NORSK KJØTTHANDEL

NK DAGENE 2026

PROGRAM

FYRI HOTEL HEMSEDAL	28 - 30 januar	2026

Norsk Kjøtthandel A/S

NK DAGENE 2026

PROGRAM

Onsdag 28 januar

12:30 - 13:45	**Lunsj i restaurant 3 etg**
13:45 - 18:00	**Fagdag i konferansesal**

EIRIK NORMAN HANSEN
Hvordan kan vi bruke kunstig intelligens på en måte som faktisk gir verdi? Eirik Norman Hansen tar oss med inn i AI-universet og viser hvordan teknologien kan skape nye muligheter – i dag og i morgen. Underveis får du selv prøve hvordan AI fungerer i praksis. Vi gleder oss til et inspirerende og interaktivt innlegg.

BRIT SELEBØ
Brit Selebø er Daglig Leder i K-O-M opplæringskontoret for salgs- og matbransjen. Hun skal ha et innlegg om rekruttering, lederskap og hvordan man best kan tiltrekke og beholde kompetente medarbeidere i konkurranseutsatte bransjer. Her vil vi samtidig få høre fra Jens Eide om hvordan de jobber med dette i dag.

DAG FREDDY HENRIKSEN
God, tydelig og kjærlig ledelse – du kan ikke lede slik du alltid har gjort! Med 26 nasjonaliteter i arbeidsstokken jobber MatBørsen aktivt for å utvikle mennesker på alle nivåer i organisasjonen for å sikre riktig kompetanse nå og for fremtiden
Dag Freddy startet MatBørsen på Borgeskogen sammen med faren og broren i 1994. Han er Daglig Leder i bedriften som i dag er eid av Norgesgruppen

EGNE BEDRIFTER
Vi skal snakke med Mats Brendesæter som har avsluttet karrieren som konsulent i Oslo og flyttet hjem til Bergen for å jobbe i familiebedriften Fana Kjøtt.
Åkeberg Skoglunn blir større og større, siste tilskudd er oppkjøpet av Edelgard og ny Konsernsjef. Vi skal snakke med Roger Lund og Bjørnar Arne Giske.

EUROFINS ÅRSKAVALKADE
I samarbeid med Eurofins sine fageksperter blir det en humørfylt paneldebatt om mattrygghetsfarer.

18:00 - 20:00	**Egentid** Pool Club er åpen 17:30 til 19:30 Åpen bar
20:00 - 23:30	**Middag** 3 retters middag med drikkepakke – bordsetting

Konferansier/underholdning: **TRULS SVENDSEN**

23:30 - 02:00	**Åpen bar**

Norsk Kjøtthandel A/S

NK DAGENE 2026

PROGRAM

Torsdag 29 januar	
07:00 - 09:00	**Frokost**
08:30 - 11:00	**Messe** Minimesse i bar og resepsjonsområde. Leverandører på plass: ABC, Ahlsell, Aquatiq, Bokken, Eurofins, Kameleon, Mpack, Neraal Maskin, Norengros, Norsk Etikett, Norstamp, T Myhrvold og VPK. På møterom i 2 etg. vil det være tre foredrag man kan delta på:
08:50 - 09:10	**KAMELEON V / EVEN OPPEGAARD** Lansering av Prosim 2.0 i skyen. Kameleon overtok Prosim fra Terje Gundersen tilbake i 2023, og arbeidet med å utvikle neste generasjon reseptstyringssystem er godt i gang. Første versjon av arvtakeren – Progress Reseptstyring – lanseres under NKH-samlingen på Fyri.Dette er en moderne, skybasert løsning som gjør reseptstyring både enklere og smartere
09:40 - 10:00	**NORENGROS V/ AMUND AALSTAD, KATEGORISJEF EMBALLASJE** PPWR: Nye EU-krav som vil endre emballasjen i kjøttindustrien. Den nye EU-forordningen om emballasje og emballasjeavfall (PPWR) stiller strengere krav til design, materialbruk og gjenvinning. For kjøttindustrien betyr dette omfattende endringer. Er din bedrift klar for omstillingen?
10:30 - 10:50	**AQUATIQ V / KRISTOFFER EIDE OG HILDE LILLENG SJURSEN** Aquatiq sensilist. Ny metode for påvisning av Listeria – spar tid og penger ved å teste selv! Detekter svært små mengder Listeria monocytogenes i enkle og få trinn, uten ekstern lab. Sensilist er utviklet og testet for kjøtt-, fisk- og miljøprøver.
11:00 - 13:00	**Lunsj i restaurant 3 etg**
11:00 – 16:00	**Egentid** Skikjøring – bakken stenger 15:30 Poolclub – åpen fra 11:00 til 19:00 Møterom er åpne for booking, ta kontakt på dag@nkhandel.com
16:00	**Musikk og pølser** Afterski i baren ved resepsjonen ABC serverer pølser på stand
20:00	**Middag** 3 retters middag i restauranten i 3 etg med drikkepakke – free seating Etter middag er baren ved resepsjonen åpen
Fredag 30 januar	
07:30 - 10:00	**Frokost**
10:00	**Senest utsjekk og buss til Gardermoen reiser**

Norsk Kjøtthandel A/S