

SLMSC

Strengthening
Local Meat
Supply Chains



Vi introducerer hermed online kurset " Styrkelse af den lokale kødforsyningskæde" en ny og gratis tilgang til læring, som vil skabe værdi for din kødproduktforretning!

www.slm-sc-project.eu/da

Hvad er SLMSC?

SLMSC er et praktisk læringsværktøj, som giver dig innovative og omkostningseffektive løsninger; løsninger, som kødvirksomheder behøver for at overleve og trives i udfordrende tider. Værktøjet består af et helt nyt læringsprogram med fem træningsmoduler, som du enten kan gennemgå hver for sig eller som en del af en omfattende pakke med basis i dine individuelle behov.

Formålet med SLMSC er:

At gøre små slagterier, slagterforretninger og kødforarbejdningsvirksomheder i stand til at føje værdi til deres produkter og ydelser, så de kan overleve og trives på et stadig mere konkurrencepræget marked.



Hvordan virker SLMSC? Følg disse trin:

1 Besøg SLMSC's hjemmeside

www.slm-sc-project.eu



2 Vælg et træningsmodul

Modul 1 - "The big picture" – forståelse af lokale kødforsyningskæder

Modul 2 - Din vejviser til at tiltrække flere kunder – sådan sælger du mere kød

Modul 3 - Sådan opbygger du en topmoderne slagterforretning

Modul 4 - Nye produkter = ny profit

Modul 5 - Forny din forretning – Gør det, du er god til, bedre!

3 Fuldfør hele programmet

og modtag et **certifikat**



Projektet er finansieret med støtte fra Europa-Kommissionen.

Projektleder:

I.R.D. Duhallow Ltd.

Projekt partnere



SLMSC

Strengthening Local Meat Supply Chains (SLMSC) -projektet bringer partnere fra Irland, Spanien, Finland og Danmark sammen, som alle har evner inden for forskellige aspekter af kødbranchen, herunder uddannelse og træning. SLMSC-projektet er finansieret af Europa-Kommissionens Leonardo da Vinci-program, som åbner for udvikling af materialer på tværs af EU's medlemsstater

Yderligere information kan indhentes hos projektets danske partner
Uddannelsescentret i Roskilde – Slagteriskolen – kontakt Karen Wahlgreen på 46346243/kaw@ucr.dk