

Grip mulighetene på gården!

Interessen for lokalmat øker, Smak og Opplev Melhus og Bondens marked trenger flere produsenter for å møte etterspørselen. Bli med på temamøte for å høre mer om mulighetene. Arrangører er Melhus og Byneset bondelag.

Smak og opplev Melhus er et samarbeid mellom aktører innen produksjon av lokale matspesialiteter, og lokale opplevelser. Initiativet for samarbeidet kom fra Melhus Bondelag, MelhusBanken og NiT Melhus. Smak og Opplev Melhus består i dag av mer enn 20 aktører, men vi har plass til mange flere. Formålet med samarbeidet er blant annet felles markedsføring, utveksling av idéer, kompetanse og kapasitet. I august i år deltok ni av våre fantastiske produsenter sammen under Trøndersk Matfestival, og ut over høsten er det mange andre arrangement vi skal delta på.

Bondens marked er en lavterskel salgskanal som eies av produsentene selv. Det er enkelt, rimelig og morsomt å delta. Vi ønsker nå å få med flere produsenter, og du kan få prøve å være med på marked.

Du kan stille opp med det utvalget av varer og den mengden du har til rådighet.

Til gjengjeld krever vi at det er sporbare råvarer, et håndverksmessig preg på videreforedling og at du selger produktene dine selv.

På Bondens marked får du direkte tilbakemelding på produktene dine fra bevisste og matinteresserte kunder. I tillegg får du møte andre småskala lokalmatprodusenter og utveksle erfaringer med disse.



Temamøte om lokalmat og Bondens marked

Tid: 9. november kl 18.00

Sted: Cafe Schei Jakobsen, Rådhusvegen 3, 7224 Melhus

Påmelding: innen 6.november til mari@bondensmarked.no

Agenda

- Smak og Opplev Melhus - Historien, samarbeidet og fremover v/ Hans Petter Øyen Kvam
- Bondens Marked Norge - muligheter og retningslinjer v/ Mari Hørstad
- Norsk Landbruksrådgiving - vårt dyrkningspotensial i Melhus og på Byneset, hvordan komme i gang
- Mattilsynet - hvilke krav kreves

SMAK & OPPLEV
MELHUS



Bondens
marked
NORGE