

## Nye muligheter for storfekjøtt- og melkeprodusenter på Agder

Rosfjord Strandhotell 7. februar 2019 kl 18.30

**Markedet trenger og er villig til å betale for kvalitetskjøtt av storfe. Kjøttprodusentene må få merpris for denne kvalitetsproduksjonen og restauranter og butikker må selge kvalitetskjøtt- og burger til riktig pris**

### Program:

- Kategorisjef i Meny Espen Schønning Lie. Markedet for Angus. Vi tror på denne kvaliteten!
- Kokk med ansvar for marked og innovasjon i Prima Jæren as, Anders Hellegaard: Hvorfor innovasjon og utvikling i kjøttproduksjon er viktig. Arbeid i nettverk?
- Regionsjef - region Vest hos Nortura SA, Einar Risnes: Leveranser til markedet, riktig mengde, til rett tid og med riktig kvalitet
- Fagleder Storfe FKRA Ola Stene, tema fôring. Innspill fra NLR-Agder
- Kjøkkensjef Kasper på Rosfjord serverer Agder Angus biff på sin spektakulære måte
- USUS ved Siren Fredriksen, prosjektleder for Spis Sørlandet-satsingen gir info om matidentitet i Agder

### Målgrupper:

Gårdbrukere: Etablerte, nye og alle med tanker om muligheten for å drive kjøttproduksjon i Agder. Mange melkeprodusenter kan supplere produksjon med kvalitetsproduksjon av kjøtt.  
USUS-bedrifter i konseptet «Spis Sørlandet»

**Ta med ektefelle/partner. Middag kl 20.**

Arr: Agder Angus (952 83 615)

