



INVITATION
TIL DANMARKS STØRSTE
FØDEVAREKONFERENCE
MED FOKUS PÅ DE NYESTE
FØDEVARE-, RETAIL-, RESTAURANT-
OG EMBALLAGETRENDS

PEJ FOOD+ CONSUMER TRENDS 2019_ _2022

OSLO 19/9 * HERNING 21/9 * KØBENHAVN 26/9 2017

FOODKONFERENCE.DK



1 HELDAGSKONFERENCE 13 FOREDRAGSHOLDERE 3 BYER

I september 2017 afvikler pej gruppen på fjortende år den årlige heldagskonference for alle professionelle aktører i fødevarebranchen. Med de mange inspirerende indlægsholdere er konferencen den ultimative kombination af ny viden om det, der rører sig i branchen lige nu og frem mod 2022.

Et stort team af eksperter stiller deres viden og erfaring til rådighed. Ryk en dag ud af kalenderen, prioriter inspiration og netværk til fødevarebranchens mest inspirerende conference.

KOM OG OPLEV:

DEN KOMPLETTE TRENDOPDATERING

Louise Byg Kongsholm, pej gruppen

DE STÆRKE KOKKE & KOCEPTMAGERE

Torben Klitbo, Quartier KUN I DANMARK

Even Ramsvik, Lava KUN I NORGE

DE STÆRKE FAGPERSONER

EMBALLAGEDESIGN OG INNOVATION

TIL DEN DEN ILLOYALE FORBRUGER

Mark Dollerup Lyngaa Wegeberg og
Helle Dollerup Lyngaa Wegeberg, Cameleon
samt Jurgen Bender, Sputnik Design

VEGANISMENS RENÆSSANCE

Rasmus Rahbek Simonsen

DIGITAL FØDEVAREKOMMUNIKATION

Anita Dalsgaard

NYT INSPIRATIONSVÆRKTØJ - PEJ EXPLORER

Rikke Skytte, pej gruppen

DE STÆRKE CASES

FROOSH - TRADE NOT AID

Anna Hagemann Rise

THE MALLOWS - SKUM ER DEN STORE FIDUS

Emma Bülow

SOL OVER GUDHJEM -

NÅR SOLEN DANSER OVER KOKKENE

Mads Marschal og Mikkel Marschal



KUN
DK

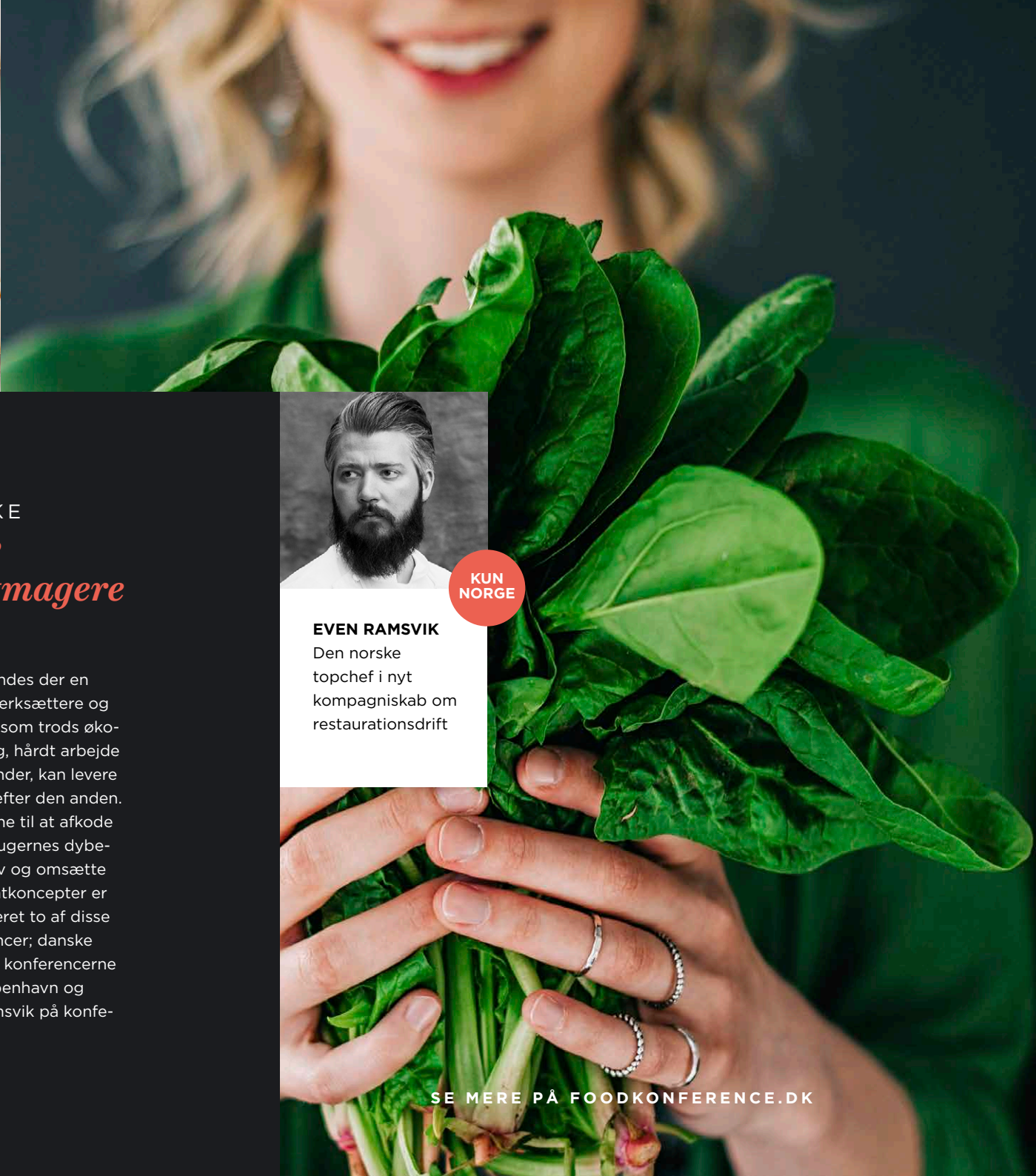
TORBEN KLITBO

Den danske
iværksætter og
konceptmager
med hang til
kvalitet

DE STÆRKE

***kokke &
konceptmagere***

I Skandinavien findes der en række stærke iværksættere og konceptmagere, som trods økonomisk modgang, hårdt arbejde og krævende kunder, kan levere den ene succes efter den anden. Den specielle evne til at afkode tidsånd og forbrugernes dybereliggende behov og omsætte dem til restaurantkoncepter er unik. Vi har inviteret to af disse til vores konferencer; danske Torben Klitbo på konferencerne i Herning og København og norske Even Ramsvik på konferencen i Oslo.



KUN
NORGE

EVEN RAMSVIK

Den norske
topchef i nyt
kompagniskab om
restaurationsdrift

SE MERE PÅ FOODKONFERENCE.DK



DE STÆRKE *fagpersoner*



LOUISE BYG KONGSHOLM

Trendforskeren med speciale i forbrug og fødevareretrends



RASMUS RAHBK SIMONSEN

Eksperten med forstand på mad-kultur og veganisme



ANITA DALSGAARD

Eksperten i digital fødevarer-kommunikation

Den samlede skare af fagpersoner på konference giver et overblik over udviklingen inden for tidsånd og forbrug, de bedste og mest kommercielle fødevareretrends på makro- og mikro-niveau, nye inspirationskilder fra ind- og udland på alt lige fra butiksindretning til markedsføring, digital fødevarer-kommunikation som en ny disciplin, emballagedesign til den illoyale forbruger og meget mere. Den komplette pakke til alle professionelle aktører, der har brug for at vide, hvad fremtiden byder på inden for alle dele af fødevarerbranchen.



TRENDS TIDSÅND FORBRUG DESIGN



MARK DOLLERUP LYNGAA WEGEBERG, HELLE DOLLERUP LYNGAA WEGEBERG OG JURGEN BENDER

Kamelæonerne med viden om den illoyale forbruger



SE MERE PÅ [FOODKONFERENCE.DK](https://www.foodkonference.dk)



DE STÆRKE *cases*

En række fremadstormende koncepter har afkodet tidsånden, forbrugeradfærd og fødevaretrends helt rigtigt og oplever stor succes. Vi har inviteret dem som indlægsholdere på konferencen, hvor de deler deres fortælling, erfaring og anbefalinger.

Froosh:

Trade not aid

Sol over Gudhjem:

Når solen danser over kokkene

The Mallows:

Skum er den store fidus

FROOSH

ANNA HAGEMANN RISE

Den passionerede fortæller for handel med udviklingslande

THE MALLOWES

EMMA BÜLOW

Genopfindelsen af skumfidusen til den kvalitetsbevidste forbruger

SOL OVEDR GUDHJEM

MADS MARSHALL OG MIKKEL MARSHALL

Den bornholmske kokkekonkurrences faddere

SE MERE PÅ FOODKONFERENCE.DK



PEJ FOOD BOX *2019_* *_2022*

pej gruppens foodbox er verdens eneste trendmateriale med fokus på fødevaretrends. Foodboxen er et praktisk og kommercielt inspirations- og kommunikationsværktøj, der kan bruges af alle professionelle i fødevarebranchen.

Pris: DKK **3.995,-**

1.000 kr. rabat for deltagere på konferencen.

DATOER & STEDER

19. september 2017
Dansens Hus
Møllerveien 2
0182 Oslo

21. september 2017
pej gruppen
Strategihuset
Bitsovvej 2
7400 Herning

26. september 2017
Mogens Dahl Koncertsal
Snorresgade 22
2300 København S

PRISER

Herning og København
DKK 4.100,-

Oslo
DKK 4.400,-

Prisen er pr. deltager ekskl. moms og inkl. trykt kompendium, som udleveres på dagen. Merpris i Norge skyldes større omkostninger til lokaleleje, forplejning, teknisk personale etc.

TILMELDING

Bestil/betal online:
foodkonference.dk

Send en mail:
konference@pejgruppen.dk

Ring til os:
+45 9711 8900

PRAKTISK INFORMATION

Dagen starter med tjek ind og morgenmadsbuffet fra kl. 8.30-9.00. Første foredrag starter kl. 9.00, og sidste foredrag slutter kl. 16.30. Et udvalg af magasiner, trendbøger mv. fra pej gruppens trendstore er med på konferencen.

Tilmeld dig på foodkonference.dk

Afmelding:

Det er muligt at afmelde indtil en uge før konferencen. Ved afmelding senere end en uge før konferencedagen betales 50 procent af prisen, og ved afmelding senere end tre dage før betales det fulde beløb. Vi flytter gerne tilmeldte til en anden dag. Det er også muligt at sende en anden person i stedet.

Passer datoerne dig ikke? Eller har du brug for mere? Køb individuel konsultation med en af pej gruppens trendeksperter. Kontakt os for mere information (konsulent@pejgruppen.dk).



TILMELD DIG PÅ
FOODKONFERENCE.DK



PEJGRUPPEN.COM