



Nyhedsbrev

I dette nummer:

<i>Kommende arrangementer</i>	1
<i>Testkøkken</i>	1
<i>Øhavsmarked</i>	1
<i>Messe-workshop</i>	2
<i>Kulinæriske rundture</i>	2
<i>Kontaktinfo</i>	2
<i>Medlemmer</i>	2

Kommende arrangementer

Vi har ingen nye arrangementer, da vi stadig har problemer med at få de penge, som vi har til gode i Naturerhvervsstyrelsen under Fødevareministeriet. Vi sendte en udbetalingsanmodning sidste år i juni - der har været flere forskellige medarbejdere på posten, men de er ikke længere ansat i styrelsen. Så pt. ved vi ikke hvornår og om vi får pengene, hvorfor vi af økonomiske grunde ikke går videre med nye arrangementer.

Vi havde i sidste nyhedsbrev

et arrangement, hvor der ville komme en revisor og fortælle om forskellige problemstillinger i forbindelse med det at drive en virksomhed.

Der var desværre ikke den store tilslutning, hvorfor vi aflyste arrangementet.

Der er efterfølgende kommet et par tilkendegivelser fra nogle af jer, som gerne ville have været med alligevel, så hvis interessen er der, så vil vi gerne afholde det samme arrangement igen, men kun hvis der er tilkendegivelser fra jer

Så send en mail, så arrangerer vi.

Hvis du har en god ide til et arrangement, en problemstilling eller en speciel person som du gerne vil høre, så må du endelig sende os en mail, så skal vi se hvad vi kan gøre, og hvordan vi får det til at hænge sammen rent økonomisk.

Vi vender tilbage så snart der er nyt om kommende arrangementer.

Testkøkken

Testkøkkenet blev indviet sidste år da det var meldt færdigt. Udlejer af testkøkkenet, er så efterfølgende blevet gjort opmærksom på at man ikke må leje sådan et køkken ud, med mindre man selv har et Almen fødevarehygiejnekursus. Gunvor Rosell og Anne Mette Wandsøe er tilmeldt et sådan kursus i midten af maj.

Der er så også kommet regler om, at dem der skal leje køkkenet, også skal have et sådan hygiejnekursus, så det er bare om at få smøget ærmerne op og blive meldt til.

Grev Christian Ahlefeldt-Laurvig har haft et uheld med sit fyr, så der er pt. ingen varme på i køkkenet. Der arbej-

des på en løsning, der er hidtil ikke betalt husleje til Godset.

Det er ikke helt nemt at løbe igang da Grev Christian Ahlefeldt-Laurvigs ombygning af lokaler ved siden af køkkenet inklusiv et fælles toilet, også har afventet en bevilling fra Naturerhvervsstyrelsen, under LAG-ordningen, i et år.

Det er således problemer udenfor Langeland, der lægger hindringer i vejen for testkøkkenet.

Så har der været et rygte om at der er indkøbt en rengøringsmaskine til kr. 100.000,-. Det passer selvfølgelig ikke, der er dog indkøbt en maskine til gulvet i køkkenet til kr. 10.000,-

Godt forår til alle

- Husk at tale med dine kunder i gårdbutikken hvis du er til stede.
- Positive og glade mennesker skaber gode oplevelser.
- Så kan du bestille Ø-lam. Læs mere på www.Ø-lam.dk
- Se Syddansk Fødevareklynges nye hjemmeside på www.syf.dk
- Husk Livsstilsmesse på Valdemars Slot d. 18. - 20. maj

Øhavsmarked

Husk at Øhavsmarkedet starter mandag 6. maj på Torvet i Rudkøbing kl. 13 - 17

Så husk at støtte op omkring det, både ved at købe dine lokalt producerede vare, sælge dine egne vare og ikke mindst gør reklame for Øhavsmarkedet, hver gang du snakker med en mulig kunde.

Kom og mød dine kunder direkte. Støt op om Øhavsmarkedet.

Læs mere på www.oehavsmarkedet.dk

Messe-workshop

Savner du synlige resultater af din indsats på diverse messer, og mangler du viden om, hvad der skal til for at publikum interesserer sig for netop DIN messestand?

Sidder du nu og nikker, er du for det første ikke den eneste. For det andet er der hjælp at hente på Syddansk Fødevarerklynges workshop "Messetræning med merværdi". Her lærer du, hvordan du får mest ud af din investering i at være på messe. Prøv at udfordre din idékraft og tag del i et spændende kursus, med kant og energi

På kurset kommer vi ind på:

- Præsentation af messen som en messescene
- Oplevessalg, kommunikation på messescenen
- Service, nærvær og holdstemning
- Hvor er min stand virkelig stærk?
- Samspil med andre producenter: Samarbejde og vidensdeling.

"Messetræning med merværdi" tirsdag den 23. april kl. 9-14 hos Udvikling Vejen i Rødding.

Læs mere på www.syf.dk

Kulinariske rundture

"Kulinariske rundture" er navnet på et af de projekter, Syddansk Fødevarerklynge har kastet sig over.

Sammen med lokale aktører i alle dele af regionen vil de organisere gastronomiske opdagelsesrejser, smageture, strandsafarier og askens andre ekskursioner udi oplevelse af syddanske fødevarer.

Kulinariske rundture henvender sig både til lokale madentusiaster og tilrejsende gastro-turister, til virksomheder, studerende, forskere, presse og kolleger i fødevarerbranchen.

Hvis du producerer fødevarer i Syddanmark og har lyst til at være en del af projektet "Kulinariske rundture", så læs mere på www.syf.dk.



Langelandsfødevarerenetværk er et lokalt fødevarerenetværk 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.

Langelandsfødevarerenetværk

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 Naturerhverv og EU



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
Tranekær Slotsmølle
Urtesalt v/Birthe Frandsen
Øhavsmarkedet
Øhavets syltetøj
Ø-Lam
Anne Dall
Anne Mette Wandsøe
Gunvor Rosell
Lene Lautrup