



Drammensregionens faste møteplass for landbruksbasert reiseliv inviterer til ettermiddagsseminar:

”Lokal mat – ekte smaksopplevelser”

**Torsdag 29. november kl. 13.00 – 15.30,
med lunsj fra kl 12.30 – 13.00
Egge Gård i Lier**

Interessen for lokal mat er økende. Folk på reise ønsker å smake områdets lokale mat for å få bli mer kjent med områdets råvarer og mattradisjoner. Lokale matopplevelser er dermed en viktig del av reisen.

Stadig flere bønder ser nye muligheter i å videreforedle råvarene de produserer på gården. Men nye muligheter gir også nye utfordringer. Hvilke utfordringer står en produsent overfor når det gjelder markedsføring, salg og distribusjon? Hvilke krav settes til organisasjon og økonomi?

For å lære mer om disse temaene inviterer vi gårdbrukere og andre som er interessert i skjæringspunktet landbruk/reiseliv til en spennende ettermiddag.

Egge Gård – fra tradisjonelt landbruk til gründervirksomhet

Egge Gård har i alle år drevet tradisjonell frukt- og bærproduksjon. Marius Egge har tort å tenke nytt. Ved å ta tak i markedstrender og være uredd og risikovillig er Egge Gård i dag en moderne bedrift som driver profesjonell produktutvikling, markedsføring og distribusjon.
v/Marius Egge, Egge gård

Lokal mat på menyen – ekte matopplevelser

Hvordan er interessen for lokal mat blant regionens kjøkkensjefer? Hvilke krav setter de til leverandørene? Hvordan få et godt samspill mellom kjøkkensjefer og leverandører av lokal mat?
v/Stine Frøiland Aaby, Kokkenes Mesterlaug/To små kokker

Før møtestart serveres enkel lunsj fra kl. 12.30. Velkommen!

Påmelding innen fredag 23. november til ingvil.mjoen@drammensregionen.no eller telefon 993 08 106.
Gratis adgang.