

CASUAL DINING 2021

Program

Kl. 10.00 Goodiebags til de første 100 gæster – ved indgangen.

Kl. 10.00 **Sika Footwear** (stand 65)
Få flyvende fødder, find den perfekte indlægssål. Gratis fodscanning hele dagen.

Kl. 10.45 **Santa Maria** (Stand 42)
Inspiration til nye smagskombinationer og bæredygtige retter med kvalitetskrydderier og bæredygtige proteiner.

Kl. 11.00 **Thise Mejeri** (stand 52)
Ostesprog; smageteknik og smagshjul.

Kl. 11.15 **Läntmannen Unibake** (stand 16)
Vejen til det gode brød, få tips og tricks af vores kyndige brødnørder (foregår på standen hver time '15).

Kl. 11.30 **Salud** (stand 55)
Kom og få inspiration til grønne retter bla. avocado-edamame-burger.

Kl. 11.30 **Agrain** (stand 4)
Upcycling; fra øl til brød, fasttrack til en bæredygtig hverdag.

Kl. 11.30 **Kokkens Catering** (stand 3)
Christian fra Ferring kantine tilbereder en lækker ret med udgangspunkt i sæsonen. Kom og bliv inspireret i hele åbningstiden.

Kl. 11.45 **Mejnerts Mølle** (stand 46A)
Surdej i store gryder. Tips og trick til at få implementeret surdej i dit køkken. Kom og få en aktiv surdej med hjem.

Kl. 12.00 **Grøn Fokus** (stand 4)
Historien om et dansk kikærteventyr på Kragerup Gods.

Kl. 12.15 **Unilever** (stand 36)
Bæredygtighed ned på spækbrættet.

Kl. 12.30 **HKI Ost** (stand 2)
Hårbølle Mejeri, håndlavede oste, fårehold og autencitet.

Kl. 12.45 **Barry Callebaut** (stand 31)
Hør om det bæredygtige initiativ Cocoa Horizon og nyhederne 5 Colors of Chocolate.

Kl. 13.00 **Duni** (stand 10)
Bliv inspireret til bæredygtig borddækning og take away.

Kl. 13.00 **Arla** (stand 6)
En bæredygtig snak om mælk og mælkedrikke i kaffen. Se, duft og smag bl.a. Jörd, Essens og nogle nyheder i kaffen. Få idéer til genbrug, mindre madspild og nemme løsninger.

Kl. 13.15 **Økologisk Landsforening** (stand 4)
Det økologiske spisemærke FAQ.

Kl. 13.30 **Prima frugt** (stand 1)
Nyt om Nordiske råvarer
Chefs Cut - snitgrønt med højere kvalitet og længere holdbarhed.
Grow UP FARM - mikrogrønt
Thorsbjerggaard/Søris græskar
Nordiske svampe
Fejøl Frugt.

Kl. 14.00 **Thise Mejeri** (stand 52)
Ostesprog; smageteknik og smagshjul.

Kl. 14.15 **Dava Foods** (Stand 24)
Økologi, bæredygtighed samt Dyrenes Beskyttelse.

Kl. 14.30 **Mette Munk** (stand 22)
Fra standard til premium, en rejse i råvarer.

Kl. 14.30 **The Syrup Company** (stand 4)
Optimér din drikkevaremenu – der sættes fokus på at skabe merværdi for både gæst og restaurant. Hvad betyder drikkevarerne for gæster, medarbejdere og miljøet. "Nail" den perfekte servering.

Kl. 15.00 **KødGrossisten** (stand 5)
Bæredygtige køkkenvaner, guide til at bruge hele dyret. Dyrevelfærd på Grambogård.

Kl. 15.15 **Bladt Glutenfri** (stand 58)
Hør historien om Krummegodt og bliv klogere på naturligt glutenfrie produkter.

Kl. 15.30 **Dina Food** (stand 15)
Få inspiration til din desserttallerken med lækre tøj- og server-kager. Inkl. prøvesmagning af tre nye superlækre portionscheesecakes.

Kl. 15.45 **Unilever** (stand 36)
Bæredygtighed ned på spækbrættet.

Kl. 17.15 **Madspildsrunde**
Leverandørerne rydder op og deler ud. Måske er der noget, du skal have med hjem? (Uåbnede produkter bliver doneret til Fødevarebanken).