



## Här är hela föreläsningsprogrammet på Nordic Organic Food Fair

Nu är föreläsningsprogrammet för Nordic Organic Food Fair (16-17 november i Malmö) klart och där bjuds det på högklassiga föreläsare och spännande ämnen, bl.a. från Plantagon, Organic Denmark, Coop Sverige, KRAV, Scandinavian Organics, Södertälje Stad, EkoMatCentrum, Too Good To Go, GRØD, Livsmedelsföretagen Ekoweb och Organic Sweden.

Nordic Organic Food Fair är den enda fackmässan för ekologiska livsmedel och dryck i Norden, den region där ekologiskt växer mest i hela världen. Här erbjuds två spännande och intressanta dagar för alla som arbetar inom livsmedelshandel och foodservice som letar efter nya innovativa produkter, vill trendspana och uppdatera sig om allt som rör branschen.

Ledande föreläsare inom branschen kommer tala om aktuella ämnen, t.ex. hur vi kan producera livsmedel inne i storstäderna, det som brukar kallas "urban farming", ekologiskt lantbruk, matsvinn, marknadsutveckling för ekologiskt och de senaste marknadstrenderna.

Hela föreläsningsprogrammet finns nu på [www.nordicorganicexpo.com/education/organic-theatre](http://www.nordicorganicexpo.com/education/organic-theatre).

Några höjdpunkter i programmet:

### Hur man får ekologiskt att växa

Danmark är känt i hela världen som den ledande ekomarknaden. Helene Birk, som är International Marketing Director hos branschorganisationen Organic Denmark, kommer med hjälp av fallstudier visa vad som ligger bakom de exceptionella framgångarna, både på hemmaplan och på exportmarknaden.

### Att föda staden

Jordens befolkning koncentreras mer och mer till storstäder och tillsammans med klimatförändringen ändrar det förutsättningarna för den globala livsmedelsförsörjningen. Hur gör vi för att säkerställa att alla får tillgång till mat och att maten produceras på ett miljömässigt och hållbart sätt? Sepehr Mousavi, som ansvarar för hållbar strategisk utveckling på Plantagon, kommer att berätta om hur livsmedel kan produceras inne i dessa gigantiska storstäder, på minimal yta, med minimala resurser och minimala klimatavtryck.

### Den ekologiska konsumenten

Charlotte Bladh André, strateg och styrelseordförande i Organic Sweden, berättar om nya rön om relevanta målgrupper för folk som arbetar med ekologiska och hållbart producerade alternativ. Charlotte Bladh André har bred erfarenhet av marknadsföring, hållbarhetsfrågor och varumärkesstrategi, men hennes stora passion är att övertyga skeptiker om värdet av ekologiskt. Föreläsningen kommer att hållas på svenska.

### Den svenska ekomarknaden

Vad har hänt på marknaden under 2016? Cecilia Ryegård, redaktör och grundare av Ekoweb, kommer att dela med sig av sin omfattande erfarenhet av hur den ekologiska marknaden har utvecklats under de senaste åren, om strukturer, om vem som säljer och vad som säljs.

### Den ekologiska revolutionen

Marie Söderqvist, VD för Livsmedelsföretagen, livsmedelsproducenternas branschorganisation, är en stark förespråkare för en hållbar livsmedelsproduktion, vilket har dokumenterats bland annat genom "Hållbarhetsmanifestet". Hon kommer att tala om "Den ekologiska revolutionen" och vilken betydelse ekologisk matproduktion har inom livsmedelsbranschen.

### GRØD – i ett nytt perspektiv

På torsdagen 17 november kommer den danske entreprenören Lasse Skønning Andersen att berätta om hur han lyckades omsätta en enkel idé (som ingen trodde på) till ett framgångsrikt företag. Skønning Andersen öppnade världens första grötbar, mitt i Köpenhamn.

Målsättningen var helt enkelt att ge världen en helt ny bild av gröt och få folk att inse att gröt kan vara både välsmakande och omväxlande. Det har varit full fart under några år och i dag omfattar GRØD hämtmat, frukost, kokböcker och mycket mer.

### Kreativ workshop om Raw Food

"Folk äter med ögonen och du kan få mycket uppmärksamhet på sociala medier genom att skapa maträtter som ser tilltalande ut" säger rawfoodkocken Viktor Ingmarsson. Han kommer att ha en kreativ workshop på mässan om hur man skapar en läcker, tilltalande raw food buffé.

Framgångarna med hans prisbelönta restaurang Jos Bar anser Ingmarsson beror på en fantasifull och tilltalande presentation av rätterna. Hans workshops kommer att fokusera på raw food, veganskt och gluten fritt och de verktyg som behövs i ett ekologiskt kök.

“Jag har en stark passion och en tydlig bild av hur ekologiskt ska utvecklas i vårt samhälle. Hälsosam mat ska inte vara krånglig och inte smaka konstigt. Det ska se magiskt ut och smaka fantastiskt”.

### **Lilla Ekomatsligan**

Mimi Dekker och Eva Fröman, grundare av EkoMatCentrum (och vinnare av hederspriset, Organic Lifetime Achievement Award, på Natural & Organic Awards Scandinavia 2015), kommer att berätta om

Lilla Ekomatsligan, ett initiativ för att lyfta fram och belöna skolkök runt om i Sverige för deras arbete med att öka användningen av ekologiska råvaror i matlagningen. I fjol belönades 137 skolor som hade uppnått minst 25 % ekologiskt av det som tillagades till eleverna. På mässan avslöjas hur det har gått under 2016.

### **Matsvinn i offentliga storkök, livsmedelshandel och livsmedelsproduktion**

I Sverige återvinner hushållen nästan allt matavfall på olika sätt och de skandinaviska länderna är föregångare när det gäller återvinning och utveckling av biologiskt nedbrytbara förpackningar. I ett specialseminarium kommer föreläsare från KRAV, Södertälje Stad, Scandinavian Organics, Too Good To Go, GRØD och Coop Sverige att belysa olika initiativ för att minska svinnet i alla led i livsmedelsproduktionen

Se hela programmet här: [www.nordicorganicexpo.com/seminar/foodwaste](http://www.nordicorganicexpo.com/seminar/foodwaste).

### **Nordic Organic Chef Competitions, tre spännande kocktävlingar**

Nordic Organic Food Fair kommer att stå värd för finalen i Nordens Bästa Ekokock, Nordens enda kocktävling för ekokockar och dessutom för finalerna i de två svenska tävlingarna; Sveriges Bästa Ekokock och Sveriges Bästa Unga Ekokock, för vilka finalen avgörs onsdag 16 november.

Se hela tävlingsprogrammet här: [www.nordicorganicexpo.com/chef-competition](http://www.nordicorganicexpo.com/chef-competition).

### **Förhandsregistrera dig och få fri entré**

Nordic Organic Food Fair, som samarrangeras med Natural Products Scandinavia, slår upp portarna till två spännande mässdagar, onsdag-torsdag 16-17 november

För mera information och för att registrera dig, besök hemsidan [www.nordicorganicexpo.com](http://www.nordicorganicexpo.com) och ange koden NFUK115 eller använd direktlänken nedan:

<https://registration.n200.com/survey/2owh6szsp5ab6?actioncode=NFUK115>).

###

### **För mediefrågor och förfrågningar om presskort hänvisar vi till:**

Emma-Louise Jones, PR-ansvarig

t: +44 (0)1273 645134

e: [ejones@divcom.co.uk](mailto:ejones@divcom.co.uk)

Website: [www.divcom.co.uk](http://www.divcom.co.uk)

Twitter: [www.twitter.com/DiversifiedUK](https://twitter.com/DiversifiedUK)

### **Utställarfrågor hänvisas till:**

Anne Seeberg, Mässansvarig

t: +44 (0)1273 645124

e: [aseeberg@divcom.co.uk](mailto:aseeberg@divcom.co.uk)

Website: [www.nordicorganicexpo.com](http://www.nordicorganicexpo.com)

Twitter: [www.twitter.com/NordicOrganic](https://twitter.com/NordicOrganic)

Facebook: [www.facebook.com/nordicorganic](https://www.facebook.com/nordicorganic)

LinkedIn: [www.linkedin.com/groups/Nordic-Organic-Food-Fair-5071082](https://www.linkedin.com/groups/Nordic-Organic-Food-Fair-5071082)

### **Skandinavienkontoret:**

Lars Larsson, Nordic Manager

Nordenskiöldsgatan 13, S - 211 19 Malmö, Sweden

t: +46 702 661170

e: [LLarsson@divcom.co.uk](mailto:LLarsson@divcom.co.uk)

### **Mer om mässan:**

*År 2014 var Nordic Organic Food Fair nominerad till titeln Årets bästa fackmessa under 2000 kvm (både i Storbritannien och resten av världen) av branschorganisationen för mäss- och eventföretag och även finalist i kategorin Bästa Nya Internationella Fackmessa.*

*Natural Products Scandinavia tilldelades utmärkelsen “Bästa Nya Internationella mässa 2013” av UK’s Exhibition News Awards och var med i finalen i kategorin “Bästa nya Fackmessa”, arrangerad av UK’s Association of Event Organisers’ annual Excellence Awards.*

*Högupplösta bilder kan rekvideras från.*

*Diversified Communications UK, baserat i Brighton, är en snabbväxande mässarrangör som även bedriver förlagsverksamhet. Bland de mässor som Diversified UK arrangerar kan nämnas Nordic Organic Food Fair i Malmö (samarrangeras med Natural Products Scandinavia), Natural Food Show vid Natural & Organic Products Europe (London), Natural & Organic Awards, Natural Products News, lunch!, Casual Dining, Casual Dining Restaurant & Pub Awards och Commercial Kitchen. För mer information: [www.divcom.co.uk](http://www.divcom.co.uk).*

*Diversified UK är en del av Diversified Communications, ett ledande internationellt mediaföretag, som erbjuder marknadstjänster, utbildning och information via globala, nationella och regionala arrangemang och möten, digitala och tryckta publikationer, TV-stationer, mm. Diversified arbetar med en rad olika branscher, däribland: fisk & skaldjur, storkök, naturligt och ekologiskt, egenvård, sjöfart, mm. Företaget har sitt huvudkontor i Portland, Maine, USA och sysselsätter över 850 anställda, i åtta dotterbolag i sju länder. För mer information, besök: [www.divcom.com](http://www.divcom.com).*