

Dato 27. maj 2014

Årgang 3,
forårsnummer



I dette nummer:

Forskellige workshops	1
Workshoppen "Fødevarelovgivning + skat"	1
Samarbejde om synliggørelse af kulinariske ruter	1
Nyt medlem	1
Bærproducenter søges!!!	2
Øhavsmarkedet	2
KOIN	2
Kontaktinfo	2
Medlemmer	2

Forskellige workshops

Langelands Fødevarenetværk inviteres til at deltage i workshops sammen med Fødevarenetværk fra hele Region Syddanmark, hvor du får værktøjer til at udvikle din virksomhed.

Har du lyst til sammen med fødevarenetværkene i Region Syddanmark at deltage i kompetencegivende workshops og blive bedre rustet til at arbejde med fremtidens udfordringer?

Gennem en række workshops udvikles en hvidbog om innovation, produktudvikling og

forretningsudvikling.

Konkret arbejder Væksthus Syddanmark, sammen med de lokale fødevarenetværk, på at etablere workshop med nedenstående indhold:

Sociale medier

Produktudvikling omkring æbler (nørdekøkken)

HR på lokal samfund

Eksport

Messetræning

Oplevelsesøkonomi

Tang

E-handel

Velkomstcenter

Nørdekøkken med bær og kød

Fødevarelovgivning + skat.

Eksterne konsulenter vil blive koblet på og de kompetencegivende workshops forventes gennemført i 2014. De aktuelle datoer udmeldes løbende.

Workshoppen "Fødevarelovgivning + skat"

Langelands Fødevarenetværk er tovholder på Workshoppen "Fødevarelovgivning + skat", som er planlagt til at blive afholdt i september. Hvor meget kender I til den nuværende lovgivning på de 2 områder?

For at kunne give deltagerne det størst mulige udbytte og hvis I allerede har spørgsmål I tumler med, så bedes I sende spørgsmålene på en mail til bente@langeland.dk



Nyt medlem

Velkommen til nyt medlem Anna Kjærbøll, som er ved starte en produktion af fødevarer, hvori hun bl.a. bruger tang. Hun kan mødes på Øhavsmarkedet om mandagen.

Du har også mulighed for at følge hende på Facebook: Mosekonens Bod.

Samarbejde om synliggørelse af kulinariske ruter

Etablering af konkrete samarbejder, hvor deltagerne får mulighed for at blive besøgsteder på den kulinariske Fødevare rute samt udarbejde fakta ark til produktguide og busselskaber. Der kommer indlæg fra Hotel Svendborg om, hvad de allerede gør for at bringe deres gæster ud til kulinariske producenter og

der gives inspiration til nye ture rundt på Fyn, Langeland og Ærø. Deltagerne får efterfølgende tilbud om synliggørelse forskellige steder samt gratis registrering på App "Smagen af Danmark". Kurset henvender sig til producenter, hoteller, campingpladser, bed & breakfast og busselskaber, som i samarbejde vil være

med til at udbyde og løfte den kulinariske turisme.

Den 4. juni 2014, kl 8.30-13.00
Pris 750 kr.

Tilmelding senest den 1. juni 2014 For yderligere oplysninger se vedhæftede eller kontakt Kai Winter, Syddansk Fødevareklynge på 2944 0321 eller kwi@vhsyd.dk

Bærproducenter søges!!!

Væksthus Syddanmark søger efter bærproducenter, der vil lægge bær og tid i at udvikle en prototype på en bærprodukt. Udviklingen foregår i samarbejde med en kok, en designer og en trendspotter til noget helt nyt, som kan sælges! Ingen jordbærtærter.

Hvad det end bliver, så bliver det anderledes og nyt. Vi forbeholder os ret til at udvælge hvilke producenter og hvilke bær der kan skabe værdi.

Selve udviklingsarbejdet skal finde sted i juni, så det kan præciseres på Kulinarisk Sydfyns fødevarermarked 28. - 29. juni.

Har du spørgsmål til ovenstående så ring til Langelands Fødevarer-netværk, 6251 3505

Øhavsmarked

Sommeren er her og vi glæder os over at Øhavsmarkedet er startet med spændende produkter 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 gøre 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

Sidste KOIN-kursus

Så er der kun et hold tilbage, og det er ved at være sidste chance for at komme på det meget roste KOIN-kursus, hvor allerede 16 langelandske virksomheder har deltaget.

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 får fortalt dine nuværende og kommende kunder det, hvordan du markedsføringsmæssigt rammer dine kommende kunder og med hvilke midler f.eks. Facebook, LinkedIn osv.

Kurset 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



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

Langelandsfødevarer-netværk

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	Mosekonens Bod
Bagenkop Fisk	Rubenslund Agro A/S
Bagenkop Kro	Schous frugt og grønt
Bolchepigen	Skovsgaard Gods
Bøstrup Strandgård	Slagterpigerne
Cafe Skovsgård	Snødeslagteren
Fiskekutteren Liljen SG23	Strandlyst Frugtplantage
Fiskerne i Spodsbjerg Havn	StrynØfrugthave
Fiski	Søbanke
Frugt og grønt bod v/Bodil Christensen	Thummelumsen
Frugtavler Peder Evald Pedersen	Tranekær slot og gods
Generalen v. Pichardts	Tranekær Slotsmølle
Hedo's Bageri	Urtesalt v/Birthe Frandsen
Hotel Skandinavien	Øhavsmarkedet
Humble Bageri	Øhavets syltetøj
Humble Kro	Ø-Lam
Humblebageren i Bagenkop	Anne Dall
Lundsgård Frugtplantage	Anne Mette Wandsøe
Malby Glutenfri brød mix	Gunvor Rosell
	Lene Lautrup
	Ulla Kristensen