

Dato 20. september
2013

Årgang 2,
efterårsnummer

Langelandsfødevarenetværk



Nyhedsbrev

I dette nummer:

Netværksmøde 16. september

Netværksmøde 16. september	1
Mentorordning - noget for dig?	1
MAD	2
KOIN	2
Kontaktinfo	2
Medlemmer	2

Fødevarenetværket var på virksomhedsbesøg hos Frugtplantagen Strandlyst, hvor Kristoffer, Lone og Peder Lollesgaard fortalte om virksomheden.

Kristoffer kom tilbage til Langeland i 1999 og gik ind i virksomheden. Han havde tiden med sig, folk begyndte at synes, at det var spændende at handle i gårdbutikker. Gårdbutikken blev for lille og arbejdsgangene var upraktiske, så nu kom overvejsen, "hvad skal vi?". Det blev besluttet at udbygge gårdbutikken under hensyntagen til stilen og samtidig bygge 2 kølerum. Det var imidlertid samtidig med at finanskrisen kom og høsten i 2009 blev solgt ekstremt dårligt, så bryggeriet blev udsat.

Så blev der tænkt igen - de ville gerne blive boende og de ville gerne gøre det, de var gode til - være frugtavlere. I 2011 blev beslutningen truffet, der skulle bygges som oprindeligt planlagt. I 2012 stod det hele færdigt.

Men der skal hele tænkes i

udvikling. Der blev tænkt i produktionskøkken og mosteri, i mellemtiden havde PRFO lavet et produktionskøkken i Tranekær. Der blev regnet på eget mosteri, men det var mere økonomisk at bruge et af de eksisterende, og så bruge tiden på at forfine smagen (finde den rigtige kombination af æblesorter og måske iblande kirsebær) inden det blev sendt til mosteriet.

Kristoffer fortalte om de mange overvejselser, man som frugtavler, skal have - f.eks. når en generation af coladrikkere vokser op, så vil de efterspørge fødevarer, herunder også æbler, der er søde i smagen. Så skal der avles æbler, der er i sødere i smagen.

Kristoffer, Lone og Peder tænker hele tiden i nye sorter og har 7 forskellige sorter i gårdbutikken. De høster 550 tons kernefrugt pr. år og 5-10% sælges i gårdbutikken

Efterfølgende var der rundvisning såvel inde som ude - me-

get spændende - TAK FOR DET!

Efterfølgende fortalte Bo Abalgren Ehlers om bryggeriet "Abalgren & Ramvad, Brewing Company" som han er ved at etablere sammen med Eske Ramvad. Det er meningen, at bryggeriet skal starte brygningen i sommeren 2014. De er ved at klarlægge lokalerne og Bo arbejder i forskellige ølsorter, for at finde de helt rigtige til Bryggeriet. Det skal være øl i særklasse og der er tænkt meget i flaskens udformning, logo osv. For at give en forståelse for øllet havde han forskellige typer med, som smagsprøver. Det var interessant at opleve den store forskel der er i vores måde at opleve den samme øl, nogen er til de lyse og nogen kan bedre lide den mørke. Øllerne skal ikke sælges i butikker, men fra bryggeriet, restauranter og lign.

Spændende vi glæder os til Bryggeriet står klar

Det er hårdt arbejde

Lokale fødevarer er i fokus, alle snakker om det, men det er meget svært at opnå den rigtige pris og de rigtige mængder. Markedet bevæger sig, det der var de rigtige salgskanaler i 2012 er ikke nødvendigvis de rigtige i 2013 og hvordan vil det så blive i 2014.

Der skal hele tiden produktudvikles i smag, i emballage og i samarbejde. Den der arbejder med lokale fødevarer, gør en stor indsats for at følge os som forbrugere.

Med venlig hilsen
Turist- og Erhvervsdirektør
Anne Mette Wandsoe

Mentorordning - noget for dig?

Du har stadig mulighed for at få en gratis mentor fra Fremtidsfabrikken. Mentoren kan enten være en generalist med bred erfaring indenfor erhvervslivet, eller en specialist

med kendskab til en konkret branche eller en konkret forretningsmæssig udfordring.

Hvis du er interesseret i at høre mere om muligheden for at få en mentor tilknyttet, så

kontakt preben@langeland.dk eller læs mere på www.fremtidsfabrikken.com

Ordningen udløber i juni 2014, så det er ved at være sidste chance.

MAD - Mit Autentiske Danmark

Formålet med MAD er at skabe et stort marked med et både bredt og dybt sortiment af danske kvalitetsfødevarer, samt at skærpe efterspørgslen efter gode kvalitetsfødevarer i hverdagen.

MAD er 3 dage med madglæde, duft smag og god musik. Sidste år valgte 6.000 at gæste MAD over de tre dage. MAD er en veletableret messe som gennemføres for 7. gang.

Som medlem af Syddansk Fødevareklynge kan du deltage på MAD og være med til at vise, hvad Langeland kan byde på, når det handler om fødevarer. MAD er et fantastisk udstillingsvindue i Aarhus, hvor du får mulighed for

at markedsføre dit brand og dine produkter, samt opbygge en ny kundekreds. Og ikke mindst promovere dine produkter overfor de mange madbloggere, der besøger messen.

Der er mulighed for at deltage på fællesstand, samt at få synliggjort dine produkter på hjemmesiden

Hvor og hvornår

MAD Aarhus 18.-20. oktober i Ridehuset i Aarhus.

Vil du høre mere om pris og mulighederne ved at deltage i MAD, så kontakt:
Syddansk Fødevareklynge
Tlf: 2498 8003
Mail ac@vhsyd.dk

Efterårets kursus i KOIN

Så er det nu du skal melde dig til det nye kursus i KOIN.

Der er 2 dage med markedsføring, hvor du lærer at blive bedre til at markedsføre din virksomhed, 2 dage med kommunikation, hvor du så lærer at fortælle hvad din virksomhed kan og 2 dage med salg, hvor du kan blive bedre til at sælge til de mange flere kunder du gerne skulle få udaf kurset. Det er altså i alt et 6 dagskursus som vil foregå på Svendborg Erhvervsskole, fra d. 24. oktober og frem til d. 10. december.

Skriv til Preben Johansen, Turist- og Erhvervsforeningen Langeland på preben@langeland.dk eller ring på telefon 6251 3505 for at høre mere eller for at tilmelde dig eller tilmeld dig direkte på efteruddannelse.dk

N.B. Til foråret 2014 vil der også være mulighed for at tilmelde sig et Eksport kursus.



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 videreudvikle vores virksomheder, afsætte vores produkter og udbrede kendskabet til de Langelandske fødevareoplevelser. 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

A & R Brewing Company
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
Hotel Skandinavien
Humble Bageri
Humble Kro
Humblebageren i Bagenkop
Lundsgård Frugtplantage
Malby Glutenfri brød mix
Rubenlund Agro A/S
Schous frugt og grønt
Skovsgaard Gods
Slagterpigerne
Snødeslagteren
Strandlyst Frugtplantage
StrynØfrugthave
Søbanke
Thummelumsen
Tranekær slot og gods
Tranekær Slotsmølle
Urtesalt v/Birthe Frandsen
Øhavsmarkedet
Øhavets syltetøj
Ø-Lam
Anne Dall
Anne Mette Wandsøe
Gunvor Rosell
Lene Laurtrup