



Temadag om gastronomi for Folketingets Miljø- og Fødevare- udvalg onsdag d. 30. januar 2019

22.01.2019

Baggrund og afsæt for temadag

Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg ønsker fagligt input om gastronomi, herunder udviklingen i dansk gastronomi på højt plan.

Madkulturen og Food Nation foreslår nedenstående program for en temadag, der samlet vil imødekomme ønskerne fra udvalget. Gennem programmet udfoldes forståelse af gastronomi som læren om og kunsten at spise og drikke godt. Menuen vil derfor spænde over top- og hverdagsgastronomi med perspektiveringer til, hvordan dette har en betydning for turisme, eksport samt mad- og måltidsvaner.

Judith Kyst, Direktør hos Madkulturen og Lise Walbom, Direktør hos Food Nation vil deltage og stå til rådighed som ressourcepersoner under hele programmet.

Praktik

Onsdag d. 30. januar 2019

Adresse:

Food Nation

Vesterbrogade 4A, 4. sal

1620 København V

Program for temadag

Tid	Hvem	Fagligt fokus
13.05- 13.15	Judith Kyst Direktør, Madkulturen Lise Walbom Direktør, Food Nation	Velkomst og præsentation af program
13.15- 13.45	Jesper Vollmer Kok og medlem af team Gastro Trine Hahnemann Direktør Hahnemanns Køkken og medlem af team Gastro	Danmark: Globalt centrum for gastronomi Jesper Vollmer og trine Hahnemann fortæller om arbejdet med Gastro 2025. Herunder visioner for, hvordan man kan støtte en fortsat udvikling af gastronomi på topniveau i Danmark
13.45- 14.00	Kaffepause	
14.00- 14.30	Pelle Øby Direktør, FOOD Anja Hartung Sfyrla Chef for forretningsudvikling, Visit Denmark	Gastronomi i verdensklasse: Hvordan fastholder vi Danmarks position som gastronomisk turistattraktion? Pelle Øby fortæller om Danmarks gastronomiske position, og Anja Hartung Sfyrla fortæller om Visit Danmarks arbejde med at promovere Danmark som turistdestination gennem gastronomien. Danmark har altid været kendt for bacon, smør og butter cookies, men hvem havde for 20 år siden troet, at vi i dag ville være en ledende gastronomidestination, der huser nogle af verdens bedste restauranter?
14.30- 15.00	Bo Jacobsen Restauratør Uffe Nielsen Restauratør og formand for Kokkelandsholdet	Fremtidens fødevareruddannelser: Hvordan understøtter vi fremtidens fødevetalenter? Uffe Nielsen fortæller om kokkelandsholdets erfaringer med talentudvikling og arbejde for at styrke kendskab til dansk gastronomi. Bo Jacobsen supplerer med et oplæg om udfordringer med rekruttering i restaurationsbranchen og hvilke tiltag, der kan iværksættes for at gøre branchen mere attraktiv.
15.00- 15.15	Pause	

<p>15.15- 16.15</p>	<p>Judith Kyst Direktør, Madkulturen</p> <p>Mette Blomsterberg Konditor</p>	<p>Demokratisering af gastronomien</p> <p>Judith Kyst forklarer, hvordan Madkulturen arbejder med at demokratisere topgastronomien. Med Mette Blomsterberg i spidsen bruges skoleprojektet Madkamp som case til at illustrere, hvordan elementer fra topgastronomien kan oversættes til hverdagsbrug med henblik på at styrke danskerne som kompetente forbrugere, der tager kritisk stilling til mad og måltider.</p>
<p>16.15- 16.30</p>	<p>Lise Walbom CEO, Food Nation</p>	<p>Gastronomi som løftestang for øget eksport</p> <p>Lise Walbom sætter fokus på hvilken betydning dansk gastronomi har for dansk eksport af fødevarer, og hvordan vi kan benytte gastronomien som platform for fortællingen om danske styrkepositioner over for internationale interessenter blandt andet igennem white paper om gastronomi.</p>
<p>16.30- 17.00</p>	<p>Team Food Nation</p>	<p>Tour i Food Nations Visitor Centre</p> <p>I får en rundtur i Food Nations Visitor Centre. Besøg fortællingsvæggen der giver en historisk indflyvning til hvordan Danmark blev en ledende fødevareration, besøg solution boxen og dyk ned i relevante cases og besøg den danske fødevarerklunge i "Virtual Reality Loungen".</p> <p>Dagen afsluttes med snacks tilberedt af Kokkelandsholdet.</p>