



Regional Madkultur Vestjylland

Den 2. juni fik vi i projektet "Vestjyske Fødevarer og oplevelser" stiftet foreningen **Regional Madkultur Vestjylland**. Foreningen bliver medlem af Culinary Heritage, der er et europæisk netværk med medlemsregioner i hele Europa, og som har det fælles mål at udvikle de enkelte regioner ved at promovere lokale og regionale fødevarer. Se mere på www.culinary-heritage.com
Som det første område i Jylland, skal vi til at bruge en anerkendt europæisk mærkningsordning til lokale fødevarer.

I 2010 vil det være gratis at være medlem af Regional Madkultur Vestjylland. Du kan læse mere om projektet på www.madlandet.dk

Mad, mærkning og markedsføring

Regional Madkultur er ikke et kvalitetsmærke, men der er opstillet nogle helt klare kriterier, der skal opfyldes før fx en producent eller restaurant kan blive medlem – ud over kravet til at være lokalforankret i Vestjylland.

Hvem kan søge om optagelse

- Primærproducenter af fødevarer
- Forarbejdningsvirksomheder (mejerier, slagterier, røgerier, bagerier, mosterier etc.)
- Restauranter, caféer, storkøkkener og lignende
- Grossister og detailforretninger indenfor fødevareområdet herunder gårdbutikker
- Enkeltpersoner, institutioner og virksomheder med interesse for fødevarer

Hvad får du som medlem:

Når en virksomhed søger om medlemskab tilbyder netværket følgende:

- Medlemskab af netværket Regional Madkultur Vestjylland
- Regionalt medlemskab af det europæiske netværk Culinary Heritage
- Adgang til at benytte logoet for Regional Madkultur Vestjylland til markedsføring af virksomheden
- Publicere detaljerede oplysninger om virksomheden, og regionen på den officielle hjemmeside for Culinary Heritage
- Adgang til fælles markedsføring sammen med andre virksomheder i regionen

Logoet for Regional Madkultur kan kun anvendes af godkendte medlemsvirksomheder og til markedsføring af produkter der opfylder kriterierne.

Når en virksomhed opfylder reglerne for at blive medlem af netværket, ansøger virksomheden om medlemskab hos koordinatoren for **Regional Madkultur Vestjylland**:

Kirsti E. Storinggaard på tlf. 28 56 56 07 eller på e-mail ks@navigator.dk

Yderligere oplysninger kan fås hos bestyrelsen for Regional Madkultur Vestjylland

Virksomhed	Navn	Mail	Tlf.
Brage Vin	Troels Juel, Næstformand	info@bragevin.dk	96 646 163
Lindved Økoged	Jesper Vadsholt	okoged@okoged.dk	22 965 302
Cafe Kræs	Elin Bille Nørgaard	Vin-kraes@mail.dk	97 320 456
Westergaard Hotel	Bent Gråkjær, Formand	info@wgh.dk	97 172 626
Sinatur Skarrildhus	Kirsten Secher Villumsen, sekretær	kisv@sinatur.dk	20 279 801
Koordinator	Kirsti E Storinggaard, kasserer	ks@navigator.dk	28 565 607

Madcirkusvogn

Det mobile demonstrationskøkken har nu været i gang ved flere arrangementer. Vognen kan lejes og blive brugt af kokke og andre madarkitekter til bl.a. demonstrationer af lækre lokale råvarer ved events, markeder, festivaler etc. Vognen er udstyret med professionelt isenkram med bl.a. kølebord, gasblus og ovn. Demonstrationskøkkenet koster 500,00 kr. i døgnet at leje.



Hvis I har et lokalt arrangement, så ring og hør nærmere om vilkår hos:
Kirsti Storinggaard, Mail: ks@navigator.dk eller Tlf. 28 56 56 07.
Se mere på hjemmesiden www.madlandet.dk

Hjemmeside

Vestjyske Fødevarer & Oplevelser har fået sin egen hjemmeside som lige er gået i luften. Du kan læse mere om arrangementer, programmer m.m. på hjemmesiden www.madlandet.dk.

Har du et arrangement, omtale af arrangementer eller andet relevant til hjemmesiden hører vi gerne fra dig. I det vestjyske område er der mange hjemmesider til oplevelser og arrangementer, og vi linker gerne til din hjemmeside fra www.madlandet.dk.

Kontakt Kirsti E. Storinggaard, Mail: ks@navigator.dk eller Tlf. 28 56 56 07

Lokale tilbud

Kom med på fælles tur til SIAL 2010

VIFU og FoodNetwork inviterer sammen med Fødevareklubben alle interesserede fødevarevirksomheder med på en fælles tur til den internationale fødevaremesse i Paris fra søndag d. 17. – tirsdag d. 19. oktober 2010.

Tag imod det gode tilbud og kom med på denne fælles messerejse, hvor der vil være rig mulighed for at skabe nye kontakter, opbygge netværk og møde relevante samarbejdspartnere.

Program

Søndag d. 17. oktober

kl. 20.10 Afgang Kastrup

kl. 22.00 Ankomst Paris, Charles de Gaulle

Tirsdag d. 19. oktober

kl. 18.00 Afgang Paris Charles de Gaulle

kl. 19.50 Ankomst Kastrup

- vi hjælper gerne med tilslutningsfly fra andre lufthavne

Pris

Kr. 3.700,- pr. person i dobbeltværelse, Kr. 5.000,- pr. person i enkeltværelse

Prisen dækker flyrejsen t/r inkl. skatter og afgifter samt to overnatninger med morgenbuffet på det centralt beliggende Hotel Ibis Paris Montmartre og indgangsbillet på SIAL begge dage.

Tilmelding efter først-til-mølle-princip på www.vifu.net

Kontakt for flere oplysninger
VIFU - Britt Sandvad
Tlf. 9612 7624
E-mail: bs@vifu.net

Kontakt vedr. tilmelding
Fødevarerklubben - Poul Krabbe
tlf. 7583 1735
E-mail: post@foedevareklubben.dk

Styr på emballage

Få inspiration og ny viden om emballage på workshop og vær med i et nyt netværk VIFU, FoodNetwork og Center for Food Science, Design & Experience på Aalborg Universitet er klar med et netværk, der skal fokusere på nogle af de problemstillinger, fødevarerproducenter oplever omkring udvikling og udformning af emballage til fødevarer.

Som deltager i netværket får du styrket din viden om emballagens muligheder i forhold til forlængelse af produktets holdbarhed og som platform for kommunikation med kunden med henblik på øget salg og større synlighed. Et stærkt emballagedesign skaber opmærksomhed og brander både produktet og dets unikke egenskaber med så klare signaler, at forbrugeren vælger at lægge produktet i indkøbskurven.

Netværket bliver skudt i gang med en workshop d. 26. august 2010, hvor der bl.a. bliver sat fokus på deltagernes forventninger og behov i forhold til det videre arbejde.

Programmet kan ses på www.vifu.net

Deltagelse i workshoppen er gratis og tilmelding kan ske til Britt Sandvad på Tlf. 96 12 76 24 eller mail bs@vifu.net

Få en forsker med tilskud

Der er 14.500 kroner om måneden i løntilskud til de virksomheder, der benytter sig af ErhvervsPhD-ordningen og ansætter en forsker til at bidrage til innovationen og produktudviklingen.

Forsknings- og Innovationsstyrelsen håber på at flere små og mellemstore virksomheder også får øje på ordningens potentialer.

Del en forsker

Ud over det månedlige løntilskud er alle udgifter i forbindelse med universitetsvejledning samt eventuel ekstern vejledning betalt. For små virksomheder er der desuden den mulighed, at de kan gå sammen med andre mindre virksomheder indenfor samme fagområde og søge en ErhvervsPhD-bevilling til at forske i et fælles interesseområde.

Regeringen har opprioriteret ErhvervsPhD-ordningen og afsat et rekord stort beløb i 2010. Det betyder, der indtil videre er midler til alle kvalificerede projekter i private virksomheder.

Noget for din virksomhed?

Overvej din virksomhed at ansætte en erhvervsPhD, så kontakt Gunhild Brynning på Tf. 96 12 76 22 eller mail gb@vifu.net

Lokale arrangementer

FISKEDAG i Thyborøn

Lørdag den 7. august åbner Thyborøn armene for alle gæster, som ønsker at komme helt tæt på en velsmagende variation af Vesterhavets og Limfjordens tilbud af fisk og Skaldyr.

Der bliver en masse fornøjeligt for øjet, øret og ikke mindst smagsløgene, når Thyborøn slår dørene op og byder til gæstebud til den efterhånden traditionsrige "FISKEDAG".

For en entre på 50 kroner (for voksne, børn under 12 år gratis) kan man gå fra det ene programpunkt til det andet på havnearealet. To gange i løbet af dagen – kl. 11 og kl. 14.30.

Alle tænkelige former for fiskesmagsprøver tilbydes (så længe lager haves!), såsom stegt fisk, kogt fisk, røget fisk, muslinger og endog lidt "japansk" i form af sushi.

Ingen fisk uden fiskekuttere; gæsterne kan stige ombord på den lokale fiskeriefterskoles eget skib, Marconi, eller på Sofie Larsen, en blå fiskekutter fra "De gode, gamle dage."

Fiskeridirektoratet har et moderne opmålingsfartøj, Ekko, liggende i havnen. Gæsterne er velkomne ombord på skibet, hvor de vil få demonstreret noget af det mest avancerede søopmålingsudstyr i verden. Også M/S Limfjorden, en muslingetrawler, vil gerne have besøgende.

Lemvig Træskibslauget og øvrige træskibe fra Limfjorden vil være rigt repræsenteret og besætninger vil

gerne deres ejendom frem.

Struer Kajak vil præsentere et udvalg af havgående kajaker, og der er mulighed for en prøvetur.

Der er mange aktiviteter for børn.

I entrebilletten er også gemt retten til at stige ombord i en fisketallerken, med lækkerier som torsk i slør, stegt fisk med bløde løg og en fiskefrikadelle.

Imens smagsløgene boltrer sig, kan man måske lægge øre til musik af "Danmarks ældste boyband", de lokale Tørfisk (spiller kl. 10.30), eller Rock Nalle & His Crazy Ivans (koncert kl. 13).

Der er indsat særtog mellem Lemvig og Thyborøn. Toget afgår kl. 9 fra Lemvig, og returnerer fra Thyborøn kl. 15. Togbillet OG entre til "FISKEDAGEN" koster 100 kr.

Sans 2010 i Struer

Blomster og krydderurter – fiskeauktion og musik på havnen. Nydelse og oplevelser for sanserne er i højsædet under SANS 2010.

Blandt aktiviteterne, som du finder på www.sans2010.dk, er der alt lige fra velsmagende øko-geder og imponerende blomsterkunst til eksotiske dyr og massage i Folkets Hus.

Trækplasteret i år er den kendte kok Nikolaj Kirk og medhjælper Mikkel Maarbjerg, der i et køkken-show kl. 11.30 foran Rådhuset forvandler lokale råvarer til smagfulde oplevelser. Det foregår i øjenhøjde med tilskuerne, som ikke skal være bange for at hjælpe til – hvis kokken pludselig får behov for snittede løg.

Der er foreløbig mere end 30 udstillere og aktiviteter fordelt over Struer midtby og havn, og der kommer flere til i det næste stykke tid.

For eksempel holder Struer-området vinhandlere og en vinproducent deres egen 'festival i festivalen' med en "Vinfestival". Normalt er de konkurrerende firmaer, men den 14. august deler de ikke blot samme passion for vin, men har fælles standplads med smagsprøver og salg. Der bliver sydeuropæisk stemning og op til 50 forskellige udvalgte flasker på vinfestivalen. Forhandlerne lægger en samlet liste på www.sans2010.dk senere på sommeren.

Første gang

"Vi glæder os rigtig meget – og deltagerne er begejstrede", siger Helle Toftgaard, der er turistudviklingschef hos Struer Egnens Turistforening.

"Vi har en masse indre billeder og kan næsten smage og dufte, hvad der er i vente. Når sansefestivalen indtager Struer for første gang, lover vi at der bliver oplevelser for alle - uanset alder og køn."

I løbet af de næste seks uger frem til den 14. august kommer der annoncer i regionens aviser og anden markedsføring af festivalen, der også gerne skulle tiltrække turister fra ferielandet.

Gennemtænkt festival-dato

Tidspunktet for sansefestivalen - anden lørdag i august - er nøje udvalgt, fortæller Helle Toftgaard.

Skolen er startet, de lokale borgere er vendt hjem fra ferie, vejret plejer at være hæderligt, og turistsæsonen er fortsat i gang. Og så er der ingen andre lignende arrangementer i regionen.

Yderligere oplysninger:

Helle Toftgaard, Turistudviklingschef, Tlf. 51 51 76 01 eller mail: heto@struer.dk

Kulinarisk Vestjylland

Fødevarermarked 2010

Successen fra de sidste par år gentages - sæt allerede nu kryds i kalenderen.

Fødevarermarkedet er fastsat til den **28. og 29. august 2010, Ørnevej 10 i Videbæk.**

Ønsker du at komme i kontakt med flere tusinde kunder, som er interesseret i fødevarer, så har du her muligheden for at udstille på fødevarermarkedet - tilmelding kan foregå på hjemmesiden www.kulinariskvestjylland.dk.

Kontaktperson for fødevarermarkedet:

Lene Halkjær

Tlf. 2138 3095 Email: lene@haltek.dk

Konsumfisk.dk

Danmarks Fiskehandlere laver egen filetproduktion i Thyborøn, der kan levere frisk og billig fisk til forhandlerne.

Ønsket var, at foreningens medlemmer kunne foretage samlet indkøb, direkte eller indirekte via Danske Fiskeauktioners netauktioner for derefter, at kunne få fisken skåret/fileteret og endelig sendt direkte til fiskehandlerne. Ligeledes skal der på sigt være mulighed for fælles indkøb af de varesortimenter, som der efterspørges i fiskebutikkerne, f. eks. laks, tun m.m. Tanken er, at fileterne skal tilbydes og sælges til samtlige 100 medlemmer af Danmarks Fiskehandlere. Dermed håber fiskehandlerne på, de kan sælge både billigere og bedre fisk til forbrugerne.

Yderligere spørgsmål kan rettes til Bjarne From, projektmedarbejder i Konsumfisk. bf@konsumfisk.dk

Andre nyheder/tilbud

Investering - Forarbejdning

Med Fødevarerministeriets nye Investeringsordning til virksomheder, der forarbejder fødevarer, kan der nu søges om tilskud til projekter vedrørende investeringer i nye teknologier. Formålet er at understøtte investeringer i nye teknologier inden for fødevarerforarbejdning, der styrker produktiviteten og værditilvæksten i virksomhederne.

Ordnningen er et led i regeringens aftale om Grøn Vækst og aftalens målsætning om at fremme en mere værdiskabende fødevarerindustri, der understøtter den teknologiske udvikling og styrker produktiviteten og værdiskabelsen i virksomhederne.

Der er afsat en samlet ramme de næste 3 år på 120 mio. kr. med følgende fordeling:

60 mio. kr. i 2010

40 mio. kr. i 2011

20 mio. kr. i 2012

For at øge effektiviteten af ordningen har Fødevarerministeriet udarbejdet et pointsystem, som alle projekter bliver prioriteret efter.

Pressemeddelelse om ordningen fra Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Nye teknologiske løsninger skal fremme vækst i fødevarerforarbejdningssektoren

Med en saltvandsindsprøjtning på 60 millioner kroner til investeringer i nye teknologiske løsninger skubber Fødevarerministeriet nu gang i fødevarerforarbejdningssektoren.

Målsætningen er, at understøtte den teknologiske udvikling ved investeringer i nye teknologier og processer for at styrke produktiviteten og værditilvæksten i sektoren.

"En undersøgelse viste for nylig, at Danmark ligger helt i front som fødevarerklunge. Vi skal udnytte den danske fødevarerklunges stærke kompetencer til at producere nye værdiskabende fødevarer, der kan imødekomme krævende og købekraftige forbrugeres ønsker i Danmark og i resten af verden. Og for at fastholde den position, åbner vi nu mulighed for at støtte investeringer i fødevarerhvervet, siger fødevarerminister Henrik Høegh. Der er brug for, at danske fødevareraktiviteter arbejder målrettet med produktiviteten for at kunne stå stærkere i den internationale konkurrencesituation.

Hvem kan søge

Der kan ydes støtte til virksomheder der forarbejder primære landbrugsprodukter. Små og mellemstore virksomheder kan opnå støtte på op til 40 procent af de tilskudsberettigede udgifter, mens virksomheder på op til 750 medarbejdere og en omsætning under 200 millioner euro kan få op til 20 procent støtte.

Prioritering

Ansøgninger vil bl.a. blive prioriteret efter projekternes nyhedsværdi, markedspotentiale og økonomiske bæredygtighed.

Ansøgningsfrist

Ansøgninger kan indgives til FødevarerErhverv senest den 1. september 2010.

Ordnningen er medfinansieret af EU gennem landdistriktsprogrammet 2007-2013.

Yderligere oplysninger:

Tove Fledelius, Udviklingsstøttekontoret, 33 95 83 12

Signe Marie Iversen, Udviklingsstøttekontoret, tlf. 33 95 88 76

Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram

Innovationsloven er ophørt og erstattet af Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP).

Ny økologiindsats under GUDP

GUDP-bestyrelsens 'Strategi og Handlingsplan 2010' er netop blevet godkendt af fødevarerministeren. Bestyrelsen indkalder nu ansøgninger til en økologiindsats: Økologisk Forsknings-, Udviklings- og Demonstrationsprogram (Organic RDD) 2011-2013. Der er afsat 92 mio. kr. til økologiindsatsen under GUDP, som skal bidrage til at opfylde målsætningerne på økologiområdet i regeringens aftale med Dansk Folkeparti om Grøn Vækst.

Ansøgningsfristen er mandag den 13. september 2010, kl. 12.00

Indsatsen tager udgangspunkt i de konkrete udfordringer for den økologiske sektor og ser på, hvordan udfordringerne bedst kan løses i kæden fra forskning til ibrugtagning ved hjælp af ny viden og ny teknologi. For at opnå tilskud under denne ansøgningsrunde forventes det, at alle projekter forholder sig til opslaget tre temaer; vækst, troværdighed og robuste systemer. Yderligere bedes projekterne tydeligt forholde sig til spørgsmål set i forhold til ét eller flere af de følgende indsatsområder:

- *Nye højværdifødevarer*
- *Målrettet udvikling af økologiske driftsformer til natur- og miljøbeskyttelse, klimahensyn og energiproduktion samt landdistriktsudvikling*
- *Robust planteproduktion*
- *Øget frugt- og bærproduktion samt bæredygtig beskyttet produktion*
- *Fremtidens robuste produktion med drøvtyggere*
- *Fremtidens produktion på basis af fisk, svin og fjerkræ*

Virksomhedsregistrerede personer, virksomheder, brancheorganisationer, foreninger, selvejende institutioner og offentlige forskningsinstitutioner m.v. kan søge om tilskud til gennemførelse af projekter. Der lægges vægt på at projekterne, hvor det er relevant, gennemføres som samarbejdsprojekter i tværfagligt og tværdisciplinært samspil mellem forskningsinstitutioner og virksomheder.

Læs opslaget og find ansøgningsmateriale til Økologisk Forsknings-, Udviklings- og Demonstrationsprogram (Organic RDD) 2011-2013 på www.ferv.fvm.dk/gudp

Yderligere oplysninger:

Morten Lautrup-Larsen, GUDP-kontoret, FødevarerErhverv, tlf. 3395 8102

Samarbejde skal fremme salget af kvalitetsfødevarer

Med en samlet ramme på 45 mio. kr. over tre år støtter Fødevarerministeriet nu aktiviteter, der skal fremme mindre fødevarerproducenters muligheder og kompetencer i forhold til afsætning af fødevarer. Indsatsen under den såkaldte "netværksordning" er en del af regeringens og Dansk Folkepartis Grøn Vækst-aftale. Netværksordningen bidrager til Grøn Vækst-aftalens målsætning om at fremme en mere værdiskabende fødevarerindustri og mangfoldigheden af fødevarer. Der er afsat 20 mio. kr. til ordningen i 2010.

Støtte kan gives til mindre fødevareraktiviteter og andre virksomheder, organisationer og foreninger.

Ansøgningsfrist

Ansøgninger kan indgives til FødevarerErhverv senest den 15. september 2010.

Med netværksordningen kan mindre fødevarerproducenter nu se frem til at få støtte til aktiviteter, der styrker afsætningen af fødevarer. Det skal primært ske ved etablering og udvikling af samarbejder mellem mindre fødevareraktiviteter og andre aktører, som kan bidrage til at forbedre de mindre virksomheders afsætningsmuligheder. Ordningen skal understøtte de synergieffekter, der opstår, når videndeling og kompetencer forenes på nye og alternative måder. Målet er at få flere forskelligartede fødevarer ud til forbrugerne og i sidste ende at øge indtjeningen for fødevareraktiviteterne.

Vi har i de sidste 5-10 år set en stigende interesse for de mange spændende kvalitetsfødevarer, der kommer fra lokale og regionale fødevarerproducenter fra hele landet. Netværksordningen vil kunne understøtte udviklingen af dette område til gavn både erhvervet og forbrugerne.

Et konkret eksempel på en netværksaktivitet kunne være med udgangspunkt i et geografisk afgrænset område at sammenkæde ydelser indenfor eksempelvis fødevarer, landbrug, hotel og restaurant, turisme, camping og kroer. Netværksordningen kan støtte etableringen af et sådant samarbejde og dermed være med til at gøre lokale fødevarer til et aktiv for erhvervsudviklingen i området.

Et andet konkret eksempel på en netværksaktivitet kunne være et samarbejde mellem lokale fødevarerproducenter og lokale købmænd, således at de bringes tættere sammen. Gennem sparring kan parterne udvikle og formulere en fælles drejebog for hvordan lokale fødevarer kan blive mere

synlige og tilgængelige for forbrugerne i deres daglige indkøbssituation. Ordningen er medfinansieret af EU gennem landdistriktsprogrammet 2007-2013.

Yderligere oplysninger:

Anders Amelung, Udviklingsstøttekontoret, tlf. 33 95 8226
Signe Marie Iversen Udviklingsstøttekontoret, tlf. 33 95 8876

Økologi

Fødevareministeriet åbner nu for en ny tilskudsordning, der skal give større afsætning og produktion af økologiske fødevarer samt fremme omlægning til økologisk produktion. Der er afsat 45 millioner kroner til ordningen.

I forlængelse af regeringens og Dansk Folkepartis Grøn Vækst plan kan økologiske primærproducenter og forarbejdningsvirksomheder søge tilskud til markedsføring og rådgivning samt til investeringer i ny teknologi til markdrift på nye økologiske bedrifter. Regeringen ønsker, at det økologiske areal skal være fordoblet i 2020, og de 45 millioner kroner skal fremme produktionen og afsætningen af økologiske fødevarer, samt hjælpe de landmænd på vej, der overvejer at skifte fra konventionel til økologisk produktion.

Udover de praktiske begrænsninger kan det også være omkostningstungt at omlægge bedriften til økologi. Især indkøringsfasen til økologi er dyr. Men i det lange løb vil producenterne få fordel af forbrugernes stadig stigende efterspørgsel efter økologiske fødevarer.

Yderligere oplysninger:

Torben Kåre Berg, Udviklingsstøttekontoret, 33 95 88 37 / tobe@ferv.dk

Vejboder – hvad siger reglerne

I øjeblikket vrimler det med vejboder, der frister med nye kartofler, friske jordbær, gulerødder, agurker og honning, når man kører gennem de danske sommerlandskaber. Men hvilke fødevarer må de egentlig sælge, og hvad siger reglerne om salg fra vejboder?

Vejboder er en form for stalddørssalg, som Fødevarestyrelsen netop har udgivet en opdateret pjeces om. Fra en vejbod må der sælges frugt, grønt, kartofler samt æg og honning, som kun er nogle af de fødevarer, der må sælges ved stalddørssalg. Der må kun være tale om rå produkter - og så hjemmeslynget honning. Alt skal være fra egen avl. Salg fra vejboder er begrænset til disse produkter, fordi det er de mindst sårbare af de forskellige produkter, der må sælges ved stalddørssalg. Der bliver stillet de samme krav til salg fra en bod ved vejen som til andre former for stalddørssalg. Det betyder, at sælgeren har ansvaret for, at håndtering og salg af fødevarerne foregår på en hygiejnisk forsvarlig måde. Fødevarerne må ikke udsættes for forurening eller anden skadelig påvirkning. Sælgeren har ansvaret for, at fødevarerne i boden altid er friske, og at folk ikke bliver syge af dem. For stalddørssalg af frugt, grønt og kartofler samt mindre mængder honning af egen avl, skal man ikke være registreret hos fødevaremyndighederne. Hvis man har stalddørssalg af æg, skal det være registreret i den lokale fødeveareafdeling. Man kan finde link til ansøgningskema på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Fødevarestyrelsen kontrollerer jævnligt, om vejboderne og andre former for stalddørssalg lever op til reglerne.

Yderligere oplysninger hos www.foedevarestyrelsen.dk

Kursus i produktudvikling til sundhed og velsmag.

VIFFOS udbyder igen kurset om produktudvikling til sundhed og velsmag, Kurset som har fået midler fra Øresund Food afholdes den 27. Og 28. oktober i Sorø.

Kurset handler om hvordan især små og mellemstore virksomheder kan få viden, redskaber og ideer til, hvordan de kan produktudvikle fødevarer, der kombinerer både sundhed og velsmag, bl.a. i retning af at kunne opnå fuldkorns- eller nøglehulsmærket.

Se vedlagte program her.

Yderligere oplysninger hos Gitte Groos, tlf 46 32 64 00/ 21 606 806 Mail:gg.viffos@srts.dk
www.viffos.dk

Aktivitetskalender 2010

Dato	Hvad	Hvor	Nærmere oplysninger
7. august	Fiskedag	Thyborøn	www.visitlemvig.dk
13. og 14. august	Sansefestival	Struer	www.sans2010.dk
22. – 27. august	100 års jubilæum Hjerl Hede	Vinderup	www.hjerlhede.dk
28. og 29. august	Fødevarermarked	Videbæk	www.kulinariskvestjylland.dk
29. august	Nissum Fjord dag 2010	Nissum Fjord	www.nissumfjordnet.dk
4. september	Øllets dag	Hele landet	www.ae.dk
11. september	Fjorddage	Lemvig	www.visitlemvig.dk
11. september	Æblets Dag	Hele landet	www.aeblefest.dk
11. og 12. september	WAERZ	Hvide Sande	www.waterz.dk
19. september	Åbent landbrug	Hele landet	www.aabentlandbrug.dk
23. - 26. september	WindturbinceRace	Stauning	www.windturbineracer.dk
29. september	Smagens Dag	Hele landet	www.smagensdag.dk
2. – 4. november	Landsmejeriudstillingen	Herning	www.landsmejeriudstillingen.dk
2. - 4. november	FoodPharmaTech	Herning	www.foodpharmatech.dk
17. november	Madlandets arrangement	Videbæk	www.madlandet.dk

Fakta om Vestjyske Fødevarer og Oplevelser

Det er de fire kommuner Ringkøbing-Skjern, Lemvig, Struer og Holstebro, der sammen med de lokale LAG og Regionen, står bag Vestjyske Fødevarer og Oplevelser. Målet med samarbejdet er at synliggøre og profilere vestjyske fødevarer og oplevelser, både lokalt, nationalt og overfor områdets turister.

Det langsigtede mål er at øge omsætning og beskæftigelse i fødevarer- og oplevelsesvirksomheder i Vestjylland og samtidig motivere og stimulere potentielle nye producenter og hermed skabe nye virksomheder og vækst.

Læs mere på www.madlandet.dk