

Program Grisföretagardagen 2019

Den 26 november 2019, Elmia kongress- och konserthus, Jönköping
Moderator för dagen: Per Nilsson, Esplunda Grisen

8.30 – 9.30	Registrering Välkomstmörgås i utställningen, sponsrad av Jord på trynet			
9.30 – 9.45	Inledning <i>Jeanette Elander, Sveriges Grisföretagare och Margareta Åberg, LRF Kött</i>			
9.45-10.45	Så gör vi skillnad! <i>Kristina Yngwe, riksdagsledamot och ordförande miljö- och jordbruksutskottet</i> <i>Åsa Odell, vice ordförande LRF</i>			
10.45 – 11.00	Dagens matupplevelse <i>Daniel Crespi, kock</i> <i>Sofia Hyléen Toresson, HKScan</i>			
11.00-11.15	Paus och utställartid			
Parallella seminarier 1				
11.15-12.00	Hur hållbar är svensk gris? <i>Anna Woodhouse, RISE</i> RYDBERGSALLEN	Afrikansk svinpest- hur stor är egentligen risken för Sverige? <i>Karl Ståhl, SVA</i> HAMMARSKJÖLDSALEN	En ny marknadsposition för griskött! <i>Ingela Stenson, United Minds</i> KONFERENSRUM 10	Att mäta gör skillnad! <i>Ingvar Eriksson, Gård & Djurhälsan och Alexander Hjelmberg, Bröttorps gård</i> KONFERENSRUM 11
12.00 – 13.30	Lunch, komponerad av Daniel Crespi med kött från HKScan samt kaffe i utställningen			
Parallella seminarier 2				
13.30 – 14.15	Presentation av kampanjen Gilla Gris <i>Anders Dalenius, Svenskt Kött</i> KONFERENSRUM 10	Dysenteri- nu ska skiten bort! <i>Per Wallgren, SVA och Gunnar Johansson, Gård & Djurhälsan</i> HAMMARSKJÖLDSALEN	Spanish Pig Sector evolution after ASF eradication <i>Föredrag på engelska</i> <i>Miguel Ángel Higuera, Anprograpor</i> KONFERENSRUM 11	Hur kan vi tänka nytt kring golv i grisningsboxen? <i>Petra Lindblad, Esplunda Grisen</i> RYDBERGSALLEN
14.15- 14.30	Paus och utställartid			

Parallella seminarier 3				
14.30 – 15.15	<p>Hur ska vi skapa ökad efterfrågan på svenskt kött? -Handlingsplanernas etapp 2</p> <p><i>Theres Strand, Svenska Köttföretagen</i></p> <p>RYDBERGSALEN</p>	<p>Säker och smidig utlastning i praktiken</p> <p><i>Johanna Fjelkner, Gård & Djurhälsan</i></p> <p>KONFERENSRUM 11</p>	<p>Vad förväntar sig kunden av oss?</p> <p>Mattias Dernelid, Fällmans kött</p> <p>KONFERENSRUM 10</p>	<p>Successfull rearing of gilts</p> <p><i>Föredrag på engelska</i></p> <p><i>Kimmie, Nissen Topigs Norsvin och Søren S. Thuesen DanBred</i></p> <p>HAMMARSKJÖLDSALEN</p>
15.15-16.00	Fika och utställartid			
16.00-16.50	<p>Paneldiskussion -förutsättningar, möjligheter och utmaningar för det svenska grisköttet <i>Representanter från Slakt, Foodservice, Kost & Näring samt Sveriges Grisföretagare</i></p>			
16.50-17.00	Avslutning			
17.00	KLS Ugglarps bjuder på hemfärdskorv			

Med reservation för ändringar

Mer information och anmälan finns på:

<https://www.gardochdjurhalsan.se/radgivning-tjanster/gris/grisforetagardagen/>

Arrangörer av dagen



#SvensktKött