

# INFOMØDE: FORARBEJDNING OG AFSÆTNING AF ØKOLOGISK KØD

**26. februar 2020 kl. 16.30 – 19.30**

VKST, Fulbyvej 15, 4180 Sorø

En stabil afsætning af høj kvalitets-kødprodukter er forudsætningen for en økonomisk, bæredygtig produktion. Kom og få inspiration fra både konsulenter og producenter, som selv har erfaring med lokal afsætning. Bliv opdateret om de nye regler for gårdslagtning ved Fødevarestyrelsen. Vi glæder os til en inspirerende aften med gode input.

---

## PROGRAM

- |       |  |
|-------|--|
| 16.30 | <b>Velkomst med kaffe og kage</b><br>v/ Sandie Holm, Økologisk VKST  |
| 16.40 | <b>Afsætningsmuligheder for økologisk kød</b><br>v/ Gustaf Bock, Chefkonsulent SEGES Økologi Innovation                        |
| 17.10 | <b>Regler for gårdslagtning</b><br>v/ Mette Schebye Skriver, Sektionsleder Kødkontrol Fødevarestyrelsen                        |
| 17.40 | <b>Pause med sandwich</b>  |
| 18.10 | <b>Erfaringer med aflivning på marken og afsætning via Velfærdsdelikatesser</b><br>v/ Rikke Haugaard, medejer af Katrinelunden |
| 18.40 | <b>Erfaringer med privat afsætning af skind og kød fra Gotlandske pelsfår</b><br>v/ Janni Hansen, medejer af Fjordgården       |
| 19.10 | <b>Opsamling</b><br>v/ Sophie Madsen, Økologisk VKST   |
| 19.30 | <b>Slut</b>  |

---

## PRAKTISKE OPLYSNINGER

Tilmelding: Senest 24. februar på tlf: 5786 5000 eller vkst.dk.

Pris for deltagelse: 150 kr. ex. moms.

Mødet er arrangeret af: Økologisk VKST i samarbejde med SEGES

Arrangementet er støttet af Fonden for Økologisk Landbrug

Fonden for **økologisk landbrug**