

Program Bransjesamling spekemat 2010

Trondheim 17.-18. februar Rica Nidelven

Onsdag 17. februar

KI 09.00 – 10.00 - Registrering og kaffe

KI 10.00 – 11.30 - Råvaren i fokus!

Råstoffkvalitet og sortering: alle snakker om det, men hva gjør vi? - Terje Wester, konsernsjef i Fatland og Ole Alvseike, fagdirektør i Animalia

KI 11.30 – 12.30 – Lunsj

KI 12.30 – 13.15 - E-sporing

Byr vi oss om hvor salamien kommer fra? - Endre Myhr, markeds- og prognosesjef i KLF

KI 13.15 – 13.30 – Kaffepause

KI 13.30 – 14.00 – Pinnekjøtt

"Pinnekjøtt eller salt kjøtt?" - Per Steinar Sviggum, Nortura Sogndal

På markedet finner vi mange varianter - både ferdig tørka - tørka fryst og ferdig utvannet fryst. Pris tvinger fram kreative løsninger slik at en får ned svinnet - omsetning av slike varianter åpner for å "jukse" i faget. På sikt er dette en farlig vei å gå - vi undergraver kvaliteten som pinnekjøtt skal ha.

Dersom det er kun pris som skal styre vil vi på sikt servere det norske folk saltkjøtt på julekvelden....?

Vil utfordre bransjen til å stille krav til ferdig produkt dersom det skal kunne kalles pinnekjøtt?

KI 14.00 – 15.30 – Kaffe med lett servering og diskusjon

KI 18.00 – Middag

Torsdag 18. februar

KI 8.45 - Avreise til Grilstad

KI 09.00 – 11.00 - Besøk på Grilstad - Esten Murbrekk inviterer til omvisning hos Grilstad AS avdeling Ranheim!

KI 11.30 – 12.30 – Lunsj på hotellet

KI 12.30 – 13.15 - Teknologi: Fra forskning til ferdig produkt

Verdens farligste spekepølser, Ole Alvseike, fagdirektør i Animalia

KI 13.15 – 14.00 - Fra Clean label - produksjon uten tilsetninger, til nye generasjoner startkulturer

Ola Stuberg, produktsjef i Arne B. Corneliussen AS

KI 14.00 – 14.15 – Kaffepause

KI 14.15 – 15.00 - Fokus: Fenalår! Fenalårets historie, og foreløpige resultater fra FenaFunn

Torunn Thauland Håseth, fagsjef i Animalia