



Velkommen til konferanse

Gode løsninger for offentlig innkjøp av lokal mat og drikke

Landbruks- og matdepartementet og Fylkesmannen i Vestfold og Telemark arrangerer denne konferansen sammen. Bakgrunnen er ønsket om å øke innkjøp av lokalmat og drikke og skape matglede og helse i befolkningen. Dette er viktige elementer i Matnasjonen Norge. Innkjøp av mat er koblet til god ressursutnyttelse og matsvinn. Sammenhengen blir belyst. Vi ønsker å vise hvordan det er mulig å øke lokal mat og drikke i alle offentlig innkjøp. Meld inn tema du ønsker å få svar på ved påmelding.

Målgruppe for konferansen er anbuds- og innkjøpsansvarlige og ledere i kommuner og fylker, enhetsledere i offentlige/private sykehjem, kriminalomsorg, brukerutvalg, og innkjøpssamarbeid.

Tidspunkt: 24. oktober 2019

Sted: Scandic Park Hotell Sandefjord

Transport: Med fly: Sandefjord Lufthavn

Tog til Sandefjord stasjon – 1 km å gå til hotellet

Buss til Sandefjord

Med bil: Parkering ved hotellet, noe begrenset



Se ellers program (vedlagt)

Meld deg på her: Matinnkjopseminar@lmd.dep.no

Påmeldingsfrist: Først til mølla. Begrenset antall plasser

Kontaktperson:

Stine Sem, seniorrådgiver, Landbruks- og matdepartementet

E-post: Stine.Sem@lmd.dep.no, tel. 22 24 91 19

Kari Mette Holm, seniorrådgiver, Fylkesmannen i Vestfold og Telemark

E-post: fmvekmh@fylkesmannen.no, tlf 33 37 23 67/997 44206



Torsdag 24. oktober 2019

Gode løsninger for offentlig innkjøp av lokal mat og drikke

10.00	Velkommen	Fylkesmann i Vestfold og Telemark, Per Arne Olsen
10.10	Dagens ordstyrer	Frode Kristensen, Salgslaget AS
10.20	Fremtidens offentlige innkjøp	Hanne Refsholt, tidl. Konsernsjef i Tine
10.40	Innovative og bærekraftige anskaffelser av lokal mat og drikke	Elisabeth Sandnes, seniorrådgiver i DIFI, Direktoratet for IKT og Forvaltning
11.00	Pause	
11.15	Våre erfaringer med offentlige innkjøp av lokal mat og drikke	-Geir Jacobsen, arbeidsleder ved Sam Eyde vgs kantine Arendal, Off. innkjøp Agder -Harald Birkenes, avdelingsleder kjøkkentjenesten i Grimstad kommune -Lokalmatprodusent
12.00	Lunsj	
13.00	Hvordan få til gode løsninger for innkjøp av lokal mat og drikke	Harald Osa, avd for bærekraft og innovasjon, BAMA
13.20	Forsvaret som pådriver for økt bruk av lokalmat og drikke	Judith Dahl, Forsvarets logistikkorganisasjon Strategiske anskaffelser
13.40	Pause	
14.00	Göteborgmodellen for mindre matsvinn. Reduserte kostnader gir rom for økt bruk av økologisk mat	Christina Linnerhag, enhetschef måltid i skole og eldreomsorg, Göteborg Stad Centrum
14.20	Arbeid med matsvinn i Sandefjord kommune. Hva betyr dette for innkjøp av lokalmat?	Erlend Eliassen, avdelingsleder Nygård kjøkken. Prosjektleder matsvinn i Sandefjord kommune
14.40	Svar på spørsmål innsendt fra publikum	Frode Kristensen, ordstyrer
15.00	Takk for i dag	Landbruks- og matdepartementet