



INVITATION

ØKO-MARKDAG 2024

Er du indkøber, fagchef, marketingsansvarlig eller salgschef med fokus på frugt og grønt i dagligvarehandlen? Så skal du med i marken!

Kom tæt på landmanden og gartneren og få ny faglig viden om økologisk frugt og grønt, når vi samler værdikæden på de økologiske landmænds hjemmebane til en dag proppet med viden, oplevelser og netværk. Vi har også indbudt 600 landmænd/gartnere og 100 repræsentanter fra foodservice, som alle mødes i marken.

- Få ny faglig viden gennem workshops og faglige indlæg om økologiske grøntsager, sorter og dyrkningsmetoder.
- Kom tæt på den økologiske landmands hverdag - Hvor kommer råvarerne fra?
- Hvor gør økologien en forskel? Hvordan italesætter vi det i købsituationen?
- Forkæl dine smagsløg til en fælles økologisk langbordsmiddag i marken.
- Martin Keller, Verdensmålschef sætter fokus på naturens tilstand.
- Glæd dig til en dag ude i den økologiske mark. Så husk praktisk tøj og fodtøj

Tid

ONSDAG D. 12. JUNI

KLOKKEN 10.00 – 16.00

Sted

**Økologisk Landbrug
V. HENRIK JESSEN
VESTERGADE 112
6051 ALMIND**

Der vil være et begrænset
antal pladser

*Klik [her](#) og tilmeld dig
helt gratis!*



ØKO-MARKDAG DEN 12. JUNI 2024

PROGRAM

Kl. 10.00 - Velkomst og morgensang

Torben Blok, Markedschef Foodservice og Birgitte Jørgensen, Markedschef Detail, Økologisk Landsforening, byder velkommen til til tonerne fra Økobandet

Workshop

V. Grønning & Kjærgaard, kokke og madformidlere

Del 1 - Bliv klogere på økologiske grøntsager, sorterne forskellighed og sæsonernes betydning

Del 2 - Fra råvare til måltid – inspiration til jeres kunder. Viden om opbevaring, tilberedning og smag af økologisk frugt og grønt

Langbordsfrokost i marken

Vi samles til en fælles økologisk langbordsfrokost i marken, hvor fem dygtige kokke fra ISS serverer spændende og inspirerende smagsoplevelser

Oplæg om naturens tilstand

V. Martin Keller, Verdensmålschef

Besøg to faglige spor i marken

Spor 1: Den frugtbare jord

Kender du spadestiksprøven og regnormens betydning? v. Jens Peter Hermansen, Chefkonsulent, Økologiomlægning og biodiversitet

Spor 2: Skovlandbrug og biodiversitet

Oplev rig biodiversitet og høst fra træer og buske, v. Christoffer Grønne, Konsulent, Skovlandbrug og biodiversitet

Spor 3: Regenerativt landbrug

Hvad er det, og hvad betyder det for dine råvare? v. Julie Rohde Birk, Konsulent, Skovlandbrug

Spor 4: Klima

Forstå kredsløbet og konsekvenserne når du vælger fødevarer, v. Majken Husted, Specialkonsulent, Bæredygtighedsanalyser og kulstoflagring

Kl. 16.00 - Tak for i dag!

Mulighed for at opleve festivalen på egen hånd indtil kl. 18.00

Klik her og tilmeld dig helt gratis!

Der vil være et begrænset antal pladser