

Dato 22. juli 2016

Årgang 5,
sommernummer

Langlandsfødevarenetværk



Nyhedsbrev

I dette nummer:

Møde med Coop om lokale fødevarer	1
Nyt medlem	1
Spirende Fødevareroplevelser	1
Projekt Detailhandel og øvrige erhverv i gadeplan	2
Kontaktinfo	2
Medlemmer	2

Møde med Coop om lokale fødevarer

Den 6. juli deltog Bente i et møde med Coop. Mødet som var arrangeret af Mikael Hansen som i kender fra Kulinarisk Sydfyn. Fra Coop deltog kok Claus Holm og Coops chef for lokale råvarer Christian Christensen.

Coop er på "frierfødder" de vil gerne have flere lokale varer i deres butikker og de vil gerne gøre det lettere for jer der har nogle gode ideer at komme i dialog med Coop.

Der findes 2 slags Coop butikker: A og B. A butikker kan selv bestemme, hvilke varer de har på hylderne.

En af deltagerne fortalte, at han leverer kød til 3 A butikker, men han kunne også tænke sig at levere til B butikker. Det fremgik at der var et stykke vej endnu til, at de kunne lade sig gøre, men de 2 oplægsholdere gav udtryk for at man skulle videre og de ville gøre deres til at det skulle lykkes.

Christian fortalte, at da han tiltrådte som chef

for lokale råvarer skulle de der leverede skrive under på en kontrakt der var på over 30 sider, den har han fået "kogt ned" til 3 sider. På Coops hjemmeside kan man finde den og vejledninger. Man kan godt levere selv om man har små partier. Det er bare vigtigt for Coop at der ikke er tomme hylder.

Da Coop startede med sælge færdiglavede mixed salater af forskellig art, havde de en forestilling om hvor meget de kunne sælge – der blev solgt 83% mere! Meget af salaten kommer fra Holland, det ville være dejligt hvis det kom fra Danmark.

Vil du vide mere, gå ind på www.cooplokalvarer.dk

I mødet deltog 2 firmaer der arbejder med Fødevarerådgivning. De var meget tillidsvækkende og fortalte at man for få kroner kunne få konkret rådgivning. Hvis der er interesse for det arrangerer vi gerne et møde med et af firmaerne.

Spirende Fødevareroplevelser

Vi har i et tidligere nyhedsbrev fortalt mere detaljeret omkring Syddansk Fødevarerklunges nye udviklingsprogram, men vi vil lige benytte til at fortælle kort om det igen, da det har mange gode muligheder, der er fordelt på 4 spor.

Flere Kvalitetssmagsoplevelser:

Styrk din virksomhed gennem autentiske oplevelser, som kan omsættes kommercielt til gavn for din bundlinje.

Bæredygtighed:

Sådan flytter du din virksomhed hen mod bæredygtighed og oplevelser.

Internationalisering:

Sådan bliver eksport og oplevelser en integreret og succesfuld del af din virksomhed.

Produktivitet:

Gør din virksomheds interne processer og samspil med kunder og leverandører til en del af din konkurrenceevne.

Vil du med på holdet eller blot høre mere om programmets muligheder, så kontakt Væksthus Syddanmarks projektledere i Spirende Fødevareroplevelser. Kai Winter på kwi@vhsyd.dk eller Andreas Cæsar Møller Jensen på ac@vhsyd.dk.



Nyt medlem

Kim Nielsen sælger fisk over kaj i Lohals Havn.

Vil du vide, hvornår du kan få friske fisk, så kan du anmode om venskab på facebook, kigge på tavlen der står ved BETTE-JETTES kajplads eller ringe 21220381.

Projekt Detailhandel og øvrige erhverv i gadeplan

Markedet for detailhandel i dag og i fremtiden står overfor nye strukturelle udfordringer og krav, som virksomhederne skal tage højde for i deres drift og udvikling. Dels den eksplisive udvikling af e-handel. Kunderne i dag mangler ikke penge, men tid og overskud. Derfor vælger et stærkt stigende antal kunder at handle web-baseret.

Formålet med ”Projekt Detailhandel og øvrige erhverv i gadeplan” er at skabe levedygtige erhverv i gadeplan (detailhandel i bred forstand) med potentiale for vækst og/eller jobskabelse.

Projektet foregår på Langeland, Ærø og i Svendborg og løber frem til 2019 og man vil inddrage eksisterende relevante initiativer.

I vil blive løbende informeret om projektet, vil I allerede nu vide mere kan I henvende Jer for yderligere oplysninger.



Langelandsfødevarenetværk er et lokalt fødevarer-netværk, 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.

Langelandsfødevarer-netværk

Turist- og Erhvervsforeningen Langeland
Torvet 5
5900 Rudkøbing
Telefon: 6251 3505
E-mail: preben@langeland.dk
www.langeland.dk

Kom og vær til

Støttet af Ministeriet for
Naturerhverv og EU



Medlemmer

A & R Brewing Company	Rubenlund Agro A/S
Bagenkop Kro	Skovsgaard Gods
Bette Jette v/Kim Nielsen	Skovsgård Madmarked
Bøstrup Strandgård	Slagterpigerne
Enghavegård vedr. Schou	Snødeslagteren
Fiskekutteren Liljen SG23	Spisestedet Neptun
Fiske i Spodsbjerg Havn	Strandlyst Frugtplantage
Fiski	Strynø Gaardbutik & Gaardcafe
Frukt og grønt bod v/Bodil Christensen	Strynøfrugthave
Fruktavler Peder Evald Pedersen	SuperBrugsen Rudkøbing
Generalen v. Pichardts	Søbanke
Hedo's Bageri	Thummelumsen
Hotel Skandinavien	Tranekær Slot og Gods
Humble Bageri	Tranekær Slotsmølle
Humble Kro	Øhavets Dexter
Humblebageren i Bagenkop	Øhavsmarkedet
Kutterfisk i Spodsbjerg	Ø-Lam
Lindelse Kro	Anne Dall
Lundsgård Frugtplantage	Anne Mette Wandsøe
Malby Glutenfri brød mix	Gunvor Rosell
Mosekonens Bod	Lars Chr. Prytz
Pletkærgård	Lene Lautrup
	Tove Iskov