

Måltidsmässan och gala

30 oktober

Varmt välkommen till en smakfull dag där du träffar leverantörer och kollegor. Dagen bjuder på underhållning, spännande seminarier, gala och mingel.

Mathistorikern **Richard Tellström** berättar om matvanor i vår tid, vad de står för och om varför vi kan se till synes irrationella matval.

Kocken **Rune Kalf Hansen** driver flera prisbelönta restauranger i Stockholm. Han arbetar med nordiska smaker, 100% ekologiska livsmedel och råvaror i säsong.

Gruppen **Trato** får oss att dansa och sjunga i mässans lounge.

Under dagen finns ett 40-tal utställare på plats för att visa sina produkter och diskutera livsmedelsmarknaden.

Dagen avslutas med höjdpunkten: Måltidsservice egen gala. Kocken **Paul Svensson** och hans programledarkollega i Matraddarna, **Anne Lundberg** är värdar på galan och delar ut priser.

Läs det fullständiga programmet nedan.

Datum: Onsdag 30 oktober
Tid: Mässan 10.00–15.00 Galan 15.00–17.00
Plats: Fyrishov, Idottsgatan 2, Uppsala

Anmälan och nomineringar

Anmälan krävs inte till mässan. Däremot måste du anmäla dig om du vill komma på galan. Anmälan är bindande och antalet platser är begränsat. Anmäl dig och nominera till galan på maltidsservice.uppsala.se



Måltidsservice, Uppsala kommun
Malin Holfve, malin.holfve@upsala.se
018-727 11 40

Program

10.00–15.00

Måltidsmässa i hall E, Fyrishov, Idrottsgatan 2, Uppsala

Ett 40-tal utställare finns på plats för att visa sina produkter och tjänster. Ta chansen att påverka marknaden och berätta vad du vill utveckla! Utställarna finns på plats kl 10.00–15.00.

11.00–11.45

Richard Tellström - Livets karriärtrappa mellan finmat, fulmat och skämsmat

Richard Tellström är docent, författare och arbetar på SLU Future Food. Han har varit med och tagit fram TV-serier som Historieätarna och Landet brunsås. Här föreläser han om matvanor i vår tid, vad de står för och om varför vi kan se till synes irrationella matval. För aldrig tidigare i mathistorien har så många valt att äta en individuell diet, samtidigt som matsvinnet skjuter i höjden. Helt nya begrepp som önskekost, specialkost och kostavvikelser har blivit områden som kockar numera ska klara av i skolor, på finrestauranger men också hemma. Och allt har sin grund i att vi alla gör en matkarriär genom livet.



12.00–13.00

Den latinamerikanska gruppen Trato spelar och sjunger i mässans lounge Kanske vill du önska en låt, eller sjunga med själv?



13.15–14.00

Rune Kalf Hansen - Nordiska smaker, råvaror i säsong och 100% ekologiskt = måltider med matglädje

Rune Kalf Hansen driver flera restauranger i Stockholm och har vunnit flera fina utmärkelser som Årets hållbara krog. På restaurangerna används 100% ekologiska varor och råvaror i säsong. Lokala leverantörer anlitas och maten lagas naturligtvis från grunden. Måltiderna präglas av glädje, schysst mat och coola restauranger. Vi får höra mer om Runes långsiktiga och genomtänkta hållbara arbete.



15.00–17.00

Gala och mingel

Vi öppnar en del av lokalen för mingel och gala. Värdar under galan är kocken **Paul Svensson** och hans programledarkollega i Matraddarna **Anne Lundberg**. Bubbelsnacks och prisutdelningar varvas med erfarenheter kring tv-inspelningar och måltider. Äntligen får vi veta vem som blir Årets utställare, Årets instagrammare, Årets återbrukare och Årets stjärna. Vi får även veta vem som får Årets hållbarhetspris.



Nominera gärna dina favoriter på maltidsservice.uppsala.se