

En resa mot Charkdisken 2025

30 oktober 2014, Svenska Mässan, Göteborg

- 
- 
- 
- 
- 09:00 Registrering och mässa
- 10:00 Välkomna
Moderator Lennart Wikström
Möjligheter och utmaningar bortom trenderna
Ingela Stenson, United Minds
- 10:50 Fika och mässa
- 11:30 Kött, chark och hälsa – vad vet vi idag
Lennart Wikström
Hälsa som mervärde för kött och chark
Dan Jacobson, ICA Färskvaror
Salt – en smakstark hälsoutmaning
Gunnar Hall, SIK
Prisutdelning
- 12:30 Lunch och mingel i mässhallen/mässa
- 14:00 Så kan Axfood bidra till en mer hållbar konsumtion
Kristina Areskog Bjurling, Axfood
Hållbart och ätbart – en tulipanaros
Ulf Sonesson, SIK
- 15:00 Fika och mässa
- 15:40 Charkdisken 2025 – en innovationsarena
Mikael Lagerwall, Bergendahls
Smak, hälsa, hållbarhet – och lust!
Rickard Albin, Culinar
- 16:30 Konferensen avslutas – Korv & bröd och öl
Helmut Walch, B. Engelhardt & Co och Culinar
- 19:00 Fördrink – Bankett

Huvudsponsorer



Arrangörer



Swedish Meat Industry Association