



INVITATION  
TIL

# DANSK FØDEVARE FORUM

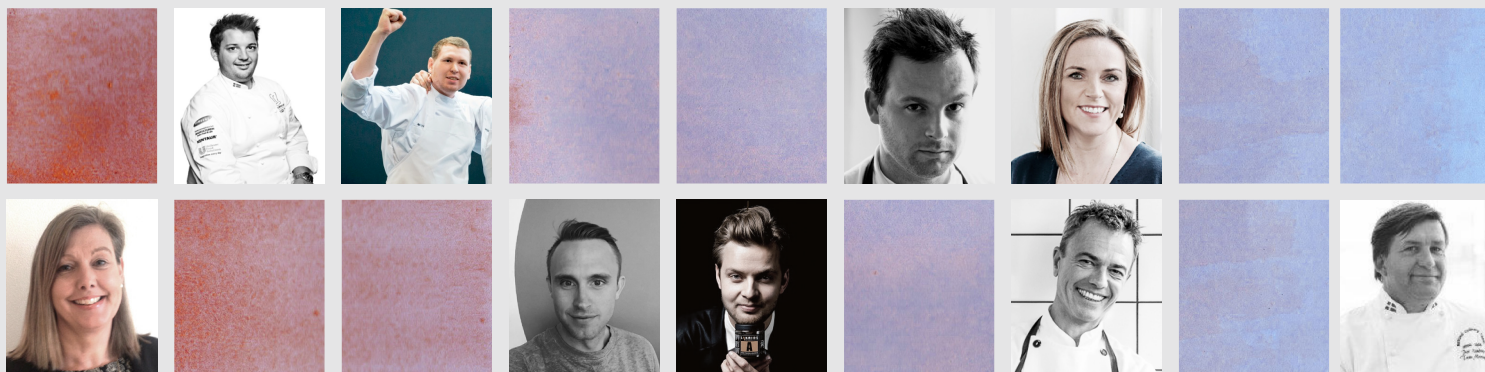
Inviterer til årsmøde den 19. maj 2016 i København

Dansk Fødevarer Forum inviterer til årsmøde, generalforsamling og netværksaften den 19. maj 2016 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 netværk. Du er velkommen til at tage din bedste kunde eller samarbejdspartner med.

Årsmødet finder sted kl. 16:00 - 23:00

Stedet er Grilleriet, Dampfærgevej 10, 2100 København.

Pris for deltagelse er 1.500 kr.



Med venlig hilsen  
Bestyrelsen i Dansk Fødevarer Forum

Frist for tilmelding: 10. maj 2016  
Tilmelding sker ved at sende en e-mail til [sspo@lf.dk](mailto:sspo@lf.dk) med angivelse af navn og virksomhed.



## DANSK FØDEVARE FORUMS ÅRSMØDE

# PROGRAM

### TID

- Kl. 15.30 Registrering til Generalforsamling
- Kl. 16.00 Generalforsamling i Dansk Fødevarer Forum
- Kl. 16.15 Registrering til årsmøde
- Kl. 16.30 Velkomst til årsmøde v. Mette Jasper Gammicchia, Formand Dansk Fødevarer Forum
- Kl. 16.35 Hvordan skaber man et high-end brand i en krisetid?  
Fra Bornholm til kræse forbrugere i Europas hovedstæder  
Johan Bülow, Direktør og ejer, Lakrids by Johan Bülow.
- Kl. 16.55 Præsentation af iværksættersuccessen "To-good-to-go" som på 6 måneder er vokset til 50 ansatte og repræsenteret i 7 lande, Stian Olesen, iværksætter og ejer.
- Kl. 17.15 Hvordan arbejder Arla Foods med innovation på tværs af markeder?  
Marianne Ladegaard, Global Senior Director, Arla Foods.
- Kl. 17.35 Uddeling af Dansk Fødevarer Forums kvalitets- og innovationspris "Den Dybe Tallerken", v. Karen Hækkerup, Adm. direktør i Landbrug & Fødevarer.
- De nominerede er:**
- Rema 1000
  - Knuthenlund Gods
  - Anne Birgitte Agger, Københavns Madhus
- Kl. 17.50 Pause
- Kl. 18.00 Netværksevent: Vi går i køkkenet, dyster og griller med danske kokke i verdensklasse
- Mikkel Laursen – Årets kok 2016.
  - Morten Falk – Danmarks deltager ved Bocuse D'Or i 2016 (EM) og 2017 (VM) .
  - Thorsten Schmidt – Tidligere Malling & Schmidt, har leveret måltider til den Internationale Rumstation i.f.b. med Andreas Mogensen rummission i 2015.
  - Francis Cardenau - Mesterkok på Mash, Le Sommelier og Umami.
  - Per Mandrup – Danmarks højst dekorerede dommer for kokkefaget
- Vi går i teams med hver sin coach, tilbereder og indtager undervejs en treretters menu, som undervejs bliver bedømt af overdommer Per Mandrup.
- Kl. 22.00 Præmieoverrækkelse til bedste team, hygge og netværk
- Kl. 23.00 Tak for i aften