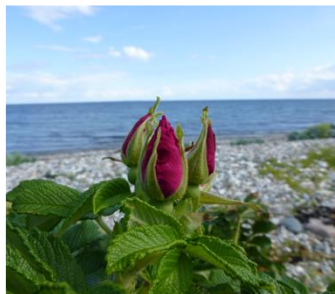


Samsø Fødevarer-netværk

Arrangementsprogram Efterår 2017



Samsø Fødevarer-netværk er støttet gennem LAG-midler



Den Europæiske Landbrugsfond
for Udvikling af Landdistrikterne:
Danmark og Europa investerer
i landdistrikterne

Arrangementsoversigt

September	Oktober	November	December
Virksomhedsbesøg Madkulturhuset og Samsø Fødevarer-netværks opstartsarrangement (20/9)	Drop-in møde Agro Food Park (3/10) Oplæg: Danish Food Cluster (5/10) Virksomhedsbesøg Brdr. Kjeldahl (10/10) Succes Online (25/10) Virksomhedsbesøg Vadstrup1771 (26 /10)	Event: Årets Vildtret (4-5/11) Virksomhedsbesøg Samsø Syltefabrik (7/11) Succes Online (8/11) DK-tur (15/11 - 17/11)	Virksomhedsbesøg Samsø Grønt (6/12) Juleafslutning med oplæg fra Easis (14/12)

September 2017

Madkulturhuset d. 20. september, kl.16.30 – 18.30

Virksomhedsbesøg. Kenn, Louise og Irene inviterer indenfor i det nye Samsø Madkulturhus, hvor de giver en rundvisning, fortæller om sommeren med Restaurant Mejeriet og fremtidsplanerne for Madkulturhuset.

Herefter benytter vi lejligheden til at starte Samsø Fødevarer-netværks efterårsprogram med et glas og en lille bid mad. Vi siger hej til hinanden, ser lidt nærmere på efterårsprogrammet og snakker om fremtidige idéer for foråret. Her vil I også modtage et eksemplar af efterårets program.

Sted: Madkulturhuset, Långade 26, Tranebjerg

Oktober 2017

Danish Food Cluster d. 5. Oktober, kl. 13.30 – 15.15

Lone Ryg Olsen fra Danish Food Cluster holder et oplæg med fokus på: Hvad er Danish Food Cluster og hvad kan Samsø Fødevarer-netværk bruge organisationen til? Trends og tendenser fra klyngen og dens internationale partnere. Fælles debat om fødevarerinnovation.

Sted: Mødelokale 2, Samsø Kommune, Søtofte 10



Brdr. Kjeldahl d. 10. oktober, kl. 14.00 – 16.00

Virksomhedsbesøg. Vi skal på Grønsagssafari, hvor Brdr. Kjeldahl vil fortælle omkring deres nye tiltag og hvordan året er gået. Der vil være mulighed for at stille spørgsmål undervejs.

Sted: Bag Cafe Underground, Vestre Ringvej 14, Nordby

Vadstrup 1771 d. 26. oktober, kl. 14.00 – 16.00

Virksomhedsbesøg. Rie Toft viser og fortæller omkring hendes nye tiltag med Keramikværksted i Onsbjerg og hvordan de kombinerer Keramikskole og hotel.

Sted: Keramikskolen, Østervangen 9, Onsbjerg.

November 2017

Samsø Syltefabrik d. 7. november, kl. 13.00 – 15.00

Virksomhedsbesøg. Mads Quistgaard vil tage os med rundt på fabrikken og fortælle omkring produktion og nye tiltag. Der vil være plads til spørgsmål undervejs.

Sted: Samsø Syltefabrik, Trolleborgvej 12

Ekskursion til det Kulinariske Land d. 15. – 17. november.

Samsø Fødevarer-netværk drager på en tre dages tur til Sydsjælland, Møn og Lolland-Falster. Med hjælp fra en lokal madekspert Povl Lønberg er der arrangeret et spændende program, der er tæt pakket med besøg ved lokale landmænd, producenter og restauratører. Vi skal høre hvordan de arbejder innovativt, laver lokale samarbejder og udnytter det sydsjællandske ø-landskab til at producere fødevarer.

Foreløbigt program er vedlagt afslutningsvis.

December 2017

Samsø Grønt d. 6. december, kl. 14.00 – 16.00

Virksomhedsbesøg. Hans Jørgen Buur vil tage os med rundt på produktionsvirksomheden, fortælle omkring sæsonen og hvilke perspektiver der er for det kommende år.

Sted: Samsø Grønt, Industrivej 10, Tranebjerg

Juleafslutning d. 14. december, kl. 13.30 – 15.30 (juleafslutning efterfølgende)

Året rundes af med et oplæg fra Easis, som laver fødevarer uden sukker.

Efterfølgende vil programmet for foråret 2018 præsenteres. Der bliver lejlighed til at drøfte årets gang, nye initiativer, gode ideer, overvejelser m.m..

Sted ikke fastlagt endnu.

Tilbud uden for Fødevarer-netværket

Oktober 2017

Drop-in møde d. 3. oktober, kl 15.00-16.00

Agro Food Park inviterer til drop-in møde. Du kan møde Hans Jürgen Hoffmann, PhD, Professor fra Department of Respiratory Diseases and Allergy. Hans Jürgen vil tale om fødevarerallergi.

Deltagelse er gratis. Tilmelding til srma@agrofoodpark.dk.

Sted: Argo Food Park, Aarhus

Succes Online – Væksthus Midtjylland d. 25. oktober, kl. 16.00 – 20.00

Kick-off: Kom sikkert over alle de fem digitale hække. Her gennemgår deres eksperter de afgørende forudsætninger for at blive bedst på nettet. Deltageren arbejder med sin tjekliste for at kortlægge sit eget udgangspunkt. De har udviklet en tjekliste, der stiller deltagerne en række spørgsmål, der hjælper dem til at identificere deres udgangspunkt.

Deltagelse er gratis.

Tilmelding på: <https://dinvirksomhedonline.dk/events-2017>

Sted: Kantinen, Samsø Kommune, Søtofte 10, Tranebjerg

November 2017

Årets vildtret d. 4.-5. november, kl. 10.00 – 20.00

Klassisk kokkekongurrence, hvor dygtige kokke fra hele landet arbejder med vildt fra de samske jagtmarker og råvarer fra "Danmarks Køkkenhave". I forbindelse med konkurrencen er der en række aktiviteter for publikum, bl.a. foredrag, workshops og meget mere. Yderligere program følger.

Sted: Madkulturhuset, Tranebjerg

Succes Online – Væksthus Midtjylland d. 8. november, kl. 16.00 – 20.00

Værkstedet - Fra tjekliste til handlingsplan: To uger efter Kick-off mødes deltagerne på Værkstedet. Deltagerne arbejder i samspil med eksperter og de øvrige deltagere frem mod at definere deres respektive indsatser. Det går derfra med en konkret handlingsplan.

Deltagelse er gratis.

Tilmelding på: <https://dinvirksomhedonline.dk/events-2017>

Sted: Kantinen, Samsø Kommune, Søtofte 10, Tranebjerg

Ekskursion til det Kulinariske Land for Samsø Fødevarer-netværk

Fokus	At få brugbar viden og erfaringer fra producenter på Sydhavsøerne.
Dato	Onsdag d. 15. november – fredag d. 17. november.
Pris	Enkeltværelse: 3.648,- Delt dobbeltværelse: 3.448,- Pris inkl. færge, bus, mad, overnatning m.m. Ekskl. drikke.
Tilmelding	Til Mia på aumbm@samsoe.dk eller 2520 8815, tilmeldingsfrist d. 1/10 2017
Program	Foreløbigt som nedenstående. Ret til ændringer forbeholdes.

Onsdag den 15. november 2017

Busopsamling

- 07:00 Afgang fra Ballen
Morgenmad og rundstykke om bord
- 08:30 Ankomst Kalundborg
- 11:00 Ankomst Knuthenlund Gods på Lolland (turens højdepunkt)
Fortælling ved Susanne Hovmand-Simonsen (ejer af Knuthenlund) – samarbejde med detaileddet og ”den åbne bogs principper”.
- 13:00 Tapas tallerken serveres med gårdens egne produkter.
- 14:00 Gartner Niels Jensen tager Jer på en havevandring i den nyanlagte økologiske gårdhave, som afsætter sine produkter til stjerneverestauranter fra nær og fjern.
- 15:30 WISH – plantejuice – som nu bl.a. er på SAS fly
- 17:30 Hotel Søpark, Maribo – indkvartering
- 18:00 Afgang mod Vordingborg
- 19:00 Restaurant Babette som anvender de lokale råvarer, samarbejde med producenter om hvilke afgrøder, der skal dyrkes mv. En andet af turens højdepunkter, hvad skal der til for at vi handler med en producent mv. Vivi Schou er én af de fem dommere ved Årets Vildtret på Samsø. Og sidder bl.a. med i COOP produktpris for lokale produkter.

Torsdag den 16. november 2017

- 08:30 Afgang fra Hotel Søpark i Maribo.

- 09:00 Frederiksdal Kirsebærvin
Danmarks største vingård. Bruger Stevnskirsebær. Kort fra mark til vinproduktion.
- 11:30 Krenkerup Bryggeri. Herunder Madsamling.
Øl fra Krenkerup Bryggeri er brygget med dansk malt og omhyggeligt udviklet efter bayerske Reinheitsgebot – en særlig brygningsmetode efter tyske forskrifter, der stiller høje krav til rene råvarer og absolut ingen anvendelse af E-numre, tilsætningsstoffer, konserveringsmidler og enzymer.
- 13:00 Fælleskøkkenet i Sakskøbing, som dagligt serverer mad for 2.500 borgere. Fremadrettet fokus på brugen af lokale fødevarer. Bruger bl.a. lokalt vildt. Her serveres en let frokost, produceret i Fælleskøkkenet og som leveres til de lokale borgere.
Fælleskøkkenet har netop indgået en meget stor aftale om brug af lokale fødevarer i sit køkken. En model som skal danne forbillede for resten af landet.
- 18:30 Middag på Hotel Sakskøbing – gårdbutik, Little Apple mv. Sydhavsøernes Frugtfestival med 20.000 besøgende på 2 dage.

Fredag den 17. november 2017

- 10:00 Rytzebækgård på Møn – og æblernes dag.
Æbler, Honning og Mjød (helt nyt produkt) til Michelinresturanter.

Evt. Hårbølle Mejeri.

Nyord Sennepsmølle
Sennepsproduktion. Rent håndarbejde med mange forskellige typer sennep.

Frokost under planlægning, så det afspejler de lokale fødevarerprdocenter.
- 14:00 Tvedemosegaard Champion
Fremstiller 1.600tons champignon og 15tons speciale svampe. Bæredygtigt forbrug og produktionsmetoder, bl.a. bruges hestegødning af sjællandske rideskoler og stutier.

Afgang Kalundborg mod Ballen.

Mad ombord for egen regning.