



Nyhedsbrev

I dette nummer:

Tangtørringsanlæg	1
God sommer til alle	1
Blandede bolsjer	1
Klippekort til klyngen	2
KOIN	2
Kontaktinfo	2
Medlemmer	2

Tangtørringsanlæg på Spodsbjerg havn

For godt et år siden fik LAG Langeland en henvendelse fra en privat virksomhed vedrørende etablering af et tangtørringsanlæg på Spodsbjerg havn.

Det har vist sig, at der er en efterspørgsel i Danmark efter tørret dansk tang til spiseformål.

Virksomheden trak sin ansøgning tilbage af personlige årsager. Småøernes Fødevarer-netværk og LAG Langeland har imidlertid udarbejdet en ansøgning til en forundersøgelse for etablering af en juridisk

enhed, en organisation og et forretningsgrundlag for et muligt tangtørringsanlæg.

Når resultatet af undersøgelsen foreligger skal den kommende juridiske enhed (fase 2) gå ind i et tættere samarbejde med Langeland kommune og Jobcenter Langeland for at gøre ideen til en socialøkonomisk virksomhed.

LAG Langeland har indstillet et muligt tangtørringsanlæg (i samarbejde med Langeland kommune) til at modtage 140.000 kr. i tilbageløbsmidler fra fiskeriudviklingsprogram-

met.

Der kan gå op til 3/4 år før vi kender udfaldet af de indstillede ansøgninger fra LAG Langeland til Natur- og Erhvervsstyrelsen, men arbejdet omkring dyrkning og tørring af spisetang fortsætter ufortrødent.

Småøernes Fødevarer-netværk har i det forløbne år gennemført flere tangworkshops med deltagelse af flere af medlemmerne i vores Fødevarer-netværk - så ventetiden har været brugt til at ”lære den nye råvare bedre at kende”.

Blandede bolsjer

God sommer til alle

Solen skinner, temperaturen stiger og turisterne vælter til Langeland og Strynø, så I har sikkert mere end travlt med at producere diverse produkter.

Men det er også nu I allerede skal i gang med at planlægge hvad I skal lave i efteråret.

Der er mange forskellige kurser og tilbud. Vi har valgt nogle spændende ud som vi vil anbefale jer at læse mere om.

Ellers vil Turist- og Erhvervsforeningen gerne ønske alle en rigtig god sommer og et godt salg.

Turist- og Erhvervsdirektør
Anne Mette Wandsøe

Øhavsmarked

Husk at Øhavsmarkedet er mandag kl. 12 - 16.30 på Torvet i Rudkøbing

Dog er markedet i uge 30 flyttet til onsdag på Engdraget pga. Langelandsfestivalen.

Husk at støtte op omkring det, ved at købe lokalt producerede vare.

Med en stand på markedet kan du møde dine kunder direkte, og hører hvad de egentlig ønsker sig. Så støt op om Ø-havsmarkedet.

Læs mere på
www.oehavsmarkedet.dk

Spændende kurser

Oplevelserne Academy er i gang med en ny omgang kurser.

Der er kurser i konflikthåndtering flere gange i efteråret. Hvor man lærer hvordan man skal håndtere konflikter med kunder, leverandører eller noget helt andet.

Der er kurser i kommunikation, tysk og meget andet.

Du kan også lære om det gode værtskab, du har sikkert et såkaldt servicegen, ellers kan du få fremelsket det her.

Du kan læse meget mere på
www.oplevelsernesacademy.dk

Online markedsføring

Vi er blevet tilbudt et arrangement á 2 timers varighed. Kurset vil koste kr. 200,- pr. deltager og vil give dig mulighed for at høre om hvordan man bruger sociale medier, nyhedsbreve, videoer, forums, blogs og meget andet. Efterfølgende vil der være mulighed for at få personlig sparring med foredrags holderen.

Vi har ikke takket ja tak endnu, da vi gerne vil høre jer først om det er noget I overhovedet er interesseret i at deltage i.

Venligst meld tilbage til Turist- og Erhvervsforeningen på mail, med dit svar.

Klippekort til Fødevarerklungen

Hop med på en tur, hvor din egen virksomhed ligger på ruten. Forbrugere og turister er vilde med oplevelser, der handler om, hvor fødevarerne kommer fra, hvem der har produceret dem - og hvordan.

Vil du være den gode vært, har du den gode historie og vil du hjælpe med til at fortælle den, så er de kulinariske rundture måske lige noget for dig.

Du bliver guidet gennem en innovativ proces, hvor du ser med nye øjne på din virksomhed med økonomisk vækst for øje.

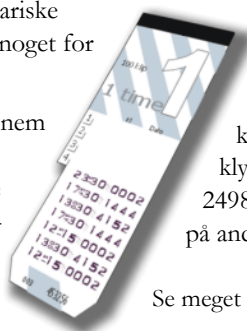
Prisen er 3 klip på Vækstkortet svarende til kr. 1.500,-

Vækstkortet kan købes af fødevarerklungen og det findes med hhv. 6, 12, 20 og 48 klip. Hvert klip repræsenterer en værdi på kr. 500,-

Klip på kortet skal anvendes senest d. 30. november 2013

Hvis du vil vide mere om Fødevarerklungen eller klippekortet, så er du velkommen til at kontakte Fødevarerklungen på telefon 2498 8003, eller pr. mail på andreas@syf.dk

Se meget mere på www.syf.dk



Nye kurser i det roste KOIN

KOMpetanceudvikling og INnovation (KOIN) er slut og fortsætter.

Der er netop afholdt 5 forløb, hvor man kunne blive klogere på det at være en god projektleder. Uddannelsen bestod af 8 kursusdage, hvor bl.a. 21 personer fra langeslandske virksomheder, har fået en masse redskaber til at styre et projekt.

Af de i alt 65 virksomheder fra de 4 sydfynske kommuner Ærø, Svendborg, Fåborg-Midtfyn og Langeland, var de 16 fra Langeland.

Til efteråret starter KOIN op igen, med nye kurser: Salg, Kommunikation, Markedsfø-

ring og for relevante virksomheder Eksport. Hvor og hvornår bliver offentliggjort senere, men bliv allerede nu skrevet op til de eftertragtede kurser, hos Preben Johansen, Turist- og Erhvervsforeningen Langeland.



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