



## **INBJUDAN**

”Operation måltid -  
Mat i offentlighetens tjänst”  
**13-14 april, 2011**

**Plats: Malmö**

**Frans Suell och Jörgen  
Kocks Gymnasium**

Den offentliga måltiden är i fokus och står inför ständig utveckling och därmed också framtida utmaningar. **DiningDevelopment AB** vill med sin kunskap och erfarenhet inom detta område bidra till ny insikt och inspiration **i samverkan med inbjudna experter** som framgår i programupplägget som följer. Du inbjuds härmed och hälsas välkommen att delta. Ett unikt tillfälle även för nätverkande och erfarenhetsutbyte.

**Målgrupp:** företrädare inom Sveriges kommuner och landsting; kommunchef-/direktör, politiker, försörjningschef, förvaltningschef och kostchef.

## **PROGRAM**

### **Onsdag 13 april**

Kl.

- |       |   |
|-------|---|
| 12.00 | LUNCH   |
| 13.00 | Välkomsthälsning av <b>Inger Stiltjestrands Svensson</b> och <b>Marie Svensson</b> , DiningDevelopment AB.  |
| 13.10 | Presentation av eftermiddagens seminarium och medverkande föredragshållare  |
| 13.15 | <b>Varför äter vi?</b> Upplevelsen, lukt, smak... Varför äta offentlig mat? <b>Håkan Jönsson</b> fil.dr inom etnologisk matforskning som 2010 även medverkat i SVT1:s program "Landet Brunsås"  |
| 14.00 | <b>Offentlig matlagning – som på mormors vis eller pysande ventiler?</b> Hur ska vi tillaga - förståelse för beredning och tillredningsprocessen... <b>Charlott Håkansson</b> , civilingenjör och lärare inom livsmedelsteknologi och livsmedelsteknik på Campus Helsingborg, LTH, Lunds Universitet    |
| 14.45 | EFTERMIDDAGSKAFFE & FÖRFRISKNINGAR  |
| 15.15 | <b>När det kokta fläsket är stekt – finns smak och näringsämnen då kvar?</b> Vad ska vi köpa, hel - halv- eller kvartsfabrikat? <b>Ingegerd Sjöholm</b> , docent och forskare inom livsmedelsteknologi och livsmedelsteknik, LTH, Lunds Universitet   |
| 16.00 | Slutdiskussion och summering - vad tror vi om utvecklingen av framtidens måltider och ätbeteenden inom såväl offentlig som privat måltidssektor?  |
| 16.30 | Avslut eftermiddagens seminarium  |
| 18.00 | <b>Gemensam matlagning av kvällens inspirationsmåltid</b> , i samverkan med två av Sveriges främsta; matkreatör och mästarkock, <b>Örjan Klein</b> samt dessert, choklad- och konditormästare, <b>Jan Hedh</b> .<br><b>Plats:</b> Frans Suells och Jörgen Kocks gymnasiums nya restaurangskolas lokaler |
| 21.30 | Beräknat avslut kvällens "övningar"   |

## Torsdag 14 april

Kl.

08.30 **Produktutveckling, en samverkan mellan kund och producent.**  
**Gunilla Berggren**, Årets kostprofil 2010 och koststrateg vid Malmö Skolrestauranger, samt **Lars Ekdahl**, key account manager - Anbud vid Atria Foodservice AB, berättar om positiv, kvalitativ och hållbar produktutveckling.

09.30 FÖRMIDDAGSKAFFE MED TILLTUGG

10.15 **Hur kan vi utveckla den offentliga matsals- och restaurangmiljön?**  
Inspiration, "storytelling" och nyskapande av ätmiljöer; i teori och med praktiska inslag via **Milada Wurm**, arkitekt och **Stellan Gustafsson**, marknadschef vid PEN Interiör AB.

11.30 Summering och AVSLUT

11.45 LUNCH

---

### PRAKTISK INFORMATION

**PLATS:** Frans Suell och Jörgen Kocks gymnasium, Kungsgatan 44, Malmö

#### **DELTAGARAVGIFT:**

**per person 1 750 kr inkl moms**

Beloppet sätts in på BANKGIRO 5444-5069 i samband med anmälan.

Samtliga måltider och aktiviteter under konferensdagarna ingår.

#### **ANMÄLAN:**

**senast 23 mars, 2011** till Inger Stiltjestrands Svensson via

[inger@diningdevelopment.com](mailto:inger@diningdevelopment.com) eller Marie Svensson [marie@diningdevelopment.com](mailto:marie@diningdevelopment.com)

eller tfn 0418-145 54, mob. 0703 178850. Vid ev. frågor kontakta oss gärna.

---

#### **RESA - alternativa förslag,**

- Flyg till Kastrups flygplats, Köpenhamn och därefter tåg över Öresundsbron till Malmö C
- Flyg till Sturups flygplats, därefter flygbuss till Malmö C
- Tåg till Malmö C
- Bil till Malmö

**HOTELL – förslag med närhet till Konferenslokaler, Malmö C samt Malmös centrum. Mer info på [www.malmotown.com](http://www.malmotown.com)**

- Radisson BLU Hotel \*\*\*\*
- Elite Hotel Residens \*\*\*\*
- Clarion Collection Hotel Temperence \*\*\*\*
- Best Western Hotel Noble House \*\*\*\*

**Resan till och från, samt hotellövernattning bokas av varje deltagare själv!**

## **Mervärden som kan förgylla...**

Kombinera denna konferens och Skånevistelse med en extra studiedag, semesterdag eller varför inte en helgvistelse! Malmö och Öresundsregionen, *inklusive Köpenhamn*, har fullt av intressanta besöksmål och aktiviteter att erbjuda, vi ger gärna tips!

## **Varmt Välkommen hälsar,**

*Inger Stiltjestränd Svensson, vd/konsult*

DiningDevelopment AB

---

## *Samverkande partners tillhörigheter är:*

Food LTH, Lunds Universitet [www.food.lth.se](http://www.food.lth.se)

Timjan Konsult AB [www.timjankonsult.se](http://www.timjankonsult.se)

Jan Hedh KonditorKonsult [www.janhedh.com](http://www.janhedh.com)

Malmö Skolrestauranger [www.malmo.se](http://www.malmo.se)

Atria Foodservice AB [www.atria.se](http://www.atria.se)

PEN [www.pen.se](http://www.pen.se)

Frans Suell och Jörgen Kocks gymnasium, Malmö stad [www.malmo.se](http://www.malmo.se)

### **Arrangör:**

#### **DiningDevelopment AB**

Företaget där känslan för mat och matlagning i stordrift är grunden till affärsverksamheten. Mångårig branschfarenhet och kompetens när det gäller tjänster och uppdrag inom storhushålls- och foodservicemarknaden. [www.diningdevelopment.com](http://www.diningdevelopment.com)