

Fokus på kødkvalitet? Naturligvis!

DINE KUNDER VIL HAVE DYREVELFÆRD, DANSK KØD OG NATURPLEJE, OG DE VIL BETALE FOR DET. HVAD SÆLGER DU?

Temadagen afholdes d. 3. februar | Gothenborg, Gothenborgvej 3, 8653 Them og sætter fokus på afsætning af naturkød. Er du slagter, kok, kantineleder eller lignende, kan temadagen 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.

PROGRAM

- 09:00 • MORGENKAFFE OG VELKOMST**
- 09:15 • HVORFOR NATURPLEJE/SMAG PÅ LANDSKABET** v. Eva Søndergaard, AgroTech
- 10:00 • FORBRUGERTRENDS** v. Elena Skytte, AgroTech
- 11:00 • KØDKVALITET INKL. SMAGSPRØVER** v. Margrethe Therkildsen, Aarhus Universitet
- 12:00 • FROKOST**
- 12:30 • NØGLEN TIL MERE SALG LIGGER I DIN VIRKSOMHEDS UNIKKE DNA**
v. Kis Thy, insikt – strategisk kommunikation
- 13:30 • MEN HVAD MED ØKONOMIEN?**
v. Lone Mølleskov, Kalø Økologiske landbrugsskole, bruger hele slagtedyret i kantinen
v. Søren Christensen, Økogårdene, samarbejder med Slagter Sørensen
- 14:45 • KAFFEPAUSE**
- 15:00 • GOTHENBORG – BUSINESS CASE OG RUNDVISNING** v. Lone Hedegaard, Gothenborg
- 16:00 • FARVEL OG TAK FOR I DAG**

Pris & tilmelding

Pris for deltagelse er 320,- (eks. moms), som dækker forplejning på dagen. Betales på dagen. Tilmelding er bindende (der vil være et no-show fee på kr. 550,- eks. moms, hvis man ikke møder op)

Tilmelding til Dorthe Trabjerg Hansen, telefon 21277622, dth@vifu.net

