



NM i Kaffe 2019

Seminarprogram

Fredag 1.mars

Klokken	Tid	Tema	Hvem
12:15	30 min.	Foredrag Bakerysnacks: Trender innen påsmurt og bakervarer, og et stadig økende fokus på matsvinn.	Raymond Wiig, Foodtech Gruppen
13:00	30 min.	Foredrag Jakten på det svarte gullet – hvordan finner man verdens beste kaffe? Metodisk tilnærming eller ren flaks?	Alex. S. Jensen fra Solberg & Hansen
14:00	60 min.	Foredrag og workshop Klarer du å kjenne igjen smaken av blåbær eller eple i kaffen? Smakshjulet gir oss et felles sensorisk språk og denne workshopen utfordrer din sensorikk.	Kaya Carretta fra Nordic Approach Max 40 deltakere
15:30	40 min.	Foredrag Searching for the perfect shot: Hvordan kan man bruke teknologi og baristakunnskap for å lage en perfekt espresso?	Dalla Corte

Lørdag 2.mars

Klokken	Tid	Tema	Hvem
11:00	60 min.	Foredrag og workshop Te: Hva er egentlig te, og hva skiller te fra hverandre? Bli med på et smaksforedrag om hvordan smakene i teen påvirkes av varme og dosering.	Gabe Waters fra Solberg & Hansen Max 40 deltakere
12:30	30 min.	Foredrag – trendrapport om serveringsbransjen: Vi står overfor et skifte fra opplevelsesøkonomi til transformasjonøkonomi. Opplevelser gir ikke forbrukeren lenger stor nok verdi i seg selv; produkter og konsepter må gi en merverdi.	Jonas Werner Andersen, kokk og «foodie»
13:00	30 min.	Skravleforedrag med musikk Skravlekopp: Venke Knutson ønsker å starte en folkebevegelse mot ensomhet, derfor inviterer hun alle serveringssteder i Norge til en nasjonal ensomhetsdugnad – med en kopp!	Venke Knutson