



Lokalproducerat i Väst bjuder in till en eftermiddag i sensorikens tecken.

Den 29 maj bjuder Lokalproducerat i Väst och Lokal Meny in till ett evenemang för dig som är intresserad av produktutveckling från reststämningar. Det blir en workshop när vi tillsammans med **Patrik Sewerin, Emma Fyman, Anna Bengtsson och Jenny Ståhlberg** fördjupar oss i vilka möjligheter det finns i att ta till vara allt från er produktion.

Utifrån era restprodukter kommer dessa fyra fantastiska kockar smaka, laga och inspirera till nya produkter. Här får ni ett exklusivt tillfälle med sensorik och produktutveckling där ni tillsammans med dessa kockar utvecklar smak och konsistens, rätter och produkter som ökar både utbud och lönsamhet i er produktion. Missa inte detta!

Ni tar med de restprodukter som ni är intresserade av att utveckla. Kockarna kommer ge er en upplevelsebedömning och sedan ta med dem till köket och se vad de kan utveckla. Vilka smaker förhöjer upplevelsen? Hur kan man jobba med konsistens? Vilken typ av förädlade produkter kan ni ta fram? Hur ska ni kommunicera att ni jobbar med restströmmar? Hitta potentialen och ta nästa steg.

Detta är ett samarrangemang inom projekten LokalSam, Lokal Meny och Lokal Meny Grön och Digital



När: Måndagen den 29 maj. Kl. 14.00. Vi bjuder på fika.

Var: Wine Mechanics, Lilla Waterloogatan 15 Göteborg

Program:

Presentation av deltagare och produkter.

Föreläsning om Sensorik

Work-shop och återkoppling

Vi har begränsat antal platser. Max 3 pers./företag. Först till kvarn. Senast 25 maj vill vi ha er anmälan.

Anmälan via länken:

<https://forms.gle/ES89Ax6tWCXME3pa6>

