



I dette nummer:

Skovsgaard MadMarked	1
Øhavsmarked	1
Nyt medlem	1
3 x synlighed	1
Strandsafari Pølse-Workshop	2
KOIN	2
Kontaktinfo	2
Medlemmer	2

Fødevarenetværket er med i et projekt, hvor der arbejdes på at etablere 10 workshops indenfor relevante emner som sociale medier, lovgivning, nørdekøkken, skat og m.m. Der bliver udsendt et nyhedsbrev når vi ved mere.

Nyt medlem

Ulla Kristensen er seneste medlem af vores efterhånden voksende skare af medlemmer. Ulla meldt ind som privatmedlem, men har svært ved at holde sig i ro og er bl.a. blandet ind i Hønissernes arrangementer bl.a. omkring jul og by night.

Og så har hun et rigtig godt kendskab til den næsten verdensberømte Rotten Ruth, som går guidede ture i Rudkøbing hver sommer, for børn og barnlige sjæle.

Skovsgaard MadMarked



Skovsgaard MadMarked er din nye måde at handle og købe fødevarer: Lokale rene råvarer til lokale borgere på bæredygtig vis. Fuldkommen enkelt, nært og trygt.

Vi har en mission om at være med til at rydde op i det traditionelle fødevarer-system. Det gør vi ved at skabe et tæt samarbejde mellem landmanden, avleren, distribution, MadMarked og forbrugeren. Og vi tænker økologi, bæredygtighed og åbenhed ind i alt hvad vi gør.

Derfor er MadMarked et folkeligt, åbent, ærligt og fuldkommen gennemsigtigt projekt. Et sted, hvor alle kan finde sympati for den mad, der skal sikre miljøet for de næste generationer og sundheden og madglæden for os lige nu. Vi er en principfast virksomhed

du altid kan stole på. Se vore værdier på hjemmesiden www.madmarked.net.

Vi er lokale og fokuserer på de lokale fødevarer, det lokale fællesskab og de lokale måder at tænke på. På den måde skaber vi liv og sammenhæng.

Hos os kan du købe dine fødevarer, spise på stedet, tage færdiglavet mad med hjem og en masse andet.

Vi åbner Skovsgaard MadMarked 13. april 2014 og vi glæder os til at slå dørene op for jer alle sammen.

Med venligste hilsener
Skovsgaard MadMarked

Skovsgaard MadMarked
Kågårdsvej 8, 5900 Rudkøbing
Tlf: 22 54 52 37
skovsgaard@madmarked.net
www.madmarked.net
[@SkovsgaardMM](https://www.facebook.com/skovsgaardmm)
[facebook.com/skovsgaard.madmarked](https://www.facebook.com/skovsgaard.madmarked)

Synlighed synlighed og synlighed

Der er engang en kendt mand som sagde at det vigtigste her i verden er markedsføring, markedsføring og markedsføring. I dag er det vel mere synlighed, synlighed og synlighed. En af måderne hvorpå man kan øge sin synlighed er via Facebook. Få lavet en virksomhedsprofil og få en masse til at synes godt om dig, så kan det også være at de køber noget hos dig. Hvis du ikke selv kan finde ud af at lave en sådan side, eller kender nogen der kan, så kan

Turist- og Erhvervskontoret.

En anden klog mand har sagt, at hvis det ikke findes på internettet, så findes det ikke. Det bliver stadig mere og mere sandt. 80% af os danskere tjekker internettet for at finde data omkring et produkt eller en producent, inden vi handler. Finder vi ikke din butik, så finder vi måske din konkurrents, og så er det måske der vi handler. Har du ikke en hjemmeside, men ønsker hjælp til at starte den

Øhavsmarked

Husk at Øhavsmarkedet starter mandag 19. maj på Torvet i Rudkøbing kl. 13 - 17

Så husk at støtte op omkring det, både ved at købe dine lokalt producerede varer, sælge dine egne varer 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

op, så kontakt Turist- og Erhvervskontoret, for at høre nærmere.

En tredje mulighed for at opnå synlighed kunne være ved at reklamere på www.langeland.dk med en bannerannonce. Her kan du få din annonce på i kortere eller længere tid. Skal du have hjælp med opsætningen eller vil du høre om priserne, så kontakt Turist- og Erhvervskontoret for at høre om priser.

Strandsafari Pølse-Workshop

Invitation til pølse-workshop

D. 2. april 2014 kl. 09.00 til 16.00, EUC Syd, Chr. Koldsvej 20, 6100 Haderslev

Vi har engageret Erik Laurrup Nielsen fra Meyers Madhus, der i samarbejde med specialist Søren Espersen vil hjælpe os gennem dagen og give os gode ideer til at få fremstillet vores helt egen specielle og lokale pølse.

Væksthus Syddanmark, Syddanske Madoplevelser og Syddansk Fødevareklynge står i samarbejde med Sønderjyske Fristelser og Søren Espersen bag opbygning af de officielle Strandsafari stationer og denne workshop,

som er begyndelsen til et workshop forløb, der skal være med til at styrke Strandsafari stationerne til at udbyde oplevelser langs Region Syddanmarks kyststrækninger.

Tilmelding og pris

Pris: 750 kr. pr. deltager.
Tilmelding nødvendig senest den 27. marts på www.vhsyd.dk under arrangementer.

For Yderligere oplysninger

Kai Winter, Syddansk Fødevareklynge på 29 44 03 21 eller kwi@vhsyd.dk



SYDDANSK
FØDEVARE
KLYNGE

Sidste KOIN-kursus

Så er der kun et hold tilbage, så det er ved at være sidste chance for at komme på det meget roste KOIN-kursus.

Det er et 6 dages kursus, som er fordelt udover 3 måneder, 2 dage med salg, 2 dage med markedsføring og 2 dage med kommunikation.

Du bliver helt skarp på hvad der gør din virksomhed speciel, hvordan du fortæller dine nuværende kunder og kommende kunder det, hvordan du markedsføringsmæssigt rammer dine kommende kunder og med hvilke midler f.eks. Facebook, LinkedIn osv.

Det er altså i alt et 6 dageskursus som vil foregå på Svend-

borg Erhvervsskole, fra d. 11. september og frem til d. 11. november.

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



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 Naturerhverv 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 Laurrup
Ulla Kristensen