

Kjøttfagdagen 2009

3. september, Thon Hotel Opera

Kan kjøttbransjen bli en
KLIMAVINNER?

Foto: Opplysningskontoret for kjøtt

 **Nofima**
mat

 **ANIMALIA**

Påmelding innen 20.august!

Velkommen til kjøttfagdagen 2009

Annet hvert år inviterer Nofima Mat og Animalia kjøttbransjen til faglig påfyll, diskusjon og godt samvær. Som to av de fremste fagmiljøene på kjøtt i Norge er vi stolte av å ønske velkommen til årets utgave av Kjøttfagdagen.

Kjøttfagdagen er en arena hvor bransjen kan få faglig påfyll fra forskningen, både fra forskere og fra ulike bedrifter som deltar i forsknings- og utviklingsprosjekter. I tillegg gis det eksempler på hvordan myndigheter og forbrukere tenker om vårt område.

Vi håper årets program frister og ser frem til en interessant Kjøttfagdag i september.

08.30 - 09.00: Registrering og kaffe

09.00 - 11.30

Plenum 1: Kan kjøttindustrien bli en klimavinner?

Møteleder: Ragni Ofstad, Nofima Mat

09.00: Velkommen

Øyvind Fylling-Jensen, Nofima

09.10: Åpningsinnlegg:

Klimautfordringene: landbruket en del av løsningen - Statsråd Lars Peder Brekk, LMD

09.40: Kjøttindustriens klimamål og tiltak for å nå disse - Haavard Elstrand, NHO Mat og Bio

10.10 - 10.40: Pause

10.40: Mindre svinn på skogen

Norgesgruppen har en ambisiøs miljøstrategi. Hva betyr dette for kjøtt- og fjørfebransjen? - Odd Ture Wang, Norgesgruppen

11.05: Laboratoriekjøtt – trussel eller mulighet for kjøttbransjen?

Og hvor miljøvennlig er det egentlig? - Stig Omholt, CIGENE/UMB

11.30 - 12.30: LUNSJ

Parallellsesjoner

12.30 - 14.15

Parallell sesjon 1: Teknologi

Møteleder: Kristin Hollung, Nofima Mat

12.30: Verdens farligste spekepølser

Prosjektet FermSafe, hvor man produserer spekepølser tilsatt E. coli, er nå halvveis. Vil forskerne nå målet om tryggere spekematproduksjon? - Even Heir, Nofima Mat

12.55: Hva har vi lært av Hanngrisprogrammet?

Har det betydning for kjøttindustrien? - Status og oppsummering - Bente Fredriksen, Animalia

13.15 - 13.30: PAUSE

13.30: Jevnere kvalitet og bedre utnyttelse

Rett råstoff til rett produkt - Meat Vision i praksis - Paul Hosen, Nortura

13.55: Mer og bedre biff

Avlsarbeid og NIR-målinger av mørhet på slaktelinja for å oppnå mer og bedre storfekjøtt - Sverre Lang-Ree, GENO

14.15 - 14.30: PAUSE

Årets program

I år ser vi på hvordan kjøttbransjen kan forholde seg til klimautfordringene som verden står overfor. Landbruks- og Matdepartementet kommer med en klimamelding denne våren hvor utslipp og binding av klimagasser fra matsektoren forventes å være sentrale temaer. Første del av dagen vil fokusere på hvordan kjøttbransjen kan møte klimautfordringene.

Vi legger opp til to parallelle sesjoner med fokus på ulike tema. Den ene vil handle om teknologi mens den andre sesjonen tar for seg produktutvikling og innovasjon. Siste del av Kjøttfagdagen vil ha fremtidsfokus.

Med vennlig hilsen programkomiteen

12.30 – 14.15

Parallell sesjon 2 : PU/Innovasjon

Møteleder: Inghild Aldal Jørgenvåg, Animalia

12.30: Sunt og raskt – trender i kjøttforbruk

Interessen for sunn mat har aldri vært større og hvordan påvirker dette våre mat- og handlevaner?

– Vibeke Bugge, Opplysningskontoret for kjøtt

12.55: Rett på grillen – produktutvikling og innovasjon

Grillsuksess med aluminiumsskåler – Tonje Lyngstad og Elisabeth Fjeld, Nortura

13.15 – 13.30: PAUSE

13.30: Tind – norsk og innovativ suksess

Tradisjonsrik mat med nye impulser – Svein H. Andreassen, TIND Spekevarer AS

13.55: Norsk mat og matkultur – har vi noe å være stolte av?

Hva er norsk matkultur og hvordan skal vi ta vare på den? – Harald Osa, Stiftelsen Norsk Matkultur

14.30 – 15.30

Plenum 2 : Fremtidsbilder

Møteleder: Tor-Arne Ruud, Animalia

14.30: Fremtidsbilde på kjøtt og miljø

Resultat av strategiarbeid med industriaktører innen matsektoren – Ragni Ofstad, Nofima Mat

14.50: Merkejungelen – hvor er Tarzan?

Hvordan skal industrien merke maten – og hvordan i all verden skal forbrukeren skjønne det? – Steinar Høie, NHO Mat og Drikke

15.20: Avslutning og oppsummering

Tor-Arne Ruud, Animalia

KLIKK HER
for påmelding!

Kjøttfagdagen 2009

3. september, Thon Hotel Opera

INFORMASJON OG PÅMELDING

Deltakeravgift:

Påmelding før 1. juli: kr 1 400,-

Påmelding etter 1. juli: kr 1 900,-

Påmeldingsfrist 20. august.

Avgiften inkluderer ikke hotellrom. Faktura blir sendt som bekreftelse på påmelding.

Påmelding til Nofima Mat

For påmelding på web:

Klikk her!

Kontaktperson: Solveig Le Divenah

Klikk her for epost!

Tlf: 64 97 04 81

Hotell

Hotel Opera gir rabatt på hotelrom:

Pris Kr. 1.355,-

Oppgi bestillingskode: UHA

Deltakere må selv bestille hotelrom:

tlf: 24 10 30 00

epost: opera@thonhotels.no

3. september, Thon Hotel Opera

