

GRATIS SEMINAR:

Fremtidens kød

Hvordan ser fremtidens kødproduktion ud i en verden med stadig større forbrugerkrav til både kvalitet, dyrevelfærd og bæredygtighed? Økologisk Landsforening inviterer til seminar hos Comwell i Aarhus den 24. oktober om bedre afsætning af okse- og lammekød.

Økologisk Landsforening inviterer landmænd, grossister, slagtere og madprofessionelle til et fælles seminar om bedre kødkvalitet, samarbejder og forbrugerkrav. Her har man som deltager muligheden for at diskutere og sætte retning for fremtidens kødproduktion sammen med repræsentanter fra hele værdikæden af kødproducenter, slagtere, grossister og professionelle køkkener. Der vil være fokus på øget kødkvalitet og på mérværdier som økologi, bæredygtighed, klimapåvirkning og dyrevelfærd.

Tre temaer

Seminaret er delt op i tre temaer og workshops.

- **Styrket samarbejdet mellem producenter, slagterier og kunder**
- **Prissætning af etiske mérværdier for okse- og lammekød**
- **Bevidste valg hos forbrugerne**

Blandt oplægsholdere og workshop-værter er Emma Holz, Research Institute of Sweden, Jenny Elsmark, Svensk Kött, Margrethe Therkildsen, Aarhus Universitet, Anders Karlsson, Sveriges lantbruksuniversitet samt Torben Blok og Rikke Grønning fra Økologisk Landsforenings Foodservice-team.

Tid og sted

Seminaret finder sted onsdag den 24. oktober på Comwell, Værkmestergade 2, 8000 Aarhus, fra 9.30 – 17.30.

Program

10.00 – 12.00

Tema 1 med workshop: Nye prissætningsstrategier for okse og lammekød

13.30 – 15.30

Tema 2 med workshop: Hvordan styrker vi samarbejdet mellem producenter, slagterier, grossister og kunder?

16.00 – 17.30

Tema 3: Bevidste valg hos forbrugeren og aftageren

Pris og tilmelding

Seminaret er åbent for alle, og det er gratis at deltage. [Tilmelding senest 15. oktober på okologi.dk/landmand](https://okologi.dk/landmand).

For yderligere oplysninger

Julie Henriksen, kvægfaglig projektleder, Økologisk Landsforening, 29 39 46 48, jch@okologi.dk

Joachim Plaetner Kjeldsen, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, 30 54 39 30, jkj@okologi.dk