



Markedsaktørenes økodag (foreløpig program)

Tid: Mandag 6. september

Sted: Kulinarisk Akademi, Maridalsvn 87, bygn. 7, 0461 Oslo

10:00 - 12:00 – Minimesse for økomat-aktører

Produsenter/foredlere av økologisk mat får mulighet til å møte representanter fra dagligvarekjeder, hoteller, restauranter, helsekostbutikker osv.

12:00 - 12:30 – Kulinarisk Demonstrasjon

En mesterkokk forteller om sitt forhold til økologiske råvarer.

12:30 - 13:30 – Lunsj

Lunsjen vil bl.a. bestå av råvarer og produkter fra produsenter som har deltatt på formiddagens minimesse.

13:30 - 16:30 – "Hands-on" konferanse for markedsaktører

13:30 - 14:30 - Panel: Omsetning av økologisk mat - hvordan kommunisere effektivt med kunder, uten store budsjetter?

14:30 - 15:00 - Pause (m/økologisk frukt)

15:00 - 16:00 - Workshops i mindre grupper: Hvordan jobbe videre for å øke omsetnings av økologiske varer?

16:00 - 16:30 - Oppsummering i plenum

16:30 - 17:00 – Pause

17:00 - 18:30 – Foredrag

- Ola Chr. Rygh, Adm. direktør i Statens landbruksforvaltning "Hva gjør det offentlige for å stimulere til økt forbruk av økologisk mat?"
- Camilla Røsjø, Adm. direktør i Nofima Mat "Eksempler på vellykkede produktutviklingsprosjekter og hva kan Nofima Mat bistå øko-aktørene med?"
- Esben Holmboe Bang. Inspirasjonsforedrag fra en av initiativtagerne til den nye øko-gourmet restauranten Maaemo (som åpner i november)
- Direktoratet for forvaltning og IKT (Difi).
Hvordan legge til rette for å prioritere økologisk mat i offentlig sektor?

18:30 - 19:30 – Mingling – inkl. velkomstdrikk og underholdning før middagen.

19:30 - ca. 22:00 – Middag

Esben Holmboe Bang og hans team gir en prøvesmak på hva den nye restaurant Maaemo vil kunne friste med.

Internett påmelding innen 24. aug: <http://www.nofimamat.no/app/paamelding.nsf/markOko.xsp>

Priser: Mini-messe, lunsj og konferanse, kr. 650,- pp; (kun) fra og med kl 17.00, kr. 250,- pp.
Middag kr. 550,- pp

Kontaktperson for arrangementet: Marcelle Askew, marcelle@ecocommerce.no