



Till dig i
restaurang-
branschen



Vi inbjuder dig i restaurangbranschen till

Mer svenskt kött på restaurang!

För att möta gästernas efterfrågan på svenskt kött på krogen drar vi inom branschorganisationen LRF Kött igång en satsning som heter "Mer svenskt kött på restaurang". Satsningen inleds med lokala inspirationsföreläsningar gemensamt för restaurangbranschen och köttproducenter. Därefter erbjuds digitala utbildningar separat för restaurangbranschen och köttproducenter i hela landet. Där vill vi gärna möta dig som är nyfiken på hur du kan använda mer svenskt kött och därmed öka kundnöjdheten hos dina gäster. Under träffen möter du köttproducenter och förhoppningsvis leder det till nya kreativa samarbeten.

På inspirationsträffen för köttproducenter och restaurangbranschen i Gävleborg gästas vi av Malin Söderström, Svenska Kocklandslagets första kvinnliga medlem och jurymedlem för Årets Kock, som berättar hur hon arbetar med svenskt kött i sin verksamhet. Vi får även ta del av trendspaningar och mycket mer! Träffen är kostnadsfri och fika ingår. Vi följer folkhälsomyndighetens rekommendationer. Begränsat antal, först till kvarn!

Inspirationsträffar

Tid: Måndagen den 26 oktober kl. 13.30 - 16.00
Plats: Restaurang Albertina, Skarså 443, 826 91 Söderhamn
Anmälan: Anmälan senast 21 oktober till Medlemservice på 010-184 40 00 eller medlemsservice@lrf.se
Kontakt: nina.nurmesniemi@lrf.se, 010-184 44 63

Möjlighet att delta på digitala träffar slutet av oktober, anmäl intresse till gustav.arnell@lrf.se

Projektet drivs under perioden 2020 till och med augusti 2021 för kortare livsmedelskedjor och för att öka andelen svenskt kött på restaurang med stöd från Jordbruksverket. Projektledare är Gustav Arnell, e-post gustav.arnell@lrf.se och telefon 073-435 17 47



Mera svenskt
kött till kund!



Start för utbildningar

Utbildning för restaurangbranschen
Tid: Januari - mars 2021

Vid tre tillfällen à fyra timmar fokuserar vi på olika områden.

Träff 1: Varför svenskt kött? Vi ser på mervärden och inspireras av goda exempel.

Träff 2: Vi pratar hela djuret, styckningsdetaljer och hur de kan användas.

Träff 3: Den avslutande träffen fyller vi med marknadsföring. Hur talar du till din gäst? Skapa menyer och en tydlig profil.

Utbildning för köttproducenter
Tid: November 2020 - februari 2021

Vid tre tillfällen à fyra timmar fokuserar vi på olika områden.

Träff 1: Hur du säljer ditt kött och distribuerar det. Vi visar på olika affärsmodeller och kanaler för direktförsäljning.

Träff 2: Vi ser på olika sätt att bygga ditt varumärke och profilera företaget. Vad gör dig unik?

Träff 3: Ekonomi. Vi räknar och gör en budget. Skapar hållbara affärer.

Utbildningarna med vardera tre kurstillfällen kostar 500 kr per deltagare.

