

Funktionelle ingredienser til fødevarer og drikkevarer: Forbrugeren & kommunikation

Vinterskolen 2011-2012: Seminar 3

6. marts 2012, 9:30-16:00

Auditoriet, KLP huset, Arne Jacobsens Allé 15-17, Ørestad, 2300 København S

Program

09:30-10:00. Registrering m/kaffe, te og frugt

10:00-10:10. **Velkommen**

10:10-10:50. **Forbrugers forhold & reaktionsmønstre til mad, fødevarer og kvalitet**
Jesper Lassen, Lektor, KU Life

10:50-11:30. **What do health claims convey to consumers?**
Liisa Lähtenmäki, Professor, Århus University, MAPP (Centre for research on consumer relations in the food sector)

11:30-11:40. Kort pause

11:40-12:20. **En fødevarer virksomheds erfaringer med ingredienser i fødevarer og kommunikation med forbrugeren**
(foredragsholder endnu ikke bekræftet)

12:20-13:00. Frokost m/sandwich og drikkevarer

13:00-13:30. **Coop's kommunikation med forbrugeren omkring mad og ingredienser**
Karin Frøidt, Kvalitetschef, Coop

13:30-14:00. **En ingrediens virksomheds udfordringer med at fortælle den "gode ingrediens historie"**
Helle Rexen, Kommunikationskonsulent, Chr. Hansen

14:00-14:30. Pause m/kaffe, te og kage

14:30-15:00. **Fremtidens ingredienser**
Martin Barfoed, Director, Novozymes

15:00-15:30. **Nordic Food Lab: A gastronomic perspective in food innovation**
Lars Williams, Head of research and development, Nordic Food Lab

15:30-16:00. **Afsluttende debat og tak for i dag**

Registrering

Registrering skal ske senest 29. februar 2012 på www.biopeople.dk (online).

Mere information

Kontakt Mie Bendtsen, mie.bendtsen@oresund.org, +45 2875 4092.

Arrangører

Biopeople, DHI, Food Denmark og det EU finansierede projekt Sund Vækst (RUC).

Biopeople koordinerer samarbejdet "Innovative Ingredients", hvor der arbejdes for at fremme vidensbaseret og højteknologisk vækst i den danske ingrediensbranche. Find mere information på www.biopeople.dk, eller kontakt David Featherston (dfe@biopeople.ku.dk).

