

Arrangør: Dagligvarehandelen, Reiseliv 1 og Convenience

Samarbeidspartnere: Teknologisk Matforum, Sukrin, Snåsavann og Nyt Norge

Program

MAT & MARKED



TEMA

sukrin®

SNÅSA®
NATURLIG MINERALVANN



Må norsk mat vike plass i framtidens matmarked?

09.30–10.10 Internasjonal uro

Internasjonal uro – nye globale rammebetingelser – konsekvenser for matbransjen i Norge
Professor i internasjonale utviklingsstudier ved NMBU, Ruth Haug

10.10–10.30 Internasjonalisering

Blir det flere felles produkter i alle land slik at vi kan snakke om en internasjonalisering av hva vi spiser til vanlig?

Hvilken strategi har Nestlé, et av verdens største matselskaper, for det norske markedet?

Hva skjer i det internasjonale markedet?

Er det en økning i nye produkter?
Torben Rasmussen, country manager for Nestlé Norge AS

10.30–10.50 Norsk mat i det offentlige

Slik kan det offentlige tilby mer norsk mat på menyen
Adm. dir. Nina Sundqvist, Stiftelsen Norsk Mat

10.50–11.10 Matsikkerhet

Er norsk mat bedre enn utenlandsk mat?

One health-perspektiv med både folkehelse, dyrehelse og bærekraft
Ole Alvseike, fagdirektør FoU, innovasjon og mattrygghet i Animalia

11.10–11.30

Mulighetene i det norske markedet

Dagligvarekjeden Fudi er etablert og vil vokse i det norske markedet med utenlandske produkter
Gründer og daglig leder Mathias Havgar

11.30–11.40 Kaffepause

11.40–12.15 Philipp Engedal

Hvem er han, hva vil han og hva mener han?
Intervju med Philipp Engedal, konsernsjef i Coop

12:15–12:50 Lunsj

12.50–13.30

Utfordringene for matbransjen

Blir det mer norsk eller utenlandsk i butikkene?

Er egne merkevarer svaret på det kundene vil ha?

Petter Haas Brubakk, direktør NHO Mat og Drikke, innleder
Debattdeltakere: konsernsjef i Coop, Philipp Engedal, kommunikasjonsdirektør Stein Rømmerud fra Norges-Gruppen og leder for næringspolitikk i Reitan Retail, Kårstein Eidem Løvaas

13.35–14.10

Nye nordiske kostråd

– innhold og status

Helle Margrete Meltzer, dr.philos., ernæringsfysiolog, tidligere forsknings-sjef ved Folkehelseinstituttet og medlem av Nasjonalt råd for ernæring

Norsk mat med eller uten internasjonal tilpasning?

Bjørn Gimming, leder Norges Bondelag

14.10–14.30

Hurtigruten

Hvilken strategi følger Hurtigruten når det gjelder lokalmat kontra internasjonale trender?
Utviklingstrekkene sett fra Hurtigruten
Tani Gurra, front of house & beverage director, og Øistein Nilsen, culinary director

14.30–14.50

Verdien av god gastronomi

Hvordan utbreder Stiftelsen Norsk Gastronomi kunnskap om mat og matlaging? Hvordan jobbes det med kokkene som deltar i Bocuse d'Or, og annet som bidrar til å styrke norsk gastronomis omdømme?
Arne Sørvig i Stiftelsen Norsk Gastronomi

14.50–15.30 Debatt

Må det skje endringer i norsk landbrukspolitikk?

Må vi lempe på importvernet for å få ned prisene?

Må vi i større grad tilpasse oss internasjonale trender?

Deltakere: Sivert Bjørnstad (Frp), Jenny Klinge (Sp) Rasmus Hansson (MDG), Linda Hofstad Helleland (H), Bjørn Gimming (Norges Bondelag) og Petter Haas Brubakk (NHO Mat og Drikke)