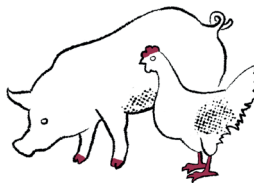
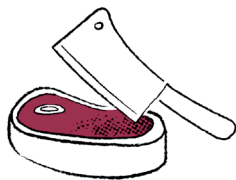


FØDEVARETAGEN 2014



PROGRAM

8.30 – Indtjekning & økologisk morgenbuffet

9.00 – Velkommen til Fødevardagen

Bliv klædt på til Fødevardagen af livsstilsekspert **Christine Feldthaus** – Glæd dig til en dag med fart over feltet!

Søren Gade, adm. direktør i Landbrug & Fødevarer har stærke holdninger til gode måltider, lokale råvarer, økologi og fødevarer sikkerhed. Hør, hvilke tanker Søren gør sig omkring sunde og proteinrige måltider – hvor henter han sin energi?

9.20 – Måltider med mening

Hvornår giver måltider mening for danskerne? Hvad tilfører måltiderne værdi? Hvordan opleves krav om at spise sundere i en presset hverdag? Hvilke frustrerede håb spores? Hør **Pernille Holm Vind**, adfærdsekspert fra Perspective Lab fortælle levende fra helt dugfriske interviews med danskere om deres vaner, tanker og forventninger til måltider. Få inspiration til, hvordan du kan optimere din forretning med denne nye viden – hvad enten du agerer i detail eller foodservice.

9.40 – Den danske forbruger

Marianne Gregersen, forbrugerøkonom fra Landbrug & Fødevarer zoomer ind på den danske forbruger og shopperen. Hvad går forbrugerne og kunderne efter? Hvordan kan denne viden omsættes i såvel detailhandlen som i foodservice?

10.00 – Snackpause

10.30 – Fremtiden ifølge jer

Hvad svarer du og dine kolleger, når spørgsmålene går på vigtige og ofte følelseladende emner som dyrevelfærd, fødevarer sikkerhed, upcoming trends og fremtidens måltid? Det har Landbrug & Fødevarer undersøgt, og af hjertet tak for jeres bidrag til vores fødevarer-survey. Hør og se, hvor I selv mener, vi på vej hen, når **Mette Gammicchia**, afdelingsleder fra Landbrug & Fødevarer guider jer gennem svarene.

10.50 – Protein – er der potentiale?

Ét af tidens store ord er **proteiner**! Hvordan drager vi bedst nytte af denne trend? Hvor vigtige er proteiner for os ernæringsmæssigt? Og hvad tænker danskerne om proteinerne? Chefkonsulent **Hanne Castenschiold** og ernæringschef **Merete Myrup Christensen**, Landbrug & Fødevarer fører os gennem facts og myter.

11.10 – Nudging – hvorfor og hvordan?

Små tallerkener får os til at spise mindre og supermarkedernes indretning får os til at købe ting, der ikke står på indkøbslisten. Fodspor ved offentlige skraldespande får os til at smide mindre affald på gaden. Hvordan kommer vi til at spise mere frugt og grønt? Mød **Pelle Guldborg Hansen**, Ph.d. og lektor ved Roskilde Universitet, leder af INudge You-teamet og formand for Danske Nudging Netværk. Pelle fortæller om hvordan nudging kan give forbrugerne et skub til at ændre madvaner – både i kantinen og i butikken.

11.40 – Next step

Christine Feldthaus samler op og giver en intro til frokosten.

12.00 – Frokost

Nyd en lækker frokost baseret på gode råvarer og benyt lejligheden til at tale med dine kollegaer!

13-13.45 – RUNDE 1

SPOR A

Kød: shopper-insights 2014

Hvilke pejlemærker bruger kunderne i supermarkedet, når de vælger kød til aftensmaden? Hvilke behov er afgørende for deres valg? – hvilken rolle spiller pris, mærke, økologi m.m. Hvor ligger butikkernes potentiale? Få indsigt i dette og meget mere fra Landbrug & Fødevarer's nye analyse om indkøbsadfærd for kød ved indlæg af **Kent Bredahl**, Associate Director, TNS Gallup FMCG & Retail.

Fra analyse til virkelighed. Hvordan performer det økologiske kød? Hvilke kampagner virker i praksis. **Helle Bossen**, Markedskonsulent, Økologisk Landsforening deler ud af sine erfaringer.

.....

SPOR B

Sådan sælges frugt og grønt

Skal der **6 om dagen** til at sælge mere frugt og grønt i dansk dagligvarehandel? Skal økologien bære salget? Hvilke trends kan hjælpe dig med at booste dit salg i frugt- og grøntafdelingen? Disse spørgsmål stiller konsulent **Lærke Lund**, kvinden bag Frugt- og Grøntprisen i Landbrug & Fødevarer. Få svar og visuelle ideer, og hør **Lene Dyrby Andersen**, Marketing- og produktudviklingschef, DLG præsentere shopper-insights!

SPOR C

Foodservicetrends og videndeling

Hvad rykker i kantinen? 6 om dagen? Smag? Andet? Hvad har Kantinepris-juryen lært i 2014? Lad os dele vores viden! **Vickie Kristensen**, seniorkonsulent, Landbrug & Fødevarer giver dig et indblik i Landbrug & Fødevarers nye foodserviceanalyse og turen rundt i kantinemadens Danmark med Kantinepris-juryen.

Hvordan rykker økologien? **Rikke T. Grønning**, projektleder i Økologisk Landsforening, giver en status på økologien i foodservice.

SPOR D

Formidling i foodservice

Hvordan fortæller du dine slutbrugere om det kød, der serveres? Hvad er op og ned på paletten af kød på markedet? Skal dyrevelfærd formidles? Kom til speed-workshop og lad dig inspirere. **Anna Høgberg**, afdelingsleder, Landbrug & Fødevarer guider dig. Outcome: Idéer til fremtiden!

• **CASE:** Dét fortæller vi slutbrugerne og dét mangler vi! Mød udviklingschef, **Henrik Behrens Boll**, Fazer og hør hans tanker.

SPOR E

Foodservice - sådan får vi bedre måltider

Er det rigtigt at køkkenerne ikke altid kan få det, de vil have? Hvorfor ikke? Hvordan stiller man bedst krav til leverandøren?

Vær med til at debattere og bliv klogere på at skabe bedre dialog imellem leddene i foodservicesektoren, når vi tager en konventionel og en økologisk landmand, dertil en klog kvinde fra køkkenverdenen, seniorkonsulent **Rasmus Arnbjerg** fra Landbrug & Fødevarer og krydrer det med en stærk profil fra kantineverdenen. Facilitator er journalist **Christian Erin-Madsen** fra foodculture.dk.

13.45-14.00 – Snackpause

14.00-14.45 – RUNDE 2

SPOR F

Lokale råvarer og formidling

Analyser viser, at danskerne gerne vil købe lokale råvarer. Afspejles holdningen i indkøbskurven? Vi kigger på kampagner i Danmark og på eksempler fra udlandet. Hvad lykkes og hvor rammer kampagnerne ved siden af? Hvilken betydning har oprindelse på kødet? Få inspiration med hjem til din butik! Dagens mand er **Klaus Jørgensen**, afdelingsleder, Landbrug & Fødevarer.

SPOR G

Fremtidens butikspersonale

Skal der være en måltidsperson i den enkelte butik? Er det slagteren? Hvad med den frugt- og grøntansvarlige? Mangler der kompetencer? Få en status fra ind- og udland og giv dit input til fremtidens butikspersonale.

.....

SPOR H

Fremtidens køddisk

... Ja, hvordan skal den se ud? Vil du være en af de udvalgte, som tager del i debatten? Så tilmeld dig dette spor, hvor **Marianne Gregersen**, forbrugerøkonom, Landbrug & Fødevarer guider dig til et bud på en løsning. Mød også fire shoppersegmenter: Hvad tænker de? Vi klatter en tur i shopperens beslutningstræ, og ser hvad der sker.

.....

SPOR I

Kvalitet & sundhed i køkkenet

Hvornår er noget god kvalitet? Skal det være økologisk? Hvad er sundhed? Er fløde sundt? Hvad siger eksperterne? **Christine Feldthaus**, livsstilseksperter, byder velkommen til det sundhedsbevidste køkken og liner op med tastings – smag bl.a. på produkter, som er løbet med Gourmetprisen.

- **CASE:** Mød ildsjælen og nomineret til Kantineprisen 2014 Liselotte Andersen, BDO: Sådan gør jeg i min kantine!
-

SPOR J

Vejen til økologi

Sporbarhed og fødevarerikkerhed står højt på agendaen i alle køkkener. Det ved økologikonsulent hos Landbrug & Fødevarer, **Rikke Nymann** alt om fra sin tid som tilsynsførende hos Fødevarerstyrelsen. Det økologiske spisemærke intensiverer sporbarhedskontrollen, da grundlaget for udregningen af økologiprocenten er lig sporbarhedskontrol. Lyder det svært? Det er det ikke! Kom og hør Rikke fortælle!

- **CASE:** Mød en ildsjæl: Sådan gør vi...

14.45-15.00 – Pause

15.00 – Velkommen til prisuddeling

Velkommen til en regulær prisregn! Mød fødevarerbranchens kendisser og glæd dig til smagsoplevelser, bobler og festivitas – og ikke mindst uddelingen af Slagterprisen, Kantineprisen, Store Smagedagsprisen og den nyspirende Frugt- og Grøntprisen. Alt det kan du se frem til, når der bydes velkommen til årets prisuddeling. Mød entusiastene, der lægger sporene for resten af branchen og hør dem fortælle om deres fag. Kom og find ud af, om din favorit løber med sejren!

19.00 – Tak for i dag og på gensyn