



Den økologiske branches førende eksperter, producenter og foreninger er bekræftet til Nordic Organic Food Fair 2014

TV-kok Paul Svensson åbner messen søndag den 26. oktober

De to svenske kokke Paul Svensson og Anders Ramsey, som begge er stærke fortalere for et bæredygtigt økologisk køkken, er blevet bekræftet til at stå for dette års madlavningsdemonstrationer til Nordic Organic Food Fair, der finder sted i Malmö i Sverige, den 26.-27. oktober.

Messen har allerede meldt fuldt booket i sidste måned og hele udstillingsarealet er udsolgt før messens andet år på denne to dages begivenhed. Med fokus på at booste programmet i The Organic Theatre, byder på seminarprogrammet på foredragsholdere fra IFOAM EU, KRAV Sverige, EkoMatCentrum, Frazer Food Service, Soil Association, og Rolf-Axel Nordström, grundlægger af Ängavallen.

Paul Svensson er et velkendt ansigt på svensk tv, og har over ti års erfaring fra Sveriges førende restauranter, herunder Michelin restauranterne F12 og Bon Lloc i Stockholm. I 2003 repræsenterede han sit land i verdens mest prestigefyldte kokkekongurrence - Bocuse d'Or, hvor han kom fik en femteplads. Efter den officielle åbning dette års show kl. 10 søndag den 26. oktober, vil Svensson give de besøgende mulighed for at nyde hans kulinariske evner i en række levende madlavningsdemonstrationer på Menigos stand (FC10).

Svensson vil også være at finde som foredragsholder i The Organic Theatre, hvor han vil tale om 'Mat i tiden och i framtiden' (Mad nu og i fremtiden) kl. 14 på åbningsdagen.

Anders Ramsay er også til stede på messen begge dage (i samarbejde med The Vegan Society). Han vil i samarbejde med Biolab (FAO2) stå for at fremvise "velsmagende og helt enkle økologiske råvarer med masser af grønsager" Med omkring 25 års erfaring i køkkener både i Sverige, Europa og USA, spænder erfaringen bredt og han var fornylig finalist i The Vegetarian Chance konkurrence, en begivenhed dedikeret til vegetariske og veganske retter, i Milano i Italien.

Oversigten over alle madlavningsdemonstrationer kan findes på www.nordicorganicexpo.com/live-cooking-demonstrations.

Food & Drink Education Programme – The Organic Theatre

Med salget af økologisk mad og drikke fortsat på fremmarch i Skandinavien, er Nordic Organic Food Fair - regionens eneste dedikerede messe for økologiske føde- og drikkevarer - en spændende mulighed for tusindvis af besøgende detailindkøbere, grossister og foodservice professionelle at holde sig ajourført med de nyeste produkter, trends og få indblik i branchen.

Nævneværdige højdepunkter i dette års Food & Drink Programme, omfatter en eksklusiv paneldebat søndag den 26. september med emnet; hvordan den økologiske og konventionelle fødevareindustri kan lære af hinanden, for at skabe en bæredygtig værdikæde i fremtiden. Debatten, under ledelse af Rolf Bjerrndell, vil præsentere paneldeltagerne Helene Birk (Organic Danmark), Johan Cejje (KRAV), Lee Holdstock (Soil Association), og Mikael Robertsson (Organic Sverige). De vil fokusere på mulige løsninger til at imødekomme fremtidige behov, og hvordan innovation kan bidrage til at skabe resultater.

Hvordan vi gør økologi tilgængeligt for alle – Mikael Robertsson

Mikael Robertsson var ansvarlig for miljø og CSR i Coop i mere end 20 år. Han var med til at udvikle Coops eget mærke, Änglemark, som i dag er kendt i hele Skandinavien. Robertsson har været en af foregangsmændene i udviklingen af den økologiske sektor i Sverige – som støtte for indkøbere, detailhandlere og virksomhedsledere i at forbedre deres viden og forståelse for emnet. Han arbejder i øjeblikket på at etablere Organic Sverige; en ny forening, der har til formål at fremme salget af økologiske fødevarer i Sverige.

Økologisk eller lokale råvarer? - Morten Hammerich

Morten Hammerich er administrerende direktør for Frazer Food Service - en af branchens førende virksomheder indenfor

drift af storkøkkener i Danmark. I 2010 besluttede virksomheden at øge anvendelsen af økologiske produkter i deres 160 kantinekøkkener. Det oprindelige mål var at have 30-60% økologiske fødevarer uden at ændre budgettet. I dag, fire år senere, dette mål er nået. Hammerichs seminar vil fokusere på fordele og ulemper ved at stræbe efter økologisk certificering i foodservice sektoren, og brugen af lokale råvarer vs. økologiske råvarer i offentlige køkkener, kantiner og restauranter.

Nye økologiske regulativer - Kjell Sjö Dahl Svensson

IFOAM EU-rådsmedlem og kvalitetschef hos KRAV, er Kjell Sjö Dahl Svensson foredragsholder for en must-see seminar, hvor han forklarer vigtige ændringer i EU-lovgivningen om økologisk regulativer. Med fokus på de udfordringer og muligheder for økologiske erhvervsdrivende, vil centrale emner inkludere import, forhandler-certificering, indførelse af en pesticid de-certificering grænse, administrative byrder, indvirkning på små og mellemstore virksomheder, og kravene til miljømæssige resultater.

Udfordringer for den konventionelle og økologiske fødevarerindustri - Rolf Bjerndell

Med forbrugeradfærden mere kompleks end nogensinde før, spiller mavefornemmelse, trends, kreativitet og innovationsevne, en stadig vigtigere rolle på fødevarermarkedet. Med årtiers erfaring som formand og administrerende direktør for organisationer som Probi AB og Oatly, herunder mere end ti år som administrerende direktør og præsident for Skånemejerier, vil Rolf Bjerndell forklare, hvordan forskellige industrier kan og bør arbejde sammen om at skabe innovationer, som opfylder behovene for fremtidens forbrugere.

Andre seminarer på Nordic Organic Food Fairs Food & Drink Programme er:

- Det økologiske marked i Sverige: hvad er drivkræfterne og hvad er den nuværende udvikling? - Johan Cejje, Salgschef hos KRAV Sverige
- Status på det offentlige catering markedet i Sverige for dine økologiske produkter - Gunilla Andersson, Malmö City Projects
- Økologi sætter nye rekorder: delårsrapport fra det svenske økologiske marked 2014 - Cecilia Ryegård, Ekoweb
- EkoMatCentrum Awards "Lilla Ekomatsligan 2014" (til de førende økologiske kantiner på svenske skole og børnehaver) og et oplæg om 'klimavenlige proteiner' - Mimi Eriksson Dekker og Eva Froman, EkoMatCentrum
- Sund jord... sundt helbred? - Lee Holdstock, trade relations manager for Soil Association Certification

Features for 2014 omfatter The Organic Teater, New Products Showcase, og nye pavilloner arrangeret af Økologisk Landsforenings eksportafdeling Organic Denmark, Menigos økologisk markedsplads for friske fødevarer; Agrarmarkt Austria; Biol Italia; og Extanda's andalusiske pavillon. De får selskab af tilbagevendende pavilloner fra KRAV Sverige, Soil Association, og den tyske region Mecklenburg-Vorpommern.

Nordic Organic Food Fair finder sted sideløbende med Natural Products Scandinavia, og sikrer dermed at de besøgende også kan nyde godt af adgang til hundredvis af innovative naturlige føde og drikkevarer fra verdens førende mærker og nye spændende producenter. Highlights i messens Natural Theatre omfatter seminarer med Patrick Ahern, generaldirektør for EHPM fremlægger usikkerheden omkring EU-politik og lovgivningen vedrørende probiotika og deres anvendelse i fødevarer; Alejandro Gil, IFOAM EU Policy Coordinator, diskuterer de aktuelle udfordringer og regulativer for GMO-fri fødevarerproduktion i EU; og Abigail Stevens fra The Vegan Society ser nærmere på de forretningsmæssige fordele ved anvendelse af deres internationalt anerkendte Vegan varemærke.

Alle tidspunkter og seminarbeskrivelser findes på www.nordicorganicexpo.com/education.

Nordic Organic Food Fair finder sted i Malmø den 26.-27. oktober 2014. For mere information, og for at tilmelde dig og få adgang til denne fagmesse, så besøg www.nordicorganicfoodfair.com og brug koden NOFDK725 (direkte link: www.eventdata.co.uk/Danish/Nordic.aspx?AffiliateCode=NOFDK725).

###

Medieforespørgsler & anmodninger om pressekort:

Emma-Louise Jones, PR Manager

t: 44 (0)1273 645134 e: ejones@divcom.co.uk

Website: www.divcom.co.uk

Twitter: www.twitter.com/DiversifiedUK

Facebook: www.facebook.com/DiversifiedUK

LinkedIn: www.linkedin.com/groups?gid=5009585

Udstiller forespørgsler:

Zoe Lacey-Cooper, Event Manager

t: 44 (0)1273 645141 e: ZoeJC@divcom.co.uk

Website: www.nordicorganicexpo.com

Twitter: www.twitter.com/NordicOrganic

Facebook: www.facebook.com/NaturalProductsScandinavia

LinkedIn: www.linkedin.com/groups/Natural-Products-Scandinavia-4499812

Skandinaviske forespørgsler:

Lars Larsson, Nordic Manager

Nordenskiöldsgatan 13, S - 211 19 Malmö, Sweden

t: 46 702 661170 e: LLarsson@divcom.co.uk

Nordic Organic Food Fair blev nomineret til Best Tradeshow Exhibition (UK & International) under 2,000 m2 kategorien til

den britiske Association of Event Organisers' årlige Excellence Awards. I april 2014, blev messen nomineret i kategorien Best International Launch ved den britiske Exhibition News Awards.

Natural Products Scandinavia vandt Best International Launch til Storbritanniens Exhibition News Awards i maj 2013. I juni 2013 blev den nomineret som finalist i Best Trade Launch Show kategorien til den britiske Association of Event Organisers' årlige Excellence Awards.

Billeder i høj opløsning er til rådighed efter anmodning:

<http://www.naturalproductsscandinavia.com/wp-content/uploads/JOB1821Wo827-NPS13.jpg>

<http://www.naturalproductsscandinavia.com/wp-content/uploads/JOB1821Wo383.jpg>

<http://www.naturalproductsscandinavia.com/wp-content/uploads/JOB1821Wo718-NPS13.jpg>

<http://www.naturalproductsscandinavia.com/wp-content/uploads/JOB1821Wo982.jpg>

<http://www.naturalproductsscandinavia.com/wp-content/uploads/JOB1821Wo692.jpg>

Diversified Communications UK (Diversified UK) er en hurtigt voksende event arrangør og forlag baseret i Brighton, Peterborough, Leamington Spa, og Nailsworth, Glos. Udover lunch!, inkluderer Diversified UK's portfolio Casual Dining; Natural Food Show ved Natural & Organic Products Europe; Natural and Organic Awards; Nordic Organic Food Fair i Malmø, Sverige (sideløbende med Natural Products Scandinavia); camexpo; Natural Products magazine; Natural Beauty Yearbook; office*; Ocean Business (inklusive Offshore Survey Conference & Ocean Careers); OceanBuzz; MARELEC Marine Electromagnetics conference (i Philadelphia, USA); SITS – The Service Desk & IT Support Show; ServiceDesk360; Euro Bus Expo; Coach and Bus Live; Best of Britain & Ireland; The Route One Operator Excellence Awards; The National Coach Tourism Awards; Route One magazine; og Coach Monthly. For mere information, besøg: www.divcom.co.uk.

Diversified UK er en del af Diversified Communications, en af de førende internationale medievirksomheder som giver adgang til markedsinformation, uddannelse og information gennem globale, nationale og regionale face-to-face events, eMedia, publikationer og tv-stationer. Diversified servicerer en række sektorer inklusiv: seafood, food service, naturlige og økologiske produkter, sundhedspleje, kommerciel marinedrift og virksomhedsledelse. Baseret i Portland, Maine, USA, beskæftiger Diversified over 800 medarbejdere, med afdelinger i det østlige USA, Australien, Canada, Hong Kong, Indien, Thailand og Storbritannien. For mere information, besøg: www.divcom.com.