

Förädlad från moder jord för Europas bord.



Foto: Gunnar Nijdrén, Malmö

Härmed inbjuds du till
den industrihistoriska och framtidsinriktade konferensen
om den skånska livsmedelsindustrin, regionens utveckling
och konsumenternas välbefinnande.
Tisdagen den 8 mars 2005 i Medborgarhuset i Eslöv,
ett par hundra meter söder om järnvägsstationen.

Arrangerad av Föreningen Industrihistoria i Skåne i samarbete med
Skånes NäringslivsArkiv, Regionmuseet Kristianstad/Landsantikvarien i Skåne,
Riksantikvarieämbetet, Industrihistoriskt Forum och
Skånes Livsmedelsakademi.

Program

8.15 **Samling, registrering och servering av kaffe med småfranska.**

9.00-9.30 **Välkommen till konferensen "Förädlad från moder jord för Europas bord"!** Ingemar Johnn, ordförande i Föreningen Industrihistoria i Skåne hälsar deltagarna välkomna.

Konferensen i Eslöv år 2005 om den skånska livsmedelsindustrins historia och framtid förklaras öppnad av kommunstyrelsens ordförande Cecilia Lind.

Introduktion: Gunnar Ahlström, ordförande i Skånes NäringslivsArkiv ger en kort introduktion och överlämnar ordet och taktpinnen till konferensens

Moderator: Anders Johnson, författare, debattör och tidigare chefredaktör på DN: **Livsmedelsbutikerna är våra viktigaste industrihistoriska museer.**

9.30-9.50 Birgitta Johansen, avdelningschef vid Riksantikvarieämbetet: **Hur hittar vi fram i det historiska industrilandskapet, när stigarna och småvägarna försvinner? Och vilket ansvar har livsmedelsindustrin för att vi skall kunna läsa av dess årsringar och säkra kulturarvet?**

9.55-10.15 Barbro Mellander, landsantikvarie och chef för Regionmuseet Kristianstad: **Hur bevarar vi för att kunna berätta - olika sätt att samla in minnen, kunskaper och erfarenheter.**

10.20-10.40 Jonna Eriksson, chef för Arbetarrörelsens Arkiv i Landskrona, som i år fyller 60: **Vilken betydelse har livsmedelsarbetaren haft i den industriella utvecklingen och vad betyder det industrihistoriska arvet för hennes identitet och självkänsla?**

10.40-10.55 **Paus med förfriskningar**

11.00-11.20 Ulf Erlandsson, universitetslektor vid Kulturgeografiska Institutionen vid Lunds Universitet: **Hur påverkar livsmedelsindustrins strukturförändringar vårt kulturarv?**

11.25-11.45 Henrik Borg, bebyggelseantikvarie vid Regionmuseet Kristianstad/Landsantikvarien i Skåne: **Hur kan vi använda, bevara och dokumentera industrimiljöerna, så att vi inte förlorar vår historiska förankring och vår möjlighet till orientering i tid och rum?**

11.50-12.20 Jan Dahlin, landsarkivarie och Anders Isberg, arkivarie vid Landsarkivet i Lund: **Hur räddar vi företagsarkiven för att kunna berätta livsmedelsindustrins historia?**

12.20-13.10 **Lunch enligt förhandsbeställning**
(Vegetabilisk kost resp ugnsbakad laxfilé med dillstuvad potatis. Kaffe.)

13.15-13.35 Niklas Ingmarsson, 1:e antikvarie vid Kulturen i Lund: **Forskaren drabbades av ögonblicksförvirring inför den moderna industriproduktionens potatisförädling.**

13.40-14.00 Magnus Lagnevik, professor vid Ekonomihögskolan vid Lunds Universitet, som tilldelats Skånes Livsmedelsakademis Stora Stipendium 2003 för sina insatser för att få den skånska livsmedelsnäringen att skapa ett ledande livsmedelscentrum i Europa: **Hur kommer Skånes livsmedelshistoria att kunna skrivas för åren 2005-2015?**

14.05-14.25 Mikael Aru, VD vid Procordia Food AB, som utvecklar, tillverkar och marknadsför livsmedel under varumärkena Felix, BOB, Ekströms, Önos, Fun och Risifrutti: **Vilka framtida utmaningar står livsmedelsindustrin inför?**

14.30-14.45 Författaren Eva F Dahlgren berättar om sin barndom i sextiotalets Bjuv, där hennes pappa var chef för Findus produktutveckling och där de flesta av familjens middagar bestod av testprodukterna X och Y: **Under en rast i skolan sa en kille: "Felix har mycket godare gurkor". Jag försökte verka oberörd, men...**

14.45-15.05 **Paus med kaffe och förfriskningar**

15.10-15.30 Rolf Bjerdell, VD vid Skånemejerier, som introducerade Sveriges första Functional Food, dvs ett livsmedel med en dokumenterad hälsobefrämjande effekt: **Hur kommer vårt val av framtidens mat att påverkas av insikten om att vi blir vad vi äter (och hur mycket vi rör på oss)?**

15.35-15.55 Spiros Mylonopoulos, VD vid BergendahlsGruppen, som genom sitt centrallager i Hässleholm ser det som en stor fördel att finnas mitt i en starkt växande region med stora livsmedelsproducenter: **Hur samverkar vi inom dagligvaruhandeln med livsmedelsindustrin för att stärka konsumentnyttan?**

16.00-16.15 Susanne Thorén, VD vid Lifebox AB, som 2004 fick tidningen Resturanger & Storköks prestigepreis Guldtallriken för sin moderna unikabox med nyttig och god färdigmat: **Jag kom ihåg de cyklande varvsarbetarna med sina lunchlådor. Då föddes affärsidén att i en box till arbetsplatsen leverera hälsosam mat och inspiration till en sundare livsstil för den moderna människan.**

16.20-16.35 Bengt Sahlberg, VD vid Bioett AB, som tilldelats Skånes Livsmedelsakademis Stora Stipendium 2004 för sin innovation av en programmerbar biosensor: **Hur vet man om kvaliteten på en temperaturkänslig produkt är säkrad hela vägen från producent via lagring, omlastning och distribution fram till butiken?**

16.40-17.10 **Anders Johnson summerar och leder en paneldebatt med frågor från publiken. Avslutning.**

Tack en givande dag tillsammans kring vår skånska livsmedelsindustris historia och framtid! Tag gärna med dig hjärnprofessorn Martin Ingvars ord:

Minnet spelar en avgörande roll för att ställa in oss på det som ska ske i framtiden. Minnet är inte till för att titta bakåt i tiden utan för att göra förutsägelser om vad som kommer att hända. Minnet ser framåt!

Välkommen att via e-mail, fax eller post anmäla dig nu direkt till konferensen *Förädlad från moder jord för Europas bord* på Medborgarhuset i Eslöv, tisdagen den 8 mars 2005. **Sista anmälningdag är den 25 februari.**

e-mail: eva.johansson@regionmuseet.m.se

fax: 044 - 12 24 62

post: Regionmuseet Kristianstad, Box 134, 291 22 Kristianstad.

Oberoende av hur du väljer att sända in din anmälan, gäller att du tydligt anger ditt namn, företag resp organisation, adress, telefon och eventuell e-mailuppgift. **OBS!** Glöm inte att ange vilken typ av lunch du önskar, dvs vegetabilisk kost eller ugnsbakad laxfilé med dillstuvad potatis.

Anmälningavgiften som är 500:- inkl moms, insätts senast den 25 februari 2005 på Industrihistoria i Skånes postgirokonto 35 32 42-1.

I anmälningavgiften ingår frukostkaffe med småfranska, för- och eftermiddagskaffe, förfriskningar, frukt och subskriberad lunch enligt ovan med sallad, smör, bröd, lättöl/vatten, kaffe och kaka.

Efter anmälan och inbetalning av avgiften har du en reserverad plats i det nyligen restaurerade Medborgarhuset, som uruppfördes 1955-57 efter ritningar av arkitekten Hans Asplund och som idag betraktas som ett av den svenska efterkrigstidens mest ambitiösa byggnadsverk. Det är vår förhoppning, att de kvalificerade föredragen i kombinationen med bordets gåvor och byggnadens estetiska miljö, skall ge dig en extra minnesvärd dag. Du är hjärtligt välkommen!



Industrihistoriskt Forum

Ett speciellt tack till:



Sparbanksstiftelsen
Skåne

Med reservation för ev. ändringar. Informationsansvarig: arne.hogberg@telia.com
www.industrihistoriaiskane.nu