

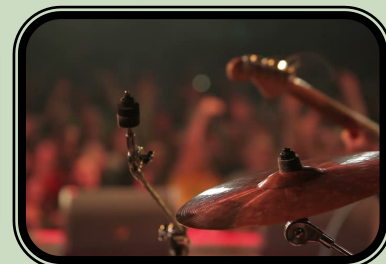
En Prima dag!

Et sosialt Produsentseminar 2020 - Vi møter fremtiden sammen med våre produsenter.

Prima Slakt & Prima Jæren har alltid sett det som viktig og verdifullt å dere som produsenter «tett på». Vi ønsker at alle skal ha felles forståelse på hva som skal til for å være den leverandøren og regionen markedet går til først når de ønsker kvalitet. **En Prima Dag** samlingene vi har gjennomført er derfor den viktigste arenaen hvor produsenten kan treffe markedet.

Dette året 2020 løfter vi arrangementet ytterligere og inviterer til et «Lunsj til Lunsj» seminar proppfullt med salg og markedsinfo, gode diskusjoner, relevante faglig presentasjoner, paneldebatt, og selvsagt masse Prima matvarer. Som deltager i år så vil dere også møte markedet og våre felles kunder på en måte som aldri har blitt gjort før – nemlig direkte rundt bordet!

Som en god ramme for arrangementet har vi valgt **Clarion Hotel Air** på Sola, og vi håper at så mange av dere velger å overnatte på hotellet og få mest ut av dagene med oss - både faglig og sosialt. Det er avtalt en tilbudspris på rom & frokost med hotellet, så benytt dere gjerne av dette. Overnatting & Frokost må dekkes av den enkelte, men som en liten påskjønnelse til dere som vil bruke begge dagene med oss, så vil dere få med dere hjem en smakfull kasse fra Godt Levert ved utsjekk på lørdag.



**Praktisk informasjon: Fredag 13. Mars kl 13.00 → Lørdag 14. Mars Kl14.00
Clarion Hotel Air Sola**

Prima Jæren dekker alle kostander med fagseminar, 2 lunsjer m/drikke, Chef`s Table Bankett med 40 gjestekokker fra MENYlauget, livemusikk, og nattmat. Det eneste vi ber om er dere er tidlig ute og melder dere på slik at vi kan gi en endelig tilbakemelding til hotellet om antall. Clarion Hotel Air Sola har god plass, men melde dere på innen **senest fredag 29.februar**

**Påmelding gjøres til Reidun Hatteland på mail
reidun@prima.as eller tlf:913 34 594**

Adressen er Utsolaarmen 16, NO-4055 Sola .

Telefon: 51 71 85 00
Mail: cl.air@choice.no

Overnatting koster: (Bookes direkte og dekkes av den enkelte)
Enkeltrom eller Dobbeltrom 890,-/natt
Oppgi Booking kode: **1139GR006570** ved bestilling.



Prima Jæren Salg & Marked Fredag 13.Mars

Kl 13:00 Matfylket Rogaland lunsj - Smaker fra Rogaland

Kl 14:30 Åpning ved Anbjørn Øglend

Prima Jæren - Status Salg & Marked - Eirik Josefsen

Norgesgruppen Kvalitet - Forbrukernes forventning til bonden - Inge Erlend Næsset

MENY - Lønnsom Innovasjon i Dagligvare - Espen Schøning Lie

Kl 17:45 Get together

Kl 19:00 Chef`s Table med MENY.

Meny kjenner godt til Prima Jæren produkter og men kanskje ikke nok til dere som er menneskene bak produktene. Det ville vi gjøre noe med!

40stk av MENY sine dyktige ferskvarerjefer har kommet fra hele Norge for å dekke til Chef`s table for dere. Det blir med andre ord duket for en intim middag hvor 2stk MENY kokker er vertskap for 10 gjester. 3 retters meny, gode historier, og en unik mulighet for både dere som produsenter og butikkenes fagfolk til å representere seg og sitt fagfelt.

Kl 20.30 Dessert & Kaffe/Avec i Sky Tower

Kl 21.00 Live musikk i Sky Tower & Nattmat i Lobbybaren

Prima Slakt Lørdag 14.Mars

Kl 08.30 Felles Frokost

Kl 09:30 Erfaringer fra en næring i endring - Inge Brigit Aarbakke

Kl 10:30 «Den Digitale Bonden» - Per Varhaug - Kverneland Group AS.

Hvordan utnytte digitale verktøy i fremtidens landbruk?

Kl 11:30 Økonomisk gårdsdrift - Peder Skåre - Landkreditt Bank

Høyere kostander og lavere marginer - hvordan skape fortjeneste?

Kl 12:30 Paneldebatt med innledere og deltagere v/Tom Hetland

Alle 3 foredragsholdere og bonde Kristi Jordbrekk i paneldebatt om fremtiden i Jærsk landbruk.

Kl 14:00 Avslutningslunsj og Godt Levert Primakasse