



# Lönsam binäring i Mälardalen



## Från blomma till burk.

Kurs i livsmedelsteknik. Om kvalitetssäkring och hantering. Dessutom blir det bihousesyn, egenkontroll, Sigill / KRAV och vad gäller för produktutveckling.

Medverkande är bl.a. Livsmedelsverket, Calle Regnell, Lennart Fälth, Torbjörn Karlsson, Jan Söderström och Linda Cederlund

**Tid: Lördagen den 20 februari kl. 9.00-16.00**

**Plats: Djurby Gård, Enköping. Vägbeskrivning finns på [www.djurby.se](http://www.djurby.se)**

**Kostnad 500 kr exkl. moms. Mat och fika ingår**

## Hur blir jag och min biodling effektiv och hållbar?

Hur blir transporter, slungning och hantering mm mer effektiv? Bihälsa och ergonomi för hållbarheten, både för bina och biodlaren. Medverkar gör bl.a. Thomas Rafstedt och Preben Kristiansen

**Tid: Lördagen den 20 mars och söndagen den 21 mars kl. 9.00-16.00**

**Plats: Vallby Radiostation, Enköping. Vägbeskrivning finns på [www.lidingby.nu](http://www.lidingby.nu)**

För övernattnig kontakta Lidingby Gård, 0171-810 33, 070-206 74 50 eller [hakan.vallin@c.lrf.se](mailto:hakan.vallin@c.lrf.se)

**Kostnad 1000 kr exkl. moms. Mat och fika ingår**

**Extra!**

## Kurs för att bli Godkänd biodlare

**Tid: lördagen den 27 mars**

**Plats: Vadsbro föreningsgård, Flen**

**Kostnad: 160 kr exkl. moms**

**Anmälan:** senast en vecka innan respektive dag till LRF Mälardalen, [malardalen@lrf.se](mailto:malardalen@lrf.se) eller telefon 0171-41 76 34.

För information kontakta Lotta Fabricius Kristiansen [lotta.fabricius@apinordica.se](mailto:lotta.fabricius@apinordica.se) eller 070-735 28 58.

*Tillsammans får vi  
landet att växa!*

