

Program



Del 1 med fokus på råvara, merking og haldbarheit næringsmiddel

Kl. 10-12:30

Merking av næringsmiddel – Råvarekvalitet - Haldbarheit

Emballasjereisa – produsent forklarar

Vi har med oss inspirasjonsforedrag og fordjupingsstoff slik at du som ny eller erfaren produsent av alle typar næringsmiddel får det ferskaste innan kvart av desse fagområda.

Del 2 marknad og målgruppe - startar med lunsj

Kl 12:30 – 15:00

Likviditetsstyring - Sesong og segment - Salskanal

Denne bolken er via marknaden, kundegrupper og taktikk. Kva brukar eg tida mi på, korleis vel eg rett kanal for å nå målgruppa. Veit eg kva målgruppa mi er? Eks. på loggføring for vurdering internt.

Vi går inn for landing:

Kl. 15:00 - 17:00 Kaffi og et Sogn, vi smakar og minglar oss til avslutning.

Kommunikasjon, samarbeid og merkevarebygging

Produsenten og gardsbutikken.

Panelsamtale: korleis får vi lokale produkt inn på hotell og restaurant?

No tek vi praten i plenum med ordstyrarar – du skal gå heim med fornya kjennskap til kvarandre, tips og triks, fagleg påfyll og ikkje minst spire til nye samspel internt og eksternt.

Vi har med oss lokale, regionale og nasjonale fagmiljø, du kan delta heile dagen eller velje ein av dei to bolkanane. Kostar 300 kr å delta – mat og smak av Sogn får du heile vegen. Heile Vestland og tilhøyrande distrikt er hermed invitert. [Påmelding her.](#)

Spørsmål aud.slettehaug@vlfk.no

Kompetansenettverk lokalmat Vest og Sogn Næring