



Nyhedsbrev

I dette nummer:

<i>Siden sidst og fremad</i>	1
<i>Testkøkken</i>	1
<i>Har du en go' idé</i>	1
<i>Fyraftensmøde</i>	2
<i>Kontaktinfo</i>	2
<i>Medlemmer</i>	2

Siden sidst og fremad

Bedre sent end aldrig – vi mangler desværre Lene Laurtrup til at sætte gang i Fødevarerenetværket og jeg må indrømme at hun havde lavet en to do liste vi kunne tage fat i.

Vi har stadig et stående tilbud fra Kim Behnfeld Jensen Super Brugsen i Rudkøbing, han vil gerne være med til at få flere lokale fødevarer ud til sine kunder og han vil bl.a. lave en hylde kun med lokalt producerede fødevarer. Der er dog til dato ingen der har henvendt sig med godkendte produkter. Har du et godkendt produkt som du gerne vil sælge gennem SuperBrugsen så kontakt uddeler Kim Behnfeld Jensen.

Der er kommet nye medlemmer og der er et par stykker der gerne ville have en flag vimpel - interesserede bedes sende en mail til os så ser vi om vi kan få et godt tilbud på tryk ligesom sidste gang.

Og så har vi muligheden for at invitere en eller to eksterne foredragsholdere - input ønskes. En ekstern foredragsholder kunne også være en "halvkendt" - vi har ikke penge til Blomsterberg, Price eller Meyer, men til en god kok, der vil benytte lokale råvarer. Det kunne foregå i testkøkkenet i det gamle godskontor i Tranekær og vi kunne lave et arrangement sammen med Planteressourceforeningen. Er

der 8 - 10 stykker som vil bruge en aften på det, vil jeg prøve at finde pengene i vores Netværkskasse.

Som i måske husker, dem af jer der var med til vores sidste møde i forsommeren 13/6 - så var ministeriet lidt i tvivl om deres eget tilsagn, så vi turde ikke bruge flere penge - den tvivl er endnu ikke afklaret, men vi har brug for nogle tiltag som de kan sige ja eller nej til, indenfor vores resterende ramme.

Vi har indkaldt til et medlemsmøde den 6. november kl. 17 på Hotel Skandinavien - her vil I bl.a. få muligheden for at hører om de fødevarer tiltag der sker andre steder i Danmark.

Se programmet på bagsiden.



Har du en go' idé

- så har vi over 1,5 mio. kr.

LAG Langeland har sat ansøgningsfristen til 11. januar 2013, det er den sidste ansøgningsfrist i denne programperiode.

Har du en god ide - måske er den ikke helt færdig formulert - så ring og lad os få en snak om mulighederne for tilskud. Der kræves en del papirarbejde og det er tidskrævende, så projektet skal have en vis størrelse for at det er relevant.

Ring og hør nærmere på tlf: 6251 3505 - vi hjælper gerne.

Der er også mulighed for at møde os til Musik & Kulturdage i Bagenkop 27.-28. oktober, hvor vi har en lille stand.

Der er også andre fra fødevarerenetværket som udstiller til Musik og Kulturdagene bl.a. Søbanke.

Godt efterår til alle:

- Husk at tale med dine kunder i gårdbutikken hvis du er til stede.
- Husk at efterspørge lokale fødevarer der hvor du handler.
- Positive og glade mennesker skaber gode oplevelser.
- Hvis du er interesseret i flag vimpler, så sig til, og vi må se hvad vi kan gøre.

Testkøkken

Husk at du kan bestille testkøkkenet i det gamle godskontor i Tranekær via www.langeland.dk. Det koster kr. 500,- at reservere køkkenet. Beløbet er et gebyr som betales tilbage når du har afleveret køkkenet igen, minus dit forbrug. Du kan læse meget mere om hvem, hvad og hvordan på www.langeland.dk

Langelandsfødevarenetværk er et lokalt fødevarer-netværk 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.

Fyraftensmøde med Langelandsfødevarenetværk

Tirsdag d. 6. november 2012 fra kl. 17.00 - 19.30 på Hotel Skandinavien, Brogade 13, 5900 Rudkøbing.

Langelandsfødevarenetværk er vært for et let traktement.

Program:

17.00: Velkomst ved Anne Mette Wandsøe, direktør for Turist- og Erhvervsforeningen Langeland

17.10: Projektleder ved Væksthus Syddanmark Susanne Lee-gaard vil fortælle om hvad Syddansk Fødevarerklunge er for en størrelse. Hvilke fordele der er for dig som fødevarerproducent og hvordan du bliver medlem.

18.00: Pause

18.15: Anne Mette Wandsøe fortæller om Turist- og Erhvervsforeningen Langelands tilbud til langelandske fødevarerproducenter, f.eks. mulighed for deltagelse i Feriemessen i Herning 2013

19.00: Spørgsmål til de 2 indlægsholdere.

Vi håber, at du kan afse tid til dette spændende fyraftensmøde. Tilmelding el. afbud senest d. 1/10 af hensyn til traktementet til preben@langeland.dk

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



Medlemmer

Nuværende medlemmer:

Bagenkop Fisk
Bagenkop Kro
Bolchepigen
Bøstrup Strandgård
Cafe Skovsgård
Fiskekutteren Liljen SG23
Fiskerne i Spodsbjerg Havn
Fiski
Frugt og grønt bod
v/Bodil Christensen
Frugtavler Peder Evald
Pedersen
Generalen v. Pichardts
Hedo's Bageri
Humble Bageri
Humble Kro
Humblebageren i Bagenkop
Lundsgård Frugtplantage
Malby Glutenfri brød mix
Restaurant Pichardts
Rubenlund Agro A/S
Schous frugt og grønt
Skovsgaard Gods
Slagterpigerne
Snødeslagteren
Strandlyst Frugtplantage

StrynØfrugthave
Søbanke
Tranekær slot og gods
Urtesalt v/Birthe Frandsen
Øhavsmarkedet
Øhavets syltetøj
Ø-Lam
Anne Dall
Anne Mette Wandsøe
Gunnor Rosell
Lene Lautrup

Nye medlemmer:

Tranekær Slotsmølle:
Møllepasser Jens-Ole Han-
sen fortæller at møllen ma-
ler økologisk hvede-, gra-
hams- og speltmel som
bl.a. sælges i møllen.