

Seminar for næringsmiddelindustrien:

PAKKETEKNOLOGI FOR FREMTIDENS KUNDER

- Forbrukertrender/adferd
- Spisevaner
- Teknologi
- Distribusjonsløsninger
- Emballasjetyper
- Holdbarhet

- Pakketrender i Tyskland/
Europa
- Gasspakking
- Skinpac
- Superkjøling
- Utstyr

Sted: Thon Hotel Oslo Airport Gardermoen

Tid: Torsdag 20. april, klokken 10:00 – 15:30

Pris: Kr 1 200 pr. deltaker, inkl. lunsj

Påmelding: Send epost til rune@nkhandel.com

Målgruppe: Daglig ledere, marked, produktutvikling, driftsledere, pakking, beslutningstakere utstyr.



Våre foredrag og foredragsholderene:



Kolonial.no v/ Jon Kåre Stene

Jon Kåre er en av gründerne i Kolonial.no og mener at det i fremtiden vil bli slutt på å handle i matbutikken. Hvordan vil virksomheter som kolonial.no påvirke maktbalansen i norsk matvarehandel? Hvordan vil denne utviklingen påvirke krav til leverandørene og krav til emballasjen fremover?



SIFO v/ Annechen Bugge

Annechen er utdannet dr.polit i sosiologi fra NTNU, Trondheim (2005) med avhandlingen «Middag. En sosiologisk analyse av den norske middagspraksis». Bugge ble ansatt ved SIFO i 1993. Hun har arbeidet med ulike problemstillinger knyttet til mat- og spisevaner. I foredraget vil hun fortelle oss hvem som er fremtidens kunder, samt presentere resultatene fra en liten spørreundersøkelse.



MatPrat v/Odd Gunnar Thoen - analytiker

Gunnar er utdannet innen samfunnsvitenskap. Han har ansvar for å analysere utviklingen i markedet gjennom innhenting og bearbeiding av markedsinformasjon. Denne informasjonen innebærer blant annet innsikt om forbrukere, trender, markedet, produkter, bransje og handel.



Anne Cecilie Helene Zondag - samfunnsanalytiker

Anne er utdannet kultursosiolog og har bakgrunn fra analyseinstitutt som rådgiver og analytiker. Til daglig jobber Anne med å skaffe innsikt om forbruker, samt holde seg oppdatert på viktige samfunnstrender knyttet til mat, miljø, helse og teknologi.

Sammen vil Anne og Odd Gunnar gi deltakerne innsikt i hvor forbrukeren beveger seg mht teknologi, forbrukermessige kriterier for valg (bærekraft/klima, helse/ernæring, dyrevelferd) samt forbrukerinnsikt mht holdninger til råvarene våre m.m.



IceFresh v/ Johan Fredrik Dahle

Her presenteres fremtidsrettede distribusjonsløsninger for sjømat med utgangspunkt i intelligent temperaturstyring og streng kvalitetskontroll. Egenutviklet tineteknologi står sentralt. ICEFRESH er selskapets merkevare.



Weber v/Theo Horst

Theo Horst er salgsansvarlig for aktivitetene for Weber slicer i stort sett hele Europa. Theo har mange års erfaring fra bransjen, som også går mot pakkelsninger og produkt. Weber er ledende produsent av slicerløsninger for kjøtt og oste-industrien.

ABC, PRAXAIR OG MULTIVAC VIL PRESENTERE TEKNOLOGI OG MULIGHETER TILPASSET FREMTIDEN.

Program torsdag 20. april:

- | | |
|-------------------|-------------------------------------|
| Kl. 09.00 – 10.00 | Registrering og kaffe |
| Kl. 10.00 – 12.00 | Forventninger til fremtidens kunder |
| Kl. 12.00 – 13.00 | Lunsj |
| Kl. 13.00 – 15.00 | Løsninger på fremtides krav |
| Kl. 15.00 – 15.20 | Paneldebatt |

Våre arrangører:



Åse Spangelo
Thomas Juve



Roar Furuhaug
Morten Lundquist
Bjørn Jensen



Stig Pedersen



Rune Slaatten