Økologisk frugt og grønt med afsender

BOOK EN MARK

Dato | Tirsdag d. 8. September 2020
Sted | Krenkerup Gods, Krenkerupvej 33, 4990 Sakskøbing

Er du...

AFTAGER
og kan du lide tanken om at vide præcis, hvor dine fødevarer kommer fra?

FRUGT- OG GRØNTPRODUCENT
og vil du gerne udforske nye markeder og afsætningsmuligheder?

Velkommen til

- en helt særlig dag på Krenkerup Gods.

Det kommer til at handle om lokale råvarer og nye forbindelser – og vi inviterer dig, fordi vi har en forventning om at du er interesseret i at sidde med til bords, når 'Book en mark' finder sted.

Scenen er Krenkerup Gods. På den ene side af bordet sidder producenter med små og store marker de udbyder til virksomheder. På den anden side har vi reserveret plads til storkøkkener og andre aktører fra foodservice mfl., som er interesserede i at få fingrene i/aftage frugt og grønt fra lokale producenter.

Måske er der en håndfuld heldige matches.

Sommerlige hilsner fra
Landbrug & Fødevarer, Food Organisation of Denmark og MULD – Business Lolland-Falster

PROGRAM

Kl. 09.30 **Intro og præsentation**
Pelle Andersen, direktør FOOD, Lærke Kirstine Lund, Chefkonsulent Landbrug & Fødevarer og Kim Rahbek Hansen, Founder Sticks'n' Sushi serverer formiddagskaffe og kridter banen op.

Kl. 09.45 **Sådan kan samarbejde mellem producent og aftager fungere og gøre en forskel**
Mød en række aktører fra jord til bord med stærke holdninger til råvarer og til en værdikæde, der giver mening for alle. Hør om deres erfaring og bliv inspireret til, hvad der kan være den rigtige løsning for jer.

Samtalen modereres af Kim Rahbek, der selv har erfaring fra flere led i kæden som både restauratør og fødevareproducent.

Kl. 10.45 **Kom med i bryggeriet**
På Krenkerup Gods brygges der øl fra jord til bord. Mød bryggerichef Thomas Glæsner Henriksen, der tager os med i bryggeriet, hvor vi kan følge brygprocessen fra humle til det færdige bryg tappes på flasker. Bagefter vil der naturligvis være mulighed for at smage på øl fra Krenkerup Bryggeris sortiment.

Kl. 11.30 **Book en mark – del 1**
Hvad savner du til din virksomheds køkkener? Hvilke afgrøder overvejer du til næste års markplaner? Vi bringer jer alle i spil og placerer jer på Danmarkskortet.

Kl. 12.00 **Frokost fra marken**
Christoffer Brink fra Pomle Nakke på Falster har tryllet med de lokale afgrøder og komponeret en frokost til os alle. Vi dækker op på godset og fordyber os i smag. Placér grøntsagerne på dit eget smags-kompas. Smager du det samme som din bordherre/-dame?

Kl. 12.45 **Book en mark – del 2**
I bliver sat sammen i matches, hvor I får tid til at tale sammen på tomandshånd. Det bliver uformelt og lovende på én gang. Lad snakken begynde!

Kl. 14.15 **Råvarematch (valgfri)**
Mød nogle af de bedste lokale producenter fra Lolland og Falster. Vi inviterer til speeddating, hvor producenter og aftagere kan møde hinanden, smage på produkterne og måske komme nærmere et fremtidigt samarbejde.

Kl. 15.45 **Tak for i dag**

Tilmeldingsfrist 1. september - til Nanna Holst Petersen fra Landbrug & Fødevarer på nhpe@lf.dk
Pladserne tildeles efter 'først til mølle'.

Mere om 'BOOK EN MARK'

Book en Mark handler om at styrke samarbejdet mellem producenter af økologisk grønt og aktører fra offentlige køkkener, kantinekæder, hotelkæder og restaurationskæder. Det går i al sin enkelthed ud på, at kæderne reserverer et stykke af en mark hos en økologiske producent. Herfra planlægger producent og foodservice-aktør hvilke afgrøder, der skal dyrkes på marken og anvendes i den pågældende kædes køkkener.

Projektet er støttet af - Fonden for **økologisk landbrug**
Arrangementet er en del af projektet Fremtidens Madscene, der er støttet af EU's Socialfond.

LANDBRUG FØDEVARER

FOOD ORGANISATION OF DENMARK

LOLLAND FALSTER Muld

DEN EUROPÆISKE UNION
Den Europæiske Socialfond
Vi investerer i din fremtid

Fonden for **økologisk landbrug**