

Dato 09. juli 2021

Årgang 9,
sommernummer

Langelandsfødevarenetværk



Nyhedsbrev

I dette nummer:

<i>Langelands biavlforening</i>	1
<i>God sommer</i>	1
<i>Pulje til restauranter, caféer og barer</i>	1
<i>Kom i gang med bæredygtighed</i>	2
<i>Kom videre med bæredygtighed</i>	2
<i>Kontaktinfo</i>	2
<i>Medlemmer</i>	2

Nyt medlem - Langelands biavlforening

Langelands Biavlforening samler biavlere i et fællesskab, der skal virke for biavlens fremme. Vores medlemmer er bosat fra nord til syd på Langeland. De fleste af vores medlemmer er hobbybiavlere med kun få bistader, alle arbejder vi med stor respekt for biernes vigtige bestøvningsarbejde.

Honningen, som bierne fremstiller af den blomsternektar de indsamler, den har mange nuancer i både smag og farve. Der er stor forskel på honningen fra et område til et andet på Langeland, og på hvilket tidspunkt det bliver høstet, forår, sommer eller efterår.

Nogle af vores medlemmer udvinder honningen ved at presse vokstavlerne, andre ved at centrifugere tavlerne, også det kan give en smagsforskel. Mange af vores medlemmer har en lille sagsbod ved vejen eller hos de lokale handlende. Husk, at når du køber lokal produceret honning, så kommer produktet fra bestøvningen af dine og din nabos frugttræer, så det giver god mening at hand-

le lokalt. På vores hjemmeside www.LLBF.dk kan du se de steder på Langeland, hvor der forhandles lokal honning.

En stigende tilgang af kvinder til vores medlemskartotek har også sat gang i udviklingen af andre biprodukter som f.eks cremer, lys og beewraps (erstatte stanniol), i disse produkter bruges biernes voks.

På adressen Slotsgade 95 i Tranekær har vi i Langelands Biavlforening lavet en Besøgsbigård, hvor vi formidler viden om biernes fantastiske liv og deres produkter

Et godt og varieret fødegrundlag er en forudsætning for bier og andre insekters trivsel. Vi kan alle hjælpe til, og for at vise hvordan, laver vi i en bi- og insektvenlig have på vores område i Tranekær. Vi byder velkommen i perioden maj til september.



God sommer

Så er det gode vejr og turisterne kommet til Langeland. Vi håber alle er kommet godt igennem coronakrisen og får en super god sommer med masser af kunder.

Husk hvis der er noget vi kan hjælpe med i forhold til markedsføring af jeres produkter, så skal I bare kontakte Turist- og Erhvervskontoret for at høre mere om dine muligheder.

Pulje til restauranter, caféer og barer

Søg et engangstilskud på op til 35.000 kr. fra restaurantpuljen, hvis du har en god idé, der kan skabe øget aktivitet i din restaurant, café eller bar.

Restaurantpuljen kan søges af restauranter, caféer, barer mv., der fx gerne vil tilbyde en rabat eller afholde en aktivitet, der kommer kunderne til gavn i sommeren eller efteråret.

Det kan være, at du vil tilføje en særlig ret til dagens menu, give halv pris på kaffe i en uge, afholde et musikalsk event eller hyre en ballonkunstner til at underholde dine yngste gæster.

Ansøgningsfristen er den 21. juli 2021. Kontakt Turist- og Erhvervsforeningen hvis du vil vide mere.

Kom i gang med bæredygtighed

Hvor starter du med bæredygtighed? Hvor opnår du den største gevinst ved at sætte ind? Og hvordan får jeg formidlet det jeg gør til mine kunder?

Destination Langeland giver dig sparring om dine muligheder, og hjælper dig i gang med at tage hul på dine grønne ambitioner.

Kontakt os hvis du vil vide mere, eller er interesseret i et møde.

Kom videre med bæredygtighed

Er du allerede godt i gang med en bæredygtig omstilling, men vil gerne arbejde mere fokuseret med fx cirkulær økonomi eller FN's verdensmål?

Destination Langeland har værktøjerne til at hjælpe dig videre og vil gerne skabe nogle netværk, hvor vi sammen kan gøre hinanden bedre. Få indblik i finansieringsmulighederne, så vi kan hjælpe med at styrke jeres bæredygtige forretningsudvikling.



Langelandsfødevarenetværk er et lokalt fødevarenetværk, hvis mål er at samle og dele viden og erfaringer med hinanden fødevareproducenterne, fødevareiværksætterne, 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 fødevareoplevelser. Sammen skal vi øge vores kompetencer, finde og dele ny viden og formidle den positivt videre.

Langelandsfødevarenetværk

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

Rubenslund Agro A/S
Skovsgaard Cafe' og Gårdbutik
Skovsgaard Gods
Snødeslagteren
Spodsbjerg kutterfisk
Strandlyst Fruktplantage
Strynø Gaardbutik &
Gaardcafe
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