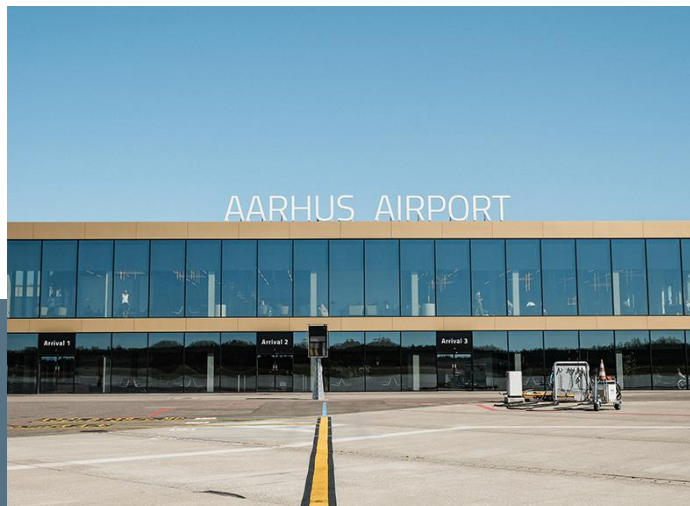




SALGS- OG PRÆSENTATIONSKATALOG

FLERE SULTNE TURISTER TIL DJURSLAND

AARHUS AIRPORT



KONTAKTOPLYSNINGER

Tina Baungaard
- Kommunikationschef

tbj@aar.dk

87 75 70 00

<https://www.aar.dk/>

Interessetilkendegivelse

Ønsker I at samarbejde med Aarhus Airport eller andre af arrangementets virksomheder, beder vi jer vise interessen, så vi kan være behjælpelige.

I kan derfor allerede nu give jeres interesse tilkende ved at udfylde formularen med interessetilkendegivelse på følgende link:

[Interessetilkendegivelse - Aarhus Airport](#)

MADFÆLLESSKABET



KONTAKTOPLYSNINGER

Madfællesskabet - Midtjylland

anna@thefoodproject.dk

31 39 93 54

www.madfællesskabet.dk

Forbindelse mellem land og by

Madfællesskabet styrker forbindelser mellem land og by. Fra jord til bord. Fra fødevarerproducent til måltidsproducent. Fra jordbruger til forbruger.

Sammen skaber partnerne aktiviteter, der hver især og samlet fungerer som byggesten på vejen mod et mere bæredygtigt fødevaresystem.

En fælles vision

Madfællesskabet vil bidrage til skabelsen af et bæredygtigt fødevaresystem med en styrket kobling mellem land og by og med en mangfoldig produktion af velsmagende og sunde fødevarer. Et fødevaresystem, som understøtter økonomisk, social og miljømæssig bæredygtighed, velfærd og det gode liv i både by og på land.

Styrkede forbindelser mellem byer og opland

Madfællesskabet arbejder for, at oplandet producerer flere af de fødevarer, der forbruges i byen, og at der kommer en større forståelse for og indsigt i produktionsformer. Flere aftaler om køb af fødevarer til byens offentlige og private køkkener fra producenter i Madfællesskabet kan bidrage til flere arbejdspladser på landet og et mere bæredygtigt forbrug i byerne. Udviklingen er efterspørgselsdrevet og bygger på, at produktionen udvikler sig i takt med byens og markedets stigende behov.

Medlemmer Madfællesskabet

- Syddjurs Kommune
- Norddjurs Kommune
- Region Hovedstaden
- Københavns Kommune
- Lejre Kommune
- Lolland Kommune.
- Bornholms Regionskommune
- Region Midtjylland

FOOD ORGANISATION OF DENMARK



KONTAKTOPLYSNINGER

Food Organisation of Denmark - Aarhus
info@thefoodproject.dk
53 53 55 00

Food Organisation of Denmark (FOOD)

Vi engagerer mere end 500.000 madglade danskere på tværs af fire festivaler, 17 medieplatforme og en række aktiviteter for branchen. Partnerskaber, netværk og forbindelser er vores hjerteblod.

Food Festival

Food Festival bliver til i samarbejde med en række samarbejdspartnere, der sammen med vores aktører gør det muligt at samle fødevarebranchen og 30.000 glade festivalgæster på Tangkrogen i Aarhus. De 250 unikke madoplevelser sikrer, at både børn, voksne, unge, ældre og madnørder kan få øjnene op for danske og lokale produkter.

I kan allerede nu lave en uforpligtende forhåndstilmelding her:
[Forhåndstilmelding til Food Festival 2024.](#)

Hvis I ønsker at vide mere om Food Festivals mange aktiviteter og muligheder kan I læse mere på [Food Festivals hjemmeside](#).

Det Grønne Rejsehold - et gratis inspirationsforløb til danske spisesteder, fiskeforhandlere, slagtere og andre, der arbejder med mad.

Går du og drømmer om nye retter på kortet, flere lokale råvarer i gryderne - eller kunne du bare godt bruge sparring og inspiration i køkkenet? Så er et forløb med rejseholdet måske noget for dig.

Rejseholdet består af en række danske topkokke og en projektmedarbejder med indgående kendskab til branchen. Vi tilbyder to dages skræddersyet sparringsforløb med udgangspunkt i jeres ønsker og udfordringer - det kunne f.eks. være udvikling af nye retter, forbedring af arbejdsgange eller konkrete driftsspørgsmål.

Det er **gratis at deltage**, det eneste vi forventer er, at I har **tid og lyst**.
Læs mere på [Det Grønne Rejsehold](#) eller tag kontakt til projektleder Agnete Malene Boye på tlf: +45 31 39 32 64 og mail: agnete@thefoodproject.dk

Projektet er støttet af Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse.

ANDERSEN WINERY



KONTAKTOPLYSNINGER

Andersen Winery

info@andersenwinery.dk

31 10 90 05

www.andersenwinery.dk

Sophie Kirkegaard - Butiks- og eventchef

sophie@andersenwinery.dk

Formål med deltagelsen til arrangementet

Finde konkrete løsninger på hvordan lokalområdets madscene kan blive cementeret i offentligheden og fortælle hvad vi som producent kan tilbyde lokale samarbejdspartnere.

Hvad sælger I?

Andersen Winery er en drikkevareproducent, som sælger mousserende frugtvine. Derudover tilbyder vi også rundvisninger i vineriet samt smagninger.

Eksisterende køb af lokale råvarer

Ved arrangementer hvor deltagere ønsker tapas, bestiller vi hos Landbrugsskolen - som er fuld økologisk og primært serverer de råvarer, de selv dyrker.

Eksisterende samarbejde med virksomheder som bidrager med fødevarerelaterede oplevelser/ydelser

Lokale vandre-folk og oplevelsesvirksomheder.

Fx. Aros Adventures

De planlægger en hel dag for gæster, hvor vi laver en smagning for dem i vores lokaler eller på toppen af Mols.

AROS ADVENTURE



KONTAKTOPLYSNINGER

Hother Hennings - Indehaver
info@arosadventure.dk
21 61 67 67
www.arosadventure.dk

Formål med deltagelsen til arrangementet: Flere sultne turister til Djursland

At få inspiration til madoplevelser i min egen virksomhed og at udvide mit netværk.

Hvad sælger I?

Aros Adventure tilbyder forskellige oplevelser såsom:

- Vild mad på bål, hvor deltagerne er med til at fange fisk, plukke østers og muslinger, sanke mv. og tilberede et flerretters måltid i naturen.
- Tangkurser hvor deltagerne lærer at sanke tang og bruge tang i madlavningen.
- Forskellige teambuildingarrangementer hvor madlavning indgår i udfordringerne.

Forretningsplaner

Vi udbyder i stort omfang disse arrangementer, men vil gerne videreudvikle koncepterne.

- Aros Adventures koncept er let at indpasse som en oplevelse i samarbejde med et overnatningssted.

Eksisterende køb af lokale råvarer

Jeg bruger masser af lokale råvarer: Vildt som jeg typisk selv skyder, fisk som jeg selv fanger og urter, tang, svampe mv., som jeg sanker med mine gæster.

Eksisterende samarbejde med virksomheder som bidrager med fødevarerrelaterede oplevelser/ydelse

- Nordic Marine Nutrition (Royal Greenland)
- Gl. Løgten Strandkro

HAVMØLLEN



KONTAKTOPLYSNINGER

Havmøllen

mail@havmollen.dk

93 60 08 40

www.havmollen.dk

Sofie De Magos Jensen - Projektholder

sofie@havmollen.dk

26 39 28 69

Hvad sælger I?

Havmøllen tilbyder mange forskellige ting såsom:

- Overnatning
- Catering/mad ud af huset
- Udlejning af selskabslokaler
- Mad fra vores Café og gårdbutik
- Bålmad/kokkeskoler

Eksisterende køb af lokale råvarer

- Grønt fra Trustrupgård, Kalø og Fra Kæret
- Blomster fra Horseborg
- Drikkevarer fra Ebeltoft Gårdbryggeri, Sjask, Anders, Stenbakkegård
- Ost fra Tebstrup
- Colombani

Eksisterende samarbejde med virksomheder som bidrager med fødevarerrelaterede oplevelser/ydelser

- Karpenhøj
- PS consult
- Bjergcampe
- Trustrupgård
- Horseborg

MARIENDAL MOSTERI DJURSLAND



KONTAKTOPLYSNINGER

Mariendal Mosteri Djursland

anette@mariendalmosteri.dk

51 74 87 27

www.mariendalmosteri.dk

Arne M. Tyssøy - Daglig leder

arne@mariendalmosteri.dk

28 15 87 27

Formål med deltagelsen til arrangementet

Øget omsætning, øget salg af æblemost og cider

Hvad sælger I?

Mariendal Mosteri Djursland er en fødevare- og drikkevarereproducent som sælger: æblemost, æblecider og æblecider-eddike.

Eksisterende køb af lokale råvarer

Økologiske æbler

Eksisterende samarbejde med virksomheder som bidrager med fødevarerelaterede oplevelser/ydelser

Vi har vores mobile-bar, hvor vi har samlet alle drikkevarereproducenter fra Djursland, og hvor vi serverer tapas af lokalproducerede fødevarer.

Den kommer rundt på festivaler og Streetfood arrangementer i Danmark, hvor vi "sælger" Djursland. I den forbindelse har vi også et ambassadørsamarbejde med Norddjurs kommune.

STENBÆKHUS MAD PÅ MOLS



KONTAKTOPLYSNINGER

Tina & Brita - Indehavere

Info@stenbaekhus.dk

60 52 53 75

www.stenbaekhus.dk

Formål med deltagelsen til arrangementet

Lære om og sparre med lokalområdet

Hvad sælger I?

Mad som tager afsæt i årstiden.

Vi har en fantastisk gårdhave om sommeren – hvor du kan nyde din frokost eller middag i naturskønne omgivelser.

Inden længe helårslokale/restaurant med events.

Forretningsplaner

Vi har planer om at få en minigolfbane.

Eksisterende køb af lokale råvarer

Mikrogrønt fra Verdens ende.

VERDENS ENDES MIKROGRØNT



KONTAKTOPLYSNINGER

Hejdi Rasmussen - Adm. Direktør

salg@verdens-ende.com

26 14 54 07

www.verdens-ende.com

Formål med deltagelsen til arrangementet

Netværk og finde nye samarbejdspartner.

Hvad sælger I?

Jeg producerer økologisk mikrogrønt.

Har mange forskellige varianter bl.a ærteskud, solsikke, broccoli, radise (hvid, lilla, pink & mix), rucola, rødkål, koriander, mizuna (rød & grøn), sennep (rød & grøn), gulerod & karse.

Leveres enten som levende bakker eller afklippet

Eksisterende samarbejde med virksomheder som bidrager med fødevarerrelaterede oplevelser/ydelser

Jeg har flere år solgt mikrogrønt, honning og grøntsager til Karpenhøj Naturcenter.

RESTAURANT MOMENT



KONTAKTOPLYSNINGER

Rikke & Morten - Indehavere

rikke@restaurantmoment.dk

51 36 26 56

www.restaurantmoment.dk

Formål med deltagelsen til arrangementet

Nye samarbejder.

Hvad sælger I?

Moment tilbyder en gastronomisk oplevelse, der kan uddybes med tilkøb af "behind the scenes"-rundvisninger og foredrag.

Forretningsplaner

Vi vil gerne øge samarbejdet med andre lokale aktører (både på mad- og drikkesiden hvor vi deler ideologi), og derigennem tilbyde mere til vores gæster. Vi har stor efterspørgsel fra vores gæster på egnede overnatningsmuligheder, så det vil vi gerne øge kendskabet til.

Eksisterende samarbejde med virksomheder som bidrager med fødevarerrelaterede oplevelser/ydelser

Kun Novel som vi selv ejer

LILLE RANELADEGÅRD



KONTAKTOPLYSNINGER

Lille Raneladegård

lilleraneladegaard@gmail.com

61 16 47 32

www.lilleraneladegaard.com

Formål med deltagelsen til arrangementet

Finde kunder til vores økologiske is og oste

Hvad sælger I?

Økologiske is og oste lavet på egen gedemælk

Eksisterende køb af lokale råvarer

Vi bruger hovedsageligt produkter fra vores egen gård i vores café.

USÆDVANLIGE FLØDEBOLLER



KONTAKTOPLYSNINGER

Hana Franova - medejer/produktionschef

info@usædvanligeflødeboller.dk

86 34 11 64

www.usædvanligeflødeboller.dk

Formål med deltagelsen til arrangementet

mødes med andre lokale producenter og skabe nye relationer

Hvad sælger I?

Håndlavede flødeboller lavet med fokus på friskheden og smageoplevelse.

Vi bruger gode friske råvare og specialiserer os til at lave personaliseret flødeboller som kan afspejle jeres firma, familie angivelse eller personlighed.

- kunder har mulighed for at se produktion direkte ved at besøge vores butik
- Vi laver flot arrangement som hedder "flødebolleværksted", hvor folk selv kan pynte deres flødeboller

Forretningsplaner

Vi vil gerne have nye samarbejder med lokale producenter, hvor vi kan skabe nye relationer, reklamere for hinanden og skabe nye lokale historier.

Vi leder ikke efter nye forhandler, men er åbent for anden slags samarbejde

Eksisterende samarbejder

vi har lavet personaliseret flødeboller til virksomheder såsom: Sparekassen Djursland, Møllerupgods, Reepark safari

DEN GRÆNSELØSE FESTIVAL



KONTAKTOPLYSNINGER

Elena Skytte - Kultur- og eventmager

elenaskytte@gmail.com

28 89 17 70

Nina Victoria Berg - Kultur- og eventmager

ninavictoriaberg@gmail.com

www.dengraenseloesefest.com

Formål med deltagelsen til arrangementet

Netværk og information om madaktiviteter på Djursland

Hvad sælger I?

Den Grænseløse Festival er en involverende festival, der er placeret midt i naturskønne omgivelser ved Nationalpark Mols Bjerge på Djursland. Festivalen finder sted ved foden af Jernhatten anden weekend i august og danner rammen om nyskabende oplevelser gennem kunst, mad og natur.

Eksisterende køb af lokale råvarer

- Kalø Landbrugsskole
- Tebstrup Gedeosteri
- Colombani
- Trustrupgård
- Simons Brød
- Fra Kæret
- Folk og Fæ
- Horseborg
- Kama Kaffe
- Ebeltoft Gårdbryggeri
- Mariendal Mosteri

EBELTOFT GÅRDVRYGGERI



KONTAKTOPLYSNINGER

Helle Høgh - Indehaver

salg@ebeltoftgaardbryggeri.dk

40 50 00 65

www.ebeltoftgaardbryggeri.dk

Formål med deltagelsen til arrangementet

Ideudveksling og vidensdeling

Hvad sælger I?

Ebeltoft Gårdbrygger sælger: Øl og limonade med brus.
Vi huser "Bryggeriets bar" og en gårdbutik.
Derudover har vi om sommeren åbent i bryggeriet for gæster

VILLA ALBECK BED & BREAKFAST



KONTAKTOPLYSNINGER

info@villaalbeck.dk

28 18 80 58

<https://www.villaalbeck.dk/>

Formål med deltagelsen til arrangementet

At udvide mit lokalnetværk og eksponere min virksomhed.

Hvad sælger I?

- Overnatningstilbud
- Konference/festlokaler

Oplevelsestilbud til kunderne

Unik overnatning i historiske rammer i et privat hjem på toppen af Rønde med mulighed for morgenmad med hjemmebak.

Private arrangementer i historisk villa:

Vi kan være rammen til en bred vifte af arrangementer, det er kun fantasien, der sætter grænsen.

F.eks. privat/social dining, vinsmagning, julefrokost, smykkecafé (hvor jeg samler smykkerne). Bachelorette (evt sammen med at få designet og syer brudekjole/brudepige kjoler), retreats. Etc.

Forretningsplaner

Lige nu er der en masse spændende ting oppe og vende og vi er meget interesseret i alle muligheder.

Retreat med en astrolog og lækker mad blandet med yoga eller smykke café er noget vi er igang med at se om vi kn sætte i være i det nye år.

SEAMAN SEAWEED CHIPS



KONTAKTOPLYSNINGER

Heine Max Olesen - kreativ direktør

iam@seamanchips.com

20 89 45 95

<https://seamanchips.com/>

Formål med deltagelsen til arrangementet

Jeg er med for at høre om muligheden for at sælge i lufthavnen.

Hvad sælger I?

Sea Man Chips er Grenaa-baseret virksomhed, som laver Chips á lokalt blæretang.

Der er 3 varianter og en 4. på vej i 2024

MOLBO TEA RETREAT



KONTAKTOPLYSNINGER

Alexis Kaae - Indehaver

mail@simplytea.dk

22 39 30 77

www.simplytea.dk/molbo-tea-retreat/

Formål med deltagelsen til arrangementet

Målet med vores deltagelse er at informere og promovere dansk specialte (*Camellia sinensis*), der dyrkes og forarbejdes i Syddjurs. Ved at producere te i Danmark kan vi bidrage til at reducere CO2-udledningen forårsaget af transport og sikre en højere standard for te uden brug af pesticider og kemiske gødninger. Visse områder på Mols har unikke permakulturer egnet til dyrkning af te. På Molbo Tea Garden er vi i gang med at udvikle plantesorter, der kan modstå det danske klima.

Hvad sælger I?

- Håndværks-te dyrket i Danmark.
- Tekurser og events, tesmagning, teblandning og på sigt te fremstilling, Samt Afternoon Tea events.

Forretningsplaner

Vi vil gerne samarbejde med andre producenter, landmænd, eller planteskole i dyrkning af te.

Vi ønsker at sælge te dyrket på Mols til besøgende til området.

Forretningsplaner

Vi har tidligere samarbejdet med Restaurant Moment

SYDDJURS KOMMUNE



KONTAKTOPLYSNINGER

Syddjurs Kommune - Erhvervsenheden

erhverv@syddjurs.dk

87 53 54 00

Formål med deltagelsen til arrangementet

I Syddjurs Kommune er der både mange små og store fødevarevirksomheder og tilsvarende små og store virksomheder, der arbejder med oplevelser - herunder fødevareoplevelser. Dette særlige stedbundne potentiale vil Syddjurs Kommune gerne understøtte udviklingen af, og derfor er kommunen også medlem af Madfællesskabet.

Hvad kan vi hjælpe virksomhederne med?

Erhvervsenheden i Syddjurs Kommune tilbyder gratis og uvildig vejledning og sparring til alle private virksomheder i kommunen, og man kan få hjælp til både opstart, drift og udvikling af virksomheden. Vi kan også hjælpe med at knytte kontakter til relevante samarbejdspartnere, eksempelvis mellem fødevareproducenter, hotel & restauration, detail- og grossistvirksomheder og virksomheder inden for turisme og oplevelser.

DJURSLAND LANDBOFORENING



KONTAKTOPLYSNINGER

Djursland Landboforening
djursland@landboforening.dk
87 91 20 00
www.landboforening.dk

Tina Maaberg - Projektkoordinator
tdm@landboforening.dk
22 25 13 64

Formål med deltagelsen til arrangementet
Få viden og netværk

Hvad kan vi hjælpe virksomhederne med?

Hjælp til nystartede virksomheder med målsætning, branding og produktudvikling etc.
Hjælp deltids- og fuldtidslandmænd med rådgivning indenfor planteavl, økonomi og juridiske problematikker. Vi laver spændende temaaftner, vandreture og bedriftsbesøg etc.

Forretningsplaner

Læs bl.a. om Djursland Landboforenings etablering af pilotprojekt med Erhvervshus Midtjylland

<https://www.landboforening.dk/nyheder/djursland-landboforening-etablerer-pilotprojekt-med-erhvervshus-midtjylland>

BUSINESS DJURLAND



KONTAKTOPLYSNINGER

Business Djursland

kontakt@businessdjursland.dk

87 52 18 06

www.businessdjursland.dk

Formål med deltagelsen til arrangementet

Styrket kendskab til virksomhederne - og inspiration til hvordan vi kan supportere samarbejde.

VisitAarhus - AARHUSREGIONEN



KONTAKTOPLYSNINGER

Else Brask - Koordinator, Erhverv

elb@visitaarhus.com

61 78 39 75

www.visitaarhus.dk

Formål med deltagelsen til arrangementet

Vi vil gerne have øget kendskab til de mange, spændende lokale fødevareproducenter i forhold til turismeperspektivet.

Hvad kan vi hjælpe virksomhederne med?

I VisitAarhus arbejder vi målrettet på at styrke destinationens brand, synliggøre og udvikle destinationens virksomheder og gøre Aarhusregionen attraktiv at besøge for såvel nationale som internationale ferie- og erhvervsgæster. Det opnår vi bedst i tæt samarbejde med destinationens virksomheder.

Du kan læse mere [her](#)

TEKSTFORFATTER KRISTINA HØJHOLT



KONTAKTOPLYSNINGER

Kristina Højholt - Tekstforfatter

kh@kristinahojholt.dk

28 34 04 82

www.kristinahojholt.dk

Hvad kan vi hjælpe virksomhederne med?

Jeg er freelance tekstforfatter og bor i Stenvad i Norddjurs Kommune. Jeg hjælper fødevarevirksomheder og attraktioner med deres kommunikation – alt fra grundlæggende tone of voice til helt specifikke opgaver som brochurer, webtekster, annoncer, SoMe, PR mv.

Mit sprog er jordnært, levede, billedrigt og begejstret, og jeg er god til at spotte den fortælling, som rammer målgruppen lige i maven og hjertet. Jeg gør dem nysgerrige og engageret.

Tidligere samarbejder

Lokalt har jeg skrevet pressemeddelelser for Nationalpark Mols Bjerge, Stenvad Mosebrugcenter og Norddjurs Kommune. Jeg har hjulpet Andersen Winery med brochurer og skabt tekstoplæg for Mariendal Mosteri og Rømer Vegan.

Andre fødevarevirksomheder, jeg har hjulpet: Madame Butterfly, Food Solutions, Cold Hand Winery og Heksekosten i Silkeborg.

Attraktioner: jeg har hjulpet Naturkraft med beskrivende, livagtige tekster i fond-ansøgningsprocessen, og jeg er aktuelt i gang med at skrive en bog for Mønsted Kalkgruber.

MALTFABRIKKEN



KONTAKTOPLYSNINGER

Maltfabrikken

info@maltfabrikken.dk

www.maltfabrikken.dk

Formål med deltagelsen til arrangementet

Netværk og mulige samarbejder

Hvad kan vi hjælpe virksomhederne med?

Komitéen – Maltfabrikken har til opgave at sørge for Maltfabrikkens liv og indhold indenfor områderne kunst, kultur, gastronomi, festivaler, erhverv og iværksætteri.

Andet

Udover at tilbyde kulturoplevelser, events, producerer vi også vores egne øl i Brewpubben på Maltfabrikken i miniskala.

LAG DJURLAND



KONTAKTOPLYSNINGER

Kirsten Solvej Larsen - Koordinator

koordinator@lag-djursland.dk

20 55 33 05

www.lag-djursland.dk

Hvad kan vi hjælpe virksomhederne med?

LAG Djursland støtter projekter, der øger tilgængeligheden af og viden om lokalt producerede varer, gennem en af følgende to aktiviteter:

- Logistikløsninger for lokal produktion
- information og viden om lokal produktion.

Den bæredygtige dagsorden støttes gennem tre forskellige erhvervsaktiviteter:

- Udvikling af bæredygtige produkter/ydelser
- tiltag der bidrager til cirkulær drift
- initiativer, der støtter udvidelsen af feriehussæsonen.

Derudover støtter LAG Djursland stærke erhvervsfællesskaber gennem arbejds- eller produktionsfællesskaber eks. forpligtende værdikædesamarbejde.

Ansøgningsfrister 2024 er d. 6.3. og 21.8. Begge dage kl. 12. Kontakt meget gerne LAG Djurslands koordinator for vejledning og sparring – se *kontaktoplysninger i boksen*

HANDEL GRENAA



KONTAKTOPLYSNINGER

Karol Fuks - Citychef
info@handelgrenaa.dk
40 59 87 78
www.handelgrenaa.dk

Formål med deltagelsen til arrangementet

Handel Grenaa søger fødevareleverandører til vores arrangementer.

Hvad kan vi hjælpe virksomhederne med?

Handel Grenaa afholder en lang række arrangementer i løbet af året. Fx Open By Night, Gademusiker Festival, Høstmarked, Juleby osv. og søger lokale fødevareproducenter og leverandører, som ønsker at opstille og servere i forbindelse med arrangementerne.

Eksisterende samarbejder

Handel Grenaa samarbejder bredt med flere lokale virksomheder, der understøtter arrangementerne.

FOODCOMA BY JULIE BAGGER



KONTAKTOPLYSNINGER

Julie Bagger - CEO

jb.foodcoma@gmail.com

28 90 26 92

<https://foodcoma.dk/>

Formål med deltagelsen til arrangementet

Formålet med deltagelsen er, at spare og få et bedre kendskab til lokale producenter og virksomheder. Deltagelsen har til formål at skabe tanker, idéer og konceptudvikling der kan gavne min og andres virksomheder på Djursland via et innovativt tiltag.

Hvad kan vi hjælpe virksomhederne med?

Jeg kan via mit store følgertal eksponere og fungere som kommunikant og fortaler for lokale virksomheder såvel som mig selv, via min blog med en potentiel guide som er inkorporeret på mine platforme. Derudover tilbyder jeg freelance blogging, hvor jeg klipper små videoer/billeder via telefon til virksomheders sociale platforme.

Forretningsplaner

Jeg ønsker at synliggøre mig selv endnu mere som blogger og freelancer, hvorfor deltagelsen for at udvide min horisont og netværk giver mening.

365°



KONTAKTOPLYSNINGER

Ole Vindfeldt - Ejer/leder

ole@365.dk

21 78 78 10

Formål med deltagelsen til arrangementet

Inspiration, update, forretningsudvikling og netværk

Hvad kan vi hjælpe virksomhederne med?

Design, Kommunikation og forretningsudvikling

BULLSEYE SPIRITS DISTILLERY



KONTAKTOPLYSNINGER

Søren Krarup Hansen - Indehaver

skh@bullseyespirits.com

21 21 53 53

www.bullseyespirits.com

Formål med deltagelsen til arrangementet

Netværk

Hvad sælger I?

- Spiritus, Gin, Vodka, Akvavit, Cocktails
- Oplevelser i form af teambuilding omkring destillering - smagning in/outhouse
- Service til events med cocktails og drinks. Salg af pre-mixed produkter.

Forretningsplaner

Samarbejder om events

Eksisterende samarbejder

- Møllerup Gods
- Mariendal Mosteri

NORDDJURS KOMMUNE



KONTAKTOPLYSNINGER

Linda Hansen - Chefkonsulent Erhverv

linh@norddjurs.dk

30 11 42 40

Konsulent - Konsulent

mthy@norddjurs.dk

23 82 26 13

Formål med deltagelsen til arrangementet

Vi er medarrangører af dette arrangement.

Hvad kan vi hjælpe virksomhederne med?

Vi har et tilbud som vi kalder Ejer for Ejer.

Ejer For Ejer er et initiativ, der tilbyder sparring om emner relateret til virksomhedsdrift og samtidigt udvide dit netværk i Norddjurs.

Norddjurs Kommune har samlet en gruppe af frivillige virksomhedsejere, som stiller deres viden og erfaring til rådighed. Virksomhedsejerne repræsenterer et bredt udvalg af brancher i Norddjurs Kommune.

Du kan læse mere [her](#)

TRUSTRUPGÅRD



KONTAKTOPLYSNINGER

Simon Kahr Jørgensen - Bondemand

simonkahr@gmail.com

28 29 49 20

DET GRØNNE MUSEUM



KONTAKTOPLYSNINGER

Det Grønne Museum

info@dgmuseum.dk

86 48 34 44

www.detgroennemuseum.dk

Bettina Buhl - Museumsinspektør

bb@dgmuseum.dk

20 80 31 27

TOPPEN AF EBELTOFT



KONTAKTOPLYSNINGER

Toppen af Ebeltoft

info@toppenafebeltoft.dk

86 34 20 53

www.toppenafebeltoft.dk

Thomas Reffstrup - Eventchef

thomas.reffstrup@ebic.dk

48 80 50 12

MADMIKKEL



KONTAKTOPLYSNINGER

Mikkel Wejdemann - Indehaver

info@madmikkel.dk

61 77 03 57

<https://madmikkel.dk/>

ÅKJÆRSGAARD



KONTAKTOPLYSNINGER

Jørgen Holst - Ejer

kjmb@aakjaersgaard.dk

40 63 17 74

<https://www.aakjaersgaard.dk/>

MØLLERUP GODS / AGRO



KONTAKTOPLYSNINGER

Andreas Houen - Event Manager

ah@moellerup.dk

60 19 60 72

www.moellerupgods.dk

RESTAURANT DEN GAMLE STALD



KONTAKTOPLYSNINGER

Kim Thygesen - Restauratør

kim@dengamlestald.nu

26 15 86 34

www.dengamlestald.nu

THE GARDEN STUDIO



KONTAKTOPLYSNINGER

Jacob Vinkler

jakob@smagmad.dk

61 78 19 83

<https://www.thegardenstudio.dk/>

KARPENHØJ NATURCENTER



KONTAKTOPLYSNINGER

Karen Tingstrup - Daglig leder

kt@karpenhoej.dk

86 35 28 04

<https://karpenhoej.dk/>

