



INVITATION

DANSK FØDEVARE FORUM

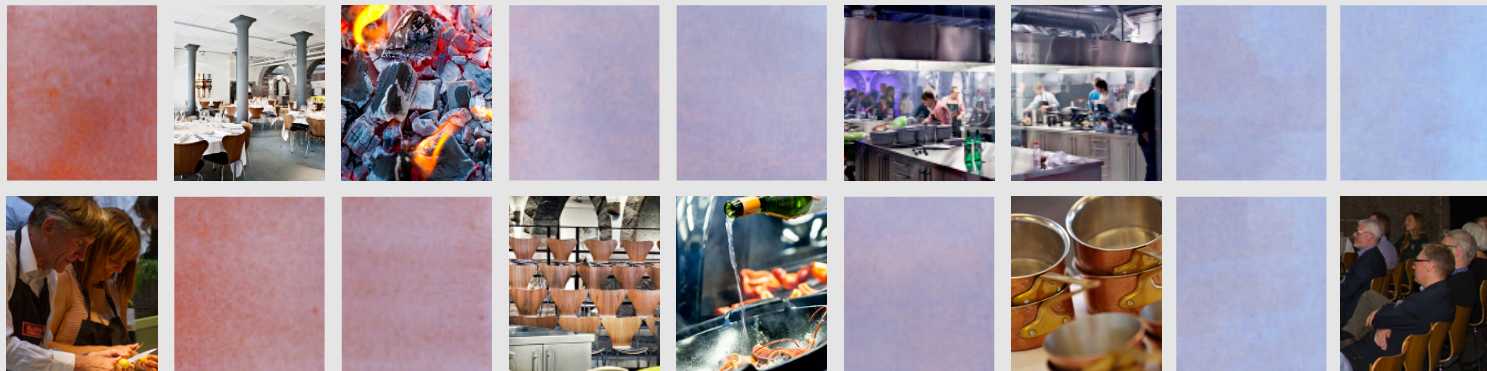
Inviterer til årsmøde den 24. maj 2018 i København

Dansk Fødevarer Forum inviterer til årsmøde, generalforsamling og netværksaften den 24. maj 2018 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. 14:30 - 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: 24. april 2018
Tilmelding sker ved at sende en e-mail til aje@lf.dk med angivelse af navn og virksomhed.



DANSK FØDEVARE FORUMS ÅRSMØDE

PROGRAM

- Kl. 14.30 Registrering til Generalforsamling og Årsmødet
- 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
- Kl. 16.00 Årsmøde i Dansk Fødevare Forum
Velkomst v. Mette Jasper Gammicchia, Formand Dansk Fødevare Forum
- Kl. 16.05 Hvor ligger de uudnyttede udviklings- og investeringspotentialer i fødevaresektoren
Hør virksomhedsejer og CEO Christian Stadil, THORNICO A/S give sit bud på fremtidens vækstmuligheder
- Kl. 16.30 Uddeling af Dansk Fødevare Forums kvalitets- og innovationspris "Den Dybe Tallerken"
Vinderen af Den Dybe Tallerken fortæller den gode historie om vejen til fødevareinnovation og kvalitetsudvikling
- Kl. 16.55 Verdenskøkken, innovation og Michelinstjerner
Henrik Yde, kok, virksomhedsejer og hvordan man leder en af de mest nyskabende restaurantkæder med sorte tal på bundlinien
- Kl. 17.20 Onlinesalg brager frem og flere leverandører melder sig på banen. Nemlig.com har været en af frontløberne inden for dagligvarer, men hvordan skal Nemlig's position være på markedet i fremtiden.
Mikkel Pilemand, CCO Nemlig.com løfter sløret.
- Kl. 17.45 Netværk
- Kl. 18.15 Vi går i køkkenet, dyster og griller.
Mød og arbejd sammen med nogle af vores mest internationale anerkendte kokke, håndplukket i rækken af vindere af Årets kok, Bocuse d'Or, Culinary World Cup og Culinary Olympic Games - altså toppen af poppen af danske kokke.
Vi går i teams med hver sin chef, tilbereder og indtager undervejs en treretters menu, som undervejs bliver bedømt af overdommer Per Mandrup.
- Kl. 22.00 Præmieoverrækkelse til bedste team og netværk
- Kl. 23.00 Tak for i aften