

WORKSHOP 7. JANUAR

AFSÆTNING AF NATURKØD



FOTO: MOGENS STENDAL OG LEIF KJÆR



Workshoppen foregår:

Den 7. januar 2015, kl. 9.00-15.30
Foodture Lab/AgroTech
Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N

GRATIS FOR MEDLEMMER

KR. 200,- FOR IKKE-MEDLEMMER
(gratis ved indmeldelse på dagen)

Tilmeldingsfrist 31. december til
Elena Skytte, AgroTech A/S

Vil du have konkrete tips til at give dine kunder en førsteklasses oplevelse med kød fra naturpleje?

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.

WORKSHOP 7. JANUAR

AFSÆTNING AF NATURKØD



Workshoppen foregår:

Den 7. januar 2015, kl. 9.00-15.30
Foodture Lab/AgroTech
Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N

GRATIS FOR MEDLEMMER

KR. 200,- FOR IKKE-MEDLEMMER

(gratis ved indmeldelse på dagen)

Tilmeldingsfrist 31. december til
Elena Skytte, AgroTech A/S

DAGENS PROGRAM:

- 9.00 - 9.15 Velkomst og rundstykker
- 9.15 - 9.45 Foreningen Smag på Landskabet v. Eva Søndergaard, AgroTech A/S
- 9.45 - 12.00 Hvilke krav stiller afsætningsleddet til kødkvaliteten?
- 10.00-10.30 Kokken v. Ronni Bach, Køkkenchef, Det Kgl. Teater (bestyrelsesmedlem Smag på Landskabet)
 - 10.30-11.00 Grossisten v. Majken Blumensaat, Randers Kød Engros
 - 11.00- 11.30 Detailslagteren v. Morten Jensen og Poul Jensen, Jensens slagtehus
 - 11.30-12.00 Supermarkedet - TBA
-
- 12.00 - 12.30 Frokost – med naturkød
-
- 12.30 - 14.00 Hvad kan man som producent selv gøre for at gøre kødkvaliteten bedre?
- 12.30-13.00 Fodring v. Per Spleth, Videncenteret for Landbrug
 - 13.00-13.30 Transport, aflivning og dyrevelfærd v. Leif Lykke, Teknologisk Institut
 - 13.30-14.15 Slagtning, nedkøling, modning og udskæring v. Margrethe Therkildsen, Aarhus Universitet
-
- 14.15 - 14.30 Pause
-
- 14.30 - 15.30 Diskussion i grupper – Hvordan producerer man det bedste naturkød
- 15.30 Tak for i dag

Om Smag på Landskabet

Smag på Landskabet handler om at gøre den danske natur rigere og smukkere. Kvæg, der går og græsser frit på naturarealer, som enge og overdrev, plejer nemlig den danske natur på den mest skånsomme måde og giver plads til truede blomsterarter og dyr. Smagen i kødet påvirkes af græsset og de friske urter, som samtidig er med til at øge indholdet af vitaminer og flerumættede fedtsyrer. www.smagpaalandskabet.dk

Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne:
Danmark og Europa investerer i landdistrikterne

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri



Se Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne

midt
regionmidtjylland

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

Læs mere på smagpaalandskabet.dk eller kontakt:

Elena Sørensen Skytte
Innovationskonsulent



Mobil 2172 9847
Email esk@agrotech.dk

AgroTech A/S
Institut for Jordbrugs- og FødevarerInnovation
Institute for Agri Technology and Food Innovation

Agro Food Park 15 . DK-8200 Aarhus N
Tel. +45 8743 8400 . Fax +45 8743 8410
www.agrotech.dk . info@agrotech.dk