



## Matkulturdagen – for deg som ser framover

---

### Seminar med middag 13. september

Som en oppvarming til Matstreif 2012 inviterer Stiftelsen Norsk Matkultur utstillere, produsenter, samarbeidspartnere og alle som jobber i måltidsnæringen til et fagseminar med framtidsperspektiver. Seminaret skal gi oss et blikk inn i krystallkulen på hvordan forbrukerne vil tenke og handle de nærmeste årene. Kreativitet og nytenking er noe vi alle trenger; hvordan kan vi bli bedre på å utnytte de gode ideene? Og hvordan står det til med den norske matkulturen i 2012 – hva må til for at norsk mat skal få et positivt omdømme og bli noe vi alle er stolte av?

Etter noen tankevekkende innlegg samles vi til et måltid der kortreiste råvarer fra regionen rundt Oslo spiller hovedrollen. En gjeng kreative kokker byr på en storartet matopplevelse, der du får servert en åtteretters meny med utsøkt norsk drikke. Pluss så på med en overraskende presentasjon av maten, en god fagprat over bordet og samvær med matfolk fra hele landet, og du får en opplevelse du rett og slett ikke kan gå glipp av!

#### Ingredienser:

- Jakob Søndergaard fra pej gruppen som ser inn i framtiden
- Erik Lerdahl, syngende professor i kreativitet
- Harald Osa, pådriver for norsk matkultur
- Prisutdeling: Årets vinner av Stiftelsen Norsk Matkulturs menypris kåres
- Retter på sesongens råvarer fra østnorske produsenter
- Varierte drikkevarer med og uten alkohol – med norske ingredienser og resepter
- Produsenter som forteller om sine spesialiteter
- Og noen overraskelser



Få smaken på Østlandet! Her mandelpoteter fra Auma Mandel i Alvdal.

## TID OG STED

Torsdag 13. september kl. 16.00-22.00

Seminaret: kl. 16.00 – 19.00

Måltidet: 19.30 – 22.00

Felix konferansesenter,  
Bryggetorget 3, Aker Brygge

[Se kart](#)

## PRIS

Seminar og middag inkl.  
åtteretters meny og  
drikkevarer kr 1200,-.

[Gå til påmelding](#)

Frist: 30. august

Arrangør og vertskap er  
Stiftelsen Norsk  
Matkultur

Unn Karin Olsen,  
mobil 906 06 522,

[uko@norskmatkultur.no](mailto:uko@norskmatkultur.no)

Harald Osa, mobil 905 31 514,

[ho@norskmatkultur.no](mailto:ho@norskmatkultur.no)

[www.norskmatkultur.no](http://www.norskmatkultur.no)



Stiftelsen Norsk Matkultur

## SEMINARET

- Framtidens forbrukere, livsstil og mattrender. Finn ut hva forbrukerne vil ha, før de selv vet det. Og få svaret på hvordan små og mellomstore bedrifter når fram til markedet. Jakob Søndergaard, prosjektdirektør i pej gruppen

- Kreativ tenkning i produktutvikling og markedsføring. Hvordan kan vi jobbe systematisk og målrettet med gode ideer? Erik Lerdahl, Slagkraft, Norges første og eneste professor i kreativitet

- Den ekte maten og den gode matopplevelsen – hvordan bygger vi matlandet Norge? Harald Osa, pådriver for norsk matkultur

- Utdeling av Stiftelsen Norsk Matkulturs Menypris

## MÅLTIDET

Kortreist mat fra Østlandet er utgangspunktet når kokker og kjøkkensjefer i Fazer Food Services skaper en unik åtteretters meny. Sju retter blir servert ved bordet, den åttende blir en temadessert fra buffet. Til dette serveres utvalgte norske drikkevarer.

*Med forbehold om endringer.*