



CHARK SM

SVENSKA CHARKMÄSTERSKAPEN

Kvalitet Hälsa Hållbarhet Hur samverkan kan lyfta din affär!

8 november 2018, Eriksbergshallen, Göteborg

09:00 Registrering och mässa

10:00 **Välkomna**

Moderatorer Charlotte Eklund Jonsson, RISE och Magnus Därth, KCF

Kvalitet och utmaningar för svensk charkindustri

Dan Melin, Jakobsdals Charkuteri

Är bra köttkvalitet lika med god ätkvalitet?

Anders Karlsson, SLU Skara

Ny modell för uppskattning av köttkvalitet

Theres Strand, Svenska Köttföretagen och Cecilia Lindahl, RISE

Prisutdelning Bästa Ekologiska Produkt

11:10 Fika och mingel i mässan

11:40 **Påverkar konsumtion av kött tarmens mikrobiella balans och har det betydelse för hälsan?**

Johan Dicksved, SLU, Uppsala

REDUSALT - utmaningar med lägre salthalt

Jessika Hamberg, Salinity och Haris Hondo, RISE

Livet på hyllan - konsten att bibehålla produktsäkerhet på framtidens mat

Klara Båth, RISE

Prisutdelning Årets Smakförnyare

12:35 Lunch och mingel i mässan

Korvdelikatessen, B. Engelhardt & Co, Culinar och Kronfågel

14:00 **Strategiskt hållbarhetsarbete - viktiga fokusområden**

Patrik Holm Thisner, HK Scan

Sweden Food Arena - Forskning och innovation för en livsmedelssektor i världsklass

Patrik Holm Thisner, företrädare Sweden Food Arena

Storsatsning på livsmedelsexport

Johan Krallis Anell, Näringsdepartementet

14:30 Fika och mingel i mässan

15:10 **Odlat kött eller inte - här är morgondagens trender och innovationer**

Lovisa Madås, AGFO

Paneldebatt med frågestund ●●●●●●●●

Moderator Ulf Sonesson, RISE

16:00 Konferensen avslutas - mässmingel

16:30 Mässan stänger

19:00 Fördrink och bankett

Åsa Josell, Atria
Erik Johansson, Dagab
Lovisa Madås, AGFO
Patrik Holm Thisner, Sweden
Food Arena
Johan Krallis Anell,
Näringsdepartementet
Viktor Tyrberg, Ester
Mosessons
gymnasium

CHARK-SM:S HUVUDSPONSORER 2018



#SvensktKött

ARRANGÖR

