



MOTURS

Mai-Li Hammargren, Mutewatch

Ad lib improviserad teater

Saeid Esmailzadeh, Serendipity Innovations

Amnon Levav, SIT Systematic Inventive Thinking



Inspiration till Innovation



7

ONSDAG 7/9

**08.30 Livsmedelsgolf med
shotgun start på Ringenäs golfbana**
Värd: CLRcon

17.00 Registrering på Hotel Tylösand

**17.30 Prisutdelning för
Livsmedelsgolf 2011 i Biblioteket**

19.30 Buffé i Leifs Lounge

8

TORSDAG 8/9

09.00 Välkommen
Johan Ununger, LivsmedelsFöreningen

New thought for food
Amnon Levav, Managing Director,
SIT Systematic Inventive Thinking

Through a series of examples of innovation from the industry, we will discuss, review and refresh some of our thinking about innovation in the food industry. Amnon will share some basic concepts of SITs methodology combined with cases.

09.50 Kaffe

Presentation av den röda tråden
Calle Stenlund och Kari Hamfors-Wernolf,
Ad lib improviserad teater

Mutewatch – från idé till global produkt
Mai-Li Hammargren, vd och grundare, Mutewatch

De bästa affärsidéerna sägs vara lösningar på vardagsproblem. Mai-Li, grundare till Mutewatch tog idén till verklighet. Hon ville inte väcka sin kille på morgonen och lösningen var en klocka som vibrerade. Mai-Li berättar om hur de som ungt team kunde utveckla en ny produkt och sälja in den på global nivå innan den ens var klar.

**Vägen till innovationer går genom
forskning och lyckosamma slumpar**
Saeid Esmaeilzadeh, Adjungerad professor
i materialkemi, CEO Serendipity Innovations

Saeid har startat sex framgångsrika företag på fem år. Här berättar han om sin metod att kommersialisera innovationer och göra lönsamma företag av dem.

**Presentation finalister:
Studenter tävlar om "Årets Idé
– Sverige det nya matlandet"**

I juryn: Lotta Törner, Skånes Livsmedelsakademi
Saeid Esmaeilzadeh, Serendipity Innovations
Pär Bergkvist, Kitchen

**Årets Spanare och
Livsmedelspriset 2011**

12.15 Lunch

13.15 Block A: Från idé till produkt
Moderator: Joakim Stenström, LivsmedelsFöreningen

**Global Trends & Product
development in Food and Drink (A)**
Carla Ogeia Lewis, Trends & Innovation Consultant,
Mintel International

Carla will give us a market overview and present main trends as innovation drivers. In addition to this, she will also outline consumer attitudes towards innovation as well as the differences and similarities between branded and private label products.

**Havredrycken
– en innovation som blivit tonåring (A)**
Sofia Ehilde, Operations Director, Oatly

Sofia berättar om Oatlys resa och om hur företaget arbetar för att utvecklas vidare och fånga upp nya goda idéer.

14.25 Kaffe

Konceptet är allt! (A)
Åsa Geremyr Hansén, Senior Advisor,
Anne Falkirk, Creative Director,
Food to Happen

Konceptet kan vara avgörande för hur din innovation lyckas på marknaden. Men vad är egentligen ett koncept och hur utvecklas det? Food to Happen ger sin syn på hur och varför konceptualisering bör integreras med innovationsprocessen. De lovar också flera tankeväckande exempel på både mer och mindre lyckad konceptualisering.

Innovationer driver värdeutveckling i livsmedelskedjan. Vissa innovatörer får en snilleblxt och följer den, andra arbetar mer metodiskt. Men gemensamt för dem är en stark drivkraft att förbättra och utveckla. På årets Livsmedelsdagar möter du representanter för båda kategorierna. Några arbetar i branschen, andra inte. Vi hoppas att du ska inspireras och få idéer till hur du kan utveckla dina produkter och ditt företag till nya framgångar. Varmt välkommen till Livsmedelsdagarna i Tylösand!



Vill ni vara med och skapa framtidens produkter? (A)

– Öppen innovation på Lantmännen

Mats Larsson, FoU Direktör. Emma Nordell, Projektledare innovation, Lantmännen

Mats och Emma berättar om hur innovationer skapas på Lantmännen. Du får veta hur framgångsrika produkter tagits fram med hjälp av externa samarbeten och framför allt, vilka framgångsrika produkter som kommer att skapas framöver – om du vill vara med!

13.15 Block B: Värdeskapande innovationer

Moderator: Micael Györei, LivsmedelsFöreningen

13.15 Digilog konsumtion

– nya konsumentbeteenden i handeln (B)

Kristina Närman, Account Director, Catrin Myhrman, Insight Specialist, BAS Brand Identity

Vad var det egentligen som fick alla att köpa färdiga middagskassar via Internet? Och vad blir nästa grej? Det analoga och digitala integreras alltmer – vi lever i en digilog värld. Vilka möjligheter erbjuder det retailers och varumärken?

Innovation som skapar tillväxt (B)

Kristina Lukes, Director Marketing and Innovation, Abba Seafood

Kristina pratar om Abbas ambition kategori-tillväxt – en målbild som betyder framgång för både handeln och leverantörer. Hur påverkar en sådan målbild innovationsarbetet och dess definition?

14.25 Kaffe

En suksesshistorie basert på trendforskning och emballasjedesign (B)

Arne Bernt Dahle, Director R&D, O. Kavli

Kavli Norges lansering av det Islandske proteinrike meieriproduktet Skyr ble en umiddelbar suksess i Norge og beløntes med Dagligvareleverandørens Innovasjonspris 2010.

Blått är det nya gröna: odlade marina mikroalger som ny gröda för innovativa livsmedel (B)

Fredrika Gullfot, grundare och vd, Simris Alg

Mikroalger är mycket rika på hälsosamma ämnen, bland annat de viktiga marina omega 3-fettsyrorna EPA och DHA. Fredrika berättar om den stora potential som finns för innovativa livsmedel med fetter, oljor och andra extrakt från odlade mikroalger som ingrediens.

16.15 Återsamling i Kongresshallen

Branding med smak

Sara Westerlin, Food Director, Vanja Franzén, Food Director, Foodism

Foodism smaksätter varumärken och skapar smakprofiler. Resultatet blir en unik smakupplevelse av varumärket som ger nya dimensioner och stärker dess identitet. Hur smakar Livsmedelsdagarna?

Dagprogrammet avslutas med mingel bland utställare och finalisterna i "Årets Idé"

19.30 Drink/Bankett

STEAM bjuder upp till dans



FREDAG 9/9

09.00 Ad lib improviserad teater underhåller och hjälper oss sätta fart på vår kreativitet

Globeforum – den virtuella mötesplatsen för öppen innovation

Johan Gorencki, vd, Globeforum

Globeforum är en marknadsplats på Internet där innovatörer, industri, städer och investerare kan mötas. Globeforum arrangerar även forum tillsammans med städer i Europa för att promota spännande projekt och innovationer.

Plantagon – ett nytt sätt att tänka kring matförsörjning, företagande och framtid

Hans Hassle, vd, Plantagon International

Hur kan vi bidra till att säkra livsmedelsförsörjningen i en framtid då 80% av jordens befolkning beräknas bo i storstäder och den odlingsbara marken inte räcker till att föda en ständigt växande befolkning? Hans berättar om tankarna bakom Plantagons vertikala växthus för ekologisk odling i storstäder, och hur företaget arbetar med att förverkliga missionen "Value change for survival".

10.25 Kaffe

100 nya matföretag på ett år

Pär Bergkvist, Matbloggare och vd för kommunikationsbyrå Kitchen

Först provade han "100 nya Michelinstjärnor på ett år" sen fortsatte han med "100 skolkök på ett år". Hans senaste projekt är ett samarbete med Jordbruksverket. Uppdrag: Vara med och starta 100 nya matföretag på ett år. Kommer han att lyckas?

**Tills vi ses i september
– fundera gärna på vilken
livsmedelsinnovation du
saknar.**

**Vinnaren i "Årets Idé
– Sverige det nya matlandet" koras**

Livsmedelsdagarna 2011 – The Musical

Ad lib improviserad teater sammanfattar dagarna.

12.00 Gemensam Lunch

HOTELL: Deltagarna bokar själva sina hotellrum.

Hotel Tylösand, tel 035-305 00

info@tylosand.se, www.tylosand.se

Tylebäck, Kungsvägen 1, tel 035-19 18 00

info@tyleback.com www.tyleback.se

Tylebäck ligger 10 min gångväg från Hotel Tylösand och erbjuder även vandrarhemsboende.

Grand Hotel, Stationsgatan 44, Halmstad

tel 035-280 81 00, info@grandhotel.nu

www.grandhotel.nu

Grand Hotel lämnar 15% rabatt.

Uppge Livsmedelsdagarna när du bokar.

BUSSTRANSFER: Under Livsmedelsdagarna finns kostnadsfri busstransfer mellan Grand Hotel och Hotel Tylösand.

RESOR: Flyg från Arlanda med Skyways till Halmstad eller SAS till Ängelholm/Helsingborg. Tåg från Kastrup och Göteborg till Halmstad.

ANMÄLAN: Anmälan är bindande.

Vid avbokning efter 19 augusti återbetalas ej deltagaravgiften. Anmälan görs på bifogad blankett eller på www.livsmedelsforeningen.se

PRIS: Medlemmar i LivsmedelsFöreningen 7 500 kr exkl moms. Deltagare nr 2 och fler från samma företag (gäller endast medlemmar) 7 000 kr exkl moms. Inte medlem 8 800 kr exkl moms.

BOKA TIDIGT: Anmälan senast 13 juni 2011 ger 400 kr i boka-tidigt-rabatt!

BETALNING: Betalning sker i förskott mot faktura.

ÖVRIGT: I deltagaravgiften ingår seminarier, dokumentation, luncher, för- och eftermiddagskaffe, buffé samt bankett.