



Nu har du som är får- och lammproducent chansen att utvecklas och öka värdet på dina produkter genom:

Exceptionell råvara får och lamm

- kompetensutveckling för att lyfta din råvara till världsklass!

Vill du utveckla din råvara och öka värdet på dina produkter? Exceptionell Råvara är en unik kompetensutvecklingsmöjlighet för dig som är producent av får- och lammkött. Som deltagare möter du kunniga kockar, som bedömer visuellt inryck, textur och smak och ger dig råd om potential för utveckling av din råvara.

Exceptionell Råvara är ett koncept som har utvecklats under flera år och har hjälpt många svenska livsmedelsföretagare att utveckla sina produkter, hitta nya marknader och framförallt få en bättre lönsamhet i sin produktion.

Nu söker vi dig som producerar får- eller lammkött och vill utveckla kvaliteten på köttet. Du kan delta vid ett eller flera tillfällen.

Välkommen med din anmälan!

**Exceptionell Råvara får
och lamm 2019 anordnas
den**

15 april 2019 på

Restaurangskolan
Oscarsgymnasiet, Oskarshamn

Tid: 08.00 - 14.00



Länsstyrelsen
Kalmar län



SYDOST



SÅ HÄR GÅR DET TILL!

Det här är Exceptionell Råvara

Konceptet bygger på att du som producent möter slutförädlare i form av Sveriges kunnigaste kockar. Denna gång gäller det kategorin får- och lamm. Tidigare har Exceptionell Råvara genomförts för gris, nöt och kyckling. Konceptet är unikt genom den rådgivning som du som enskild företagare får.

Syftet är att grundligt testa produkter och ge en djupare beskrivning av produktens egenskaper samt diskutera möjliga orsaker till egenskaperna och därigenom också möjligheter till utveckling. Företagaren går starkt från mötet med en större kunskap, konkreta råd och inspiration till utveckling.

Därför ska du vara med!

Dagen är ett tillfälle för dig att få rådgivning på professionell nivå från en grupp som vanligen är svår att nå, men vars ord i slutändan har stor tyngd; kockarna. Rådgivningen sker under ledning av Årets Kock 2005 Stefan Eriksson tillsammans med ett antal regionalt förankrade kockar och syftar till att hjälpa dig se vägar för utveckling av din produkt.

Detta händer under dagen:

- 08.00 Start, inlämning av råvaror, fika
- 09.50 Bedömning av råvaror i rå form
- 10.30 Bedömning av råvara i tillagad form
- 11.35 Producenterna presenterar råvarorna, kommentarer från kockarna
- 13.00 Diskussion kring utvecklingspotential
- 14.00 Avslutning

Del av livsmedelsstrategin i Kalmar län "Växande värde"

LRF Sydost och Länsstyrelsen i Kalmar län ordnar dessa träffar för att ge länets lamm- och fårproducenter möjlighet till kompetensutveckling.

Anmälan och mer information

Kontakta Claes Lövgren på tel. 070-545 97 04 eller e-post: claes.lovgren@hotmail.com senast tre veckor innan träffen, begränsat antal platser så först till kvarn. Träffen är kostnadsfri och lunch finns till självkostnadspris. Efter anmälan kommer du att få detaljerad information om vilka styckningsdetaljer som du kan lämna för bedömning.

Markus deltog på Exceptionell Råvara Nöt

Producent: Markus Lindström, Böja Stommen lantbruk.

Produkt: SRB-ko "148 Kitty" 7 år och 10 månader som hängmörats i tre veckor på ben.

- Att vara med i Exceptionell Råvara är ett sätt för oss att utvecklas, bli bättre och därmed få en bättre lönsamhet i vårt företag. Sen ur ett större perspektiv, så vill vi ju vara med och bidra till att höja lägstanivån på svensk köttproduktion.

- Personligen har jag fått ett helt annat helhetstänk kring min produktion. Förr tänkte jag bara på vad som var en bra mjölkko, men nu har vi lärt oss att identifiera vilka individer bland djuren som även har möjlighet att ge ett fantastiskt kött. Där har vi verkligen vunnit en stor hållbarhetsparameter och gjort hela produktionen mycket roligare. Idag tänker jag på alla parametrar som bidrar till helheten, från foder till slakt.

