



ØKT LØNNSOMHET VED SALG AV EGET KJØTT

Stadig flere kommer i gang med salg av eget kjøtt.

Gjennom to temadager får du innsikt i og praktiske tips til hvordan du kan øke lønnsomheten ved direktesalg av kjøtt fra egen gård. Lær av eksperter, møt bransjekolleger og ta med deg nyttige verktøy for å lykkes.

Kurset passer for kjøttprodusenter som har lyst til å komme i gang med direktesalg, eller produsenter som allerede er i gang!

Tid: Tirsdag 25.mars kl. 10-16 og onsdag 26.mars kl. 9-16

Sted: Steinkjer videregående skole

Faginnhold:

- Innsikt i hva som kreves for å komme i gang med salg av kjøtt direkte til forbruker
- Siste regelverk på slakting av kjøtt
- Praktisk omvisning hos Vilteksperten – følg et slakt gjennom prosessen
- Kunnskap om verdikjeden, regelverk og leieproduksjon
- Gjennomgang av ulike salgskanaler
- Enkel kalkulering og prissetting
- Konkret veiledning i kommunikasjon og digital markedsføring



Gjennom temadagene vil det være flere fagpersoner som bidrar i et rikholdig program:

- Niclas Nygård, Vilteksperten
- Arve Pettersen, Nortura
- Silje Kolaas, T:lab
- Lars Erik Jørgenvåg, T:lab/Grønt kompetansesenter

Denne oversikten vil kompletteres etter hvert som detaljprogrammet blir ferdig.