

WORKSHOP OM AFSÆTNING AF NATURKØD

STØTTET AF

Kvægafgiftsfonden

Landmænd kan hente ny viden og konkrete tips om afsætning af kød, når Smag på landskabet inviterer til workshop i januar.

Vil du have konkrete tips til at give dine kunder en førsteklasses oplevelse med kød fra naturpleje? Så er projekt Smag på Landskabets workshop sagen.

Workshoppen for landmænd sætter fokus på, hvad afsætningsleddet og forbrugerne lægger vægt på, når de køber kød - og fokus på, hvad man som landmand selv kan gøre for at øge kødkvaliteten.

Mød blandt andre kødgrossisten, detailslagteren og supermarkedet, og hør hvilke krav de stiller til kødkvalitet, ensartethed og leveringssikkerhed. Du får også får inspiration til, hvad du selv kan gøre hjemme i produktionen i forhold til fodring, transport til slagteriet, aflivning, og hvilke krav du kan stille til din slagter.

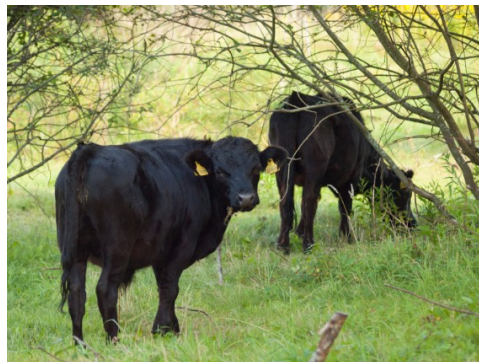


Foto: Bente og Amdi Nedergård

Workshoppen finder sted onsdag den 7. januar 2015 kl. 9.00 - 15.30 i AgroTech A/S, Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N.

Pris inklusiv frokost og eftermiddagskaffe: Gratis for medlemmer af foreningen Smag på landskabet, 200,- kr. for ikke-medlemmer (dækker forplejning). De 200 kr. modregnes naturligvis, hvis du melder dig ind på dagen.

Se hele programmet for workshoppen [her](#)

Tilmelding senest onsdag den 31. december til Elena Skytte, AgroTech på mail esk@agrotech.dk (skriv Workshop 7. januar i emnefeltet).

Følg Smag på Landskabet på www.smagpaalandskabet.dk og www.facebook.com/smagpaalandskabet



midt
regionmidtjylland

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



Gå til Landmand.dk