



SUNDHED | INNOVATION | TENDENSER & FREMTID

FØDEVAREDAGEN

KVALITET & VÆRTSKAB | GODE RÅVARER

fra alle os - til alle jer

PROGRAM

PART#1

9:30 | Morgensnack

10:00 | Velkommen til Fødevardagen

Adm. direktør i Landbrug & Fødevarer, Karen Hækkerup, kridter banen op og tager hul på agenda-sundhed.

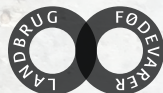
10:20 | Du bliver, hvad du spiser ... eller hvad?

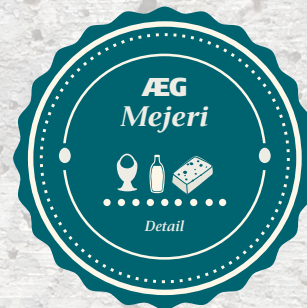
Han er læge, professor, dr med, ph. d., formand for Vidensråd for Forebyggelse og tilmed direktør på Statens Institut for Folkesundhed. Han hedder Morten Grønbaek, og han ved om nogen noget om sundhed. Hør hans bud på, hvad der faktisk betyder noget.

11:00 | Debat: Kan man tjene penge på sundhed?

Hvad er sundhed for dagligvarehandlen og foodservice-sektoren? Og kan vi gøre sundhed til win-win for hele kæden? I panelet møder du Peter Høgsted fra Coop, Carsten Hansen fra Kiwi, Søren Berthelsen fra Dansk Cater, Morten Hammerich fra Fazer, Karen Hækkerup fra Landbrug & Fødevarer og kokken Nikolaj Kirk. Ordstyrer er Anders Søgaard, Landbrug & Fødevarer.

12:00 | Frokost





PART#2 | 13:00 til 15:00

FRUGT & GRØNT

Du arbejder i detail. Du har grøntsagsjuice i dine årer, og du glæder dig til at dykke ned i kategorien. Landbrug & Fødevarers direktør, Flemming Nør-Pedersen, er manden bag dagens sprødeste spor.

13:00 | Frugt og grønt: Destination fremtiden

Vi er alle ærter i samme bælg, når det gælder ønsket om at sælge mere frugt og grønt i detailhandlen. Ta' på en tour-de-force i din kategori med seniorkonsulent Lærke Lund, Landbrug & Fødevarer og projektleder Pernille Bech, Sæson/Dansk Gartneri. De to grønne ladies står klar med dugfrisk viden, du kan bruge i din hverdag.

Hvad er det nye kål?

Mød pioneren, Søren Ejlersen - manden og kokken bag Aarstiderne. Hvilken rolle spiller frugt og grønt i fremtiden? Og hvor bevæger økologien sig hen? Det spørger vi Søren om. Og han er ikke en mand, der mangler meninger.

Workshop

KØD

Du arbejder med indkøb/salg/marketing af fersk kød i detail, og er klar til at gå i flæsket på nye indsigter om kød, forbrug og trends. Sektordirektør, Birthe Steenberg, Landbrug & Fødevarer er dagens hønemor.

13:00 | Der skal mere kød på!

Ekspert i forbrugeradfærd og markedskommunikation, seniorrådgiver Anna Thygesen, har fået kniven på struben og byder velkommen til dagens blodigste spor. Vi skal have kød på tallerkenen, men hvordan? Få Annas bud på fremtidens kødkategori i detailhandlen.

13:45 | Afternoon tea & networking

14:05 | Køledisken gone wild

Landbrug & Fødevarer har rodet i den selvbetjente køddisk. Få et indblik i betydning af et planogram lagt efter shopperens beslutningstræ. Glæd dig til en præsentation af det spritnye pilotprojekt. Få også highlights fra Senior Research Executive, Gitte Nomannis, TNS Gallup, seneste shop-a-longs med brug af eye cam.

MEJERI & ÆG

Du arbejder med indkøb/salg/marketing indenfor mejerikategorien i detail og ved der er potentiale i din kategori. Afdelingsleder og markedsudvikler, Mette Gammichia fra Landbrug & Fødevarer tager dig med på mælke-vejen.

13:00 | Vil du også skimme fløden?

Mød futurist Liselotte Lyngsø, som giver dig en update på fremtiden. Hvordan iscenesættes kategorien på toppen af sundhedsbølgen? Hvad kan drive et mersalg? Hvordan lærer du at spotte fremtiden?

13:45 | Afternoon tea + mælk + networking

14:05 | Æg - det nye super-food

Der er potentiale i æg. Æg er sundt. Og proteinrigt. Det kan Post Doc, Nina Geiker, skrive under på. Find også ud af hvad fremtidens forbrugere tænker om kategorien, når Landbrug & Fødevarer præsenterer den nyudklækkede analyse. Hvilke ønsker har forbrugerne til producenterne? Og til detailhandlen?

FOODSERVICE

Du er beslutningstager i et køkken, grossist-hus eller lignende i foodservice-sektoren, og du ved der skal inspiration og viden til at holde kog i gryderne. Få en god portion ny viden med hjem. Chefkonsulent Andreas Buchhave fra Landbrug & Fødevarer guider dig igennem forløbet.

13:00 | Fremtidens kantine

Hvilken betydning har værtsskab? Hvad betyder transparens og dialog for kantinegæsten? Mød adfærdsekspert Pernille Vind, Perspective Lab, når hun taler med kantinegæstens stemme.

Sæt rammerne for måltidet med madsociolog Jon Fuglsang. Hvorfor er det vigtigt?

Og så er det tid til en tur til fremtidens kantine med bl.a. tidligere kantinepris vinder Mikkel Karstad. Er buffeten død, skal vi have målt vores BMI inden frokosten, eller er der ren økologi og dyrevelfærd på menuen?

PART#3 AWARDSHOW

15:00 - 17:00

FELIX SMITH kick-starter award-showet med åbent hus i krystalkuglen og byder velkommen til Jacob Søndergaard, co-founder, SPOTT.

Han kan det dér – det med at spotte tendenserne og zoome ind på fremtidens fødevarer. Glæd dig til et fagligt energi-boost inden dagens prisregn starter.

Det er tid til at fejre årets vindere af Store Smagedagsprisen, Kantineprisen, Slagterprisen og Frugt- og grøntprisen med show-master FELIX SMITH. Vær med til at hædre fødevarebranchens fremmeste køkkenfaglige, slagtermestre og frugt- og grøntansvarlige.

vi ses på

DOCKEN

**Færgehavsvej 35
2150 KBH Ø**

Husk - der er masser af p-pladser. KBH har travlt med vejarbejde. Kom i god tid.

Landbrug & Fødevarer

Axelborg, Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4000
F +45 3339 4141

E Fodevaredagen2015@lf.dk
W www.goderaavarer.dk