



Food Expo 2012

I dette nummer:

<i>Food Expo</i>	1
<i>Medlemsstatus</i>	2
<i>Anne Dall workshop</i>	2
<i>Hellelgård besøg</i>	2
<i>En fynsk fortælling</i>	3
<i>SDU om branding</i>	3
<i>Besøg på Gramslot</i>	3
<i>Så er vi online</i>	4

Husk og sæt gerne kryds:

- SDU, Seminar om branding den 16. april.
- Tang kursus den 19. april er aflyst, ny dato følger.
- Virksomhedsbesøg den 14. maj på Hellelgård på Tåsinge
- Også kryds i kalenderen ved den 24. maj hvor vi skal besøge Gram Slot.

Den 19. marts besøgte netværket Food Expo 2012 i Herning. Det var simpelthen et brag af en tur. En saltvandsindsprøjtning om man vil. Vi tog af sted i fælles bus venligt finansieret af den regionale fødevarerklunge og kørte sammen med deltagere fra Nordfyns fødevarerklunge til Herning. Undervejs fik vi rigtig god lejlighed til at netværke.

Vel i Herning til åbningstid var det ellers bare at springe ud i det og tage hallerne fra en ende af.

Overalt i hallerne var der kokke der lavede mad, virksomheder der viste deres fødevarer sortimenter frem med smagsprøver og vejledning eller virksomheder der demonstrerede deres maskiner.

Der var ualmindelig meget gang i innovationen hos fødevarerproducenterne med nyheder og forarbejdet af gode danske råvarer til det kommercielle marked. Massere af økologi og intelligent mad der tilberedes ved brug af et minimum af energi og kroppens behov.

Der var massere af frugt og grønt retter sammensat med perle byg, perlespelt, sorte ris, ost og MSC mærket fisk. Der var pasta og pasta retter og en interessant bred vifte af frugt avlere der stod med deres egne forarbejdede produkter.

Smagsprøverne med disse korn produkter i var alene hele turen fra Sydfyn værd. Så hvis der er en i vores netværk der har perle byg eller ditto spelt så sig til, så har du en ny kunde til dit produkt!

Fra Tyskland var der most, mos og sennep lavet på æbler. Æblechips så tynde og fine og brunoise skårne tørrede æbler fuld af smag lige til at hælde i sin egen "sunde" nødde blanding derhjemme.

Vi mødte en hollandsk virksomhed med eget projekt med frosne nordiske æbler i tynde både skiver lige til at tømpe og videre forarbejde. Den eneste behandling æblerne havde fået var et citron- og ascorbinsyre stænk inden de kørte ind i fryse tunnelen. På standen havde de æblerne stående som man kunne smage på i de forskellige faser af optøningen. Det var faktisk spændende og det smagte endda. Kan selvfølgelig ikke erstatte et friskt æble men som mulighed indenfor frost segmentet med bær ect. er det et virkelig godt produkt.

I sammenhæng med frugten er det på sin plads at nævne at der er meget stor forskel på emballagen til juice, most, bær saft osv. Ingen tvivl om at vi i DK er gode til at ramme forbrugernes købelyst igennem flot emballering.

Der blev vist meget spændende



de engangsservice og emballage frem. Ikke alt sammen i den billige ende men giver god inspiration hvis man skal videre ud og kigge efter emballage til sine produkter. Det er en vigtig del af afsætningsstrategien og ikke mindst ens egen branding.

Min bedste smagsoplevelse på messen var, efter megen overvejelse, fra en nydanser fra Ishøj der stod med sine meget fine humus og salsa specialiteter. Det var virkelig en smagsoplevelse.

Selvfølgelig var alle de store industrivirksomheder også repræsenteret på messen med deres frostvarer, bakeoff, kaffe, mejeri produkter osv. Men de kræver vist ikke samme særlige omtale her i nyhedsbrevet.

Alt i alt en god messe som vi der deltog kom positivt ladet hjem fra med ny inspiration.

Status over medlemmERE

Der er kommet nogen medlemmERE til siden vi startede op i februar. Her er en lille oversigt over hvem I alle er:

Fiski, Søbanke, Bagenkop fællessalg, Bagenkop Kro, Lundsgaard Frugtplantage, Humble bageren, Vejboden på Ristingevej v/Bodil Christensen, Skovsgaard økologiske brug, Urtesalt v/Ulbixen og Birte Frandsen, Glutenfri mel blanding Malby Mix, Flemming Schous Frugtplantage, Strandlyst Frugtplantage, Peder Evalds frugt-, grønt- og

bær plantager, Bøstrup Strandgård, Landbruget v/Tranekær Slot, Stevia og syltetøj v/ Gunvor Rosell og Snødeslagteren repræsenteret v/Søren Cilla. Desuden er fødevarerenetværket repræsenteret af Ulrik Bremholm, Anne Mette Wandsøe og Lene Laurtrup.

Jeg vil gerne opfordre jer alle til at få talt med andre som I kender der kunne tænkes at have glæde af at være med i fødevarerenetværket. Det ville være glædeligt at få flere bage-

re, restauratører, gårdbutikker og andre der arbejder med fødevarer med. Det kunne jo også være nogen der går med tanker om at starte en gårdbutik eller gerne vil starte en fødevarerforarbejdnings virksomhed op af egne eller andres råvarer.

Jeg hører gerne fra jer hvis I har kommentarer, ideer eller ønsker i forhold til virksomhedsbesøg, møder vi burde holde eller bare andet I måtte have behov for som jeg måske kan hjælpe med.



Jo flere aktive deltagere vi er jo større mangfoldighed og jo bedre netværk også til at sælge vores produkter igennem.

Anne Dall workshops

Anne Dall er en af vores velgører i forhold til medfinansiering i vores netværk. Anne Dall er cand. Scient. i molekylær biologi og cellebiologi, biopat, var direktør og produktudvikler i Urteteket og er medlem af Idegryden i Nyt Nordisk køkken. Anne Dall arbejder til dagligt ud fra egen virksomhed som konsulent

for store danske fødevarerproducenter omkring innovativ udvikling af deres fødevarer portefølje. Hun har om jeg så må sige sine fingre så langt nede i ”materien” at hun udvikler opskrifterne sammen med kendte danske kokke og har meget fokus på den sundhedsmæssige sammensætning af ingredienserne.

Det er planen at Anne Dall kommer i løbet af foråret på nogen workshops hvor vi sætter jeres virksomheder i fokus.

”Anne Dall har egen virksomhed hvor hun til daglig udvikler fødevarerprodukter og desuden er konsulent for flere store danske fødevarer virksomheder”

Virksomhedsbesøg Hellevgård på Tåsinge



Virksomhedsbesøg på Hellevgård på Tåsinge

Jeg har talt med Mette Dieckmann der ejer Hellevgård og fåret arrangeret at vi kan komme på besøg på deres landbrug og gårdbutik den 14 maj kl. 19:00 og en til to timer frem afhængig af spørgsmål og interesse.

Aftenen henvender sig til alle der er i gang eller måske gerne

vil i gang med at forarbejde på sine egne råprodukter, skabe gode rammer omkring en gårdbutik med lokale fødevarer eller bare til at få inspiration til at tænke nye produkter frem.

Mette Dieckmann og hendes mand Brian driver gården og bruget sammen. De har skabt

en dejlig gårdbutik hvor de afsætter en stor del af deres råvarer og fremstiller selv Danmarks (syntes jeg) bedste rapsolie. Endvidere kværner de selv mel og sælger og har ligeledes honning og blomster salg.

Jeg udsender en separat invitation til jer i løbet af April.

Nordfynsk historie fra Food Expo 2012

”Til Juli bliver Vellingefrugt økologisk”. Det var det første vi fik at vide af Hans Pors Simonsen der sad med i bussen til Food Expo.

På vejen hjem fra messen i Herning fik jeg lejlighed til at tale mere med Hans Pors. Jeg spurgte ham hvad der bragte ham med på messen og hvad han fik med hjem.

Som svar på det første var en spændende historie om at han gerne vil i gang med noget merforarbejdning for at styrke sin forretning dels af nysgerighed og interesse og dels pga de lave frugt priser.

Nu interesserede eddike ham

en hel del så derfor var han forrige år taget på tur til England for at kigge på udstyr til et æble eddike destilleri. Engländerne har tilsyneladende rigtig godt udstyr og så er deres udstyr ikke så dyrt som i mange andre lande.

Hans Pors er nu så langt med sit projekt at det første eddike står for at blive hældt på flasker og sættes til salg. Det var dette sidste der bragte ham til Food Expo.

Hans var med for at lave en lille mini markedsundersøgelse, finde aftagere til hans eddike, finde den rigtige emballage og ikke mindst inspiration til en etikette.

Hans Pors havde en god dag og fik meget med hjem. Dels fik han flere forbindelser til afsætning af sin eddike og dels fik han at vide fra disse kontakter at det var vigtigt med den helt rigtige emballering; flot, enkel og lille hvis de skulle sælge hans æbleeddike.

Hans Pors var meget positiv og inspirerende og fortalte videre om andre små forarbejdningsprojekter han roder med men som han kun sælger i sin gård butik eller forære væk til venner og bekendte.

En god historie fra en glad og innovativ mand der gerne vil klare sig selv i mange år frem.



Frugt eddike.

Fag seminar om branding v/ SDU

Sæt kryds i kalenderen mandag den 16. april fra kl. 19:00 til 21:00 for da får vi besøg af vores velgørere fra SDU.

Vi får besøg af professorer Dannie Kjeldgaard og videnskabelig assistent Kristina Böhnke begge fra institut for marketing og management. De har sammensat et program for os med fire overskrifter: Hvorfor Brande sig?, Det

lokale som konkurrencemæssig fordel, Erfaringer med opbygning af og markedsføring af fødevarer netværk samt til sidst diskussion og dialog.

Alle er velkommen så tag bare en ven eller partneren med. Det er håndgribelig viden der bliver formidlet og viden der er lige til at tage med hjem og gøre brug af i virksomheden eller i andre netværk.

Jeg vil meget sætte pris på at så mange som muligt af jer støtter op om dette besøg ved at kommer til arrangementet. Som tidligere nævnt er SDU sammen med endnu en aktør medfinansierer af dette projekt, så uden dem ingen netværk!

Der bliver sendt særskilt invitation ud til jer via mail inden påske.

”Ikke ophæve individuelle identiteter men gøre jer stærkere i en fælles kontekst”

Besøg på det økologiske brug Gram Slot

Jeg er i gang med en omfattende budget ændring til fødevarer netværket. Jeg vil bl.a. forsøge at få afsat penge til et besøg på det økologiske brug Gram Slot. Jeg har lavet en aftale med Svend Brodersen der er ejer og driver det om rundvisning med vægt omkring det økologiske brug og

hvordan han også generere aktiviteter omkring og på slottet.

Turen derover skal hver især selv sørge for. Rundvisningen og en sandwich betaler fødevarer netværket. Jeg har foreløbigt aftalt en dato med Gram Slot der hedder den 24 maj. Vi vil ca. ha 3 timer på stedet.

Men for ikke at stå med kun fem deltagere er jeg nødt til at vide om dette arrangement er noget der har jeres interesse. Derfor kom gerne med en tilbage melding til mig på mail eller telefon om hvorvidt I er interesserede.



Fødevarer fra Gram Slot.

Langelandsfødevarenetværk

Turist og erhvervsforeningen Langeland

Torvet 5

5900 Rudkøbing

Telefon: 6251 3505

E-mail: langelandsfoedevarenetvaerk@gmail.com

www.langeland.dk

Kom og vær til

Støttet af Ministeriet for Natur-
erhverv og EU



Langelandsfødevarenetværk er et lokalt fødevarenetværk hvis mål er at samle og dele viden og erfaringer med hinanden fødevarerproducenterne, fødevareriværksætterne, restauratørerne, bagerne, jordbrugerne, fiskerne og kødproducenterne imellem. Vi skal støtte hinanden til at videre udvikle vores virksomheder, afsætte vores produkter og udbrede kendskabet til de Langelandske fødevarer oplevelser. Sammen skal vi øge vores kompetencer, finde og dele ny viden og formidle den positivt videre.

Så er vi on-line, men jeg mangler jeres data

Synlighed er en forudsætning for at få afsat en vare eller formidlet et budskab. Derfor er fødevarenetværket allerede on-line. Det sker på turist- og erhvervsforeningens hjemmeside hvor vi i menupunktet til venstre har fået vores eget punkt. Se mere på www.langeland.dk

Da siden er under opbygning er der ikke så meget at se endnu. Jeg kan sige i grove træk at det er tanken at siden skal fortælle om vores aktiviteter og om alle jer producenter der gerne

vil have jeres profil og historie lagt ud (der må ikke markedsføres for bestemte produkter).

Hjælp til selvhjælp

Hvis vi skal i gang med at fortælle omverdenen at der er noget fødevaremæssigt at køre efter på Langeland så kan vi starte her på hjemmesiden med at fortælle det. Derfor ville det være dejligt hvis I hver især ville sende mig et godt billede af jer selv i forbindelse med det i laver, i jeres egne omgivelser eller jeres produkt, gård eller lignende.

Hertil gerne jeres historie og historien bag produktet. Åbningstider og adresse (hvis I har åbent for publikum og kunder). For dem der ikke har noget til salg endnu eller butik kan historien være en person profil og de tanker man måske går med. Det skal være rimelig kort. Det må ikke ligne markedsføring. Jeg hjælper gerne hvis nogen har brug for det.

Jeg lægger materialet ud på Internettet løbene som jeg modtager det.



Langelandsfødevarenetværk er online!