



12. OKTOBER 2016 ~ HINDSGAVL SLOT



FØDEVAREDAGEN

PROGRAM

09:00 | Morgensnack

09:30 | Velkommen til Fødevardagen

To direktører fra Landbrug & Fødevarer sætter scenen for årets store branchedag. Karen Hækkerup og Flemming Nør-Pedersen byder velkommen.

09:45 | Stadil & værdi

Han er usædvanlig, han er succesfuld og han deler gerne sine idéer med verden. Vi er glade for at kunne præsentere erhvervsleder Christian Stadil. En mand, der bevæger sig hjemmefant i de største brancher – nu også i fødevarerbranchen – og som altid bringer noget nyt til bordet. Christian tager hul på dagens store emne: nemlig værdi.

10:00 | Debat: Værdi ind i kæden? Ja tak – men hvordan?

Danskerne bruger kun 10% af deres disponible indkomst på mad. Det er ikke meget. Så lad os være dristige: For hvad skal der egentlig til, hvis tallet skal stige til 15%? Vi har samlet 6 skarpe hjerner, der hver giver deres bud. Mød virksomhedsguru Christian Stadil, livsstilseksperter Anne Glad, discountmester Claus Juel-Jensen fra Netto, fødevarermarkedsildsjæl Jørgen Nielsen fra Dagrofa, kok med meninger Bo Jacobsen og den danske fødevarerbranches førstedame Karen Hækkerup fra Landbrug & Fødevarer.

HVOR GODE RÅVARER MØDES



Noget at leve af. Noget at leve for.





DETAIL

FRUGT & GRØNT

Du arbejder i detail. For dig er der ingen tvivl om hvilken kategori, der er den vigtigste, og du glæder dig til at dykke ned i dagens sprødeste spor. En grøn foodie følger dig på vej. Velkommen til 6 om dagens egen Line Munk Damsgaard – ernæringschef hos Landbrug & Fødevarer.

11:00 | Tæt på din kategori

Vi har kigget dybt i vores forbrugeranalyser og giver dig en update. Hvordan ser de nyeste tal ud? Og bliver udviklingen inden for snacking og convenience ved med at eksplodere? Line Munk Damsgaard tager dig på roadtrip og lægger også vejen forbi det spændende forhold mellem kød og grønt.

11:20 | Nudging til mere grønt

I 2015 boostede nudging salget af frugt og grønt med 22% i en butik i Hjøllense. Men hvad sker der, når man isolerer et nudge og blæser det op i større skala? Op til Fødevaredagen har vores nudging-wizard Pelle Guldborg i samarbejde med Måltidspartnerskabet rullet et særligt lovende nudge ud i en række butikker og er nu parat til at dele de bedste findings med os.

12:00 | Frokost

13:00 | Et grønt line-up

Vi går tæt på en fælles udfordring. Nemlig: hvordan får vi mere værdi ind i markedet? Hvordan gør vi den fælles kage - eller måske den fælles salatskål - større?

14:00 | Forbrugerne retter blikket mod jeres kategori

Aldrig tidligere har frugt & grønt haft så meget medvind hos forbrugerne, og aldrig før har kategorien været så vigtig for detail. Og heldigvis er der gode muligheder for at styrke kategorien - både når det gælder markedsføring og produktudvikling. Detailrådgiver Flemming Birch kigger på produkter og butikker og viser hvor mulighederne er og hvordan vi udnytter dem bedst.

DETAIL

KØD

Du arbejder med fersk kød i detail, og du spekulerer på, hvad der egentlig sker med kødkategorien i denne tid. Mød markedsudviklingschef og meat-lover Mette Gammicchia fra Landbrug & Fødevarer. Hun er klar til at gå i flæsket på en folkekær, men storm-omsust, darling.

11:00 | Kødfrie dage - really?

Er flexitarian-effekten virkelig ved at ramme os? Vi har samlet de nyeste kundeindsigter og zoomer ind på en spændende og måske brændende platform.

11:20 | Kære kød ...

Et billede siger mere end tusinde ord, og pennen er det stærkeste våben. Det handler om kommunikation - og er vi gode nok til det i fødevarerbranchen? Se, hvad gris har på tegnebrættet og lyt med, når en retorik-rebel Frederik Preisler fra Mensch giver thumbs up and down.

12:00 | Frokost

13:00 | Hvad er op og ned på dyrevelfærd?

Vi har inviteret den nytænkende landmand, Michael Nielsen og ekspert i grises ve og vel, Asger Kjær Nielsen til at fortælle, hvordan det står til med den danske staldgris anno 2016. Få styr på fakta og visioner og bliv klædt på til at dele status fra grisestalden med jeres kunder.

14:00 | Den bæredygtige bøv

Skal de danske forbrugere snart forholde sig til miljø og klima, når de kigger ned i køledisken, og kan vi spise dansk oksekød med god samvittighed? Vi stiller skarpt på perspektiverne inden for et drønkaktuelt område.

DETAIL

MEJERI & ÆG

Du arbejder med mejerikategorien i detail, og ved at der er potentiale i din kategori. Forbrugersociolog Nina Preus fra Landbrug & Fødevarer tager dig med på mælkevejen.

11:00 | Hvad nu, dairy dear?

Danskerne vil ha' meat-free days – og dermed går startskuddet i jagten på nye proteinkilder. Vær med, når vi sammen finder nye veje for mejeri-kategorien. For hvordan kan vi være på forkant i et kundelandskab i forandring?

11:25 | På køl - men hot hos forbrugerne

Tre store forbrugertrends åbner i de kommende år nye muligheder for mejeri og æg. Det sker dog samtidig med, at efterspørgslen på "mejerifri mejerivarer" vokser. Det gælder derfor om at holde tungen lige i munden, hvis vi vil være på bordet, når forbrugerne dækker op til det gode liv. Mød Flemming Birch, der er klar med praktiske eksempler på mulighederne - frisk fra køl i ind- og udland.

12:00 | Frokost

13:00 | Morgendagens mejeri

Lisbeth Ankersen er en kvinde, du skal holde øje med. Hun kan noget med mejeri og aha-oplevelser, der kan vandre fra laboratoriet og ud i butikken. Glæd dig til at møde en kunstform. Den hedder Food pairing, og den er en gave til din kategori. Med sig har Lisbeth også ostens Danmarkskort, og det kommer du til at smage meget mere til..

13:50 | Fra evergreen til superfood

Det er ingen hemmelighed, at æg er hipt hos de unge. For dem er æg ikke bare det blødkogte eller det hårdkogte, men små skatte i skal med mange funktioner. Vær med når specialist i forbrugere Heidi Boye og direktør Tue Meier-Poulsen fra Norstat Danmark åbner en æggebakke for dig fyldt med bud på æggets nye veje

FOODSERVICE

Du er beslutningstager i et køkken, grossisthus eller lignende, og du ved, at der skal inspiration og viden til for at holde gryderne i kog. Få en god portion af begge dele med hjem med chefkonsulent og gastromand Andreas Buchhave fra Landbrug & Fødevarer ved roret.

11:00 | Update på din branche

Forbruger-etnolog Pernille Vind har fordybet sig i HoReCa og kantine-analyser og står klar med de nyeste trends. Hør hvordan branchen kan styrke sit brand og skabe endnu mere connection til sine kunder.

11:30 | Fra øst til vest

Kom tæt på dine kolleger i hele landet, når Kantineprisens og Økologiske Køkkenrosers jury deler deres øjenvidneberetninger. De har på nærmeste hold oplevet, hvad der rører sig inden for kantine og de offentlige køkkener.

12:00 | Frokost

13:00 | Mere værdi i foodservice

Howdan kan vi bruge branding og markedsføring til at skabe værdi i foodservice? Det er et område, hvor der virkelig er potentiale og vi glæder os til at præsentere flere stærke personligheder, der har hver deres bud. Mød bl.a. grøntsagsbonden Søren Wiuff, Mikkel Sander fra Roskilde Festival og Jørgen Pedersen fra Dansk Cater.

14:00 | Hvor ser du dig selv?

Vær parat til at blive testet på viden og værdier, når forbruger-etnolog Pernille Vind folder sig ud. Vi tager temperaturen på foodservice og glæder os til at udvikle fælles bud på, hvad der skal til for at løfte værdien inden for foodservice.



14:30 | Kaffepause

15:00 | AWARDSHOW

Det bliver spændende. Det bliver festligt. Og det bliver helt i awardmaster Mads Steffensens ånd.

Det er nemlig nu, vi hædrer fødevarerbranchens fremmeste – i køkkenerne i det voksende foodserviceerhverv, i specialfødevarerbutikkerne og i landets dagligvarekæder. Velkommen til overrækkelsen af De økologiske køkkenroser, Kantineprisen, Slagterprisen, Mejeriprisen og Frugt- og grøntprisen.

16:30 | Tak for i dag

Vi ses på

Hindsgavl Slot
Hindsgavl Allé 7
5500 Middelfart

Snup bilen eller tag toget til Middelfart. Fra stationen er der kun 10 min i taxa.

Vi glæder os til at se dig.

Vil du med? Så giv lyd senest d. 3. oktober.

Landbrug & Fødevarer

Axelborg, Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4000
F +45 3339 4141

E foedevaredagen2016@lf.dk
W www.goderaavarer.dk