



Skal dit kød sælges i de lokale kølediske?

Har du en kødproduktion og overvejer at sælge det hele eller en del af det lokalt, så kom og hør nærmere om muligheder, regler m.m. COOP har udvalgt det sydvestjyske område til det første område, hvor der skal sælges lokalt kød i brugserne i løbet af 2015.

Tidspunkt: Tirsdag den 24. marts kl. 16.30 - ca.19.30

Sted: Jysk Landbrugsrådgivning, John Tranums vej 25, 6705 Esbjerg Ø

Du får: Viden om, hvad der skal til, for at du kan afsætte dit kød lokalt til COOP og hvilke forpligtigelser, der påhviler dig som leverandør. Du får inspiration til forretningsplanen for din nye gren af virksomheden. Der er også god tid til netværksdannelse og spørgsmål.

COOP søger kødproducenter
til afsætning af kød
til lokale brugser
i det sydvestjyske!

PROGRAM:

- Kl. 16.30**
- **Velkomst og introduktion** v/Bjarke Poulsen, udviklingsdirektør, Jysk Landbrugsrådgivning
 - **Ny gren af din virksomhed**
- inspiration til forretningsplan v/Solvejg Horst Petersen, Jysk Landbrugsrådgivning
 - **COOP's ønsker om lokalt producerede varer i butikkerne**
v/Jesper H. Kjeldsen, COOP og chefkonsulent Gustaf Bock, SEGES
 - **Let aftensmad**
 - **Den lokale opskærings- og forarbejdningsvirksomhed** v/Viggo Theilgaard, Slagter Theilgaard A/S, Esbjerg
 - **Leverandørernes forpligtigelser m.v.** v/ Lars Poulsen, Danske Slagtermestre
 - **Netværk, individuelle drøftelser og spørgsmål**
- Kl. 19.30**
- **Opsamling og afslutning**

Alle er velkomne. Mødet er relevant for producenter af alle former for kød.

Pris: Deltagelse koster **350 kr.** pr. person inkl. forplejning.

Tilmelding: Senest **fredag den 20. marts** til Jysk Landbrugsrådgivning på tlf. **76 60 21 00** eller mail: info@jlbr.dk

Arrangør: COOP, SEGES og Jysk Landbrugsrådgivning