Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Kursus i økologisk grøntsagsproduktion

Kom med på gratis kursus fyldt med praksisnær viden og inspiration, så du bliver fagligt bedre rustet til at dyrke økologiske grøntsager.



Tidspunkt

03.12.2026, Kl. 08:30 - 15:30

Adresse

Krogerup Højskole, Krogerupvej 13, 3050 Humlebæk

Find vej (https://www.google.com/maps/place/ Krogerup Højskole, Krogerupvej 13%203050%20Humlebæk)

Om arrangementet

Kurset henvender sig til nye og erfarne producenter, rådgivere og undervisere, og det består af to moduler, som begge afholdes i Midtjylland, på Fyn og på Sjælland. Du kan tilmelde dig, hvor det passer dig.

På Modul 1 får du viden om produktionsplanlægning, kontakt til aftagere, afsætning til detail og i gårdbutik samt økonomistyring i grøntsagsproduktion.

På Modul 2 sætter vi fokus på den praksisnære videndeling og erfaringsudveksling, årshjul, timing og prioritering i grøntsagsproduktionen, avlersammenslutning og samarbejde samt værktøjer til bedre praksis, herunder integration af efterafgrøder og muligheder for at skabe de bedste betingelser for nyttedyr.

Grøntsagskursets indhold

På kurserne vil rådgivere og erfarne grøntsagsavlere dele viden, tips og erfaringer fra praksis. Du får rig mulighed for at møde andre producenter, undervisere og rådgivere og udvide dit faglige netværk, som kan gøre en forskel i din dagligdag. De gode samtaler og nye kontakter kan vise sig at være lige så værdifulde som selve undervisningen.

Modul 1: Fra idé til afsætning: Mål, marked og økonomi

08:30 – 09:00: Ankomst og morgenbrød.

09:00 – 09:15: Velkomst v. Julie Marie Søby, Innovationscenter for Økologisk Landbrug.

09:15 – 10:15: Opstart af egen grøntsagsproduktion: Bliv klar på dit mål for grøntsagsproduktionen, find metoderne til at realisere drømmen og lav din årsplan v. Jes Hjorth Thomsen, Økotopen.

10:15 – 10:20: Kort pause.

10:20 – 11:20: Hvordan får du kontakt til de rigtige aftagere og hvordan sælger du dine grøntsager? v. Fredrik Sahlin, Godis Grønt.

11.20 - 11.25: Kort pause.

11:25 – 12:25: Bag om bundlinjen: Forstå virksomhedsøkonomien og tag styringen over din bedrifts fremtid v. Frederik Lean Hansen, Abunda.

12:25 – 13:00: Frokost.

13:00 – 13:30: Afsætning via Aarstiderne v. Marianne Møller, Indkøber frugt og grønt, Aarstiderne A/S.

13:30 – 14:30: Afsætning af grøntsager i egen gårdbutik og til detail. Hvad skal du være opmærksom på, og hvordan præsenterer du dine produkter? v. Birgitte Jørgensen, Økologisk Landsforening.

14:30 – 15.15: Kaffe, kage og workshop: omsæt viden til praksis.

15.15 - 15.30: Opsamling på dagens vigtigste pointer v. Julie Marie Søby.

15:30: Tak for i dag!

Hvem kan deltage på grøntsagskurset?

Kurserne er for dig, der vil i gang med grøntsagsproduktion og dig, der allerede er i gang og ønsker mere faglig viden og øget robusthed til fremtidens økologiske grøntsagsproduktion samt styrket netværk og

samarbejde med andre avlere. Desuden er kurserne relevante for undervisere og økologirådgivere, der ønsker grøntsagsfaglig opkvalificering.

Pris og tilmelding

Det er gratis at deltage, men der er begrænset antal pladser, og tilmelding er nødvendig.

Alle pladser er optaget. Kontakt Janni på jabp@icoel.dk (mailto:jabp@icoel.dk), hvis du vil have besked, hvis der bliver en ledig plads.

FONDEN FOR PLANTEBASEREDE FØDEVARER

Arrangør

Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Kontaktoplysninger

jabp@icoel.dk (mailto:jabp@icoel.dk)

Pris

Det er gratis at deltage, men der er begrænset antal pladser, og tilmelding er nødvendig.

Se flere arrangementer (/arrangementer/)