

## SEMINAR MED FOKUS PÅ KØDKVALITET

STØTTET AF

# Kvægafgiftsfonden

Dine kunder vil have dyrevelfærd, dansk kød og naturpleje, og de vil betale for det. Hvad sælger du? Smag på Landskabet inviterer til seminar for slagtere, kokke, kantineledere o. lign. med interesse for naturkød.

Af: *Dorthe Trabjerg, VIFU Videncenter for fødevarerudvikling*

3. februar 2015 afholder Smag på Landskabet og FFI\* seminar med titlen *Fokus på kødkvalitet? Naturligvis*, hvor der sættes fokus på afsætning af naturkød. Hvis du er slagter, kok, kantineleder eller lignende, kan seminaret give dig tips til, hvad kunderne efterspørger, hvordan du når dem med din markedsføring, og hvad du selv kan gøre for at udvikle din forretning.



Foto:  
Colourbox.dk

### Emnerne på dagen er:

- Forbrugertrends v. Elena Skytte, AgroTech
- Kødkvalitet v. Margrethe Therkildsen, Aarhus Universitet
- Nøglen til mere salg v. Kis Thy, Insikt – Strategisk Kommunikation
- Virksomhedscases v. blandt andre Søren Christensen fra Økogårdene og Lone Hedegaard fra Gothenborg.

Seminaret afholdes på Gothenborg i Them fra 9.00-16.00. Pris for deltagelse er 320,- (eks. moms), som dækker forplejning på dagen. Tilmelding er bindende (no-show fee er 550,- eks. moms). Det endelige program udsendes snarest i det

nye år.

Læs programmet [her](#)

Tilmelding til Dorthe Trabjerg Hansen, ViFU på 21277622 eller [dth@vifu.net](mailto:dth@vifu.net)

Future Food Innovation, RegionMidt

*\*FFI: Future Food Innovation, RegionMidt*



**midt**  
regionmidtjylland

Derudover har projektet fået støtte fra Kvægaftiftsfonden, Region Midtjylland samt kommunerne Ringkøbing-Skjern, Skive, Holstebro og Randers.