vi ikke har meget privatliv. Vores gæster kan i princippet altid komme forbi, fortæller Christian.

– Og det er jo vigtigt for vores gæster, tilføjer han, der ser deres virke som en service, der altid skal være tilgængelig.

– Heldigvis har vi vores dygtige personale, som kan træde i vores sted, når vi en gang imellem holder fri, siger Christian.

Slægtsgårdens fortsættelse

Stedet er en succes og man skal booke i god tid for at få en oplevelse på gården, men de prøver at begrænse deres gode idéer nu. De er begge 61 år og arbejder for, at deres gårdeventyr skal rundes af. De vil konstruere en model, så de kan trække sig tilbage om ca. 10 år. De vil gerne tilbage til en form, hvor de bare er værter og derudover har folk ansat til at lave mad og til vedligehold.

– Det er ikke et absolut must, at én af børnene overtager slægtsgården, siger Ruth.

Parrets to ældste børn har ikke ønsket at videreføre gården, men måske den mindste på 22 år har viljen.

– Der er behov for en administrativ leder med gode medarbejdere, for at gården kan leve videre, og vores søn læser nu serviceøkonomi og han hjælper også til.

Forældrene ved, hvor meget arbejde og hvor mange forpligtelser, der er forbundet med gården, så de forstår godt, hvis sønnen ønsker noget andet af sit liv.

– Under alle omstændigheder er det en sund og bæredygtig virksomhed, der er mere attraktiv nu, hvis vi skal sælge, end den var, da det var landbrug, siger Christian.

Drømmen om et succesfuldt bed and breakfast er opfyldt og med klassisk jysk underdrivelse, fortæller de begge, at de er godt tilfredse med deres livstilsændring og livsværk.

– Vi får en daglig tilfredshed ved at arbejde med projektet. Et bed and breakfast kunne godt være

Om gården

Klægager ligger i Ballum Østerende, få hundrede meter fra Vadehavet. Gården er firelænget og bygget i 1857 med stråttækt tag. Den er opført som bryllupsgave fra en far til hans datter og var en af marskens første firelængede gårde. Frem til 1976 blev gården drevet som kvæggård, hvorefter den blev udvidet til svineproduktion og planteavl.

Der har i perioder boet flere generationer på gården, hvorfor der med tiden er kommet bl.a. et ekstra stuehus. Indvendigt i det oprindelige stuehus er der kun foretaget få moderniseringer. Ruminddelingen, gulvene, kakkellovne, fliserne, panelerne og dørene er bevaret, hvilket giver huset en særlig historie.

drevet i et nybygget hus. Forskellen er bare, at vi har en historie at formidle, en historie, vi har gjort til omdrejningspunktet for besøget her," konstaterer Ruth Lorenzen.

Turisme

Klægager har:

- 1.500 overnattende om året
- 8000 spisende gæster
- 120 guidede ture og fortællinger om året
- 2 fastansatte udover ægteparret og 3 timelønnede som tilkaldehjælp
- Derudover er der mange selskaber, der besøger gården og bliver bospist med traditionelle sønderjyske egnsretter.

Skærtøft Mølle

– korn og kærlighed

På gården Skærtøft bor og arbejder Jørgen og Hanne, der har etableret en mølle, som de formaler deres økologiske korn på med stor succes. Restaureringen af den gamle staldbygning og etableringen af den eldrevne mølle er sket nænsomt og med respekt for de gamle bygninger.



Familien der ejer og driver Skærtøft Mølle, Hanne Marie Louise og Jørgen i deres biodynamisk dyrkede kornmark på Als. For at realisere ideen om at lave eget mølleri omdannede familien den gamle stald, uden at bygningens historie og kvaliteter gik tabt.

Skærtøft Mølle ligger på østkysten af Als i landlig idyl omgivet af bølgende kornmarker, et bakket landskab, høje træer og med langt til næste nabo. Parret, der bor på gården, Jørgen og Hanne Risgaard Bonde, har sammen med deres voksne datter, Marie Louise, skabt en succesforretning baseret på økologisk mel. Jørgen er 4. generation på slægtsgården og har sammen med sin kone og datter transformeret landbruget til en ny og moderne virksomhed.

På gården dyrker de kornet, formaler den på gårdens mølle, pakker den og får den sendt ud i alle afkroge af Danmark. Den største aftager var Irma, som allerede fra 2004 tog Skærtøft Mølle ind som en af hovedleverandørerne af økologisk mel.

– Mange forventer jo at komme til en gård med en

klassisk, gammeldags mølle, men vores er en eldrevne mølle, som Jørgen har designet, og som der er plads til inde i staldbygningen, siger Hanne Risgaard.

Når man kører ind ad den lange indkørsel, bliver man mødt af en gård med et smukt stuehus fra 1901 og de gamle, fine staldbygninger fra anden halvdel af 1800-tallet. I stuehuset bor Jørgen og Hanne, og det har de gjort siden de overtog gården i 1983. Dengang var gården omdrejningspunktet for et konventionelt landbrug med planteavl, en kobesætning og svineavl. De nedlagde svineavlen og arbejdede begge på halv tid ved siden af landbruget de første par år. Siden kvittede de deres respektive jobs for at hellige sig arbejdet på gården.



Kornet er malet til mel og klar til at blive sendt.



Stuehuset står stadig smukt og er ikke blevet restaureret, som kostalden.

Fra jord til bord

Ideen til at omlægge gården opstod, da parret var meget berørt af 1980'ernes miljødebat og siden af ideen om at følge produktet "Fra jord til bord".

Derfor omlagde de i 1991 til økologisk planteavl, men der var stadig noget, der manglede i virksomheden:

– Før mølleriet sendte vi en god høst afsted og vidste herefter ikke, hvordan melet forarbejdedes eller i hvilke poser det endte. Vi følte, vi mistede ansvaret for vores produkt.

Men nu kommer familien 360 grader rundt om fremstilling og salg fra såbedet, jorden, valg af kornsorter, formalingen, emballagen, osv.

– Vi oplever en enorm stolthed og glæde ved at have ansvaret for hele produktionen og ved at ende med at have vores navn på posen, fortæller Hanne.

For at komme i gang med mølleriet, måtte familien restaurere den gamle stald.

– Vi havde som altid researchet grundigt, så der gik kun et halvt år med selve ombygningen, beretter Hanne.

Det vigtigste for familien var, at stalden blev moderne og anvendelig indenfor murene, og at den bygningsmæssige kvalitet udadtil skulle bevares.

Hannes tre gode råd, hvis du vil starte virksomhed

1. Vær grundig i din research. Heldet følger den velforberejede.
2. Læg ikke alle æg i én kurv – spred dit engagement og sats på mere end én kunde.
3. Spørg om hjælp – har du en opgave, du ikke er den bedste til, så hyr én der er.

Stalden skulle nu kunne huse kornsiloer, diverse maskineri til oprensning, mølteri, pakkeafdeling, staldkøkken og brødværksted.

Arbejde og privatliv på samme matrikel

– Det har aldrig været et mål i sig selv at arbejde og bo det samme sted. Vi havde en drøm om at forøge kvaliteterne på markerne og opkvalificere med økologien, siger Hanne, der tilføjer, at kornet er dyrket biodynamisk de sidste tre år.

Som landmand bor man per definition det samme sted, som man arbejder, og da Jørgen er 4. generation på gården, er det ikke uvant for ham.

– Her er altid liv på gården, og det er jo et halv-offentligt sted. Selvfølgelig kan der være bagdele ved at have bolig, hvor man arbejder – det er jo svært at holde helt fri. Til gengæld er vi herrer i eget hus med alt det ansvar og den frihed det indebærer, konstaterer Hanne.

Ægteparret står ikke alene med arbejdet. Datteren Marie Louise bor i nærheden og er en integreret del af forretningen. Derudover er der nu 15 ansatte – med det hele.

– Det er fantastisk at lave arbejdspladser, og jeg har stor tillid til alle de ansatte, siger Hanne, der er parat til om nogle år at videregive hele virksomheden til sin datter, der vil føre slægtsgården videre.

Rollefordeling på gården

Hanne står for branding og markedsføring, Marie Louise står for kursusvirksomheden, hvor gæster lærer at bage brød og Jørgen er landmand i forhold til korn og marker og Ole Opfinder i forhold til maskinerne på gården.

Derudover har de ansatte, der pakker melet, bager brødet, står for regnskaberne, mm.



Den gamle stald er ombygget til at huse bageri, brødsalg, kursusfaciliteter, mølle og pakkerum.



Kornmarkerne, der omkranser gården, er biodynamisk dyrket. Den lille bygning er et bagehus, hvor der bages brød i en træfyret stenovn.

Skærtøft Mølle og lokalområdet

Som 4. generation på gården er familien dybt forankret i bondekultur og lokalområde. De har været med til at starte en friskole i Helved i den gamle landsbyskole, og var involveret i Danebod Højskole. Derudover var Hanne med i tænketanken Futura Syd, som arbejdede for udvikling af lokalområdet, og både Marie Louise og Jørgen sidder i forskellige lokale bestyrelser. Skærtøft Mølle har i fem år gennemført store mad- og brødfestivaler.

Skjødtgården

– fra ruin til drømmeboliger

Den firelængede gård, Skjødtgården, ved Randers har gennemgået en forvandling fra at være en faldefærdig bondegård til at huse nyrestaurerede, almene boliger i alle længer. Beboerne nyder det idylliske gårdanlæg, de smukke omgivelser og det at bo sammen – i hver sin bolig.



Skjødtgården ligger i Vestrup. Indbyggertallet i landsbyen blev fordoblet, da de 14 lejemaal i den gamle bondegård blev beboet. Genopbygningen af gårdens tre længer, der er fra 1780, betød bl.a., at store dele bindingsværket af egetræ blev udskiftet.

Når der kommer gæster til Skjødtgården, der ligger 10 min. kørsel fra Randers i landsbyen Vestrup, udtrykker de altid, hvor idyllisk og Morten Korch-agtigt, der er. Pia Therkelsen har lejet sig ind i en 88 m² stor lejlighed i én af gårdens længer, der engang husede køer, heste og får. Hun faldt for gårdens landlige idyl for 10 år siden:

– Jeg boede i nærheden og fulgte med i, at gården blev restaureret. Et år efter boligerne blev udbudt, var jeg klar til at flytte ind, siger Pia.

Det var Randersegnens Boligforening, der i samarbejde med Realdania og Landsbyggefonden ville forvandle ruinen til boliger. Parterne kunne se potentialet, og ønskede at skabe nye anvendelsesmuligheder i den bevaringsværdige bondegård.

– Der er tænkt på fællesskabet i byggeriet. Det kan jeg godt lide. Der er festlokale til 40 personer, man

kan leje, samt to værelser med toilet til gæster. Der er også et hobbyværksted, hvor man kan mødes og snakke og snedkerere.

Også i restaureringen var der fællesskab. Længerens egebindingsværk var nemlig i årenes løb repareret af mange træsorter, og der var opstået råd. Løsningen blev, at nabogårdene bidrog med gammelt egetømmer, så gården kunne bygges op på ny.

Har du en gård, som skal have nyt liv som en del af dit forretningskoncept, så få inspiration og gode råd på genanvendgarden.dk. Her kan du også blive klogere på arkitektur og karakteristika for forskellige gårde og bygningstyper.



Før: Skjødthgården var helt ubeboelig før den gennemgribende restaurering.



Efter: Pia ved springvandet, der er planer om også at restaurere fontænen.

Skjødthgården står som inspiration til nye anvendelser af tidligere landbrugsejendomme, der har mistet deres oprindelige anvendelsespotentiale, og Pia står inde for, at den nye gård er en succes:

– Der er ingen ønsker om, det her bliver et kollektiv. Vi er tilfredse med at bo tæt sammen men i hver vores bolig. Til gengæld holder vi julefrokost, sommerfest, bankospil og loppemarked, og vi er sociale og passer godt på hinanden. For eksempel babysitter et ældre ægtepar en nabodreng, og yngre beboere køber ind for ældre.

Aldersfordelingen går fra 30 år og helt op i firserne. De har glæde af tidssvarende rækkehusboliger, hvor der er plads til både enlige, familier og ældre. Der er 'kælet' for bygningerne med bearbejdning af gårdens detaljer. Det ydre blev restaureret, dog

Hvordan får man bolig på Skjødthgården?

Interesserede kan skrive sig på venteliste for en bolig på Skjødthgården.

Der er meget lidt udskiftning på gården. Folk er generelt tilfredse lejere og ventelisten er fuld.

Huslejen varierer alt efter boligens størrelse. Den mindste er 88 m² den største 110 m². Pias husleje er 5.800 kr. plus forbrug.

med ændrede vinduespartier, mens det indre blev totalt fornyet og renoveret.

Pia er taknemmelig over sit hjem hver dag:

– Jeg bor et smukt sted. Her er virkelig dejligt. Selvom beliggenheden er fantastisk, er det dog selve byggeriet, jeg er allermest begejstret for. Jeg bliver her!

Fakta om Skjødthgården

De tre længer er fra 1780 og har bindingsværk, murene er kalket gammelrosa og taget er stråtagt. Derudover er der stuehuset – en typisk bygmestergård – fra 1868, der knejser op over længerne i en tidstypisk byggestil og det store gårdrum belagt med de originale brosten med et springvand centralt placeret.

Hele gårdanlægget blev renoveret 2003-2005.

Byggesagen er finansieret og kørt som offentligt støttede byggesager med et rammebeløb og et fondstilskud fra Realdania på ca. 50 pct. af anlægsbudgettet. Driften dækkes af lejeindtægterne.

Bygningerne vedligeholdes af ejer, mens organiseringen af det sociale liv er lagt ud til beboerne.



Der er en slags tagskægskviste på taget ovenover dørene.



Gårdens idylliske charme er bibeholdt selv i det storstilede renoveringsprojekt.

Vestermølle

– truet gård blev til kulturcenter

Da Jørgen Lund Christiansen fik at vide, at kommunen ville jævne Vestermølle med jorden, lavede han og fem andre ildsjæle en plan for, hvordan gården kunne overleve. Gården står nu gennemrenoveret og veldrevet og huser et stærkt fællesskab af frivillige til glæde for de besøgende.



Gården er oprindeligt fra 1500-tallet, men står nu gennemrestaureret og som et smukt eksempel på en større dansk gård anno 1910. Bygningerne har fået nye funktioner, men ingen er i tvivl om, at gården i sig selv fortæller om en driftig periode for dansk landbrug.

Når man ankommer til Vestermølle, forstår man godt de seks borgere, der en aften for 16 år siden besluttede, at stedet skulle bevares. Det smukke gårdanlæg er placeret for foden af en skråning beklædt med bøgetræer lige ned til bredden af Skanderborg sø.

Initiativet opstod over en øl

– Vi sad seks mennesker, der ikke kendte hinanden særlig godt, efter et arrangement i kulturhuset i Skanderborg i 2000. Én spurgte, om vi andre havde hørt, at kommunen ville jævne Vestermølle med jorden. Alle var enige om, det ikke måtte ske.

Gården måtte bestå, og Vestermølle skulle lægge bygninger til formidling af gårdens historie og kulturelle arrangementer, husker Jørgen Lund Christiansen, 74 år, uddannet landmand, journalist og formand for Vestermøllens Møllelaug. Samtidig var de enige om, at de fem foreninger der allerede

holdt til derude, fortsat skulle være en del af Vestermølle.

Ved det møde blev grundstenen lagt til et samarbejde om at få Vestermølle på fode igen. Men da der allerede holdt foreninger til i bygningerne, lå der et benarbejde i at få parterne til at mødes.



Jørgen Lund Christiansen er stolt over det smukke resultat af renoveringen



Helligkilden til venstre er kendt for sin helbredende kraft og kan, ifølge fortællingen, kurere både sygdom og kærestesorg. Stødhæverten til højre kan alene ved vandets kraft løfte vand op til et vandtårn. Den bruges den dag i dag i bl.a. ulande. Der er tale om en fransk opfindelse fra 1796.

En forening blev stiftet

I 1987 havde Skanderborg Kommune købt Vestermølle og udlånt lokaler ud til lokale foreninger, men bygningerne blev ikke vedligeholdt.

– Vi stiftede Vestermølle Møllelaug i 2004 og fik en statsautoriseret revisor til at lave regnskab og budget. Med det i hånden, ville vi skaffe fondsmidler nok til at restaurere hele gården, fortæller Jørgen.

Forventninger og samarbejde

– Da vi stiftede møllelavet, var vi enige om, at Vestermølle skulle være folkelig og kulturel, men det var noget af et kultursammenstød, da vi skulle forene vores nye ideer med sejlere, jægere og lystfiskere, fortæller Jørgen.

Møllelavet ville formidle bl.a. Vestermølles historie og fødevarerhistorie.

Vestermølle i tal

Gården er oprindeligt fra 1500-tallet, men står som et smukt eksempel på en større dansk gård anno 1910.

Renoveringen af Vestermølle er foregået i etaper fra 2008 og omfatter hele gårdens bygningskompleks.

Besøg Vestermølles hjemmeside på vestermollelaug.dk

– Der har været nogle kampe foreningerne imellem, da man skulle forankre de forskellige foreninger i en fælles kultur, men det fungerer gnidningsfrit i dag, og der har længe været harmoni foreningerne i mellem, fordi man nu er enige om Vestermølles ståsted som et enestående kultur- og aktivitetscenter, siger Jørgen.

Der opstod fælles fodslag, da fondsbevillingerne begyndte at rulle ind, og alle begyndte at tro på, at Vestermølle kunne blive et gennemrestaureret gårdanlæg med plads til alle foreningerne, men der var lang vej igen.

– Bygningerne var helt forfaldne. Regnede det gennem taget, satte man en spand under, fortæller Jørgen.

Derfor skulle bygningerne sættes i stand, så de kunne være anvendelige hele året. Der blev investeret i alt fra isolering til køkkengrej til restauranten. Håndværkerlaugets medlemmer har hjulpet meget ved istandsættelsen, til gengæld har Jørgen hjulpet dem med fondsansøgninger til for eksempel en kampestensmedje.

Laden er Jørgens favorit blandt bygningerne. Den er af høj bevaringsværdig værdi, sammen med Møllehuset, og er blevet nænsomt restaureret af arkitekt Anna Mette Exner, der har formået både at bevare den smukke tagkonstruktion og gjort indretningen samtidig. Den blev nomineret til



Lystfiskerforeningen er én af de 12 foreninger, Vestermølle huser. Dens medlemmer nyder godt af beliggenheden ved Skanderborg Sø og har ligesom de andre foreninger deres egne lokaler, hvor de kan binde fluer og tale om dagens fangst.



I den nænsomt restaurerede lade har arkitekten bibeholdt den dominerende bjælkekonstruktion, som går fra gulv til loft og som har toilet og køkkenfunktion gemt i gavlerne bag et minimalistisk ydre.



Den smukke træbygning er et lille museum, der fortæller om naturfarven okkers historie. Bygningen er tegnet af arkitekt Anna Mette Exner.

Renover-prisen i 2013, der hædrer særligt smukke og gennemførte restaureringer.

Jørgens motivation er stor, og han har ikke planer om at smide håndklædet i ringen endnu.

– Håndværkerlavet har lige fået byggetilladelse til smedjen, og vi er i gang med at skaffe penge til projektet. Desuden skal spejderne og sejlerne have en overdækket bålplads. Alle arbejder for hinanden nu, så der er altid brug for en indsats her, fortæller Jørgen og slutter:

– Og så vil jeg hellere hjælpe til på Vestermølle end sidde med slumretæppet, slutter Jørgen.

Danmarks Okkermuseum

Den smukke, flerfacetterede bygning huser et museum for okker. Okker er et mix af bl.a. ler- og jernpartikler, der mange steder i verden bruges som pigment til farver. Okker er blevet brugt til vægmalerier igennem tusinder af år. Det er arkitekt Anna Mette Exner, der har skabt det fine, lille museum i 2015.

Vestermølles frivillige kræfter

Vestermølle er i dag et velfungerende kultur-, aktivitets- og formidlingscenter med:

1700 medlemmer

12 foreninger

200 frivillige

Der har været over 100.000 besøgende hvert år siden 2010.

Det kan du opleve på Vestermølle i dag

De fire velrestaurerede længer består af et møllehus med restaurant og mølleri, hvor en vandturbine trækker et lille jævnstrøms-elvværk, en stenkværn og et savværk, to længer med lokaler til 12 foreninger samt en smuk lade, der huser alt fra koncerter til foredrag og fester.

Udover selve gården er der Riddersalen, en fin grøn pavillon, der er et populært sted for bryllupsfester.

En ny staklade bruges til opbevaring og reparation af sejlbåde samt til lystfiskerens og jægerens grej.

Møllelavet formidler historien om Vestermølle, andelsbevægelsen og fokuserer på tidens globale udfordringer og kører med vandturbinen, der CO₂-frit laver jævnstrøm og på stenkværn maler brødkorn til mel.

Det nye Okkermuseum er tegnet af arkitekt Anna Mette Exner og Helligkilden, hvor man kan blive helbredt for kærestesorger.

