



Välkomna till en seminariedag med fokus på smak och

## ”Den gröna vågen”!

25 april på RISE i Göteborg

Vi vänder oss till dig som arbetar inom livsmedelsindustrin, restaurangbranschen eller offentlig sektor som vill ha inspiration om vegetarisk mat och vegetariska produkter.

Intresset är stort för att äta vegetariskt, och i butikerna ser vi nya alternativ så som biffar och bollar men också fler inspirationsrecept och kampanjer på gröna varor. Flera företag lanserar nya produkter och stjärnkockar öppnar helt vegetariska restauranger.

Även i kokbokshyllan blir det allt oftare vegetariskt tema. Vegetarisk mat är här för att stanna och måste falla oss i smaken.

### Du får bland annat

- ✓ Inspiration och mer kunskap kring vegetarisk matlagning av kockar och bloggare
- ✓ Kunskap om gamla traditionella grödor med stor smakpotential
- ✓ Inspiration från företag om hur de arbetar med att möta den gröna vågen
- ✓ Uppmuntran att våga och påbörja vändningen från kött till vego
- ✓ Nätverka och träffa andra med intresse för smak vegetabilier!

## Program

09.30 Kaffe & smörgås

10.00 Välkomna!

*Susanne Ekman – projektledare  
 Nordic Taste & Flavour Centre, RISE*



Grönsaker mellan dröm och verklighet  
 i den svenska matkulturen  
*Richard Tellström, Örebro Universitet*

Vego i matsalen – om hur elever och  
 anställda kan övertygas till att välja  
 vegetariskt över animaliskt  
*Saga Gardevärn, Vegonorm*



Riktigt grön snabbmat – motsatsen till  
 junk food  
*Gunilla Kjellmer, PicaDeli*

12.15- Lunch



13.15 Hur vi gör  
 vegomat enkelt,  
 attraktivt och jävligt  
 gott - för alla  
*Gustav Johansson, "Jävligt Gott"*



Gråärter – en outnyttjad resurs i den  
 nordiska gastronomi  
*Magnus Westling, Örebro Universitet*

Fika i grönt!

Sätt smak på det gröna!  
*Erik Måneld*



15.30 Projektet Proveg – nya vegetabiliska  
 livsmedel med högt proteinvärde  
 och deras utmaningar  
*Sophia Wassén, RISE*

15.45 Avslutande  
 -16.00 diskussion och frågor

## Allmän information

### Tid och plats

RISE Jordbruk och Livsmedel, Göteborg  
 Frans Perssons väg 6

### Priser

1 500 kr för medlemmar i Nordic Taste and  
 Flavour Centre/2 500 kr för icke medlemmar

### Mer information och anmälan

Vägbeskrivning, mer info om bl.a föredrags-  
 hållarna och anmälan finner du på  
[www.sp.se/conffood](http://www.sp.se/conffood) och [www.nordtaste.se](http://www.nordtaste.se).  
 Glöm inte notera ev allergier.

### Kontakt

För frågor om seminariet, medlemskap etc.  
 kontakta:

Susanne Ekman, projektledare,  
[susanne.ekman@ri.se](mailto:susanne.ekman@ri.se) +46 (0)10 516 66 31

Sista anmälningsdag är: 18e april