



[Velkommen til Fagdager Mat på Mære 12. -14. februar 2019](#) fullstendig program.

PROGRAM KJØTTKURS

Onsdag 13. februar 09.00 – 16.00

Personalrommet på Mære landbruksskole

Tema: Erfaringsamling med produsenter som ønsker økt innsikt i lokal slakting/gårdsslakting og omsetning av eget kjøtt. En dyktig slakter bør også ha gode kunnskaper om kjøtt som råstoff og egenskaper, dette får vi belyst i et fagforedrag. Vi avslutter dagen med erfaringer med digital markedsføring, organisering og direktesalg.

Kl. 09.00 - 09.30	Velkommen og presentasjon av deltakerne.
Kl. 09.30 - 10.10	Regler, kompetansekrav og risikoforståelse ved lokal slakting. Matsikkerhet og praktiske vurderinger. Anne-Grethe Trønsdal Berg, Mattilsynet Midt.
Kl. 10.10 – 10.25	Kaffepause
Kl. 10.25 – 11.15	Hva er kjøtt? Kjøttkvalitet og stressreaksjoner. Slaktevarmt kjøtt. Møring, håndtering og lagring. Egenskaper og anvendelse. Holdbarhet og produktkvalitet. Tom Chr. Johannessen, Nofima.
Kl. 11.15 - 12.00	Gjorde drøm til virkelighet med eget gårdsslakteri! Aleksander Lundseng, Oppdal Nordre Gårdsslakteri i Bindalseid/Nord Horsfjord.
Kl. 12.00 - 12.45	Lunsj med lokalmat
Kl. 13.30 - 14.30	Plenumsdiskusjon og spørsmål; praktiske utfordringer og muligheter. Hva er erfart? Bidrag til problemløsninger og videre forberedelser til lokal slakting.
Kl. 14.30 – 15.00	Direktesalg. Innledere fra Rekoringen ved Rebekka Bond, prosjektleder i Matnyttig/Bonde og Småbrukarlaget. Bønder i By'n ved Brattlia Økogård ved Silje Kristin Aunan. Bondens Marked.
Kl. 15.00 - 16.00	Digital markedsføring, hvordan nå kunden? Lornts Tønne, Uredd AS. Samarbeid og nettverk. Hvordan organisere salget og hvordan velge smart forretningsmodell? Lars Erik Jørgenvåg, T-lab Steinkjer/Matnavet på Mære. Plenumsdiskusjon og erfaring direktesalg.

Torsdag 14. februar 09.00 – 15.00

Utferd til [Gjørvi Gård](#) og [Berg Gård](#), begge i Inderøy.

Informasjon og spørsmål omkring: mottak og avliving av dyr /gjennomføring av slakteprosessen/ slakterirommet og fasiliteter/kontrollorgan og godkjenning av skrottene/klargjøring for videre bearbeiding /uttak og behandling av biprodukter/kadaverbil/lagringsbetingelser/bruk og vedlikehold av håndverktøy/maskiner og utstyr/jobbe etter gode hygieniske prinsipper og krav mm.

For spørsmål om kjøttkurset, kan du kontakte: Beth Tronstad, 97594332 – bjotro@trondelagfylke.no
www.maere