



Kødets dag - Innovation og kvalitet

Kommer I fremtidens forbrugere i møde med sundhed, samvittighed og originalitet på menuen? På DMRI Teknologisk Instituts temadag får din virksomhed gode idéer til fremtidens produktion.

Invitation

Program

- ◇ **Velkomst** v/ Ann Marker, Teknologisk Institut
- ◇ **Mad er ikke bare mad!** Mad er lavet til nogen! Men til hvem og hvorfor? Hvordan kan denne filosofi implementeres i kødbranchen? v/ Nikolai Kirk, kok og foredragsholder
- ◇ **Hvordan kan DMRI hjælpe din virksomhed** med at opfylde tidens krav og lette produktudviklingen? v/ Mie Gunvig, DMRI Teknologisk Institut
- ◇ **Workshops** - vælg tre ud af disse seks og notér det ved tilmeldingen.
 1. Sikkert, mørt og saftigt kød til mange!
 2. Ny inspiration til produktudvikling - sundt, magert og anderledes
 3. Kan sundhed smage godt?
 4. Virus - hvordan undgår vi dem?
 5. Mikroindkapsling af ingredienser - muligheder og anvendelse
 6. Networking
- ◇ **Højlands Forsamlingshus** - Debat om innovation og kvalitet. v/ Ann Marker.

Hvordan får man den gode idé?

Hvordan overlever branchen, at de nye tendenser siger mindre kød og mere fisk og grønt?

Hvordan gør man nye produkter synlige og succesfulde?

Panel: Judith Kyst, Madkulturen, Maja Møller, Arla Foods Consumer Denmark og Susanne Teilmann, Idé & Vækst, Teknologisk Institut

Tidspunkt: 30. oktober 2012
10:00-16:00

Sted: Teknologisk Institut,
Kongsvang Allé 29, 8000
Århus C

Pris: 1000 kr. til dækning af
lokaler og forplejning.

Tilmeldingsfrist: 12. oktober
2012

Tilmeld dig på www.teknologisk.dk/k67011. Husk at
angive hvilke 3 workshops du ønsker at deltage i.

For yderligere oplysninger kontakt :

Mie Gunvig, DMRI
Teknologisk Institut
Tlf. 7220 2538
agg@teknologisk.dk

eller

Lise Nersting, DMRI
Teknologisk Institut
Tlf. 7220 2668
Ing@teknologisk.dk