

ASKO Serveringsmesse | 16. oktober 2017

SCANDIC LERKENDAL, San Siro kl. 12:00 | Konferansier Kim Rud Petersen

ASKO
SERVERING

ASKO Midt-Norge ønsker å etablere en åpen bransjesamling i Trondheim det året det ikke arrangeres Meny-messe. Vi samler derfor flere lokale og nasjonale foredragsholdere, -kjente lokale bransjefjes, samt lokale representanter fra våre viktigste leverandører til ASKO Serveringsmesse, og **DU** og **dine kolleger** er herved invitert!

DEL 1 12:00: Åpning ASKO Serveringsmesse

- ASKO Midt-Norge mot 2020
 - «Kundebegeistring» av Katarina Hamnes
- ### 60 min Leverandørmesse
- Kit Akademiet v/Tore Trangmyr
 - Trender og utvikling, v/ Jonas W. Andersen
 - Matsvinn 2020 v/ NGKI
 - Nye ASKO Netthandel v/ Carl O. Karlengen
 - Trøndersk lokalmat v/ Anette Huth

60 min Leverandørmesse

- «Veien til restaurantsuksess i Trondheim»
- «Fra kantine til personalrestaurant»
- «Fremtidens sykehusmat» v/ St. Olavs Hospital

60 min Leverandørmesse

19:00: Messegjester til vringleområdet (omrigg i salen)



Del 2

20:00 Åpen bransjekveld

På ASKO-pallen: Kjente aktører vurderer status på rekrutteringen til matbransjen, og andre lokale bransjeutfordringer.

20:45 **«Kveldsmat»** Scandic og ASKO's leverandører diskuterer sesongens fokusprodukter, supplert med lokalt brygg fra utvalgte ølbryggerier og utvalgte viner. -Arrangementet avsluttes ca. 23:00

Vi gleder oss til å treffe deg på høstens bransjehøydepunkt i Trondheim!
-hilsen ASKO MIDT-NORGE