

Seminarierna på Interfood med ekologiskt tema, 4 - 6 september 2007

Exakt seminarielokal meddelas senare. Avgiften per seminarie är genomgående 350 kronor. Vid anmälan till två seminarier samma dag blir avgiften 600 kronor. Undantag är seminarier nr 1, "Kunskap om marknad och konsument" med en avgift på 1 100 kronor och nr 3 "Hearing om Klimatmärkning av mat" med en avgift på 150 kronor. Inträdesbiljett till Interfood 2007 ingår i samtliga seminarier.

Tid	Titel/beskrivning	Medverkande
4 September 2007		
Nr 1 11.00 - 14.30	Kunskap om marknad och konsument – nyckel till högre försäljning av ekologiska livsmedel Försäljningen av ekologiska livsmedel ökar kraftigt, men mer i andra länder än i Sverige. För att få samma utveckling här måste vi lära mer om marknaden och konsumenten. På detta seminarium får du en genomgång av den internationella marknaden, den svenska konsumenten och ett par goda svenska exempel. www.ekologiskmarknadscentrum.org Moderator: Björn Elmbrant krönikör, Sveriges Radio. Avgift: 1 100 kr.	Simon Wright , O&F Consulting, Storbritannien Cecilia Solér , universitetslektor Handelshögskolan, Gbgs universitet Charlotte Sjöberg , ICA Kvantum, ansvarig Eko-livsmedel Peter Holm , vd Löfbergs Lila Magnus Alm , projektledare Ekokick
Nr 2 13.00- 15.00	Ekologiska konferenser - vinnarkoncept Seminarieret vänder sig till er med konferens anläggningar. Vi vill visa det ekologiska konceptet och hjälpa er att komma på framkant i konferenssverige. Var med i täten från början! Vi känner redan till flera offentliga aktörer som kommer att begära offerter från er med en registrerad Eko-profil. www.ekomat.nu	Gösta Skoglund , Miljöresurs Linné Krister Dahl , Kocklandslaget Mikael Karlsson , LK-Chark Marc Wester , KRAV
Nr 3 15.00 - 18.00	Hearing om "Klimatmärkning av mat" – diskussion om första regelförslaget KRAV är i färd med att utveckla en klimatmärkning för mat. För att märkningen skall bli av så hög kvalitet som möjligt måste utvecklingsarbetet ske i en öppen process. Här diskuteras det första konkreta utkastet till regler. Se regelutkastet på www.krav.se/klimat .	Föredragshållare som är relevanta för de frågeställningar som ska diskuteras. Johan Cejje , regelutvecklingschef på KRAV
Nr 4 15.00- 17.00-	Etik – trend som ger nöjda kunder Storbritannien ligger långt framme med etik. Exempelvis har kedjor som Marks & Spencer helt gått över till Fairtrade te och kaffe och Sainsbury har beslutat att uteslutande sälja Fairtrade bananer. Att ha Rättvisemärkt är idag en konkurrensfördel. Att tänka etiskt är att tänka smart för ett företag som vill ha nöjda kunder i framtiden.	Alice Bah Kuhnke , Rättvisemärkets generalsekreterare Jan Peter Bergkvist , Director of Corporate Social Responsibility and Safety & Security Scandic

Tid	Titel/beskrivning	Medverkande
5 September 2007		
Nr 5 10.00 - 12.00	Ekologiska konferenser - vinnarkoncept Beskrivning: se under seminarium nr 2.	Gösta Skoglund , Miljöresurs Linné Representant för Kaprifolkött Stefan Edman Marc Wester , KRAV
Nr 6 10.00- 12.00	Nya tankebanor för nya matvaror Tre matproffs ger dig nya idéer om smart nytänkande kring mat, metoder och miljö. Kreativitet och medvetenhet för både matglädje och miljöanpassning. Inspiration främst för dig som arbetar i storkök. Moderator: Birgit Carlstén, sångare, regissör, skådespelare och inspiratör.	Rune Kalf-Hansen , kock, inspiratör, kreatör och författare Britta Stockman-Johansson , kock, ekonomiföreståndare, adjunkt i måltidsproduktion, aromaterapeut och författare Carola Magnusson , kock, inspiratör, författare och entreprenör
Nr 7 13.00- 16.00	Är ekologisk mat bättre för hälsan? Seminarieret vänder sig till dig som vill öka dina kunskaper när det gäller ekologisk mat, hälsa och näring. Frågorna skall belysas av en forskare, en nutritionist, en chef för dagligvaruhandel och en hälsolinriktad företagare i färdigmatsbranschen.	Pia Lindeskog , chef KF Konsument Bengt Lundegård , SLU Pierre Hanell , Green N Lean
Nr 8 13.00- 15.00	Hitta din marknad för ekologiska lamm Seminarieret vänder sig till dig som vill få tillgång till direkta försäljningskanaler och utveckla kontakter mellan producent och stora konsumenter av ekologiskt lammkött.	Benny Melin , Melins lamm Ulf Pyk , Gröna lammet SIK, produktutv.regler Bonnakött, tankar och mål Ekobeställarna, försäljning
Nr 9 15.00- 17.00	Mat för 6 miljarder Hur tänker vi om maten vi väljer, lagar och äter? Hör valet av mat ihop med den hållbara utvecklingen? På detta seminarium diskuteras mat och klimat, mat och djuromsorg, mat och etik, mat och globalisering. Missa inte chansen på ekomarknaden Ekologiska livsmedel är inte någon dagslända, utan en affärsmöjlighet. Vad är det som driver utvecklingen i Sverige och i omvärlden och vilka utmaningar väntar för aktörerna som vill vara med och bygga markanden?	Helene Wåhlander , universitetsadjunkt Göteborgs universitet, Institut för mat, hälsa och miljö Ann-Helen Meyer von Bremen , journalist ger sin syn på saken

Tid	Titel/beskrivning	Medverkande
6 September 2007		
Nr 10 10.00-12.00	Ekologiskt, närproducerat, svenskt – så skapar vi samförstånd bland affärsidéer Kan man vara för ekologisk produktion utan att vara mot konventionell eller tvärtom? Alltför ofta ställs ekologiska producenter mot konventionella, vilket hämmar utvecklingen av svenskt jordbruk och livsmedelsproduktion. Lantbrukare och andra företagare i livsmedelsbranschen – välkomna i diskussion om hur de båda systemen kan dra nytta av varandras kunskaper och erfarenheter. Moderator: Ulf Kamne	Patrik Ohlsson , Sveriges Nötköttproducenter Kathleen McCaughey , Greenpeace Christel Cederberg , forskare livsmedelsproduktionens miljöpåverkan, Svensk Mjolk samt före-trädare för konventionell och ekologisk produktion, forskare, marknadsförare, m fl
Nr 11 10.00-12.00	Nya tankebanor för nya matvaror Beskrivning: Se seminarium nr 6.	Se seminarium nr 6.
Nr 12 13.00-15.00	Mildra vädrets makter med maten! Går det att äta sig till ett bättre väder och planera menyer efter klimatet? Frågor, som vilka grönsaker och vilket kött är bäst ur klimatsynpunkt eller vad vattensnåla produkter innebär, kommer att tas upp på detta seminarium. Seminariet ger dig och din organisation konkreta tips om hur man kan välja klimat- och energisnål mat och är upplagt så att du själv är delaktig i kunskapsprocessen.	Mats Alfredsson , utbildare och miljökonsult, Hushållningssällskapet Väst. Anna Jiremark , utbildare, miljökonsult och egen företagare.
Nr 13 13.00-15.00	Endast det bästa är gott nog! Vad är bra ekologisk köttkvalitet? Finns det skillnader mellan djurkategorier, uppfödningsteknik, slakthantering och mörningsprocess? Vad är rätt teknik i varje led, från gården till middagsbordet, för ekologisk köttproduktion?	Gröna gårdar Anna Hesse , SLU Skara Sven Borg , SIK Forskare – omega-3-fettsyror Kock – val och tillagning
Övriga aktiviteter		
Datum och tid	Beskrivning	Arrangör
5 sept 16.00-18.00	KRAV-märkets betydelse – Ny SIFO undersökning	KRAV
6 sept 10.00-16.00	Fortbildning för ekorådgivare	SJV
4 sept och 5 sept 13.30-15.15	Inspirationsdag: Klimat och mat, Vad är rättvis handel och Bonde söker nya gröna vägar	Agenda 21 Göteborg



4-6 september 2007
www.interfood.se



LÄNSTYRELSEN
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN

MER
EKOLOGISK
MAT



SEMINARIEPROGRAM

**på Interfood 2007
med ekologiskt tema**

Anmälan:

www.interfood.se eller Ing-Marie Berggren, tfn 0501-60 58 03
senast den 22 augusti 2007.

Information:

Marta Göransson, tfn 0521 - 60 56 77