

Dato 17. december 2021

Årgang 9,
Vinternummer

I dette nummer:

| | |
|------------------------------------|---|
| <i>Det gastronomiske rejsehold</i> | 1 |
| <i>God jul og vinter</i> | 1 |
| <i>Virksomhedens klimaaftryk</i> | 1 |
| <i>Grøn Cirkulær Omstilling</i> | 2 |
| <i>Kontaktinfo</i> | 2 |
| <i>Medlemmer</i> | 2 |

Det gastronomiske rejsehold

Til dem af jer der ikke har haft besøg af Det Gastronomiske Rejsehold endnu, er her endnu en opfordring til benytte jer af dette gratis forløb. Det er en håndsækning til spisesteder, der ønsker inspiration og vejledning udefra.

Rejseholdet handler i al sin enkelthed om at bakke op om det enkelte spisested med faglig sparring og inspiration til udvikling i alt fra menukort og arbejdsgange til indretningsråd og markedsføring.

Det drives af Food Organisation of Denmark (FOOD) og består af en række danske topkokke og en gruppe kommunikations- og projektfaglige med indgående kendskab til restaurations- og fødevarerbranchen.

Foruden udgifter til råvarer er forløbet gratis at deltage i. Det eneste, du skal investere, er tid.

Hvem kan deltage?

Rejseholdet er et tilbud til alle forretninger, der laver måltider til gæster. Det er særligt restauranter og caféer, men også fx fiskehandlere og slagtere med madproduktion, som kan have glæde af forløbet.

Hvorfor deltage?

Ideen er at give inspiration til spisesteder, som gør det godt, men som også har lyst til at udvikle sig på den ene eller anden måde.

De tilbyder 2-3 dages gratis sparring

fordelt over en aftalt periode. På baggrund af interviews, tager de udgangspunkt i din situation. Derfor er det forskelligt fra sted til sted, hvad de bruger mest tid på.

Det kan for eksempel være:

- Ny inspiration. Mange spisesteder har kørt godt i mange år, men mærker måske et behov for at udvikle sig.
- Udvikle menukortet f.eks. med flere lokale råvarer, med retter som egner sig til udeservering, ved at hæve kvaliteten af de retter, der allerede laves i dag eller andet.
- Forbedre arbejdsgange i køkkenet, eller andre driftsspørgsmål.

Deres forventning til jer er at I kan sætte nogle dage af (efter aftale) til forløbet, og at I går ind i processen med reel lyst til at udvikle jeres forretning. Så sender de til gengæld en topkok (på Michelin-niveau eller tilsvarende) og en specialist i kommunikation og restaurantbranchen ud til jer, så de sammen med jer kan arbejde med de udfordringer, I har lyst til at løse.

Hvis du mener, Det Gastronomiske Rejsehold kan være noget for dig og din virksomhed, tager de meget gerne en samtale, hvor de fortæller mere.

Kontakt

Pernille Vejrum på tlf: 51 54 32 04 eller på pernille@thefoodproject.dk, hvis du vil vide mere eller tilmeldes.

God jul og vinter

Sikken en mærkeligt år 2021 har været. Coronaen bliver ved, og lige som vi troede det var ved at blive normalt igen, starter det hele forfra. Året startede skidt for mange af jer, men sommeren blev travl, måske mere travl end før, sådan føltes det i hvert fald hos os.

Herfra skal lyde en tak for 2021, endnu et år vi nok aldrig glemmer.

De bedste jule og vinterhilsener fra Turist- og Erhvervsforeningen

Virksomhedens klimaaftryk

Med Klimakompasset på Virksomhedsguiden kan du beregne din virksomheds klimaaftryk og få input til, hvordan du kan reducere det. Det er bare at gå i gang!

Det er et nemt og brugervenligt værktøj, der kan give dig overblik over din virksomheds udledning af drivhusgasser - også selvom du aldrig har beskæftiget dig med klimaregnskaber eller GHG-protokollens tre "scopes" for CO₂-udledning.

Vil du have en grønnere virksomhed? Eller vil du bare vide mere, så kig forbi på www.klimakompasset.dk, det er slet ikke så svært.

Grøn Cirkulær Omstilling

Er du nysgerrig på, hvordan din virksomhed udvikler en grønnere og mere cirkulær forretning? Her kan din virksomhed få op til 90.000 kr. til at klarlægge jeres forretningsmæssige, cirkulære potentialer, og hvordan I indfrier dem. Det går på tværs af alle brancher og kan hjælpe din virksomhed med en mere bæredygtig og cirkulær retning. Få bl.a.

- En plan for, hvordan din virksomhed kan arbejde mere cirkulært
- Konkurrencemæssige fordele og forberedelse til fremtidens krav om bæredygtighed

Hvis din virksomheden har fået udviklet en cirkulær forretningsmodel kan den få 15-30 % i tilskud til investeringer i maskiner/udstyr.

Der kan være materiel og udstyr (ekskl. produktion af energi), eller indkøb af licenser, knowhow og patenter.

Endelig kan det også være til rådgivning vedr. køb og ibrugtagning af det indkøbte udstyr.

Ansøgningsfrist: Løbende

Langelands fødevarer-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@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
Café Orangeriet
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 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