

Økokundene står klare – men hvor er Rogalandsbonden og de lokale markedsaktørene?

9.00 - Dørene åpner, mingel, kaffe og enkel frokost

10.00 - Velkommen, Idun Bjerkvik Leinaas og Ola Klepp

10.10 - Økologisk produksjon i Rogaland - status og muligheter, Ane Harestad, NLR

10.30 - Slik jobber vi med økologisk produksjon i Rogaland

Ståle Hustoft - Rogaland Bondelag, Alexander Rügert-Raustein - Økologisk Rogaland, Eldar Melbø Kyllsø
- Rogaland Bonde- og Småbrukarlag

10.45 - Markedssituasjon økologi i Norge. Idun Bjerkvik Leinaas, Debio Marked

10.55 - Kure Vestre, Rygge - robust driftsform med økologi i fokus. Ingri Guren i samtale med Anders Bøen Gravdal

11.20 - Hva trenger vi for å tørre å ta steget mot øko?

Samtale mellom Inger Lise Retterstad (Utstein gård), Lise Brunborg (Stavanger Ysteri), Kolbjørn Anda (Leikvoll Økologiske Gard)

Moderator: Else Thorenfeldt, Debio Marked

12.00-12.45 Lunsj ved Restaurant K2

12.45 - Møt produsentene og markedsaktørene - Hva skal til for å lykkes med økologi i Rogaland?

- Norganic
- Ola Klepp, Eier og kjøkkensjef K2
- Stig Jakob Hanasand, Hanasand Gartneri AS
- Flere navn kommer

13.45 - Slik jobber vi framover med økologisk produksjon i Rogaland

Ståle Hustoft - Rogaland Bondelag, Alexander Rügert-Raustein - Økologisk Rogaland, Eldar Melbø Kyllsø
- Rogaland Bonde- og Småbrukarlag

14.00 - Hva gjør vi nå? Oppsummering og avslutning, Idun Leinaas, Debio Marked

14.15 - 15.00 Gårdsomvisning Ullandhaug økologiske gård

K2 vil være aktive gjennom dagen og demonstrere økologiske råvarer, med fokus på korn, frukt, grønt og melk. Deltakere får servert smaksprøver underveis, og en lunsj som speiler det økologiske matfatet i Rogaland.

Begrenset antall deltakere så vær rask med å sikre deg plass!



PÅMELDING TIL FAGDAG
PÅ ULLANDHAUG GÅRD
15. SEPTEMBER HER

