

# Miniseminarier på Interfood med ekologiskt tema, 4 – 6 september 2007

Moderator: Tomas Tengby

Miniseminarierna är kostnadsfria och äger rum i den ekologiska staden, hall C.

| Tid                     | Titel/beskrivning  | Medverkande  |
|-------------------------|--|--|
| <b>4 September 2007</b> |  |  |
| 10.30                   | Ekologiskt köttproduktion med sikte på gourmémat   | Thomas Ivarsson, bonde och delägare i Gröna Gårdar   |
| 11.00                   | "Kocklandslagets ekologiska inspiration" En gastronomisk resa med Carina Brydning                          | Carina Brydning, kock i Svenska Kocklandslaget   |
| 11.30                   | Slow Food – Därför skall vår mat vara god, ren, och rättvis.   | Cristina Gaitan, ordförande i Slow Food, Svenska Arkkommissionen                                       |
| 12.00                   | Hur bakar man bröd med kvalitet och för hälsa av gamla kultursorter? Provsbakning ingår.                   | Hans Larsson, forskare, SLU Alnarp Sture Nilsson, bagare   |
| 12.30                   | Etik och ambition – drivkrafter på Almnäs  | Thomas Berglund, vd Almnäs Bruk  |
| 13.00                   | Nya tankebanor för nya matvanor Moderator: Birgit Carlstén   | Rune Kalf-Hansen   |
| 13.30                   | Hur vet vi att ekologiska livsmedel är ekologiska? Kvalitetscertifiering                                   | Ingemar Hellbe, certifieringschef, SMAK  |
| 14.00                   | Hur får man snurr på försäljning av ekologiska livsmedel?  | Joakim Karlsson, delägare och butikschef COOP Nära, Mariagatan Annette Johansson, Landala, COOP Konsum |
| 14.30                   | Ekologiska livsmedel och den goda jorden   | Anders Stenström, språkrör för förening Den Goda Jorden  |
| 15.00                   | "Kocklandslagets ekologiska inspiration" En gastronomisk resa med Carina Brydning                          | Carina Brydning, kock i Svenska Kocklandslaget   |
| 15.30                   | Innerstaden Göteborg ska bli den största marknadsplatsen i Västra Götaland                                 | Marianne Sörling, verksamhetsledare, Innerstaden   |
| 16.00                   | Extremt närproducerat - cityodling - skapar Buisness med omtanke! Exempel från Göteborg, London och Hanoi. | Niklas Wennberg, Miljökonsult Pond AB  |
| 16.30                   | Ekologisk mat i snabbmatrestauranger   | Pierre Hanell, delägare i företaget Green 'N' Lean   |
| 17.00                   | Ekologiskt köttproduktion med sikte på gourmémat   | Thomas Ivarsson, bonde och delägare i Gröna Gårdar   |

| Tid                     | Titel/beskrivning   | Medverkande  |
|-------------------------|---|--|
| <b>5 September 2007</b> |   |  |
| 10.30                   | Värderingar och livstil för hållbar konsumtion  | Dan Melander, energi och etik, Svenska kyrkan  |
| 11.00                   | "Kocklandslagets ekologiska inspiration" En gastronomisk resa med Carina Brydning       | Carina Brydning, kock i Svenska Kocklandslaget   |
| 11.30                   | Ett vinnande handlarkoncept   | Evert Jakobsson, butikschef ICA i Vänersborg   |
| 12.00                   | Upplev ekologiskt lantbruk i verkligheten – möt upphovsmannen till den ekologiska maten | Maria Harrling, marknad, Ekologiska Lantbrukarna   |
| 12.30                   | Två flugor i en smäll: Kaprifolkött med kött och öppet landskap!                        | Representant för ekologiskt Kaprifolkött   |
| 13.00                   | Ekologisk certifiering och verifiering – en självklarhet                                | Christian Nylén, VD Aranea   |
| 14.00                   | Interfood Stipendium 2007 – utdelning   | Jury   |
| 14.30                   | Rättvisemärkt – business som är på frammarsch   | Emma Enebog, tf generalsekreterare Rättvisemärkt<br><br>Linda Ålrud, inköp och marknadsföring, Sackeus |
| 15.00                   | "Kocklandslagets ekologiska inspiration" En gastronomisk resa med Carina Brydning       | Carina Brydning, kock i Svenska Kocklandslaget   |
| 15.30                   | Mer ekologisk mat – en nationell kampanj för stabil, ökad efterfrågan i butik           | Ulf Kamne, projektledare Mer Ekologisk Mat   |
| 16.00                   | Eko Kick – ett marknadsföringskoncept för ökad ekoförsäljning i butik                   | Magnus Alm, projektledare EMC  |
| 16.30                   | Gör lokalmat mer attraktiv! Lokalmat hjälper dig att vinna marknadsandelar!             | Johan Cejje, regelutvecklingschef KRAV   |
| 17.00                   | Från jord till bord – så når vi 25 procent ekologiska livsmedel i offentlig sektor      | Kerstin Andersson, ordförande EMC  |
| 17.30                   | Ett vinnande handlarkoncept butikschef, ICA Vänersborg                                  | Evert Jakobsson,   |

| Tid                     | Titel/beskrivning  | Medverkande  |
|-------------------------|--|--|
| <b>6 September 2007</b> |  |  |
| 10.30                   | Miljömärkt fisk från när och fjärran   | Niklas Wennberg,<br>miljökonsult Pond AB                         |
| 11.00                   | "Kocklandslagets ekologiska inspiration"<br>En gastronomisk resa med Carina Brydning | Carina Brydning, kock i<br>Svenska Kocklandslaget                |
| 11.30                   | Slow Food – Därför skall vår mat vara god,<br>ren och rättvis                        | Cristina Gaitan - ord i<br>Svenska Slow Food<br>Arkkommissionen  |
| 12.00                   | Två flugor i en smäll – Kaprifolkött med<br>ekologiskt kött och öppet landskap!      | Representant för<br>Kaprifolkött                                 |
| 12.30                   | Vad du väljer att äta spelar roll för lärkor, lador<br>och lantarbetare              | Gun Rudquist,<br>Miljöavdelningen, SNF                           |
| 13.00                   | Möt bonden bakom den ekologiska maten  | Maria Harrling, marknad,<br>Ekologiska lantbrukarna              |
| 13.30                   | Genmodifierade organismer (GMO) – för vem?   | Peter Einarsson,<br>Jordbrukspolitik, Ekologiska<br>Lantbrukarna |
| 14.00                   | Kung Markatta, ekologisk grossist i kraftig<br>tillväxt, dubbelt upp på två år...    | Peter Enberg,<br>vd Kung Markatta                                |
| 14.30                   | Räcker regler på lagnivå?  | Johan Cejje,<br>regelutvecklingschef, KRAV                       |
| 15.00                   | "Kocklandslagets ekologiska inspiration"<br>En gastronomisk resa med Carina Brydning | Carina Brydning, kock i<br>Svenska Kocklandslaget                |
| 15.30                   | Ekostore – en ny stjärna inom DVH, helt<br>ekologisk                                 | Hanna Svensson, vd<br>Ekostore                                   |
| 16.00                   | Mer ekologisk mat – en nationell kampanj<br>för stabil, ökad efterfrågan i butik     | Ulf Kamne, projektledare<br>Mer Ekologisk Mat                    |

## MINISEMINARIER

på Interfood 2007  
med ekologiskt tema



4-6 september 2007  
[www.interfood.se](http://www.interfood.se)



LÄNSTYRELSEN  
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN

MER  
EKOLOGISK  
MAT



### Information:

Marta Göransson, tfn 0521 - 60 56 77