



Välkomna till en seminariedag med fokus på smak och

# Världens mat!

27 september hos Santa Maria i Mölndal

**Med detta seminarium vill vi inspirera och visa exempel på hur vi kan möta smakbehoven hos olika etniska grupper. Vi vill också visa hur vi kan integrera och ta tillvara på deras smakkompetens inom livsmedelsindustrin. Njut av internationella smaker och inspireras till att satsa på denna marknad med stor potential!**

**Jennie Walldén** vann 2013 Sveriges Mästerkock och har genom sina koreanska rätter guidat oss i det asiatiska köket. Som matkreatör har hon både gett ut kokböcker och lagat mat i TV. Nu driver hon den prisbelönta koreanska restaurangen Namu i Malmö. Lyssna på Jennies smakresa och inspireras av de smakprover hon dukar upp i Santa Marias cooking studio!

**Lisa Förare Winbladh** har med böcker som Matmolekyler och Det godaste jag vet spridit kunskap och fantastiska recept! I början av 2000-talet startade hon konceptet Matkaravan - guide turer bland Möllevångens mångkulturella matbutiker. Hon kommer guida oss bland internationella smakpreferenser.

Vi har också bjudit in representanter från livsmedelsföretag inom kategorin Världens

mat – inspireras av Sevans och Santa Marias framgångsresor!

Lyssna också på Ana Gema Tolentino – entreprenör inom mexikansk gastronomi som tack vare en matinkubator precis har påbörjat sin resa!

Representanter från mentorsprogram och affärsutvecklande projekt visar hur vi genom dem kan hitta personal med utländsk bakgrund och få in deras smakkompetens i våra företag!

## Du får bland annat

- ✓ Kunskap om internationella smakpreferenser - smakresor till Asien, Mellanöstern och Mexiko utlovas!
- ✓ Inspiration från företag om hur de arbetar med att möta behoven kring internationella smaker.
- ✓ Möjligheter till kontakter som förmedlar utländsk och nyanländ kompetens.
- ✓ Inspireras av Santa Marias moderna lokaler – ett aktivitetsbaserat kontor där smaken hela tiden är närvarande!

## Program

09.30 Kaffe & smörgås

10.00 » Välkomna!

*Cecilia Norman – projektledare  
Nordic Taste & Flavour Centre, RISE*



» Smaka på Asien – Min smakresa,  
*Jennie Walldén – matkreatör och  
krögare*

» En inspirerande framgångssaga  
med orientaliska smaker  
*Julia Kronlund – försäljnings-  
och marknadsdirektör Sevan*



» Internationella smakpreferenser och  
mentala smaklökar  
*Lisa Förare Winblad*



12.15 Lunch

13.15 » Med smaken i centrum  
*Anders Jonebring – head of R&D  
Santa Maria*



» Mitt Liv – mentorsprogram för  
personer med utländsk bakgrund  
*representanter från Mitt Liv och  
Santa Maria deltar*

*Fika*

15.15 » One Stop Future Shop presenterar  
matinkubatorn på Hisingen  
*Jasmine Soufi – projektledare*

» Entreprenörskap med passion för  
chili  
*Ana Gema Tolentino - entreprenör  
inom mexikansk gastronomi*



16.00 Avslutande diskussion och frågor

16.15 Tack för idag

## Allmän information

### Plats

Santa Marias huvudkontor  
Argongatan 2 D, Mölndal [Karta](#)

### Priser

1 500 kr för medlemmar i Nordic Taste and  
Flavour Centre  
2 500 kr för icke medlemmar

### Anmälan

Anmälan finner du på:

<http://www.sp.se/sv/training/Sidor/Varldensmat.aspx> och [www.nordtaste.se](http://www.nordtaste.se)

Glöm inte notera eventuella allergier.

### Kontakt

För frågor om seminariet, medlemskap etc.  
kontakta:

Cecilia Norman, projektledare,

e-post: [cecilia.norman@ri.se](mailto:cecilia.norman@ri.se)

telefon: +46 (0)10 516 66 48

Sista anmälningsdag är 15 september

Maxantalet deltagare på seminariet är 35  
personer

**Vi vänder oss till dig som arbetar inom  
livsmedelsindustrin, restaurang-  
branschen eller offentlig sektor och som  
vill inspireras av internationella smaker  
och Världens mat!**