Langelandsfødevarenetværk

Dato 2. juli 2012
Årgang 1, nummer 5

Tak for denne gang

I dette nummer:

Tak for denne gang 1

Værtskaber og story telling 2

Kulinariske oplevelser 2

QR koder, gør det selv 3

Kommende aktiviteter for efteråret 3

Markeder indtil oktober 3

Tranekær køkkenet 4

God sommer til alle

- Husk at tale med dine kunder i gårdbutikken hvis du er til stede.
- Positive og glade mennesker skaber gode oplevelser.
- Mød dine kunder direkte. Støt op om Øhavsmarkedet.
- Der kan stadigvæk tilkøbes flagvimpler. Foreslår at vi bestiller igen til september.

Så er min tid som projektleder i fødevarenetværket næsten tilendebragt.

Vi er nået et godt stykke af vejen hvor vi som producenter og andre fødevarerelaterede virksomheder, er begyndt at arbejde meget mere sammen. Vi kan finde hinanden ude i landskabet, nogen af os er blevet lidt mere synlige, nogen har været på workshops andre på længerevarende kompetence udviklende kurser. Andre igen har fundet inspiration ude hos andre virksomheder som vi har besøgt eller på fødevareudstillinger hvor de har fået input fra andre danske- eller udenlandske fødevarevirksomheder. Der har været mange og forskelligartede tilbud de sidste 5 måneder.

Mit håb for netværket i fremtiden er, at det over tid og i et tempo der passer, udvikler sig til et større netværk af folk og virksomheder der vil noget sammen på fødevareområdet. Et netværk hvor deltagerne påtager sig en fælles opgave med at være ambassadører for hinanden, få gang i flere strategiske udsalgssteder hvor der kan omsættes lokale fødevarer, få udbredt budskabet om den direkte vej fra jer til forbrugerne.

Spændende ville det også være om netværket kunne være ophavsmand til en ny Langelandsk madkultur. Det kunne være restaurationerne og deres kokke der mødtes skiftevis hos den ene eller anden og laver mad sammen på lokale fødevarer og herefter tester retten på det kritiske panel (dem selv og dem der kommer med råvaren) og herefter på menukortene ude i restaurationerne. Jeg tænker ikke i levende myre eller sandorme fra Klitmøller, men noget vi i forvejen er gode til og som der kan arbejdes videre med, måske på en anderledes måde? Jeg efterlyser desuden stadigvæk alle de himmelske henkogte frugter der kan forvandles til skønne desserter hen over vinteren. Måske de snart kan få deres renæssance?

Maden må også gerne være intelligent i den henseende at der tænkes i mindst mulig spild og på ressourcer som strøm til opbevaring og tilberedning og på transport, hvor kortest mulig transport må være mest intelligent i forhold til CO_2 udledning og brug af mindre fossile brandstoffer.

Med de nye øko-zoner i dagligvarebutikkerne kan man godt på sigt forestille sig en lokal fødevare-zone. Det er mit indtryk at dagligvarebutikkerne gerne vi samarbejde med de lokale fødevareproducenter, om at skabe denne lokale afsætningsplatform. Det er derfor selvsagt ligeledes noget jeg gerne så vokse ud af dette fødevarenetværk

på sigt. Tænk fremad og tænk gerne utraditionelle tanker eller tanker der var traditionelle for 80 år siden. Måske kan det bruges til noget i dag!

Henover sommeren har I alle meget travlt. Det har været tæt på umuligt at organisere noget, derfor er de næste aktiviteter i fødevarenetværket udsat til ultimo august, primo september. Vil foreslå jer et møde hvor flest muligt deltager så et endeligt program for efteråret og vinteren kan organiseres.

Måske skal I overveje om der kunne bygges et større æble arrangement op omkring æbleræs der foregår delvist fra Rudkøbing og Tåsinge men ellers fra Svendborg. Kunne der evt. indgås et tættere samarbejde?

Der er altså stadigvæk nok at tage fat på i næste fase "2".

Netværket er nu etableret. Min mission er tilendebragt.

Betalte besøg, mulighed eller besværlig mersalgsløsning?

Mette Meldgaard fortæller om sin frugtplantage om frugtsorter og om at lave most.

Flere steder i Danmark gør primær producenterne det andre taler om. De arrangere rundvisninger i deres plantage og produktion med smagsprøvning og fødevareevents. Selvfølgelig imod betaling.

Opskriften er simpel. Der laves en pæn virksomhedspræsentation på en A4 side eller to, afhængig af design, der sendes ud til flere lokale virksomheder. Overskriften kunne godt være "Tid til virksomhedsudflugten?", "Prøv noget andet" eller "Medarbejder pause? book en eftermiddag i naturen". Og budskabet du sælger er selvfølgelig en anderledes dag med virksomhedsbesøg i din æbleplantage, eller hvad du nu har at vise frem og fortælle om. Er det fisk så fortæl områdets historie, din families historie, din egen historie og fortæl om fangst metoder i dag, også gerne om dit syn (for og imod) fiske opdræt på land og til vands i bassiner. Det er væsentligt at have holdninger uden nødvendigvis at træde andre over tæerne. Det handler om at informere og fortælle om bæredygtighed. For plantagerne er der også et budskab i at fortælle om den dansk producerede frugt kontra billig frugt fra udlandet. Hvad er forskellen? Hvorfor er den udenlandske frugt billigere? Er det kun fordi lønnen er lavere og transporten fra New Zealand billigere end de danske landeveje, eller er der andre årsager som forbrugere ikke har hørt om eller tænkt over? Se på det som en formidling af dine helt friske fødevarer. Mega kort vej fra din plantage, dit fiskefarvand, din græsmark og slagterforretning til deres bord og maver.

"Det er væsentligt at have holdninger uden nødvendigvis at træde andre over tæerne. Det handler om at informere og fortælle om bæredygtighed. "

Regn ud hvor lang tid du vil bruge på hvert besøg (forberedelse, fremvisning og oprydning/rengøring) Der skal være adgang til rent pænt toilet og håndvask. Regn timelønnen ud og læg 300 kr oveni som indtægt til virksomheden. Det er så din pris for de første 20 gæster. Gæster ud over 20 koster 75 % af per person prisen for de første 20.

Fortæl så. Husk interesse punkterne som "stedets historie" og "din historie på stedet". Hvordan kom du i gang og hvilke erfaringer har du gjort dig undervejs. Hvad er dine fremtidsvisioner? Det er en god ide at slutte af i produktionen hvor der skal smages. Sørg for mulighed for køb hvis nogen spørger. Du kan have forberedt praktiske pakke tilbud i nem emballage så de kan tage det med uden besvær. Og Dankort betaling er næsten et must at give adgang til hvis man vil have mersalg. Alternativt kommer man ud for at folk kun har 25 kr. i pungen som ikke rækker til syltetøjet der koster 45 kr.

Giv mulighed for tilkøb af kaffe/the og æblekage eller sørg for henvisning til andre du samarbejder med i forhold til eftermiddagskaffen, frokost eller aftensmad.

Husk når du sender dit tilbud ud at det skal med post hvis du ikke aflevere det selv. Adresser det til personaleforeningen, direktionssekretæren eller til direktøren selv. Følg op på dit brev med en opringning.

Kulinariske oplevelser på Langeland

Så er vores Kulinariske rutekort ude og arbejde for os. Den trykte sag blev leveret hos TEL den 28. juni og allerede dagen efter blev de første 9000 eksemplarer kørt ud. Jeg har allerede spottet brochuren flere steder. Bl.a. havde Mette Meldgaard fra StrynØfrugthave venligst taget brochuren med til Kulinarisk Sydfyn.

Det er håbet med brochuren at flere turister vil finde ud til jer eller bare få øjnene op for at Langeland også er en mulighed når det drejer sig om tilgængelighed af lokalt producerede grøntsager, frugt, kød, fisk o.s.v. Samtidig er brochuren en oplysning til de lokale forbrugere om mulighederne og tilgængeligheden lokalt.

Kortet kan, hvis man ikke er i besiddelse af en "hard copy", ses og downloades via vores hjemmeside under fødevarenetværket og kulinariske oplevelser.

Det er mit håb at dette er en første udgave og at næste udgave af vores kulinariske oplevelser på Langeland får flere med, både gårdbutikker og vejboder og på den konto bliver en fløj større.

Lav selv QR koder

Det er pærelet når man ved det.

QR koder findes overalt i det offentlige rum, på plakater, på billetter, i blade, på flyers og sågar på T-shirts er de observeret.

Her er opskriften på hvordan du laver en QR kode som du selv kan anvende i din markedsføring.

Den der linker til din hjemmeside: Tryk dig ind på flg link: www.qrtown.com/lav-qrkode/ sæt din egen http ind i feltet ved siden af knappen "Lav selv din QR" tryk på knabben og vupti du har lavet din første QR kode (det sort hvide firkantede "billede") kopier det til din pc ved at højreklikke på det og tryk på "gem som". Følg vejledningen.

Den mere avancerede hvor du kan få den til at linke til dine kontakt data, et telefon nummer, en vejviser på et kort til din virksomhed. Tryk dig ind på flg. link: http://www.qr-koder.dk/ og følg så bare vejledningen. Det bliver ikke mere enkelt.

Har set at f.eks. Ørbæk Most har QR koder på deres juice kartoner der når man scanner koden viser en reklame film på You tube. Vil du lave noget lignende så lav selv en lille film på din Iphone eller Ipod af din virksomhed. Udgiv den på You tube og link til den med en QR kode som du indsætter i dit reklame materiale eller din næste avis annonce.

Det er med andre ord kun din egen fantasi der sætter grænsen for hvad du kan bruge QR koden til.

Til en messe så jeg i februar en destination der have trykt en QR kode på deres T-shirts. Den gik folk så rundt og scannede på dem der gik rundt med T-shirten på. Et ret godt stunt i forhold til at gøre noget der er lidt anderledes.

QR kode for langelands-fødevarenetværk

Kommende aktiviteter for efteråret

På vores møde den 13. juni i Rudkøbing blev der luftet flere ideer omkring virksomhedsbesøg til efteråret.

Der ligger forslag om besøg på "Allégården" i Søndersø der producere kyllinger og andet fjerkræ, lam og gris hvoraf sidst nævnte produceres til Allegården idet de ikke selv har pladsen til det.
Forslag til besøg på Høkildegård i Vesterskerningen der har grise og køer samt en blandet landhandel.
Der var forslag om et besøg til Selleberg hvor vi kan få styret vores lyst til sødkirsebær og det der kan fremstilles af kirsebærrene som saft, sirup, syltede bær ect.
Forslag om at besøge Nybro Frugt i Messinge der har æbleplantage men også eget mosteri.
Herudover diskuterede vi muligheden for at få en madkultur workshop på Langeland en hel hverdag til vinter hvor alle kunne komme med deres råvarer og hvor kokke sammen med producenterne fremstiller nye egnsretter og sammen skaber madkultur på Langeland.

"En heldags workshop hvor producenter og kokke sammen skaber nye egnsretter og en ny madkultur på Langeland"

Kommende markeder juli-oktober

Her er et udpluk af sæsonens kommende fødevaremarkeder hvor du kan være med som sælger eller som forbruger:

- Ø-havsmarkedet i Rudkøbing hver mandag fra 7. maj til 15. oktober

- Egeskov slot marked 11. og 25. juli

- Kirsebærfestival i Kerteminde 20. til 22. juli

- Rosenfestival med fødevare i Bogense den 4. og 5. august.

- Fiskefestival i Kerteminde 1. september

- Fynske Fristelser i Faaborg den 7. - 9. september

- Fiskens dag og torskefestival i Bagenkop 8. og 9. september

- Det økologiske høstmarked 22. og 23. september i Svendborgs Maritime Centers pakhus

- Æbleræs den 12. og 13. oktober (Rudkøbing, Troense og Svendborg)

Find informationer på de respektive markeders hjemmesider.

Der er også plads til fisk på markederne i vandkanten.

Langelandsfødevarenetværk

Turist og erhvervsforeningen Langeland
Torvet 5
5900 Rudkøbing

Telefon: 6251 3505
E-mail: langelandsfoedevarenetvaerk@gmail.com

Langelandsfødevarenetværk er et lokalt fødevarenetværk hvis mål er at samle og dele viden og erfaringer med hinanden fødevareproducenterne, fødevareiværksætterne, 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 fødevare oplevelser. Sammen skal vi øge vores kompetencer, finde og dele ny viden og formidle den positivt videre.

www.langeland.dk

Kom og vær til

Langelands-
fødevarenetværk

Støttet af Ministeriet for Naturerhverv og EU

Velkommen til test køkkenet i Tranekær

Så er det er realitet med et test køkken i Tranekær. Det er PRFO, Langelandskommune, LAG-Langeland samt turist og erhvervsforeningen der står bag projektet.

Test køkkenet er et helt nyopført køkken men kun nyt inventar. Køkkenet er ment som et start sted for alle dem der gerne vil i gang med at forarbejde fødevarer til videresalg. Det er lidt en slags kom i gang hjælp til dem der gerne vil prøve deres fødevareprodukter af uden først at skulle etablere dyrt produktionslokale med egenkontrol osv. Her er der sørget for egenkontrol, der er de fleste maskiner der er brug for i et køkken og lidt til. Bl.a. en olie presse hvis der var en der gerne ville forsøge sig med at presse madolie af raps, hasselnødder, solsikkefrø, bog, eller andet. Der er også 2 små juice pressere hvis der skulle være en der gerne vil forsøge sig med most, grøntsags - eller frugt juice.

Så det er altså bare med at komme i gang med fødevarerne.

Test køkkenet stilles til rådighed imod dækning af forbrugsomkostningerne til el, vand og varme. Desuden betales et depositum der tilbagebetales hvis køkkenet er efterladt i ordentlig rengjort tilstand. Man skal desuden være medlem af PRFO i Tranekær. Bookingen af køkkenet sker ved henvendelse til turist og erhvervschefen Anne Mette Wandsoe på telefon 6251 3505. Man booker for tre dage af gangen.

Oliepressen i Tranekær køkkenet.