

Workshop om afsætning af naturkød

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

Af Innovationskonsulent Elena Skytte, Agrotech

Vil du have konkrete tips til at give dine kunder en første-klasses 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 kød-grossisten, detailslagteren og supermarkedet, og hør hvilke krav de stiller til kødkvalitet, ensartethed og leveringssikkerhed. Du får også inspiration til, hvad du selv kan gøre hjemme i produktionen i for-

hold til fodring, transport til slagteriet, aflivning, og hvilke krav du kan stille til din slagter.

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

Pris inklusive 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.

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



Vi kører DEMO TUR med Teagle strømaskiner i vinteren 2014/15

Ring og få en aftale, så kommer vi forbi og viser hvad en Teagle kan præstere i dine omgivelser.

Ribers Maskinimport, Sønderskovvej 1

Nordenskov, 6800 Varde

Tel.: 7529 8458, info@rimach.dk

www.rimach.dk