

Hvordan afsætter vi vores lokale fødevarer?

Har du og din fødevarevirksomhed allerede et samarbejde med Nationalpark Mols Bjerge? Har du overvejet muligheden? Eller er du bare nysgerrig? Vi vil gerne invitere dig til et møde, hvor vi fokuserer på nye afsætningsmuligheder – lokalt og på tværs af nationalparkerne - for vores lokale fødevareprodukter, der bærer Nationalpark Mols Bjerges logo.

Vi får desuden besøg af COOP's chef for lokale fødevarer, der vil skitsere din virksomheds mulighed for samarbejde med COOP, og direktøren fra AB Catering, der giver et bud på en afsætningsmodel. Vi holder mødet sammen med SEGES Økologi, der deltager i lignende møde hos Nationalpark Vadehavet og Nationalpark Thy.

Onsdag 20. januar 2016 kl. 15-18 på Kalø Økologiske Landbrugsskole, Skovridervej 3, 8410 Rønne
Tilmeldingsfrist: 13. januar 2016 til Nicole Wolter på niwol@danmarksnationalparker.dk

Vi giver lidt godt til ganen – så skriv om du vil spise med efter mødet. Skriv også gerne, om du er landmand, fødevareproducent eller andet, og hvad du gerne vil have ud af mødet.

Venlig hilsen

Nicole Wolter
Nationalpark Mols Bjerge

Gustaf Bock
SEGES P/S

Randi Friis Hansen
SEGES P/S





PROGRAM

- Velkommen v/ Nicole Wolter, Nationalpark Mols Bjerge
- En lokal producent: Mine erfaringer fra samarbejdet med nationalparken
- Samarbejde med COOP: Perspektiver og konkrete muligheder
v/ lokalvarechef Christian Christensen, COOP
- Samarbejde med AB Catering: Perspektiver og konkrete muligheder
v/ Niels O. Rasmussen, AB Catering
- Workshop: Hvordan kommer vi videre med målrettet samarbejde om afsætning?
- En bid brød...