

**Gothenborg 25/8 2014. Det økologiske Akademi.
Noter fra gruppe arbejdet
Nye forretningsideer.**

Netværk og partnere	Ydelse	Kunder
Folkeskolen Healing og meditation Samarbejde med kok- lad en kok fortælle historien Landbrugsskoler Lokale kunstnere Lokal arkiv Andre lokale brugere	Børneaktiviteter, madcamp, den nye skolereform Kursus for voksne om mad og sundhed Slagtedag – event "Mal og æd" Lone laver mad Overnatning Online salg	Her og nu: Differentiering af kunder Markedsføring, benyt studerende fra Aarhus Universitet --> skabe en fortælling om en lokal historie
Netværk og partnere	Ydelse	Kunder
Bed & Break fast Samarbejde med et lokalt busselskab Køkkenleder ansættes	Mindre kurser "Kål og kalkun" --> sundhed Gårdbutikken, har den en central funktion, og er der særlig værdi i at kunne købe produkter med hjem?	Udsatte grupper
Netværk og partnere	Ydelse	Kunder
Lokal skole/børnehave (udlejning i 200 dage om året?), med tilbud om forskellige aktiviteter, årstidsvarieret.	Leje en grund ud til skolen. Færdigretter, convenience til forældre når de henter deres børn. Salg af "Julepakker" med and, kartofler mv.	Børnefamilier
Netværk og partnere	Ydelse	Kunder
Generationsskifte på Gothenborg Diabetesforening Hjerteforeningen	Mad og kurser Salg af fjerkræ, med den gode historie Arrangementer for kundeklub, events og nye produkter. Foredragsvirksomhed Grøntsags produktion udvides Friske æg.	Kundeklub
Netværk og partnere	Ydelse	Kunder
Lokal æbleproducent Aurion En kendt, der kommer forbi	Mobilt mosteri Følg din and Bagekurser Specialprodukter til restauranter Færdigretter af fjerkræ Event: Fjerkræ på flere måder	April måned, når ællinger kommer Restauranter, der ønsker at fortælle historien Bevidste forbrugere Ny indkørsel + nogle træbænke at spise ved, skabe et andet indtryk når man kommer frem, bedre skiltning.