

Marknadsmöte nr 4 Hållbart jordbruk

Tema: Storkök, restaurang och catering

Vår landsbygd ska växa - vi sammanför därför under 4 unika möten lantbrukare och köpare för ökad hållbar produktion i Sörmland.

Stensunds Folkhögskola, Trosa

Torsdag 21 mars, kl 8.30-ca kl 13.00

Deltagare möte nr1: Lantbrukare i Sörmland, Södertälje kommun, Stensunds storkök

Arrangör: BERAS International tillsammans med Ekologiska Lantbrukarna i Sörmland på uppdrag av Länsstyrelsen i Sörmland. Under rubriken "Nya marknader för hållbart jordbruk" anordnar vi fyra marknadsmöten med olika valda teman utifrån en riktning mot hållbart jordbruk.

Dagens tema: Storkök, restaurang och catering

Ett samarbete mellan lantbrukare och storkök behöver fungera på rätt sätt. Det finns stora vinster att göra med att lägga odlingen i nära samverkan med ett storkök, men det finns också hinder och fallgropar för samarbete. Under dagen möter vi två personer från storkök, Stensund* som nyligen startat en omläggning av sitt kök och Södertälje kommun som kommer att berätta om sin odlingsstrategi och sina olika sätt att stimulera lokal odling.

Vi vill på mötet se lantbrukare och aktörer inom storkök, även andra aktörer som vill att landsbygden ska växa är välkomna

Agenda

8.30-9.00 Ankomst, registrering, kaffe och smörgås, betalning

9.00 Välkommen, Hans von Essen och Fredrik Birath, BERAS International. Kort presentation av deltagarna.

9.20 Nya vägar att göra jordbrukarens miljöarbete hållbart - även socialt och ekonomiskt,

Hans von Essen

9.40 Stensunds folkhögskola, Torbjörn Eriksson, kökschef

10.00 Paus

10.20 Södertälje kommun, Helena Nordlund, projektledare MatLust

11.00 Samtal om hur vi ska öka produktionen i Sörmland, affärsmöjligheter, vilka behov och hinder som finns och hur man ska få fler odlare ta steget att utveckla sina lantbruk.

12.00 - 13.00 Samtalet fortsätter över Lunch

Anmälan

Anmälan: Senast 11 mars till lovisa.berggren@sv.se. OBS! Ange eventuella matallergier i samband med anmälan!

Kostnad: Vi behöver ta ut en avgift för arrangemanget på 300 kr exkl. moms för att täcka kostnaden för lunch och fika. Avanmälningar efter sista anmälningsdag faktureras.

Vägbeskrivning: www.stensund.se eller klicka på [denna länk](#)

Fyra marknadsmöten 2019 för Hållbart jordbruk

- Nr.1 Torsd 7 feb Gräsbetetskött. Magdakullan, Magda säteri, Näshulta
- Nr.2 Månd 11 feb Grönsaker. Hornuddens trädgård, Strängnäs
- Nr.3 Fred 15 mar Specialgrödor. Mählby säteri, Gnesta
- Nr.4 Torsd 21 mar Att leverera till storkök & restaurang. Stensunds folkhögskola, Trosa

Se alla inbjudningar på www.berasinternational.se/aktuellt.html

Kontakt

Hans von Essen, Agronom

Tfn: 0735-627738

hans@berasinternational.se

Fredrik Birath, Förändrings- och processledare

Tfn: 070-4610769

fredrik@berasinternational.se

* Stensunds folkhögskola driver sedan ett år kursen ”Diet for a Green Planet” för förändringsledare i storkök. En av deltagarna i den första kursen - Torbjörn Eriksson - är också husfar på Stensund - och i och med detta har omställningen av matsedeln börjat. Torbjörn gör vad han kan för att få till en lokalodlad meny för dagen och kommer att vara med under mötet och berätta om sin process att lägga om verksamheten till Östersjövänlig mat - Diets for a Green Planet.