GrønsagsNYT

Nr. 13 // 10. september 2018

INDHOLD

Aktuelt 1
Nyt om kemi 1
Tilskudsmuligheder 1
Nyt om enkelte grønsagskulturer: 2
Salat 2
Kål & kinakål 2
Løg 3
Gulerod 5
Pastinak og persillerod 7
Jordskokker 8
Sødkartofler 8
Arrangementer 9

Aktuelt

Nu har alle landsdele vist fået den regn, de har sukket efter. Det generelt lune vejr og fugten i jorden har sat godt gang i væksten i de fleste kulturer, faktisk lige i overkanten i f.eks. rød- og hvidkål, hvor der meldes om sprængte hoveder i flere marker. Sådanne "vækstrevner" vil formentlig også opstå i blomsterkål og i rodfrugter, hvis de har været ramt af vækststandsning, forstærket af den "gamle strøm", der ligger i jorden af uudnyttet næring. Vær i det hele taget forsigtig med kraftig eftergødskning ad en gang i denne vejrsituation. Vi forventer, at fænomenet aftager hurtigt i fbm. udvaskning eller planternes optag af næringsstofferne. Læs mere om dette under Kål og Kinakål. Mange kulturer er foran i udvikling i fht. planen pga. de pæne temperaturer, så indhøstning og indlagring er i fuld gang i løg og kan startes op i mange lagerkål.

Nyt om kemi

Udløb af dispensationer for brug af Conserve, Acrobat Plus og Vertimec i visse frilandsgrønsager

Husk at:

- Conserve i bladselleri
- Acrobat Plus i kepaløg og skalotteløg
- Vertimec i porrer,

alle er givet på dispensation. Efter udløb af dispensation må evt. restlager ikke opbevares, hvilket vil sige efter hhv.

28. september 2018 (Conserve)

13. oktober 2018 (Acrobat Plus) og

28. oktober 2018 (Vertimec).

Tilskudsmuligheder

Miljøtilskud 2018

Ansøgningsfristen er 2. oktober og der kan søges om 40% tilskud til udvalgte teknologier, som findes på teknologilisten. Landbrugsstyrelsen liste over de udvalgte teknologier kan findes her. Læs også Landbrugsstyrelsens nyhed om gode råd og tips til ansøgningen her.

Kontakt: Mona H. Christensen, Agro Food Park 15, 8200 Aarhus N. Tlf.: 8740 5478. E-mail: mhc@seges.dk

Nyt om enkelte grønsagskulturer:

Salat

Udviklingen af hoveddannende salat er nu normal igen efter den overståede varmeperiode. Mængden af skadelige insekter er generelt for nedadgående, men hold stadig udkig efter salatbladlus ved stikprøvevis gennemskæring af hoveder.

Bremia, salatskimmel

Det er stadig meget begrænset, hvad der ses af bremia og kun i ikke fuldt resistente sorter. Men der er gode betingelser for udviklingen af sygdommen nu og de næste uger. Hvis der ikke anvendes fuldt resistente sorter, bør der forebygges med Aliette WG 80 eller Previcur Energy. Ved de første symptomer slås over på behandlinger med Cabrio Duo eller Revus.

Knoldbægersvamp og gråskimmel

Der findes nu en del angreb af både gråskimmel og knoldbægersvamp i markerne, begunstiget af højere fugtighed og for gråskimmels vedkommende af sårede blade efter blæst, hagl eller insektskader.

Hold godt øje i kulturen og behandl med Signum WG (regelret godkendt), Switch 62,5 WG, der har en mindre anvendelse mod gråskimmel, eller Scala (mindre anvendelse i salat).

Serenade ASO er godkendt i økologisk salat.

Kål & kinakål

Sprængte hoveder

Rød- og hvidkål, der har stået i stampe pga. tørken, optager nu tilgængeligt vand og næring i så høj grad, at cellerne kan sprænges. Fænomenet forstærkes af, at en del kål har "tvangsmodnet" og har et lille, men meget fast hoved, der ikke kan rumme den pludselige nyvækst. Det er et stort kvalitetsproblem, hvis hele hoveder revner, og det kan også give grobund for bladsvampe. Meget moderat vanding og en god kaliumforsyning ses at dæmpe fænomenet. Eventuel eftergødskning kan kun foretages som bladgødskning eller i små mængder med en K-holdig gødning som 14-3-15 eller kalisalpeter.

Hvide fluer (mellus)

I grønkål, rosenkål og savoykål ses stadig en del angreb af hvide fluer (mellus). Der findes kun et godkendt middel mod denne skadegører i disse kulturer, nemlig Movento 100 SC, der har en sprøjtefrist på kun 3 dage. Midlet er også effektivt mod kålbladlus og mod bladlus i kinakål. Der skal bruges 0,75 l pr. ha og der må max. behandles 2 gange med 14 dages mellemrum pr. kultur. Der anvendes 500 l vand pr. ha.

I økologi er det meget vanskeligt at kontrollere denne skadegører, hvis den først har indfundet sig. Spruzit Neu er godkendt i økologi mod sugende insekter i bladkål og hovedkål (mindre anvendelser), men ikke i rosenkål og vi forventer heller ikke den store virkning overfor de hvide fluer med dette kontaktmiddel. Angreb ser ud til at kunne holdes noget nede ved at afknibe de nederste blade, hvor der som regel er flest af de hvide fluer. De hvide fluer kan være aktive langt hen i efteråret og deres klistrede efterladenskaber giver en grim overflade på bladene, i sidste ende også bladsvampe.

Kålbladlus

Det ser ud til, at den værste bølge af kålbladlus er overstået nu, hvad enten det skyldes en målrettet bekæmpelse eller indsatsen af masser af nyttedyr som svirrefluer og snyltehvepse. En uheldig eftervirkning af kålbladlusenes huseren er den efterfølgende forøgede risiko for angreb af bladsvampe, der trives på de sukkerholdige rester fra bladlus og ekskrementer. Kraftigt angrebne kål er uegnede til langtidslagring.

Mht. bekæmpelse henvises til GrønsagsNyt nr. 11.

Bladsvampe

Vi ser allerede nu et stigende sygdomstryk i kålmarkerne af alternaria og gråskimmel. Der skal derfor følges op på de første, forebyggende behandlinger, specielt i lagerkål.

Ud over de 3 midler med strobiluriner (Amistar, Signum WG og Ortiva Top) er Switch 62,5 WG også godkendt (mindre anvendelse) i alle typer kål mod gråskimmel og storknoldet knoldbægersvamp. Det kan bruges som resistensbryder ind i mellem behandlinger med strobilurinerne. Gråskimmel, der trives godt i sårene efter angreb af larver, er en ofte tabsgivende sygdom i lagerkål.

Gode råd ved indhøstning af lagerkål

Hvis kålene har den rette størrelse og er modne til det, kan man sagtens begynde indhøstning til lager nu. Vær opmærksom på følgende gode råd:

- Hold kålene sunde sidst på sæsonen ved regelmæssig svampebekæmpelse, se i ovenstående (overhold sprøjtefristen!)
- Rengør jævnligt (flere gange om dagen) knive, både til manuel høst og ved maskinhøst.
- Rør ikke ved syge kål, eller sørg for rengøring af hænder og knive efterfølgende. Handsker er absolut nyttige, hvis de skiftes jævnligt.
- Læg ikke kålhoveder på jorden; selv få minutters kontakt med jordsmitte kan være ødelæggende for kvaliteten
- Undgå at støde og beskadige kålene. Stød og sår er indgangsveje for svampe og bakterier
- Brug kun nye eller grundigt rengjorte/desinficerede kasser til opbevaring
- Lad hverken tomme eller fyldte kasser stå ude i regnen
- Sørg for hurtig nedkøling af kålene
- Bring ikke syge dækblade ind, men afpuds blade med symptomer på svamp eller rester efter larver og bladlus.

Løg

Aktuelt om løghøsten 2018

Der er gang i løghøsten i hele Danmark, og det er den tidligste høst i mange år. Desværre er der overordentlig stor spredning i udbytterne, helt afhængig af hvor meget vand, der har været til rådighed. Udbytterne svinger fra normalt hos ganske enkelte avlere og helt ned til 15-20 t. pr ha. Vores tur til Holland i sidste uge bekræftede, at det er lige så galt i Holland. Der forventes nu officielt 30 % lavere udbytte i forhold til 2017. Det bliver en noget lignende reduktion her i Danmark.




I det sydlige Holland ser op i mod 10.000 ha sådan ud og de bedste giver 30-50 t pr ha.



I de ringeste marker i det sydlige Holland er 10-30 % af løgene begyndt at gro igen (går i stok) pga. af stresset vækstsæson. Det kan ikke stoppes og løgene kan ikke lagres. Vi ser det heldigvis kun i ganske få arealer her i Danmark. Sandsynligvis fordi regnen kom lidt senere her, så løgene var modnet mere af.

Tørring af løg

Første del er beskrevet i sidste Grønsagsnyt og når løgene har været opvarmet til enten 32 eller 20 grader, skal de tørres færdige, til de er lagerfaste

Ved tørring ved 18-20°C skal løgene tørres så længe, at løgene er tørre i de to yderste lag og toppen må ikke blive fugtig, når den nulres. Pas på, at det er længe nok. Hvis stakken er stor og kapaciteten er lille, kan det tage en måned. Hvis der varmes op over 30°C, er proceduren ligesom ved de økologiske løg.

Efter endt tørring sænkes temperaturen langsomt (max 3°C om ugen) til lagertemperatur, 5°C på ikke kølede lagre og 0,5°C på kølelagre.

Økologi

Lagertørring af løg

Efter tørring ved 32-35°C, skal temperaturen sænkes hurtigt til 20°C og løgene færdigtørres ved denne temperatur, inden den sænkes langsomt (max 3°C om ugen) til lagertemperatur, 5°C på ikke kølede lagre og 0,5°C på kølelagre.

Dette giver også en reduktion af nematoder og snegle.

Gulerod

Halmdækning

I oktober er det tid til at halmdække gulerødder, som skal stå på marken vinteren over. Bedene dækkes med kraftig plastik og halm. Normalt anvendes 50-60 ton halm pr. ha. Det kan være risikabelt at dække med tyndt lag halm. Sidste år, hvor frosten holdt ved til sidste uge i marts, var der god effekt af halmdækning. Tyndere lag halm anvendes evt. der, hvor gulerødderne høstes først på vinteren. Det tykkeste lag halm anvendes der, hvor de skal stå til langt hen på foråret. Halmen beskytter mod frost om vinteren og holder gulerødderne kølige på varme forårsdage. Typisk anvendes halm fra hvede, rug eller triticale. Halm fra byg kan give ujævn tildækning og udfordringer med mus. Efter halmdækning vil rodnet og toprester fortsat bidrage til en lille vækst på ca. 5 ton/ha, som sikrer, at de sidste rødder runder af i spidserne. Vækstmæssigt er der ikke vundet meget ved at vente med halmdækning til november måned. Når først det bliver køligt i oktober og daglængden afkortes, falder tilvæksten i gulerødder markant og falder hurtigt fra 0,5 ton/dag sidst i september til 0 ton/dag i løbet af oktober. Der er for lidt tilvækst at hente i oktober sammenholdt med risikoen for at skulle halmdække gulerødder under dårlige vejrbetingelser i november måned.

Halmen spredes jævnt ud over marken. Halmen må ikke ligge som pølser på bedene. Sporene skal være fyldt op og overfladen på halmdækningen skal være jævn. Det er sjældent hård frost, som er skyld i varmetab og frosne gulerødder men derimod hård vind i frostvejr, som blæser gennem halmen i sporene eller hvor halmen ligger ujævnt. Dybe spor i de halmdækkede gulerødder øger derfor risikoen for, at halmen ligger ujævnt og for varmetab i kanten af bedene. Marker, dækket under våde forhold med dybe spor, kræver mere halm. Våde marker, som dækkes med halm, har en tendens til at forblive våde vinteren over. Marken som dækkes, mens det er tørt og jorden er relativt tør, forbliver tør i løbet af vinteren. Det giver mindre risiko for cavity spot og blødråd.



Tyndt lag halm, ujævnt fordelt og for lidt til at fylde sporene op og skabe en jævn overflade af halm.

Gulerødder aftoppes ikke inden halmdækning. Hvis gulerødderne i september er ved at blive for store, kan de aftoppes i god tid inden halmdækning.

Høst til kasselager

Gulerødder på svær jord eller dyndjord høstes og lagres på kasselager, inden frosten kommer. Her bliver udfordringen at holde toppen grøn og stærk så længe som muligt, så de fortsat kan høstes med topløfter. Højt kvælstofniveau bidrager til at holde toppen grøn, men det høje kvælstofniveau øger også risikoen for, at gulerødderne rådner på lager. Alternativt søges toppen styrket med toppleje med bladgødskning, f.eks. urea + EPSOmicrotop. Skånsom høst er altafgørende for at mindske risikoen for udvikling af "dalmatiner-syge" på kasselageret. I gamle dage blev sygdommen kaldt Acrothecium men hedder i dag Rhexocercosporidium carotae. Svampen er almindeligt forekommende, men ifølge svenske forsøg øges risikoen for dalmatiner-syge som følge af:

- mekaniske skader ved høst
- mange vækstdag fra såning til høst og sen høst
- anstrengt sædskifte

Cavity Spot er også en sygdom i gulerødder, som giver store udfordringer på kasselager. Betydende faktorer er anstrengt sædskifte, våde marker, tung jord, sen høst, overmodne gulerødder og høj temperatur ved indlagring på kasselager. Ved høst til kasselager gælder det om at høste gulerødderne tidligt, inden det bliver for vådt. Ved tidlig høst mens jordtemperaturen endnu er høj, kan det være en stor udfordring at nedkøle gulerødder på kasselager i samme takt med høsten. Høstkapacitet og timing er derfor afgørende for optimal indlagring.

Nematoder

Nematoder opleves mange steder som et stort latent problem i gulerødder. Her gælder det om at vælge de rigtige marker til næste års gulerødder på baggrund af sædskifte og jordprøver.

Rodgallenematoder (*Meloidogyne hapla*): ses primært som et problem på let sandjord. Angreb opstår ofte i kombination med, at planterne udsættes for stress i etableringsfasen. Derfor ses angreb også typisk i pletter i marken – altså de steder, hvor jorden er lettest, og hvor stress i form af sandflugt, ukrudt, lavt Rt, ukrudtssprøjtning, Mn-mangel etc. giver rodgallenematoderne lejlighed til at angribe gulerødderne. Rodgallenematoder har mange værtsplanter; bl.a. kartofler, roer, lucerne, ærter, jordbær og kløver samt en lang række ukrudtsarter. Korn, græs og andre enkimbladet kulturer er derimod ikke værtsplanter for rodgallenematoder. Derfor ses problemerne med rodgallenematoder hyppigst i økologisk produceret gulerødder, fordi der ofte indgår bælgplanter i sædskiftet, og fordi kornafgrøderne ikke holdes kemisk rene for ukrudt. Der findes pt. ingen nematode-resistente gulerodssorter.

Bekæmpelse:

- Korn med effektiv ukrudtsbekæmpelse i sædskiftet før gulerødder reducerer effektivt risikoen.
- Hurtig ensartet fremspiring og etablering af gulerødder reducerer risikoen.
- Fang-afgrøder året inden produktion af gulerødder har i forsøg vist god effekt. Metoden går ud på at så kløvergræs-fangafgrøde om efteråret. Fangafgrøden fræses ned året efter sidst i maj straks efter første slet. Det er vigtigt at fræse fangafgrøden ned, inden nematoderne fuldfører deres livscyklus. Herefter ligger jorden sortbrak i 4-8 uger. Der etableres en efterafgrøde (f.eks. sorthavre) for at mindske risikoen for tab af kvælstof i løbet af efteråret og vinteren. Foråret efter sås gulerødder. Metoden koster et helt dyrkningsår, og metoden er ikke 100% effektiv. Hvis jordens indhold af nematoder er ekstremt højt, vil selv god effekt af fangafgrøden stadig ikke bringe antallet ned under skadestærsklen.

Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne:
Danmark og Europa investerer i landdistrikterne

Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne

LDP 2020

Miljø- og Fødevareministeriet
Landbrugsstyrelsen

Projektet har fået tilskud fra Promilleafgiftsfonden for frugtavlen og gartneribruget og fra Miljø- og Fødevareministeriets Erhvervsudviklingsordningen 2016 – udviklingsprojekter: "Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne: Danmark og Europa investerer i landdistrikterne"



Nyfremspiret fangafgrøde bestående af kløvergræs og vintervikke sået først i august og klar til nedfræsning sidst i maj 2019

Vi har tidligere troet, at rodgallenematoderne (M. Hapla) ikke har noget hvilestadie. Nye danske forsøg tyder på, at de fritlevende nematodelarver kan overleve et helt år uden værtsplanter. Fangafgrøden er effektiv, fordi værtsplanter stimulerer nematoderne til at blive aktive.

Cystenematoder (*Heterodera carotae*): I de områder af landet, hvor der på dyndjorden er dyrket gulerødder gennem mange år, kan gulerodscystenematoder blive et stort problem. Der findes umiddelbart ingen metoder til direkte bekæmpelse. Transport af jord på redskaber er årsag til, at cysterne spredes. Hyppig dyrkning af gulerødder øger risikoen for opformering. Der findes ingen resistente sorter. Cysterne, som kan ligge i jorden gennem mange år, tømmes gradvist for små nye nematoder. Sædskifte med 6 gulerodsfrie år vil i de fleste tilfælde sikre, at der ikke sker opformering. Men der skal endnu flere gulerodsfrie år til for at opnå en sanering af populationen.

Det er en god ide at udtage jordprøver i efteråret for at kende til eller bestemme den potentielle risiko. Da nematoderne ofte forekommer i pletter, kræves der mange stik pr. jordprøve, og at marken inddeles i mindre områder pr. jordprøve. For rodgallenematoder gælder desuden, at man skal vente med at tage prøverne til 1-2 måneder efter høst og fra sort mark uden efterafgrøder. Hvis der er planter på marken, vil nematoder søge derhen og ikke være at finde i jordprøven. Jordprøverne afleveres straks på laboratoriet eller sendes i køletaske. Der findes flere laboratorier i Holland og et enkelt i Sverige, som kan lave nematodeanalyser. Kontakt GartneriRådgivningen og få hjælp til udtagning af prøver og forsendelse.

Pastinak og persillerod

Halmdækning og høst

Persillerod tåler lidt mere frost end gulerødder, men har de først fået frost i kronen, holder de ikke til længere tids opbevaring i jorden og bør høstes inden for en måneds tid. Persillerod kan derfor med fordel dækkes med halm på samme måde som gulerødder. Ældre sorter kan være mere frosttolerante og nye sorter mere frostfølsomme. Persillerod høstes og opbevares på kasselager på sammen måde som pastinak.

Pastinak tåler frost og kan stå på roden vinteren over. En del af arealet med pastinak halmdækkes for at sikre høst i frostfri jord. Pastinak kan også høstes til kasselager i november. Pastinak holder normalt en stærk grøn top helt frem til de første frostnætter. På kasselager holdes temperaturen på 1-2°C og Ph >95%. Toppen af kasserne dækkes med plastik, så de øverste rødder holdes friske. Pastinakker bliver grå og kedelige, hvis de opbevares ved højere temperatur og lavere luftfugtighed. Pastinakker forbliver hvide, hvis de straks efter høst køles ned til 1°C.

Rødbeder

Rødbederne er mange steder hårdt ramt af tørken i år med små rødder og dårlig top – eller uens marker med lavt udbytte, knoporm og mange overstørrelser. Rødbederne kan nå at indhente noget af det tabte i løbet af oktober, hvis de stadig har sunde grønne blade. Skubber man høsten til sidst i oktober eller først i november, risikerer man, at det bliver vådt og vanskeligt at høste rødbederne, og at toppen visner ned af bladplet, så rødbeder skal høstes med kæde. Rødbeder høstet med skærløfter har ofte ringere holdbarhed på lager, end når de høstes skånsomt med topløfter.

Rødbeder kan fint høstes i september. Hvis de skal på lager eller i kule, er det en fordel at vente til jordtemperaturen er faldet lidt mere, så de kan indlagres køligt og holdes fugtige. Rødbeder opbevares ved 1-4°C og meget høj luftfugtighed. De tåler dårligt udtørring.

Jordskokker

Jordskokkerne har nu sat små knolde. I løbet af september-november vokser knoldene og udbyttet stiger. Udbyttet topper i november. Tidligere høst giver lavere udbytte. Derfor gælder det om at holde toppen grøn, fri af knoldbægersvamp og undgå, at stænglerne knækker i en efterårsstorm. Der er ikke meget, man kan gøre for at hjælpe planterne nu. Planterne er for høje til eftergødskning, og der er ingen godkendte bekæmpelsesmidler mod knoldbægersvamp. Terningerne er kastet for længe siden.

Brug i stedet tiden på at planlægge næste års produktion. Find en mark hvor jordskokkerne står i læ, og smittetrykket af knoldbægersvamp er lavt (raps og kartofler opformerer knoldbægersvamp). Lavt ukrudtstryk er en stor fordel, da ukrudt er vanskeligt at bekæmpe, når først jordskokkerne strækker sig efter fremspiring. Rækkeafstanden kan med fordel være stor, så der er luft mellem planterne og de underjordiske udløberne sikres plads til at sætte knolde. Jordskokker kan med fordel sættes i efteråret, når jordtemperaturen er faldet. Herefter strigles for ukrudt i løbet af efteråret. Vær opmærksom på at mosegrise, krager, mus og rådyr kan søge føde i jordskokkerne i løbet af vinteren.



Underjordiske stængler på jordskokker som i august begynder at svulme op til knolde. Topudbytte opnås i november.

Sødkartofler

Bladvækst-hastigheden er nu stærkt aftagende i takt med, at temperaturen falder og der er færre solskinstimer. I løbet af august-september fyldes lagringsrødderne og næringsstoffer flyttes fra blade og rødder over i rodknoldene. Normalt ophører vækst 1. oktober, hvor det vil være tid til høst. Sødkartoflerne skal høstes straks, vi når 1. oktober. Det ville være en fordel, hvis man efter aftopning kunne få knoldene til at sårhele på samme måde som kartofler, men sødkartoflernes knolde kræver høj temperatur for at sårhele (>20°C). Knoldene risikerer at rådne, hvis de står i kold jord (<12°C). Derfor gælder det om at høste sødkartofler, så snart væksten ophører sidst i september. Høst skal ske så skånsomt som muligt. Sødkartofler er meget sarte og tåler ikke maskinoptagning. De fritlægges skånsomt og samles op med hånden. Straks efter høst skal de sårhele ved en temperatur på 20-25°C.

Den store fordel ved sødkartofler er, at planterne er relativt sunde. Vi har endnu ikke set nogle blad- og rodsygdomme. Der var en kort overgang bladlus i snerlerne, som forsvandt igen efter en uge. Gammauglelarver kan optræde sporadisk. Vi har ikke set knoporm i sødkartoflerne.

Projektet er støttet af Produktionsafgiftsfonden for frugt og gartneri-produkter

Arrangementer

16. september	Åbent Landbrug
18.-23. september	32. Dithmarscher Kohltage
25.-28. september	Open Days i Holland
2. oktober kl. 14-16.30	Demo en frugtbar jord på Gyldensteen Jordfrugtbarhed og efterafgrøder i et grøntsagssædskifte – åbent arrangement på demoarealerne på Gyldensteen Gods. Program følger.
9. oktober	Fødevaredagen, Hindsgavl Slot, Fyn. Bl.a. prisoverrækkelse af Frugt- og Grøntprisen 2018

Specielt for løg:

Okt.	Erfamøde Samsø. Vi mødes hos Ejnar og Rasmus Bager, Sildeballe 2, 8305 Samsø. Derefter køres til Jens Kjeldahl. Fokus på lagring. Datoen bestemmes efter hvornår løgene er ved at være lagerfaste. Tilmelding senest dagen før, på pkl@seges.dk.
Okt.	Erfamøde Sjælland. Fokus på lagring. Datoen bestemmes efter hvornår løgene er ved at være lagerfaste. Tilmelding senest dagen før pkl@seges.dk.

2019

28.-29. jan.	Årsmøde, Vejle Centerhotel.

REDAKTØRER



Ole Scharff
Tlf: 87 40 66 34 / Mobil: 40 73 19 58
ohs@seges.dk



Lars Møller
Tlf: 40 84 30 11
lrm@seges.dk



Karina Frandsen
Tlf: 87 40 66 12 / Mobil: 21 64 80 85
kfr@seges.dk



Emma Christiani Skov
Tlf: 87 40 66 01 / 30 66 61 78
esko@seges.dk



Pernille Kynde
Barselsorlov



Richard de Visser
Tlf: 87 40 66 10 / Mobil: 30 53 87 16
rdv@seges.dk



Peder Krogsgård
Tlf: 40 37 46 51
pkl@seges.dk

GartneriRådgivningen tager forbehold for tastefejl og lignende. Nyhedsbrevet må ikke videresendes. GartneriRådgivningen har copyright på billederne