

Program Kött och Charkföretagens konferens den 23 maj 2017

Kött och Charkföretagens (KCF) konferens riktar sig till medlemsföretag och till anställda i butik som jobbar med kött och chark.

Plats:	Wallenbergaren, Näringslivets hus, Storgatan 19 Stockholm (Ta tunnelbanan till Östermalmstorg, välj uppgång "Östermalmstorg och Linnégatan" sedan "Sibyllegatan". Ta Storgatan från Östermalmstorg. Väl inne i Näringslivets hus ligger Wallenbergaren uppför den långa trätrappan vid matsalen.)
12.00 – 13:00	<i>Mingellunch utanför Wallenbergaren, Näringslivets hus</i>
13:00-14:00	Årsmöte Kött och Charkföretagen i Wallenbergaren (endast medlemmar)
14:00 – 14:30	<i>Paus med kaffe i minimässan hos våra externa partners</i>
14:30 – 16:00	Köttkvalitet i fokus – vad är "bättre" nötkött? Maria Lundesjö-Ahnström, Agronomie doktor köttvetenskap/Kvalitetsspecialist färsksvaror, Ica Sverige AB Johan Andersson, Operativ chef, Restaurang AG Majsan Pense, Kategoriansvarig Kött, Coop Sverige Mattias Dernelid, Produktchef Smakriket, Fällmans Kött
16:00 - 16:30	En bransch i förändring – KCF:s konsumentundersökning 2017 Karin Nelsson, Senior partner, Inizio
16:30 – 17:00	Sverige och Kina från ett kinesiskt perspektiv Mr Han Xiaodong, Handelsattaché, Kinesiska Ambassaden i Stockholm
17:00	Konferensen avslutas
17:00-18:30	<i>Mingel i minimässan hos våra externa partners</i>
18:30	<i>Middag på Restaurang Borggården</i>