

TRENDSEMINAR OG
WORKSHOP OM

MAD OG TURISME

23. marts 2017
14:00-17:00

Råhavegård

Maribovej 9, 4960 Holeby

Arrangeret af:

Roskilde Universitet · **Business Lolland Falster** ·
InnoCoast · Nordisk Center for Lokale Fødevarer



InnovationsFonden

FORSKNING, TEKNOLOGI & VÆKST I DANMARK

Invitation til seminar og workshop for turistvirksomheder, hoteller, restauranter, fødevarer virksomheder og andre interesserede

HVILKEN MAD VIL TURISTERNE I DANMARK HAVE?

Undersøgelser viser, at turisterne ikke er tilfredse med madens kvalitet i Danmark. Samtidigt er lokal mad kommet på dagsordenen. Men hvilken mad vil turisterne have? Hvad er trenden? Hvad skal turistvirksomhederne servere? Og hvad skal fødevarer virksomhederne levere?

Det har projektet **Innovation i Dansk Kystturisme (InnoCoast)** undersøgt. Resultaterne præsenteres på dette seminar, hvor det også diskuteres, hvordan den nye viden kan udnyttes til forretningsudvikling i turist- og fødevarer virksomheder.

TILMELDING

Tilmeld dig seminaret på www.madogturisme.dk

Deltagelse er gratis

Yderligere information om seminaret kan fås ved henvendelse til Flemming Sørensen (flemmiso@ruc.dk)

Program

14:00 VELKOMST

Ved Lektor *Flemming Sørensen*, Roskilde Universitet

14:05 TURISME, FØDEVARER OG MARKEDSFØRING

Kombinationen af turisme og fødevarer skaber en række potentialer for Lolland-Falster. Hvad gør vi allerede? Udnytter vi mulighederne? Hvordan markedsfører vi fødevarer-turismen og kan vi blive bedre? Præsentation ved *Rikke Fabienke*, Forretningschef for turisme, Business Lolland-Falster.

14:25 FØDEVARESCENARIER OG AKTUELLE MADTRENDS

Hvad vil forbrugerne have i fremtiden? Hvordan ser fødevarerektoren og samfundet ud? Hvad karakteriserer de aktuelle mad trends? Hvad siger trend-spottere? Hvad diskuteres i madmagasiner og andre medier. Præsentation af Professor *Jon Sundbo*, Roskilde Universitet.

14:45 FØDEVARE- OG MÅLTIDSOLEVELSER LANGS DEN DANSKE KYST GENNEM TURISTERNES ØJNE.

Danske og internationale turister på fire danske kystdestinationer er blevet spurgt om deres fødevarer- og måltidspræferencer, og om udbuddet langs kysten lever op til disse. Ligeledes er vurderinger af danske kystrestauranter på sociale medier blevet analyseret. Samlet giver disse analyser et indblik i efterspørgselstendenser blandt kystturister i Danmark og udbuddets status. Præsentation af Lektor *Anette Therkelsen*, Aalborg Universitet.

15:05 LOKAL MAD I SOMMERLAND SJÆLLAND

Sommerland Sjælland har indført lokal mad som en spise-mulighed. Hvordan har de gjort, og hvad har de fået ud af det? *Kåre Dyvekær/Steen Christiansen* fra Sommerland Sjælland fortæller.

15:25 PAUSE

15:35 PANELDISKUSSION: NYE MULIGHEDER FOR TURIST- OG FØDEVAREVIRKSOMHEDER?

Panel: *Kåre Dyvekær/Steen Christiansen*, Sommerland Sjælland, *Christoffer Knuth*, Direktør for Knuthenborg Safaripark og Formand Business Lolland-Falster, *Anette Therkelsen*, Lektor, Aalborg Universitet og *Jens Friis Jensen*, turismeforsker, Roskilde Universitet. Ordstyrer: *Jon Sundbo*, Professor, Roskilde Universitet.

16:00 NY FORRETNINGSUDVIKLING BASERET PÅ MAD OG MÅLTIDER - OPLÆG OG WORKSHOP

Skal virksomhederne omlægge deres madproduktion, f.eks. fra fastfood til lokal mad? Hvilke fortællinger kan de lave om deres måltider og råvarer? Hvordan får virksomhederne det praktiske og økonomiske til at hænge sammen, hvis de skal tilbyde lokal mad? Hvordan bliver de lokale fødevarer-virksomheder parate til at levere? Præsentation og facillitering af *Jesper Zeihlund*, Nordisk Center for Lokale Fødevarer.

16:55 OPSAMLING OG AFRUNDING: HVILKEN VEJ PEGER PILEN?

Ved turismeforsker *Jens Friis Jensen*, Roskilde Universitet.

17:00 "AFTERSNAK" OG GÅ-HJEM SANDWICH