

Praktiske bemærkninger

Tilmelding og yderligere info kan ske på Forums hjemmeside:
www.forumformaaltidskvalitet.dk

Tilmeldingsfrist:
27. april 2010
- efter først til mølle princippet!

Pris for deltagelse 200,- kr.
Studerende 100 kr. (OBS: Kun fire pladser)
- som betales kontant ved indgangen,
kvittering udleveres.

Hvem er Forum for Måltidskvalitet?

Vi er et udviklingsforum for måltidskvalitet i storkøkkener. Forum er sammensat af initiativtagere og ildsjæle, hvis formål er at afholde konferencer om aktuelle emner og at iværksætte projekter og udviklingsopgaver inden for det kostfaglige område.

Vores mål er at skabe et uformelt mødested for alle branchens interessenter, hvor emner omkring måltidskvalitet i storkøkkener debatteres og hvor erfaringer og viden udveksles.



**FORUM FOR
MÅLTIDSKVALITET**

**INVITERER TIL
TEMAMØDE OM**



LÆS MERE: www.forumformaaltidskvalitet.dk

**Onsdag den 4. maj 2010
klokken 14.30 - 18.00
Unilever
Søndre Ringvej 41-45
2605 Brøndby**



Dagens program

- 14.30 **Registrering, betaling og kaffe, the og cheesecake**
- 15.00 **Velkommen til dagens tema**
v/ Ole Myglegård, SUHR'S
- 15.10 **Dansk ost—Ost i dansk madkultur**
Ostefremstilling og tilbehør til ost. Hvilken vin eller øl passer til den enkelte ost?
v/ Johnny Poulsen, Sales manager, Delimo og Lars Dietrichsen, markedschef, Gourmetbryggeriet



- 16.15 **Pause**
- 16.30 **Præsentation og prøvesmagning af ostetallerken inkl. vin og øl**
v/ Johnny Poulsen, Sales manager, Delimo og Lars Dietrichsen, markedschef, Gourmetbryggeriet
Vine leveres af Hørkram Schulz
- 17.30 **Ostebuffet**
Prøv flere af de omtalte oste
- 18.00 **Afslutning og tak for i dag**

Arbejdsgruppen bag denne temæftermiddag er:

Lone Chrisander, Unilever
Ole Myglegård, Professionshøjskolen Metropol, SUHR'S