

FOOD FOR THE FUTURE

Kulinariske Stavanger 08 er årets viktigste matfaglige arrangement i Europa. Som en del av Europeisk Kulturhovedstad Stavanger2008, setter Food for the Future søkelys på viktige spørsmål om fremtidens måltidsnæring. 20 internasjonale foredragsholdere fra næringsliv og akademia vil stille spørsmål, utfordre og gi svar innen bærekraft, sosialt ansvar, samt trender og mat som identitetsbærer.

Andre arrangement under Kulinariske Stavanger 08

- Bocuse d'Or Europe 2008, tidenes første Europamesterskap i kokkekunst
- Buffet, storhusholdningsmesse
- Norgesmesterskap for kokker og nordisk mesterskap for vinkelnerer

ÅRETS MATFAGLIGE KONFERANSE I EUROPA
STAVANGER, 30. JUNI-1. JULI 2008
PROGRAM



PROGRAM – DAG 1

Den globale matindustrien, fremtidens matproduksjon, trender og mat som identitetsbygger er sentrale tema. *Bærekraft* vil se nærmere på virksomheters sosiale ansvar, samt fakta og myter i forhold til transport og klimamerking. *Identitet* tar for seg stolthet over regional matproduksjon, hva som må til for å lykkes og gi ideer og innspill overfor produsenter, distributører og salgsledd. *Trender* vil ta oss med inn i fremtidsforskerens verden, og presentere ulike matkonsepter som Ikea og Ouest Express – Paul Bocuse sitt fastfood-konsept.

Konferansier: Arne Hjeltnes, kommunikasjonsdirektør Marine Harvest

08.30 - 09.30	Registrering		
09.30 - 12.30	Offisiell åpning		
	Prof. Richard Scase, Professor University of Kent (UK) Food for the future – i et globalt perspektiv <i>Professor Richard Scase er en av verdens mest anerkjente og engasjerende foredragsholdere på globale spørsmål. Han er tidligere vinner av den prestisjefylte prisen "European Business Speaker of the Year Award"</i>		
	Prof. Claude Fischler, forskningsdirektør CNRS (FRA) Hvordan vil miljø, bærekraft og sosialt ansvar påvirke den europeiske forbruker?		
	Pause		
	Prof. Hilde-Gunn Opsahl Sorteberg, UMB (NOR) Kampen om jordsmonnet – hvilke dilemmaer står vi overfor?		
Paneldebatt, tema : Food for the future			
12.30 - 13.30	Lunsj		
13.30 - 16.30	Bærekraft og sosialt ansvar	Identitet	Trender
	Grappesjef Thomas Angervall, SIK (SE) Fakta og myter om klimamerking og matens klimapåvirkning Leder miljø og sosialt ansvar Kerstin Lindvall, ICA (SE) Erfaringer fra ICAs unike klimaanalyse Direktør Marit Solberg, Marine Harvest (NOR) Hvilke utfordringer står vi overfor? Konsernmiljøsjeff Jan D. Johannessen, ARLA (DAN) Hva er vårt ansvar for en bærekraftig utvikling?	Prof. Xavier Gellynck, Universitet i Ghent (BEL) Unike lokale produkter omgjort til lønnsom business Forskningsdir. Einar Risvik, Nofima (NOR) <i>Hvorfor ny nordisk mat?</i> Destillatør Halvor Heuch (NOR) Akevitt – Fra julesnaps til trendy innovasjon Rådgiver internasjonale saker Lionel Lalagoue, INAO (FRA) AOC – en unik opprinnelsesmerking	Sosiolog Birhte Linddal Hansen, Kairos Future (DAN) Hva tror vi om trender – og hva er ønsker og krav blant forbrukere? Direktør René Koster Restaurant of the Future (NED) Hva påvirker forbrukeres valg? Direktør Jan Kjellman, Ikea (SE) Kan kjøkkensjefen selge sofaer? Kjøkkensjef Jean Fleury, Ouest Express (FRA) Paul Bocuse sitt nye fastfood-konsept

PROGRAM – DAG 2

Denne dagen setter vi fokus på restauranten og kokkens rolle for å ivareta bærekraft, identitet og innovasjon. Bill Gallagher fra Sør-Afrika er en av kokkeverdenens viktigste opinionspåvirkere og har klare oppfatninger om kokkens rolle i fremtiden. Charles Philipponnat er direktør og champagneprodusent for en av verdens beste champagner. Hvordan utvikler man et slikt unikt brand? Hvordan ivaretas jordsmonn og bærekraftig produksjon?

Konferansen avsluttes med en fantastisk time sammen med Nordens mest kjente TV-kokk, Tina Nordstrøm. Her vil du også få møte tidligere Bocuse d’Or-vinnere. Disse, og en rekke andre gjester, vil blant annet fortelle mer om de flotte råvarene, laks og lam, som brukes under Bocuse d’Or Europe 2008.

08.00 - 08.30	God morgen kaffe	
08.30 - 11.30	Dr. Bill Gallagher, Sør Afrika Hva er restauranten og kokkens rolle som påvirker for trender og lokal identitet? Bill Gallagher er ærespresident i WACS (The World Association of Chefs' Societies)	
	Pause	
	Charles Philipponnat, Champagne (FRA) Å bygge et internasjonalt merke som ivaretar jorden, kvaliteten og tradisjonen	
	Pause	
	En time med Tina Nordstrøm og gjester Du vil bli presentert råvarene i Bocuse d’Or Europe, historien bak disse og blant annet få møte tidligere Bocuse d’Or-vinnere. Det blir en konferanseavslutning du aldri har sett maken til! Les mer om den enkelte foredragsholder og foredragene på www.buffet.no.	
12.00 →	Lunsj/åpning Bocuse d’Or Europe 2008	



FOOD
FOR THE
FUTURE

buffet

Bocuse d'Or
EUROPE 2008

SOSIAL MØTEPLASS

Konferansen skal være en møteplass for næringsliv, offentlige virksomheter og forvaltning. Målet er å skape dialog, inspirere og engasjere deltakerne på en slik måte at ny kunnskap kan omsettes i gode og praktiske løsninger i den enkeltes virksomhet. Gjennom møteplassen skal man også bygge nye sosiale relasjoner og nettverk. Som deltaker på konferansen har du gratis adgang og garantert plass til konkurransen, Bocuse d'Or Europe 2008.

Mandag kveld inviterer vi deg til et hyggelig sosialt arrangement på "Flor & Fjære" (www.florogfjare.no). 20 minutter med båt – og vi ankommer verdens nordligste palmeøy med sin fantastiske planteflora. Vi blir servert omvisning i tillegg til god mat og drikke.

PÅMELDING: SE WWW.BUFFET.NO

Meld deg på konferansen – og vi garanterer hotellrom.

Food for the Future
c/o Fagforum for Mat og Drikke
Postboks 8034 Postterminalen
4068 Stavanger
E-post: sigurd.vik@maltidet.no
Tel: + 47 92 62 92 00
Web: www.buffet.no



Hovedsamarbeidspartnere



Prosjektsponsor

allkopi