



Att producera lammkött av efterfrågad kvalitet, vad innebär det?

Målet med Lammlyftet är att ytterligare höja kvaliteten på svenskt lammkött. En svensk standard för lammköttskvalitet har därför tagits fram, kallad MSS - lamm. Standarden innehåller parametrar som påverkar olika kvalitetsegenskaper hos det svenska lammköttet oavsett kön, ras och uppfödningmodell.

Välkommen att delta på något av tre Teamsmöten kring Lammlyftets resultat:

Tisdagen den 20 april, lunchmöte, kl. 12.00 - 13.00.

[Klicka här för att delta i mötet](#)

Torsdagen den 22 april, kvällsmöte, kl 19.00- 20.00

[Klicka här för att delta i mötet](#)

Torsdagen den 6 maj, lunchmöte, kl 12.00- 13.00

[Klicka här för att delta i mötet](#)

Samma innehåll vid samtliga möten. Du väljer själv vilken dag och tid som passar dig. Du deltar genom att klicka på den länk som hör till det möte du vill vara med på ovan.

Du deltar via din dator eller genom att ladda ner Teamsappen till din telefon. Tänk på att de bilder som visas under mötet blir väldigt små i telefonen.

Program:

- Inledning och kort presentation av Lammlyftet
Helena Stenberg, Tingstad lantbruk HB
- MSS- lamm, en svensk standard för lammköttskvalitet. Vad ingår i standarden? Varför är gränsvärdena satta som de är? Vad bör man som producent tänka på?
Annelie Carlsson och Katarina Arvidsson Segerkvist, SLU
- Presentation av Lammlyftets utbildningsverktyg som du hittar på <https://slu-se.instructure.com/courses/1985>
Annelie Carlsson och Katarina Arvidsson Segerkvist, SLU



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling Europe investerar i landsbygdsområden

Välkommen!



Gotlands Slakteri Aktiebolag

