



Nyhedsbrev

I dette nummer:

Madværkstedet	1
Godt nytår	1
Siden sidst	1
Andelsbutikken er landet	2
Kontaktinfo	2
Medlemmer	2

Madværkstedet

MADVÆRKSTEDET er fødevarebranchens nye fagmesse med maden og det gode håndværk i centrum. Her er det muligt at hente inspiration fra både grossister og leverandører - samt se, høre, røre, dufte og selvfølgelig smage på maden.

Der har været stor efterspørgsel for at deltage som udstiller på messen. Der er allerede nu, 3 måneder inden messen, næsten udsolgt med mere end 115 udstillere. Se hele udstillerlisten her

Du kan se udstillernes placering i halplanen, som du finder her.

Oplev også messens trendområde "Det Levende Madværksted", hvor du kan blive inspireret af udstillernes daglige præsentationer med workshops, foredrag og vidensdeling.

MADVÆRKSTEDET gennemføres før-

ste gang den 21. og 22. marts 2017

i Lokomotivværkstedet i København, og er arrangeret af MCH Messecenter Herning i tæt samarbejde med DLF – Dagligvareleverandørerne.

Se hele programmet og HENT DIN GRATIS BILLET på www.madværkstedet.dk

Vi håber at se dig på MADVÆRKSTEDET den 21. og 22. marts 2017 i Lokomotivværkstedet i København.

Venlig hilsen Team Madværkstedet



Godt nytår

Alle i Langelands Fødevarenetværk ønskes et rigtig godt nytår, med håb om et år med en masse spændende tiltag, såvel hos jer som igennem netværket. Vi har, lige som jer, en masse planer for, at 2017 skal blive et helt fantastisk godt år.

De bedste hilsner fra Turist- og Erhvervsforeningen Langeland

Siden sidst

Nyt fra Væksthus Syddanmark.

Vi havde i december, her på Torvet, besøg af Andreas Cæsar Møller Jensen, som de fleste af jer kender, og som arbejder med Syddansk Fødevareklynge i Væksthuset. Han havde været på rundt og besøge nogle potentielt kommende fødevareproducenter på Langeland, og han var meget begejstret.

Han fortalte også at der er kommet en ny mand i Syddansk Fødevareklynge, nemlig Rasmus Fredslund, og ham skal vi her på kontoret have et møde med sidst i januar, så det bliver spændende at høre, hvad han har af nye ting i posen.

Nyt projekt

Og så prøver vi at starte et nyt projekt under Smagen af Danmark, i samarbejde med Ærø og Fanø. Vi ved ikke helt endnu, hvad det kommer til at omhandle, blot at det vil have noget med fødevare og Fødevarenetværket at gøre.

I forbindelse med det nye projekt vil der også komme et samarbejde med smagdanmark.com, som vi forventer os meget af.

Vi vender tilbage, når der er noget nyt i disse sager.

Andelsbutikken er landet

Eller man skulle måske sige Den Lokale er landet, for det er lige det som Andelstanken kalder deres midlertidige mobile andelsbutik.

Den er placeret i Tranekær by, men det er tanken at der med tiden skal dukke flere butikker op på Langeland og måske også i resten af landet.

Tanken er at sælge lokale fødevarer til lokale mennesker. I det omfang man så ikke kan finde lokale varer, vil man supplere med ikke lokale varer.



Her er det så at du som medlem af Langelands Fødevarer-netværk, kan komme på banen. Kontakt direktør for Den Lokale Hanne Christiansen og forhør dig, hvordan du kan komme i betragtning til sælge dine varer igennem Den Lokale i Tranekær. Hanne træffes på telefon 2380 6680 og på mail hc@andelstanken.dk



Langelandsfødevarer-netværk er et lokalt fødevarer-netværk, hvis mål er at samle og dele viden og erfaringer med hinanden fødevarer-producenterne, fødevarer-værksætterne, restauratørerne, bagerne, jordbrugerne, fiskerne og kød-producenterne imellem. Vi skal støtte hinanden til at videreudvikle vores virksomheder, afsætte vores produkter og udbrede kendskabet til de Langelandske fødevarer-oplevelser. 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
Bagenkop Kro
Bette Jette v/Kim Nielsen
Bøstrup Strandgård
Den Lokale
Enghavegård vedr. Schou
Fiskekutteren Liljen SG23
Fiske 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
Kutterfisk i Spodsbjerg
Lindelse Kro
Lundsgård Frugtplantage
Malby Glutenfri brød mix
Mosekonens Bod
Pletkærgård
Rubenlund Agro A/S
Skovsgaard Gods
Skovsgård Madmarked
Slagterpigerne
Snødeslagteren
Spisestedet Neptun
Strandlyst Frugtplantage
Strynø Gaardbutik &
Gaardcafe
Strynøfrugthave
SuperBrugsen Rudkøbing
Søbanke
Thummelumsen
Tranekær Skovhave
Tranekær Slot og Gods
Tranekær Slotsmølle
Øhavets Dexter
Øhavsmarkedet
Ø-Lam
Anne Dall
Anne Mette Wandsøe
Gunvor Rosell
Lars Chr. Prytz
Lene Lautrup
Tove Iskov