



## Nyhedsbrev

### I dette nummer:

Tilbud til Fødevarenetværket	1
Glædelig jul	1
Styrket Erhverv i Gadeplan	1
Fynske fødevarer til fynske events	2
Madværkstedet vender tilbage	2
Kontaktinfo	2
Medlemmer	2

## Tilbud til Langelandsfødevarenetværk

### Hjælp til virksomhedens grønne profil

Målet for genanvendelse af affald er af regeringen sat til 50 % i 2022. Men i takt med kommunernes stadig større krav til sortering af affald, kan vi tilbyde at hjælpe din virksomhed med at være på forkant af disse krav; endda til en langt billigere pris, end hvis I kører det på forbrændingen.

### Ørbæk Biomasse kan sikre høj genanvendelsesprocent både på emballeret og uemballeret affald

Ved at lave aftale med Ørbæk Biomasse, kan vi garantere dit firma, at I som minimum kan køre en genanvendelsesprocent på 80% og derover, hvilket er langt over regeringens mål på 50%.

Samtidig skal man ikke undervurdere kundernes interesse i at samarbejde med et firma, der går op i grønt miljø, hvilket kan være et stærkt konkurrenceparameter.

### Professionel vejledning af medarbejdere med stor erfaring på affaldsområdet

- Vi ønsker at skabe langvarige samar-

bejdsrelationer

- Alle gældende forskrifter, tilladelser og miljøkrav er opfyldt fra vores side

### Få et uforpligtende tilbud

Vi håber, vi sammen kan lægge en miljørigtig plan for håndtering af dit organiske madaffald, som samtidig sikrer en økonomisk gevinst i forhold til, hvis I havde kørt affaldet på forbrændingen.

Vores listeprijs på behandling af emballeret affald er kr. 275,00 pr. ton og uemballeret affald kr. 230,00 pr. ton. Langelands forbrændingspris er kr. 870,00 pr. ton, så der ligger samtidig en stor besparelse til virksomheder på Langeland, hvis affaldet i dag bliver kørt på forbrændingen.

Jeg ser frem til en god dialog med så mange af jer som muligt, med fokus på genanvendelse af organisk affald og dermed virksomhedens grønne profil. Hvor der samtidig vil blive lagt en rute og indsat beholdere, som tilpasses virksomhedens behov.

Læs mere på [www.orbakbiomasse.dk](http://www.orbakbiomasse.dk)



## Glædelig jul

Turist- og Erhvervsforeningen ønsker dig og dine en rigtig glædelig jul og et godt nytår. Vi håber at 2019 bliver et endnu bedre år end 2018.

De bedste julehilsner  
Anne Mette Wandsøe

## Styrket Erhverv i Gadeplan

Vi er allerede godt i gang med kursusforløbet for langelandske virksomheder, og i det nye år følger vi op på succesen og laver et ekstra hold, og tænkte at det måske var noget for dig eller en af dine ansatte.

Anne Mette Wandsøe og Preben Johansen holder personlige møder med detailbutikkerne i Rudkøbing og øvrige interesserede virksomheder på Langeland. Målet er et få endnu et langelandsk hold med 20 deltagere, der kan få et kompetence løft og et netværk der peger ind i fremtiden.

På dette hold deltager bl.a. Frugtplantagen Strandlyst, Nørhavgård. Den gode Slagter og Vandkants is.

Lær om hvordan du kan positionere dig også digitalt, hvilke muligheder findes der, hvad gør andre og hvad kan jeg selv gøre. Læs mere på

[www.styrketerhvervigadeplan.dk](http://www.styrketerhvervigadeplan.dk)

## Fynske fødevarer til events

Flere og flere nye events på Fyn ønsker at inddrage fynske fødevarer som en del af deres koncept. Med et indgående kendskab til den fynske fødevarerbranche og lokale producenter assisterer food-teamet aktører indenfor den fynske festival- og events scene med at integrere dansk gastronomi i deres koncepter og matche relevante producenter og restauranter med events og festivaller.

Food Fyn samarbejder blandt andet med følgende aktører: Storms Pakhus - Odense Street food, Heartland Festival og Spis! Odense Food Festival.

Hvis du vil høre mere om samarbejdet, kontakt da forretningschef i Food Fyn Mads Asbild på tlf. 5146 4569 eller mail [mkasb@udviklingfyn.dk](mailto:mkasb@udviklingfyn.dk).

## Madværkstedet 26. - 27. marts 2019

26. – 27. marts 2019 åbnes dørene endnu en gang til Madværkstedet – fødevarerbranchens mødested i København. Glæd dig til at opleve de nyeste trends og tendenser, når Lokomotivværkstedet forvandles til et sandt mekka af fødevarer, hvor du kan møde mere end 150 spændende udstillere – lige fra grossister og leverandører til etablerede brands og lokale fødevarerproducenter.

Du får naturligvis mulighed for både at se, høre, røre, dufte og selvfølgelig smage på maden samt netværke med andre fagfolk fra branchen.

Oplev samtidig messens trendområde, Det Levende Madværksted, hvor udstillerne vil indtage messens showkøkken og inspirere med spændende foredrag og workshops samt til brugen af deres produkter.

Det er gratis for alle fagfolk i fødevarerbranchen at besøge Madværkstedet. Du kan registrere dig på forhånd i vores online billetsystem og gøre besøget endnu nemmere.

Se mere på [www.madværkstedet.dk](http://www.madværkstedet.dk)

*Langelandsfødevarer-netværk 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.*

## Langlandsfødevarer-netværk

Turist- og Erhvervsforeningen Langeland  
Torvet 5  
5900 Rudkøbing  
Telefon: 6251 3505  
E-mail: [preben@langeland.dk](mailto:preben@langeland.dk)  
[www.langeland.dk](http://www.langeland.dk)

### Bedst i længden

Støttet af Ministeriet for  
Naturerhverv og EU



## Medlemmer

Bagenkop Kro  
Bette Jette v/Kim Nielsen  
Bøstrup Strandgård  
Den Gode Slagter  
Enghavegård vedr. Schou  
Fiskekutteren Liljen SG23  
Fiskerne i Spodsbjerg Havn  
Fiski  
Frukt og grønt bod  
v/Bodil Christensen  
Fruktavler Peder Evald  
Pedersen  
Generalen v. Pichardts  
Hedo's Bageri  
Hotel Skandinavien  
Humble Bageri  
Humble Kro  
Humblebageren i Bagenkop  
Hyben Vital  
Lundsgård Fruktplantage  
Malby Glutenfri brød mix  
Nørhavegård  
Pletkærgård

Rubenlund Agro A/S  
Skovsgaard Cafe' og Gårdbutik  
Skovsgaard Gods  
Snødeslagteren  
Spisestedet Neptun  
Strandlyst Fruktplantage  
Strynø Gårdbutik &  
Gårdcafe  
Strynøfrugthave  
Stæhrs Bageri  
SuperBrugsen Rudkøbing  
Søbanke  
Tranekær Slot og Gods  
Tranekær Slotsmølle  
Vandkants is - Lohals  
Øhavsmarkedet  
Anne Dall  
Anne Mette Wandsøe  
Gunvor Rosell  
Lars Chr. Prytz  
Lene Lautrup  
Tove Iskov