



## Effektiv kødkvægsproduktion - kursus og bedriftsbesøg

23. oktober 2015

Hotel Bredehus  
Kirkegade 25  
7182 Bredsten

Besætningsbesøg fra kl. 13.30 – 15.30 hos følgende besætninger:

Bakkely Simmental  
Hedebyvej 8  
7323 Give **Simmental**

Jane og Anders Hjorth  
Knudsbølvej 12, Bølling  
6040 Egtved **Angus**

Erik Nielsen og Tage M. Rasmussen  
Sødovervej 44  
7182 Bredsten **Limousine**

### Program:

Kl. 15.30 Kaffe og kage

Kl. 16.00 **Optimer dine skattemæssige forhold på et deltidsladbrug v/ Anna Boel**

- Har din ejendoms størrelse betydning for din skat?
- SKAT er aktive – er du i søgelyset?
- Hvordan optimerer du din skattebetaling?
- Nye regler i virksomhedsskatteordningen, får de betydning for dig?



Anna Boel har arbejdet med skatteret i 25 år, først 10 år hos SEGES og herefter nu snart 15 år hos LRØ og LMO.

Kl. 17.00 **Få det bedste mulige ud af din bedrift; foder, slagtevægt, økologi m.m. v/ Karsten Brødbæk**

- Hvordan fodrer jeg mine dyr optimalt for at udnytte deres potentiale?
- Strategi for sortering i kviemateriale og slagtedy
- Hvad er optimal slagtevægt ud fra de givne priser?
- Hvad koster mit grovfoder?
- Er Økologi noget for mig?
- Kan jeg sælge mit kød privat?



Jeg har været kvægrådgiver i mere end 30 år, og har altid interesseret mig for kødkvæg. Har drevet eget landbrug siden 1989 med 25 ha og Charolais køer.



- Kl. 18.00      **Afsætning af kød via lokale Coop-butikker v/ Christian Christensen, Coop**
- Hvad kan du som kødkvægsproducent gøre for at blive klar til salg af kød?
  - Hvordan kan lokalt produceret kød komme ind i de lokale Coop-butikker?



Kl. 19.00      Sandwich inkl. én vand/sodavand

Prisen er 240 kr. + moms pr. person. Der bliver udsendt faktura på fagligt kursus.

**Tilmelding senest den 18. oktober til Signe Agerbæk, e-mail: [sia@seges.dk](mailto:sia@seges.dk)**

Med venlig hilsen

Dansk Kødkvæg  
Jørgen Skov Nielsen