



Spøttrup krobotik

Spøttrup Kro er som udgangspunkt en traditionel landsbykro. Den nuværende ejer overtog kroen for ca. 10 år siden, og har siden arbejdet på at implementere nye forretningsområder, således at kroens idag står på flere forretningsben: (se endvidere kroens hjemmeside: <http://www.buffen.dk/>)

1. Traditionel landsbykro: Bepisning af "strøkunder", selskaber og værelser.

De traditionelle aktiviteter er tilpasset behovet. Der er kun åbent torsdag og fredag. Samt for selskaber og lignende samt overnatning i forbindelse hermed. Herudover er der selvfølgelig også mad ud af huset - diner transportable.

2. Lokal forankring:

Der er fra starten arbejdet med Spøttrup Kro's forankring i lokalsamfundet. Primært i forbindelse med torsdagsmenuen, hvor man kan få et godt måltid for rimelige penge. Torsdagsmenuen er i dag en forankret begivenhed i lokalsamfundet. Ligeledes er der 4 årlige fællesspisninger samt formiddagskaffe for pensionister hver onsdag. Og senest æblefestival 1 gang om året - knyttet op til "Rødding - Æblets By.

3. Musik på kroen:

Som en del af kroens image ud af til - og dermed også markedsføring - afholdes der en gang om året et meget stort musikarrangement - med en kendt kunstner. Dette har været med til at sætte kroen på landkortet bl.a. også overfor områdets mange sommerhusejere. Årets koncert bliver med Lis Sørensen.

4. Spøttrup Krobotik - det nye forretningsområde, som er grundlaget for nærværende ansøgning:

Der er gennem et stykke tid arbejdet med projektet "Spøttrup Krobotik", hvor ansøger har lavet en mindre butik i krostuen, hvor der sælges diverse fødevarer fra andre mindre fødevarerproducenter.

Spøttrup Kro's eget produkt er hjemmelavet marmelader, som alle tager udgangspunkt i lokale smagsoplevelser. Produktionen af dette produkt passer ind i kroens daglige drift. Udfordringen er at

opbygge et målrettet salgsnetværk.

Målet er, at øge kroens omsætning med ca. 500.000,- kr. fra ca. 1,4 mio i 2014 til ca. 1,9 mio. kr. i 2018. Dette svarer til produktion af ca. 15.000 glas marmelade i 2018 - og vil skabe beskæftigelse til 0,5 medarbejder. Målet er at produkterne afsættes ved Limfjorden gennem 10 salgssteder - heraf 1-2 større salgssteder, der arbejdes pt. med Kvikly i Skive, som et af de større salgssteder (dette har med succes været prøvet af op til jul).

Produktionsfaciliteterne på Spøttrup Kro skal således udbygges, for at følge med efterspørgslen.

Herudover skal der opbygges en nethandel. Hvis denne bliver en succes er målet, at kroens omsætning øges med yderlige ca. 500.000,- kr. frem til 2020. Dette svarer til produktion af ca. 30.000 glas marmelade i 2020 - og vil samlet skabe beskæftigelse til 1,0 medarbejder.