



Inbjudan till seminarium

# Nya vägar för livsmedelsproducenter

**Sökes:** Livsmedelsproducenter som är intresserade av att utvecklas med nya verksamhetsgrenar, nya samverkansformer och/eller nya säljkanaler.

## Tisdag 10 maj kl 18 – 21 i Grästorps kulturhus

Var med och delta i ett spännande seminarium om vad konsumenterna vill ha och olika vägar att nå dem. Programmet erbjuder även inspirerande exempel från omvärlden och närområdet. Ämnen under kvällen: Livsmedelssektorn står under ständig utveckling, vad händer runt omkring oss som vi kan inspireras av? Nya produkter, nya sätt att samarbeta, sälja och att marknadsföra sig och sina produkter presenteras. Vad säger den lokala handlaren och restaurangen? Vilka behov har de och vad vill konsumenten ha?

### Program

- Inledning. *Ove Johansson, Grästorps kommun och Charlotte Backman, Hushållningssällskapet*
- Trender/omvärld och tre goda exempel. *Skeby Energi, Gröna Gårdar och Adelsåsens kalkon*
- Efterfrågan. *Stefan Lindahl, Hemköp Grästorp och Magnus Johansson, Norrqvarns Hotell och Konferens.*

### Anmälan senast 3 maj till:

Charlotte Backman, 0511-248 72  
charlotte.backman@  
hushallningssallskapet.se

### Tre goda exempel

**Skeby Energi** om sin Kallpressade Rapsolja. Företaget ägs och drivs av sju delägare. Rapsoljan är livsmedelsgodkänd och levereras till allt från större grossister och förbrukare till mindre producerande företag, bagerier och livsmedelsbutiker. Den ekologiska kallpressade rapsoljan säljs även direkt under varumärket "Skeby Guld" i flaskor om 50 cl, 75 cl eller 2 liter.

**Gröna Gårdar** är ett unikt samarbete mellan ett drygt trettiotal gårdar i Västra Götaland, Värmland och Halland som tillsammans säljer kött från djur uppfödda på gräs och örter. De lägger mycket omsorg i alla led för att köttet på tallriken ska bli både mörkt och smakrikt och marknadsför och säljer sina köttlådor bland annat via nätet i kombination med både recept och köttrådgivning.

**Adelsåsens kalkon.** I över 40 år har det funnits kalkoner på Adelsåsen. Tre generationer är nu verksamma i familjeföretaget. De producerar och förädlar kalkoner på ett sätt som ger konsumenten den allra bästa kvaliteten. Produkterna finns, förutom i deras gårdsbutik, även i dagvaruhandeln i närområdet. Intresset är stort för Adelsåsens produkter även i delikatessbutiker och på krogar.