

SEMINAR-PROGRAM



FRE.01 MARS

TID

TEMA

HVEM

12:15
30 min

Foredrag: Bakerysnacks. Trender innen påsmurt og bakervarer, og et stadig økende fokus på matsvinn.

Raymond Wiig
(Foodtech Gruppen)



13:00
30 min

Foredrag: Jakten på det svarte gullet – hvordan finner man verdens beste kaffe? Metodisk tilnærming eller ren flaks?

Alexander Scheen
Jensen
(Solberg & Hansen)



14:00
60 min

Foredrag og workshop: Klarer du å kjenne igjen smaken av blåbær eller eple i kaffen? Smakshjulet gir oss et felles sensorisk språk og denne workshopen utfordrer din sensorikk.

Kaya Carretta
(Nordic Approach)



15:30
40 min

Foredrag: Searching for the perfect shot. Hvordan kan man bruke teknologi og baristakunnskap for å lage en perfekt espresso?

Dalla Corte



LØR.02 MARS

TID

TEMA

HVEM

11:00
60 min

Foredrag og workshop: Hva er egentlig te, og hva skiller te fra hverandre?

Bli med på et smaksforedrag om hvordan smakene i teen påvirkes av varme og dosering.

Gabe Waters
(Solberg & Hansen)



12:30
30 min

Foredrag – trendrapport om serveringsbransjen:

Vi står overfor et skifte fra opplevelsesøkonomi til transformasjonøkonomi. Opplevelser gir ikke forbrukeren lenger stor nok verdi i seg selv; produkter og konsepter må gi en merverdi.

Jonas Werner Andersen,
(kokk og «foodie»)



13:00
30 min

Foredrag: Skravlekopp:

Venke Knutson ønsker å starte en folkebevegelse mot ensomhet, derfor inviterer hun alle serveringssteder i Norge til en nasjonal ensomhetsdugnad – med en kopp!

Venke Knutson
(Skravlekopp)

