



Mandag den  
30. marts  
2020

## Bliv klogere på fisk...

- Kom med på havnen og hør om muligheder og udfordringer ved fisk.

Vi vil gerne give dig et indblik i, hvordan du kan få økonomien og mere fisk i dit professionelle køkken til at hænge sammen. Det gør vi bl.a. ved at sætte fokus på, hvordan du kan øge udnyttelsesgraden og fisk i sæson. Gå også klogere hjem med viden om, hvordan fisken er fanget, og hvordan vi arbejder med råvaren.

Såfremt der er et fiskefartøj i havn, vil vi gå ombord og få et indblik, hvordan de fanger og håndterer fisken. Se program nedenfor:

### PROGRAM

- Kl. 09.30 Vi mødes på THYBORØN FISKEAUKTIONS CENTER, Havnegade 15, 7680 Thyborøn. Her kigger vi på dagens landinger til auktionen. Vi har selvfølgelig også en kop varm kaffe klar.
- Kl. 10.00 Vi går ombord på et fiskefartøj, der ligger til kaj ved auktionen.
- Kl. 10.30 Vi kører til Fiskeri Skolen i Thyborøn. Her vil Peter Schyum Jensen fortælle om muligheder og udfordringer med fisk.
- Kl. 11.30 Tid til fælles snak og erfaringsudveksling fra Jeres køkkener.
- Kl. 12.00 Vi slutter af med frokost. Her skal vi selvfølgelig smage på lidt forskelligt fisk.

Vinden kan være frisk og auktionslokalerne kolde, så find den gode sweater frem. Håber vi ses.

TILMELDING: til Johanne på mail [johanne@johannebirn.dk](mailto:johanne@johannebirn.dk) senest den 23. marts 2020.

### ARRANGØRER:



REGION MIDTJYLLAND SIDEN 2017  
EUROPÆISK GASTRONOMIREGION



midt  
regionmidtjylland

KONSUMFISK