

ARNTZEN de BESCHE

MATINFORMASJONSSEMINAR FOR RESTAURANTER OG STORKJØKKEN 27. MAI 2014



Seminar i samarbeid mellom NHO Reiseliv, NHO Service og
Arntzen de Besche Advokatfirma

Målgruppe: Leverandører til restauranter og storkjøkken, ledelse, innkjøpsansvarlige
og kjøkkensjefer i hotell, restaurant, kafe, kantine, pasienthotell,
sykehjem og asylmottak

Sted: Bygdøy Allé 2, Oslo, Auditoriet
Tid: 12:00 til 16:00 (registrering og servering fra 11:30)

Se fullstendig program på neste side.

PROGRAM

11:30-12:00	REGISTRERING OG SERVERING
	VELKOMMEN Advokat Hans P. Hvide Bang, Arntzen de Besche og Næringspolitisk Fagsjef Ingjerd Sælid Gilhus, NHO Reiseliv
	INTRODUKSJON TIL DEN NYE MATINFORMASJONSFORORDNING 1169/2011, NYE KRAV TIL BEDRIFTENE Advokat Hans P. Hvide Bang, Arntzen de Besche
	NHOS ARBEID MED FORORDNINGEN Advokat Magne Braadland, NHO Reiseliv
	MYNDIGHETENES VURDERING AV FORORDNINGEN Knut Nordviken , seniorrådgiver Mattilsynet og Halvard Kvamsdal, seniorrådgiver Helse- og omsorgsdepartementet
	GJENNOMFØRING AV FORORDNINGEN I BEDRIFTER - Leder konsept- og fagavdelingen Ingun Skaar, ISS Catering - Ernæringsansvarlig/Ernæringsfysiolog UiO Vibeke Bugge, Compass Group Norge - Kvalitetssjef Vibeke Bryhn-Hansen, Umoe Restaurants
14:00-14:15	PAUSE
	SKRÅBLIKK: KOKKENES NYE HVERDAG - Kock og tidligere vinner av Bocuse d'Or Terje Ness, ORO Restaurant - Assisterende F&B Manager James Maxwell-Stewart, Thon Hotels
	HVILKE KRAV KAN STILLES TIL LEVERANDØREN Innkjøpsdirektør Morten Karlsen, NHO Reiselivs Innkjøpskjede
	DIGITALT VERKTØY FOR GJENNOMFØRING AV FORORDNINGEN Daglig leder Bjørn Anskau, Millum AS
	DEN NYE FORORDNINGEN - JURIDISK ANSVAR Advokat Espen Sandvik, Arntzen de Besche
	OPPSUMMERING - VEIEN VIDERE Seniorrådgiver Lasse K. Tenden, NHO Service
16:00	AVSLUTNING