



2016

Fläkten blandat med seminarium , erbjudande och presentation av medlemsföretag

Vi arrangerade ett seminarium i september, där Lars Holmquist och Helén Gustafsson har jobbat hårt med arrangemanget. Talare var Alexandra Zazzi i Stall 11 på Kviberg .Alexandra berättade engagerat om sitt liv uppväxt i både Sverige och Italien Sin karriär som företagare men också vad kvalitet på mat innebär. Vi fick provsmaka på kvalitets olivolja från två olika delar av Italien och fick begreppen om Virgin olivolja utträtt. Vi fick smaka på hemmagjord Pesto och jämföra med Pesto på burk, det var en spännande upplevelse i smak och inte minst färg. Vi fick också en lektion i att göra majonnäs smaka på hemmagjord och jämför både smak och innehåll med en köpt. En av skillnaderna är socker som man aldrig har i en hemmagjord.

I september arrangerade vi ett seminarium, där Lars Holmquist och Helén Gustafsson jobbat hårt med arrangemanget. Talare var Alexandra Zazzi och vi var i Stall 11 på Kviberg. Alexandra berättade engagerat om sitt liv som uppvuxen i både Sverige och Italien, sin karriär som företagare och också vad kvalitet på mat innebär. Vi fick alla provsmaka på kvalitetsolivolja från olika delar av Italien och fick begreppet Virgin Oil utrett. Alexandra bjöd oss även på provsmakning av pesto, där en var hemmagjord och en var köpt. Det var en spännande upplevelse i smak och inte minst färg. Till sist lärde hon oss göra egen majonnäs och även här fick vi provsmaka en hemmagjord och en köpt. En stor skillnad är att en köpta innehåller socker.



Pesto

100 gram basilikabladd eller 3 krukor

1 dl färsk riven parmesan

½ dl riven pecorino ost

1 stor vitlöksklyfta

1,5 dl god olivolja mild

0,5 dl pinjenötter

Smaka av med havssalt och peppar

Kör snabbt ihop alla ingredienserna samt hälften av olivoljan i matberedaren. Avsluta genom att hälla i resten av olivoljan medan matberedaren arbetar på medelhög fart.



2016

Fläkten från Nordost No 2



Servera till pasta, som tapenade till gott lantbröd eller till färskpotatis m.m.

Majonnäs

6-8 personer

2 äggulor

1,5 msk dijonsenap

1-1,5 msk vitvinsvinäger

3,5 dl rapsolja neutral/varmpressad

Gör gärna så här:

- Lägg äggulorna i en rundbottnad bunke, rör i senap och vinäger.
- Häll på oljan med fin stråle under omvispning (använd elvisp på medel/hög hastighet) så att det bildas en majonnäs.
- Sänk hastigheten till lägsta och smaka av med salt och peppar. Lycka till



2016

Fläkten från Nordost No 2



Nästa seminarie 17 november

Plats Ideum I Gårdsten

17 30 Mingel och fralla

18 00 Välkomna till Ideum

18 10 Mikael Ljungberg berättar om styrelsens arbete

18 20 Torbjörn Kvarnfelt berättar om BRG och utveckling av regionen

18 45 Björn Lager Majornas egen superentreprenör, bla drivit Handelsakademien

19 30 avslut möjlighet att maingla fram till 20 00



BUSINESS REGION
GÖTEBORG



EUROPEISKA UNIONEN
Europeiska socialfonden

Win-win med eldrivna godstransporter!

VI HAR EN VISION om att godstransporterna

i Göteborg ska vara klimatneutrala. För att lyckas med det behöver vi fler som jobbar mot samma mål. Förutom minskade CO2-utsläpp har de som deltagit i projektet sänkt sina driftskostnader avsevärt. Nu hoppas vi att du vill göra oss sällskap!



2016

Fläkten från Nordost No 2



Det här får du!

Kostnadsfri hjälp av trafikkontoret med att:
Utforma en elfordonslösning som matchar dig och ditt företags behov, som ger bästa möjliga totalekonomi
Söka investeringsstöd för inköp av elfordon
Marknadsföra dina och ditt företags insatser för vår gemensamma miljö
Bidra till en attraktiv stad och delta i utvecklingen mot mer hållbara transporter och därmed stärka företagets miljöprofil
Utbyta kunskap och erfarenheter gällande elfordon med andra intresserade,



Anmäl dig!

Är du intresserad av att hitta en transportlösning med elfordon för ditt företag och bli ett av våra goda exempel?

Gå in på forlivochrorelse.se och registrera dig. Inom två veckor kommer vi att kontakta dig för att boka ett möte.

Frågor? Kontakta mig gärna!
Anette Thorén, Trafikkontoret
031-368 26 24

smarta.leveranser@trafikkontoret.goteborg.se



Kompetenscenter Öster



2016

Fläkten från Nordost No 2



- Göteborgs Stad och Arbetsförmedlingen under samma tak!

I april invigdes Kompetenscenter Öster i SKF:s lokaler i Gamlestan. Här samverkar Göteborgs Stad med Arbetsförmedlingen under samma tak. Målsättningen är bl.a. att effektivisera och förbättra samarbetet med näringslivet och underlätta inträde på arbetsmarknaden för fler göteborgare.

Göteborgs Stad har samlat sina arbetsmarknadsinsatser i en ny förvaltning som heter Arbetsmarknad och vuxenutbildning. Fyra lokala kompetenscentra kommer finnas i Göteborg.

- Östra Göteborg, startade hösten 2015
- Hisingen, start 1 oktober 2016
- Centrum/Väster, start 1 november 2016
- Angered, öppnar efter årsskiftet

Här finns olika yrkesgrupper som aktivt bistår arbetsgivare och arbetssökande för att kunna skraddarsy lösningar för företag och individer.

Vi kan på ett snabbt, enkelt och kostnadsfritt sätt hjälpa till med rekrytering. Fokus är alltid att hitta personer som verkligen passar för jobben. Utifrån arbetsmarknadens behov har vi även möjlighet att skraddarsy olika utbildningar och aktiviteter.

Om ni inte behöver anställa personal just nu, kanske ni är intresserad av att ta emot en praktikant? För några av våra kandidater kan en praktikplats vara ett delmål på väg mot arbete.

Hör av er om ni är intresserade av att veta mera eller om ni har andra tankar och idéer om samarbeten? Vi bokar gärna in ett besök på din arbetsplats.

Tillsammans kan vi göra skillnad och bygga framtidens arbetsmarknad. Låt Göteborgs Stad bli din samarbetspartner!

Jobbmäklare:

Cecilia Rosenberg, 073-910 28 84

cecilia.rosenberg@arbvux.goteborg.se

Elin Langhelle, 070-372 29 75

elin.langhelle@arbvux.goteborg.se

Vid pennan Mikael Ljungberg