

Ost, yoghurt, rømme, fløte, smør med den beste melka!

Kanskje nettopp du har en drøm om å starte opp med foredling av melk, men ikke helt vet hvordan?

Norge har gjennom de siste 10-15 årene fått mange produkter med svært høy kvalitet med utgangspunkt i melk! Flinke melkebonder har enten selv eller i samarbeid med engasjerte folk etablert melkeforedlings-produksjon.

På gården eller i egnede lokaler andre steder.

Næringshagen TEAL as har fått i oppdrag å gjennomføre en studie for å se på interessen for mer foredling av melk i Stavanger-regionen. Vi inviterer derfor de som har interesse for lokalmat, og har lyst til å lære mer om melkeforedling til en samling der vi får treffe mennesker som har satset. Vi får høre deres historier, hvordan det startet og hvilke utfordringer de møtte på veien og mot etablering og senere drift. Du trenger ingen spesiell bakgrunn. Interesse og lyst til å lære er en god start.

Litt om programmet

Ryfylke gardsysteri, fra ide til realisering

Samarbeid mellom melkebonde og osteprodusent

Ystepikene

Kompetanseinnblikk: utdanning, kursing, marked, utstyr.

Støtteordninger for etablerere

Smakebiter serveres selvsagt!

Dato: 27. april kl 19-21

Sted: TEALs lokaler, Nedre Hauskjeneset 3, 4160 Finnøy

**Vi lover deg en spennende kveld på en mulig vei
mot et nytt lokalmat-eventyr i regionen.**

Har du lyst til å delta?

Meld deg på innen 20. april til:

sigve.skretting@teal.no - tlf. 90751025



Stavanger
kommune

TEAL

BÆREKRAFTIG
FORRETNINGSUTVIKLING