

Dato 09. april 2021

Årgang 9,
forårsnummer

Langelandsfødevarenetværk



I dette nummer:

<i>Calendula Permakultur</i>	1
<i>Vi er her stadig</i>	1
<i>SMV:Food</i>	1
<i>Vækst med verdensmålene</i>	2
<i>Kursus: Digital markedsføring</i>	2
<i>Kontaktinfo</i>	2
<i>Medlemmer</i>	2

Nyt medlem - Calendula Permakultur

Hos Calendula Permakultur dyrker vi grøntsager med lokal afsætning på Langeland. Vi sælger vores grøntsager primært i ugentlige abonnementskasser, men også til restauranter og på marked om sommeren.

Vi er Regin, Fie og vores to børn på hhv. 3 år og 9 måneder. I foråret 2019 flyttede vi til Langeland og overtog et gammelt husmandssted med 2 ha naturgrund lidt uden for Snøde.

Vores vision er at kunne producere bæredygtige grøntsager, frugt, kød, æg og blomster til lokalsamfundet. Derudover ønsker vi at være besøgssted for mennesker med interesse i permakultur og regenerativt jordbrug, fx ved at tilbyde rundvisninger, oplæg, kurser mv.

Vi dyrker efter permakulturelle og regenerative principper. Derfor fokuserer vi først og fremmest på at holde jorden sund og fuld af liv og at lagre kulstof i jorden. Vi bearbejder jorden minimalt, fx graver og pløjer vi ikke og bruger ingen kunstgødning eller sprøjtegifte. I stedet bruger og efterligner vi naturens egne økosystemer for at skabe balance. Det er en spændende måde at producere mad på, som konstant

udfordrer vores kendskab til naturens vej.

Husdyr er en vigtig del af vores jordbrug. Får, høns, kaniner og ænder flyttes systematisk rundt på vores jorde. Dermed gødes jorden, græsset holdes nede men styrkes, dyrene har hele tiden frisk græs og urter, og der produceres kød og æg.

Vi vil etablere et skovlandbrug på vores grund i 2021. Her skal dyr græsse mellem rækker af frugttræer, nøddetræer, nyttetræer, bærbuske samt andre flerårige planter.

Vi har oplevet en meget varm velkomst her på Langeland, både som familie og som fødevarerproducent. Det motiverer os til at fortsat at udvikle os i den retning, vi er på vej i.



Vi er her

Som de fleste ved så er der sket mange ting i Turist- og Erhvervsforeningen her omkring nytår. Men vi er her stadig og vi kører videre som vi plejer. Vi markedsfører Langeland, servicerer turister, faciliterer netværk og gør alt hvad vi kan for at hjælpe vores medlemmer på alle måder.

*De bedste hilsener fra
Turist- og
Erhvervsforeningen*

SMV:Food

Har du en fødevarer virksomhed i SMV-segmentet eller en virksomhed i forsyningskæden hertil? Og er dit CVR-nr. registreret i region Syddanmark?

Så har du mulighed for at blive en del af programmet SMV:Food, som giver medfinansiering til udviklingen af din virksomhed.

Helt konkret kan du få 50 % af op til 90.000 kr. i medfinansiering til et 1:1 rådgivningsforløb med en privat rådgiver, der kan hjælpe din virksomhed ud over steppe. Sammen med den private rådgiver udvikler du en vækstplan, som skyder væksten og udviklingen i din virksomhed i gang.

Læs mere på www.ehfyn.dk/smv_food

Vækst med verdensmålene

Udenrigsministeriet anslår, at FN's 17 verdensmål frem mod 2030 kan skabe forretningsmuligheder på op til 400 milliarder kroner for danske virksomheder, der har de bæredygtige løsninger, der skal til. Verdensmålene er derfor en unik vækst- og eksportmulighed.

Der er rigtig mange af jer, der allerede gør en masse for det bæredygtige, men ikke så mange der reklamere med det, på jeres platforme.

Erhvervshus Fyn har lavet en side hvor I kan blive inspireret.

www.ehfyn.dk/viden-vækstmedverdensmaalene

Du finder både inspirerende eksempler på, hvordan andre virksomheder arbejder, og en række konkrete og praktiske værktøjer, som kan hjælpe dig i gang.

Kursus: Digital markedsføring

Lær at skabe mere salg med digital markedsføring, og styrk virksomhedens brand og synlighed - på kun 12 uger.

Som fødevarer virksomhed i Region Syddanmark kan du nu lære at skabe mere salg og styrke virksomhedens brand og synlighed.

Der er ingen tvivl om at digital markedsføring er relevant lige nu, mere end nogensinde før. Derfor har Dansk Fødevarerakademi lavet en aftale med BIGUM & Co omkring deres forløb i digital markedsføring i 2021.

Og med programmet Vækstrettet Kompetenceudvikling har du mulighed for at få op til hele beløbet refunderet efter kurset er afsluttet. Næste forløb starter 20. maj.

Kontakt Erhvervshus Fyn på www.ehfyn.dk og hør mere.

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 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@destinationlangeland.dk
www.destinationlangeland.dk

Bedst i længden

Støttet af Ministeriet for
Naturerhverv og EU



Medlemmer

Bagenkop Kro
Bette Jette v/Kim Nielsen
Bøstrup Strandgård
Calendula Permakultur
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
Langelands Biavlerforening
Lundsgård Fruktplantage
Malby Glutenfri brød mix
Pletkærgård

Rubenlund Agro A/S
Skovsgaard Cafe' og Gårdbutik
Skovsgaard Gods
Snødeslagteren
Spodsbjerg kutterfisk
Strandlyst Fruktplantage
Strynø Gårdbutik &
Gårdcafe
Slikhuset-Rudkøbing
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