

# Program til konference om innovation på fødevarerområdet

Konferencen er skræddersyet til at inspirere producenter og andre, der arbejder med at udvikle og skabe vækst i fødevarerhvervet i Region Sjælland og på landsplan. Vi deler ud af vores erfaringer og resultater fra projektets tre leveår, hvor vi har arbejdet sammen med mange af regionens små og mellemstore virksomheder og gennemført forskellige innovationsprocesser og uddannelsesforløb.



Dagen er i GRO-ånd baseret på praksis, hvor indlæg med virksomheder fra forskellige forløb er det bærende element – og ikke mindst er der rig mulighed for at netværke og møde kendte og nye ansigter fra fødevarerhvervet og andre brancher som turisme og kultur, hvor lokale fødevarer har en vigtig plads.

## Få GROs håndbøger om innovation med hjem

Vi har produceret en serie med fem små håndbøger. Bøgerne formidler vores erfaringer fra projektet ved at beskrive metoder og værktøjer samt give konkrete anbefalinger. Processer, forløb og resultater er illustreret ved hjælp af caseeksempler fra projektet.

- 09.00 – 09.30** Ankomst, indskrivning og kaffe/morgenmad i Madam Blå
- 09.30 – 09.45** **Velkomst, hvorfor er vi her og netop her?**  
Ved projektleder Kurt Petersen, Uddannelsescenter Roskilde, og projektleder Lis Andresen, Grønt Center.
- 09.45 – 10.00** **Introduktion til Andelslandsbyen Nyvang**  
Ved Andelslandsbyen.
- 10.30 – 12.00** **Indlæg del 1:**  
Mød lokale fødevarerproducenter og GRO i andelslandsbyen  
Læs i dit program hvilke to indlæg du vil høre.
- 12.00 – 13.30** **Frokost i Madam Blå**  
Vinderne af Local Cooking, Elmely Kro (2014) og Restaurant SuRi (2013), serverer deres vinderretter og gode historier: SuRi serverer en kold forret "Fjorden og jorden". Elmely Kro serverer "Kærlighed og kanter..." forklædt som buffet.
- 13.30 – 15.00** **Indlæg del 2:**  
Mød lokale fødevarerproducenter og GRO i andelslandsbyen  
Læs i dit program hvilke to indlæg du vil høre.
- 15.00 – 16.00** **Mød kendte og nye ansigter i Madam Blå**  
Få GROs håndbogsserie og andre publikationer med hjem.



Vi investerer i din fremtid