

Workshop om lokal produktion, pakning og salg af økologisk mel

Hvis du overvejer at starte en produktion af økologisk mel eller producere kvalitetskorn med henblik på at sælge det lokalt, regionalt eller til supermarkedskæder, så kom og hør nærmere om muligheder, regler, mm.

Dato: Onsdag den 24. juni 2015
Sted: Falslevgård, Hadsundvej 112, 9550 Mariager
Tid: kl 9.30 – 15.00

Program

- KL. 09.30 Kaffe og rundstykker
- KL 10.00 Velkomst og introduktion
v. Chefkonsulent Gustaf Bock, SEGES
- KL. 10.10 Vi mangler lokalt mel og grynvarer
v. COOP Chef, Lokale varer Christian Christensen
- KL. 10.40 Konkret eksempler på Produktion af økologiske mel/gryn, metoder, management og udfordringer:
Falslevgård v. Niels Foged
Stenalt Skov og landbrug. v. Dorte Mette Jensen
Højmark v. Lars Egelund
- KL. 11.40 Regler for stalddørssalg, pakkerivirksomhed og veterinære regler – og forholdsregler
v. Fødevarerstyrelsen
- KL. 12.00 Frokost
- KL. 12.45 Økonomi, investeringsbehov, driftsomkostninger, salgspriser, nettoøkonomi
v. konsulent Darran Andrew Thomsen, SEGES
- KL. 13.15 Markvandring i en verden af "kornarter",
v. Anders Borgen, Agrological
- KL. 14.45 Opsamling og afslutning

Der serveres kaffe/te og rundstykker, frokost og gå-hjem-sandwich i marken, hvis vejret tillader.

Alle er velkomne

Deltagelse er gratis, tilmelding til Jette Hallenberg, tlf. 8740 6646 eller e-mail jxc@seges.dk senest den 22 juni 2015. Der er et no-show-fee på 500 kr.