



INVITATION

DANSK FØDEVARE FORUM

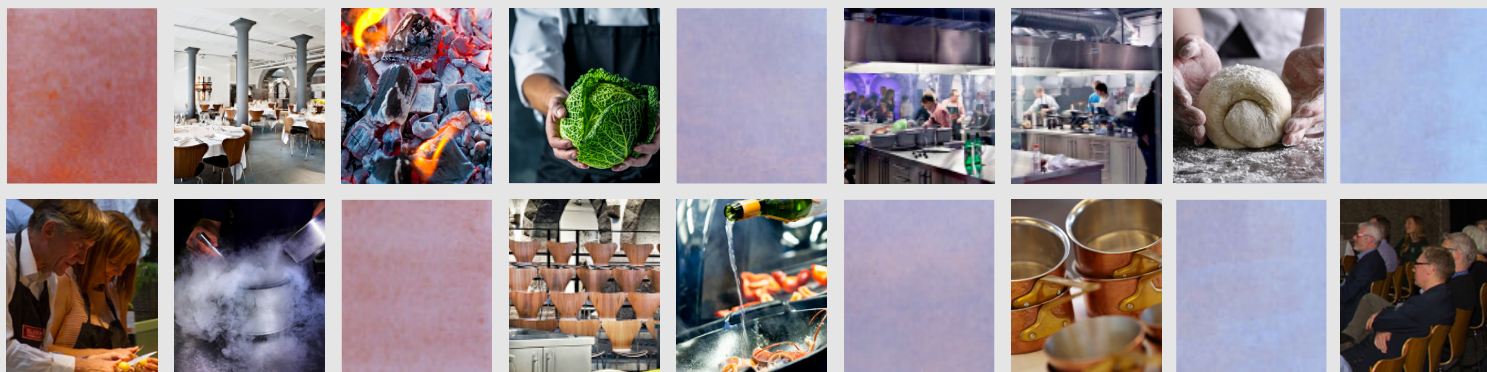
Inviterer til årsmøde den 2. maj 2019 i København

Dansk Fødevarer Forum inviterer til årsmøde, generalforsamling og netværksaften den 2. maj 2019 med topaktuelle indlæg om innovative forretningstiltag, uddeling af vores kvalitets- og innovationspris "Den Dybe Tallerken" og Masterchef konkurrence med Danmarks dygtigste kokke, god mad og naturligvis fødevarerbranchens bedste netværk. Du er velkommen til at tage din bedste kunde eller samarbejdspartner med.

Årsmødet finder sted kl. 15:00

Stedet er Grilleriet, Dampfærgevej 10, 2100 København.

Pris for deltagelse er 1.750 kr.



Med venlig hilsen
Bestyrelsen i Dansk Fødevarer Forum

Frist for tilmelding: 10. april 2019
Tilmelding sker ved at sende en e-mail til aje@lf.dk med angivelse af navn, e-mail og virksomhed.



DANSK FØDEVARE FORUMS ÅRSMØDE

PROGRAM

Kl. 14.30 Registrering til Generalforsamling

Kl. 15.00 Velkomst og introduktion af aftenens program
v. Mette Jasper Gammicchia, Formand Dansk Fødevare Forum

Generalforsamling i Dansk Fødevare Forum

Kl. 15.30 Netværk og registrering til årsmødet

Kl. 16.00 Årsmøde i Dansk Fødevare Forum
v. Mette Jasper Gammicchia, Formand Dansk Fødevare Forum

Kl. 16.15 Lars Liebst, adm. direktør for Tivoli.
Tivoli har gennemført en stor fødevareratsning med Tivoli Food Hall, der åbnede i november 2017. Hør mere om hvad strategien og målsætningerne bagved er samt resultaterne allerede nu. Lars Liebst giver os en indføring i Tivolis fødevarerprofil samt krav og forventninger, der stilles til parkens restauratører.

Kl. 16.45 Claus Meyer, kok, kogebogsforfatter, iværksætter og foredragsholder.
I mere end 30 år har Claus Meyer gennem et utrætteligt iværksættereri og oftest med velsmag som våben, forsøgt at frisætte uforløste potentialer i den danske madkultur og i det Nordiske Køkken. Fra Vridsløselille Statsfængsel til købstaden Sakskøbing, frugtplantage på Lilleø over La Paz' slumkvarterer og senest i New York City. Claus Meyer formulerer ikke langsigtede planer for sit liv og omfanget af virksomheden har aldrig været et mål i sig selv. Han har fulgt sit hjerte på rejsen og blandt andet været drevet af glæden ved at se andre mennesker komme på sporet af noget, som de brænder for.

Kl. 17.15 Uddeling af Dansk Fødevare Forums kvalitets- og innovationspris
"Den Dybe Tallerken" v. Claus Meyer

Vinderen af Den Dybe Tallerken fortæller den gode historie om vejen til fødevarerinnovation og kvalitetsudvikling

Kl. 17.45 Netværk

Kl. 18.15 Vi går i køkkenet, dyster og griller
Mød og arbejd sammen med nogle af Danmarks mest anerkendte kokke, håndplukket i rækken af vindere fra Årets kok, Bocuse d'Or, Culinary World Cup og Culinary Olympic Games - altså toppen af poppen med danske kokke i verdensklasse. Vi går i teams med hver sin coach, tilbereder og indtager en treretters menu, som undervejs bliver bedømt af overdommer Per Mandrup.

Kl. 22.00 Præmieoverrækkelse til bedste team

Netværksbar
Grillet natmad

Kl. 02.00 Baren lukker – tak for i aften.