


VAD HÄNDER PÅ CLUK?

Karlshamn 2011-03-25

Det var ett tag sedan vi skickade ut förra nyhetsbrevet. Under denna tid har det hänt en del på CLUK. Höstens temadagar inom bageri, rotfrukter och ost var välbesökta och uppskattade av deltagarna. Vi har även fått in lite ny utrustning, bl.a. har vi numer en spraytork och vi kompletterar efterhand med det vi ser behov av. Berätta gärna om vilka behov ni har så ser vi om det är något vi kan hjälpa till att lösa.

Under hösten har också den nya loggan och marknadsmaterial med denna plockats fram. Den 1 mars lanserades CLUKs nya hemsida, surfa in och berätta vad ni tycker www.cluk.se. CLUK finns också på Facebook, logga in och gilla .

TEMADAGAR

Ytterligare en uppskattad temadag har genomförts, den 15 mars var temat torkning. Ingegerd Sjöholm, docent i livsmedelsteknik, kom och inspirerade kring denna gamla konserveringsmetod.



Vi fortsätter med temadagarna under våren och börjar med att följa upp höstens tema bageri med en dag om knäckebröd. Den 13 april kommer Ann-Marie Hultberg och Marcel Kortekaas från Solmarka Gårdsbageri och delger sina erfarenheter. Senare i vår spinner vi vidare på konserveringstemat, den 3 maj kommer Agneta Roth från Undermat och vägleder genom mjölksyrningens förädlingsprocess.

Inbjudan och mer info om temadagarna hittar ni på www.cluk.se under "På gång".

HAR NI NÅGOT GOTT PÅ GÅNG? VI VILL GÄRNA TESTA!

Har ni funderingar på vad ni ska göra på nästa kick-off, utvecklings- eller marknadsmöte? Lägg det på CLUK, testa en produkt eller process och utnyttja konferensrummen i anslutning till anläggningen. Vill ni ha en kvällsaktivitet och övernattnings har vi bra tips.

Välkomna att höra av er så kan vi diskutera era idéer. Jag kommer gärna på besök och berättar vad CLUK har att erbjuda. Ni är också välkomna till CLUK för att på plats diskutera vilka möjligheter som finns.



Cissi Lingerud
Verksamhetsledare

