



SAMLA Sveriges Höstmöte 11/11 2020, kl 8:30-11:30

Program

SAMLA sedan sist – Charlotte Eklund-Jonsson, RISE

Inspirerande verktyg för utveckling i livsmedelsföretag: *Lokal Meny för mer lokal mat på restaurangtallriken* (Malin Andersson, Lokalproducerat i Väst), *Affärsgeneratorn Jordmån* (Susanne Lundgren, LRF) och *Svinnovation – en metod som skapar nytt av rester och sidoströmmar* (Jesper Lindström, Vreta kluster)

Kaffepaus

Så har svenska livsmedelsföretag påverkats av Corona – Carl Eckerdal, Livsmedelsföretagen

Corona-pandemins konsekvenser – läge för ett matkulturellt skifte? – Richard Tellström, PåTalOmMat

Bensträckare

Workshop – Innovationer sker i gränslandet – mellan branscher, i kedjan av företag från primärproducenten till konsumenten osv. Så hur fungerar då dagens innovationsstödsystem om man vill utveckla nya produkter och tjänster i livsmedelskedjan?

Sweden Food Arena har anslag från Vinnova för att undersöka hur livsmedelsvärdekedjan kan stärkas med innovation. SAMLAs bidrag till projektet blir att beskriva och synliggöra befintligt innovationsstödsystem, med fokus på regionala förutsättningar. I denna workshop arbetar med input till uppdraget.

Reflektioner på dagen – Alla

Tack för idag! – Charlotte Eklund-Jonsson, RISE

VÄLKOMNA!

Sverige visar vägen till framtidens livsmedelssystem

Tillsammans utvecklar vi en blomstrande näring som löser centrala samhällsutmaningar

Att SAMLAs gör skillnad

