



Nyhedsbrev

I dette nummer:

Kommende arrangementer	1
Forskellige tilbud	1
Kan jeg komme på Superbrugsen hylde?	2
Opfølgning på fyraftensmøde	2
Kontaktinfo	2
Medlemmer	2

Kommende arrangementer

Få styr på din virksomhed:

Du har sikkert mange praktiske spørgsmål omkring din virksomhed, så som:

- hvordan får jeg styr på mine budgetter?
- hvor og hvad skal opgives til skat?
- hvornår er man momspligtig og hvordan?
- hvor skal man være registreret?
- hvordan kommer min virksomhed til at vokse?

Vil du have svar på disse spørgsmål og mange flere, så kom til Langlandsfødevarenetværksmøde d. 19/2 kl. 16.30 - 18.15 på Torvet 5 i Rudkøbing.

Det vil være et møde med fokus på den økonomiske side af det at drive en virksomhed.

Tilmelding senest d. 15/2 kl. 12 på 6251 3505 eller på mail preben@langeland.dk

Forskellige tilbud:

Testkøkken

Småøernes Fødevarenetværk er ved at planlægge en serie udviklingsworkshops for Syddansk Fødevareklynge.

Målet er at lære at bruge tang, vilde urter og i det hele taget flere vilde råvarer i deres produkter.

De kører i forvejen et tangprojekt, hvor de bl.a. via Lene Laurup har været i kontakt med fiskerne og havnebestyrelsen i Spodsbjerg omkring etablering af et tangtøringsanlæg.

8. - 9. april har de en workshop for ca. 10 mennesker, hvor deres medbragte kok skal demonstrere mulighederne for at udnytte tangen.

Kontakt Søren Espersen for at høre mere på 3678 3028

Få dine vare set på messe

Turist- og Erhvervsforeningen Langeland har en stand på "Ferie for alle" messen i Herning d. 22.-24. februar 2013.

I den forbindelse er der mulighed for at være med fredag d. 22. på vores stand.

Vi har mulighed for gratis transport tur-retur med DSB til den første der henvender sig.

Det er efter først til mølle-princippet, så skynd dig hvis du vil være med.

Svar senest d. 20/2 - 2013 til preben@langeland.dk eller på 6251 3505

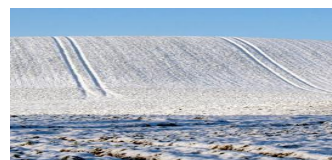
Testkøkken

Husk at du kan bestille testkøkkenet i det gamle gods-kontor 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

Crowdfunding.dk
... giver ideer på Langeland vinger

Se meget mere på www.Crowdfunding.dk



Kom på SuperBrugsens hylde?

Der har været nogle henvendelser omkring hvordan man kan få solgt sine produkter igennem SuperBrugsen.

I den anledning havde vi en rigtig fin snak, med SuperBrugsens uddeler Kim Behnfeld Jensen, omkring hvordan man opkvalificerer sig til at komme på den hylde, som han meget gerne vil stille til rådighed for Langelandsfødevarenetværk.

Kim vil meget gerne have lokalt producerede fødevarer i sin brugs, men der er nogle basale ting som I producenter skal sørge for at jeres produkter overholder. Det være sig

en korrekt fødevarerklæring med alle de deklarerationer som det indebærer (prøv at kigge på de konkurrerende produkter i f.eks. brugsen).

Og måske nok så vigtigt så skal jeres produkt godkendes af fødevarestyrelsen, ellers må han ikke sælge det. Kim vil meget gerne stille op til et netværksmøde og fortælle hvad han ved omkring lov og krav, for at blive godkendt.

Vi vil gerne have en tilkendegivelse fra jer om I er interesseret i et sådan informationsmøde og om der eventuelt er andre ønsker til møder.

Opfølgning på fyraftensmøde

Den 6/11-2012 blev der afholdt fødevarer-netværksmøde på Hotel Skandinavien. I den anledning havde vi inviteret projektleder ved Væksthus Syddanmark Susanne Leegaard til at fortælle om hvad Syddansk fødevarer-klynge er for en størrelse.

Det er vigtigt at forstå at det er gratis at være medlem af Syddansk fødevarer-klynge og at de har en masse tilbud som Langelands fødevarer-netværk kan benytte sig af.

Susanne havde en masse input til hvor Langelandsfødevarer-netværk kunne bruge Fødevarer-klyngen og fortalte bl.a. om noget hun kaldte vækstkort, med forskellige antal klip.

Mail til Susanne Leegaard: sle@vhsyd.dk eller se mere på www.vhsyd.dk

Mødet sluttede af med en fin præsentation af hvem folk var, hvad de producerede og ikke mindst hvilke udfordringer de hver i sær havde. Det affødte nogle ønsker til nogle kommende arrangementer, se mere på første side.

Langelandsfødevarenetværk er et lokalt fødevarer-netværk hvis mål er at samle og dele viden og erfaringer med hinanden fødevarer-producenterne, fødevarer-værksætterne, 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.

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

Bagenkop Fisk
Bagenkop Kro
Bolchepigen
Bøstrup Strandgård
Cafe Skovsgård
Fiskekutteren Liljen SG23
Fiskerne i Spodsbjerg Havn
Fiski
Frukt og grønt bod
v/Bodil Christensen
Fruktavler Peder Evald
Pedersen
Generalen v. Pichardts
Hedo's Bageri
Humble Bageri
Humble Kro
Humblebageren i Bagenkop
Lundsgård Fruktplantage
Malby Glutenfri brød mix

Restaurant Pichardts
Rubenlund Agro A/S
Schous frugt og grønt
Skovsgaard Gods
Slagterpigerne
Snødeslagteren
Strandlyst Fruktplantage
StrynØfrugthave
Søbanke
Tranekær slot og gods
Tranekær Slotsmølle
Urtesalt v/Birthe Frandsen
Øhavsmarkedet
Øhavets syltetøj
Ø-Lam
Anne Dall
Anne Mette Wandsøe
Gunvor Rosell
Lene Lautrup