

Hørkrams Forårsmesse sætter spot på økologi

Økologi fylder mere og mere i alt fra gourmet-anretninger og cafémad til måltider på hospitaler, plejehjem og i børnehaver. Derfor sætter Økologisk Landsforening og Hørkram spot på økologien og folder den ud for alle sanser, når Hørkrams forårsmesse finder sted i Fredericia den 30.-31. januar. Her kan gæsterne opleve et nytænkende og inspirerende øko-univers, der peger mod fremtiden.

Økologisk Landsforening og Hørkram sætter ekstra fokus på økologi, når Hørkram inviterer til forårsmesse i Fredericia den 30.-31. januar 2019.

- Økologi er noget, de fleste professionelle køkkener i Danmark er nødt til at forholde sig til. Danskerne stiller i stigende grad krav til deres fødevarer og køber mere økologi end nogen andre i verden – og det vil i stigende grad også gælde, når de går ud og spiser, køber take away, sender børnene i børnehaven eller spiser frokost i kantinen på arbejdet, siger Vivi Kjersgaard, produktchef og konceptudvikler hos Hørkram.

Ifølge Økologisk Landsforening tilbyder alle landets største grossister – heriblandt Hørkram – efterhånden deres kunder et stort udvalg af økologiske løsninger.

- Grossisterne har for længst spottet tendenserne i markedet og er klar til at hjælpe deres foodservice-kunder med at imødekomme den voksende efterspørgsel på økologi. På messen understøtter vi den indsats ved at give gæsterne mulighed for at træde ind i et økologisk univers og blive udstyret med en masse viden og inspiration, der kan kickstarte en øko-omlægning eller skubbe dem videre på deres økologiske rejse, siger Torben Blok, markedschef for foodservice i Økologisk Landsforening.

Få inspiration og viden og bliv en del af øko-fællesskabet

I messens Øko-salon kan man blive opdateret på, hvad der rører sig i den økologiske verden og få øko-inspiration via samtaler, debatter, smagsoplevelser og gode råd om Det Økologiske Spisemærke.

- Vi inviterer alle til at komme og tage del i dialogen om fremtidens økologiske løsninger indenfor foodservice. Alle er velkomne i det voksende økologiske fællesskab, siger Torben Blok.

Det kan du opleve i Øko-salonen:

- Øko-salonen rummer blandt andet et Chefs Table, hvor der flere gange om dagen er programsat langbordsamtaler om aktuelle øko-temaer. Der er plads til 16-20 deltagere ad gangen, som vil blive beværtet med økologiske smagsoplevelser fra en økologisk topkok.
- I Øko-salonens Trendzone kan man opleve økologiske produktnyheder til forskellige målgrupper og få inspiration til nye gastronomiske sammensætninger af økologiske menuforslag.
- I Øko-salonens samtalebar om Det Økologiske Spisemærke, der arrangeres i samarbejde med Fødevarestyrelsen, fejres spisemærkets 10-års jubilæum. Her vil de professionelle køkkener, der i dag har det økologiske spisemærke i enten guld, sølv eller bronze, blive hyldet med fest, farver og gaver. Kom og hør, hvordan man opnår spisemærket eller kommer videre på den økologiske rejse.

For yderligere info:

Torben Blok, markedschef for foodservice, Økologisk Landsforening, tlf. 29 61 69 34

Vivi Kjersgaard, produktchef og konceptudvikler, Hørkram, tlf. 24 59 50 14

Peter Nordholm Andersen, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, tlf. 24 66 64 36