



KOM MED PÅ  
INSPIRATIONSTUR TIL RIGA

# LOKALE SPECIALITETER OG GOURMET BRANCHEN

10.-12. OKTOBER 2017

Fremtidens forbrugere er til det hele - de vil have frit valg på alle hylder

- Essential cooking (forenkling og afmystificering)
- Performance food (videreudvikling af fusionskøkkenet)
- World cooking (udbredelse af det skandinaviske køkken)
- The food doctor (fødevarer som sygdomsforebyggelse)
- Modern traditions (mormor mad i nye klæder)
- Local kitchen (lokale egnsretter)
- Food fix (selvforkælelse)
- Gourmet express (convenience løsninger)

Mød små og mellemstore fødevarereproducenter fra både Danmark og Letland og hør hvordan de arbejder med lokale produkter.

Tilmelding senest 21. august på: [info@foodnetwork.dk](mailto:info@foodnetwork.dk)

## Afrejse 10. oktober 2017

Kl. 19:35 fra Københavns Lufthavn  
Ankomst i Riga kl. 22:10  
Indkvartering på Opera & SPA Hotel i Riga

## Hjemrejse 12. oktober 2017

Kl. 18:15 fra Riga  
Ankomst i København kl. 19:00



## PROGRAM

Onsdag 11. oktober

### Workshop

- Hvordan tilpasser SMV'er sig til eksport?
- Hvordan bruges de lokale specialiteter i gourmet branchen?
- Produktudvikling mellem SMV'er og kokke
- Trend marketing

Workshoppen afholdes her  
[www.valmiermuiza.lv/en/](http://www.valmiermuiza.lv/en/)



Torsdag 12. oktober

### Virksomhedsbesøg

- Vi besøger blandt andet en gourmetrestaurant i Riga der anvender lokale specialiteter

**PRIS 1.995,-** + moms

Prisen inkluderer fly tur/retur Riga, to overnatninger på Opera & SPA Hotel i Riga, middag onsdag aften, deltagelse i workshop og virksomhedsbesøg inkl. bustransport i Riga.