

LOKALMATMØTE 17.09.18

Går du rundt og vurderer om du skal gjøre mer ut av gårdens ressurser og øke verdiskapingen? For eksempel ved å ta frem råvarer tilpasset en stadig økende etterspørsel etter lokale produkter, eller foredle noe av råvarene sjøl?

Da bør du ta turen til Nermo Hotell mandag den 17. september kl. 18.00! Der serveres det også noen lokale smaksprøver.

Arrangører: Landbrukskontoret i Lillehammerregionen og Lillehammer-regionen Vekst

Tidspunkt: Mandag den 17. september kl. 19.00 – 22.00

Sted: Nermo Hotell, Øyer

Påmelding: landbrukskontoret@gausdal.kommune.no innen den 13.09

PROGRAM:

- Velkommen og presentasjon av Nermo Hotells lokalmatsatsing, Johannes Nermo
- Status for regionen og markedsmuligheter, Henning Holmbakken, Lillehammer-regionen Vekst
- REKO-ring Lillehammer, hva er det? – Konstanse Toft Eide
- Bondens marked, Jeanette Løvland
- Lokal slakteri- og foredlingsmulighet - Jan Morten Kampesveen, Det Lille Slakteri
- Regelverk innen lokalmat – Ellen Fuglerud, Mattilsynet,
- Kompetansemegling - Skåppå kunnskapspark, Ingvild Aarhus
- Laagen Lokalmat – Camilla F Bergehagen



Alle foto: Tom Sørheim

