

Försäljning av Ekologiskt nötkött och samverkan runt leveranser

För att nå bättre lönsamhet inom den ekologiska nötköttsproduktionen så bjuder vi in till ett informationsmöte om vad och vilka kvalitéer som efterfrågas idag och vilka framtida möjligheter som finns till samarbete

Plats: Saluhallen Slakteriet, Slakterigatan 6-10 Västerås

<https://goo.gl/maps/SrP5E>

Entré via baksidan då saluhallen är stängd så dags

Tid: Tisdagen den 24 Mars kl 18.30-21.30

Program

18.30 Mustig Rotfruktsoppa, surdegsmacka med vildsvinspaté

19.00 Markus Femling från Menigo om vilket kött de efterfrågar

19.30 Mattias Dernelid Fällmans kött om vad som är köttkvalité från kundens synvinkel

20.00 Märta Jansdotter från Gröna Gårdar i Uddevalla berättar om deras samarbete på västkusten se <http://www.gronagardar.se>

Inger Gauffin Carlsson från Upplandsbonden berättar om samarbetet inom Uppland se <http://www.upplandsbondens.se/>

20.30 Frågor kaffe och en gobit

21.00 Hur går vi vidare?

21.30 Avslut

Kursen är utan kostnad. Mat och fika kostar 80 kronor

Målgrupp: Lantbrukare med ekologisk nötköttsproduktion som är intresserade av samverkan i någon form

Anmäl dig via mail till lena@smakapavastmanland.se eller ring nedanstående telefonnummer

Lennart Westerdahl 070-560 82 25 eller Lena Ryberg-Ericsson 073-982 88 37

Välkomna!



*Smaka
på
Västmanland*

