

Inbjudan till
Marknadsseminarie,
&
Ekogalan 2014

30 januari 2014

Plats: Grand Hôtel, Stockholm

Arrangör: Ekoweb

”Ekomarknadens stora mötesplats”


GRAND HÔTEL
STOCKHOLM – SWEDEN

Dagsprogram Marknadsseminariet & Ekogalan 2014

Dagsprogram

- 10.30 - 11.00 Uppstart med registrering, Kaffe.
11.00 - 11.15 Invingning
11.15 - 11.45 Arla - Marknadsutveckling, trender och framtid
11.45 - 13.00 Mingelbuffé i Vapensalen och Strömsalongerna vid utställarna.
13.00 - 13.20 Mc Donalds - Varför ekologiska ägg och ekologisk mjölk?
13.20 - 14.00 Ekomarknaden 2013. Försäljning.
14.00 - 14.15 Offentlig marknadsutveckling - EkoMatcentrum
14.15 - 14.45 Fika tillsammans med utställarna.
14.45 - 15.05 Offentlig marknad - Martin & Servera prognos & trender.
15.05 - 16.10 Detaljhandel - prognos & trender, Ica, Coop och Axfood
16.10 - 16.30 Sammanställning prognos försäljning Ekomarknaden 2014.
16.30 - 17.30 Prisutdelning i kategorierna med mousserande och tilltugg.

Föreläsare: Ann Freudenthal (Arla Foods), Patrik Holm-Thisner (McDonalds), Maria Smith (ICA), Louise König (Coop) Åsa Domeij (Axfood), Nils Berntsson (Martin & Servera), Eva Fröman, (EkoMatcentrum) och Cecilia Ryegård (Ekoweb).

Vi har valt fjärilen som symbol för priset. Den representerar den miljönytta som det ekologiska lantbruket tillför samhället i form av att b.l.a ge en fristad åt våra nyttoinsekter.



Prisutdelning under Ekogalan 2014 genomförs i följande kategorier:



Priset är gjort av glaskonstnären Eva Ullberg från Lidköping



Årets Garant Ekostjärna:
Till ett företag/person som med nytänkande och affärskänsla har utvecklat ett eller flera led i värdekedjan "Från idé till butik" så att konsumentens urval av prisvärda ekologiska och klimatsmarta produkter i hyllan ökar.



Årets Rådgivare:
Till en person som på ett initiativrikt sätt genom sin rådgivande roll bidragit till att öka lönsamheten, effektiviteten inom svenskt ekologiskt jordbruk.



Årets Ekoproducent:
"Till ett företag / person som genom innovation utvecklat den ekologiska produktionen eller marknaden. En förebild som ger inspiration till andra lantbrukare – även utanför eko-produktionen. Pristagaren ska vara ett gott exempel på modernt och lönsamt företagande."



Årets Mylla till Hylla-pris:
Till en eller flera personer /företag som genom konstruktivt samarbete ökat tillgängligheten av ekologiska produkter på marknaden, eller på annat sätt främjat ekologisk produktion och handel.



Årets Ekoföretag:
Till ett företag som genom innovation utvecklat den ekologiska produktionen eller marknaden.

Nominera till Ekogalan 2014 på www.ekoweb.nu!

Anmäl dig nu!

Begränsat antal platser.

Unik ekologisk marknadsrapportering, spännande nya kontakter och utställare!

Marknadsseminarium, Marknadsrapport, Prisutdelning, Lunchbuffé, eftermiddagskaffe, mousserande dryck samt tilltugg. Givetvis ekologiskt och så svenskt det går!

Klädsel:

Overall eller kostym, kom som du är!

Det finns möjlighet att boka rum till rabatterat pris på Grand Hôtel. För övernattare på Grand Hôtel och andra intresserade så uppber vi fjolårets succé med middag till självkostnadspris (ca 600 kr per kuvert), efter 20:00 den 30/1. Ange vid anmälan på hemsidan www.ekoweb.nu, eller cecilia@agroide.se, 0708-15 25 99.

Anmäl dig eller nominera någon med motivering via: hemsidan www.ekoweb.nu eller cecilia@agroide.se, 0708-15 25 99. Kostnad 4 500 kr + moms

Sista anmälningsdag 15 december 2013!



Pristagare Ekogalan 2013



Kenneth Alness (*Lantmännen BioAgri*) -Årets Ekoföretag, Henrik Johansson & Elisabeth Gauff'n (*Sju Gårdar*)-Årets Garant Ekostjärna, Emil Olsson (*Slätte Gård*) - Årets Ekoproducent, Wiveca Almgren (*Magnihill*) -Årets Mylla till hylla, Margareta Dahlberg (*L.G Husdjurstjänst*)-Årets Ekorådgivare.

Marknadsseminariet och Ekogalan
genomförs i samarbete med:



Lantmännen
Lantbruk

axfood



**sma
mineral**

EKOWEB^{NU}