



pej gruppen  
scandinavian  
trend  
institute

**KØBENHAVN**  
01. NOVEMBER '11

**LILLESTRØM (OSLO)**  
03. NOVEMBER '11

**HERNING**  
08. NOVEMBER '11



INVITATION TIL  
PEJ GRUPPENS

# FOOD + CON SUMER TRENDS 2013-2016



# VERDEN ER I ET VADESTED

NOGLE MARKEDER OG FORBRUGERE NYDER LUKSUS OG FORBRUG I FULDE DRAG. ANDRE HOLDER IGEN, ER I RECESSION ELLER HAR OVERLADT INDKØB TIL FORBRUGETS VÆRSTE FJENDE: SNUSFORNUFTEN. NORGE, SVERIGE (DELVIST) OG ANDRE MARKEDER VOKSER HURTIGT, DANMARK ER GÅET I STÅ.

MIDT I VADESTEDET, MIDT I DEN STORE INTERNATIONALE USIKKERHED, DEN MULIGE MANGEL PÅ NYE KOMMERCIELLE FØDEVARETRENDIS OG IDEER, DER KAN FRISTE FORBRUGERNE, INVITERER VI TIL EN PRÆSENTATION AF ALLE DE NYE FOOD & CONSUMER TRENDS.

pej gruppen afvikler sin årlige konference FOOD + CONSUMER TRENDS 2013-2016 i november 2011. Det er 8. gang, at konferencen finder sted – og deltagerantallet har været stigende for hvert år. Blandt deltagerne er producenter, indkøbsforeninger, supermarkedskæder, restauranter, hoteller, reklamebureauer, mediehuse og en række enkeltpersoner med relationer til fødevarerbranchen.

pej gruppen fungerer som sparringspartner, konsulent og inspirator og har i mere end 35 år arbejdet med beskrivelse af forbrugertrends med kommercielle og skandinaviske øjne. Vi er uafhængige og taler gerne både den politiske korrekthed og kunderne imod, hvis vi mener, det er nødvendigt.

Vi er klar til at give vores bud på FOOD + CONSUMER TRENDS 2013-2016.

Vi glæder os til at se jer!

- AKTUEL OPDATERING PÅ TIDSÅND OG FORBRUG
- SIDSTE UDKALD FOR DEN FYSISKE BUTIK – HVAD SKER DER?
- STRATEGI FREM MOD 2015/SÆRUDGAVE AF TID & TENDENSER TIL ALLE DELTAGERE
- DET NYE SKANDINAVIEN – TRE FORSKELLIGE FØDEVARE- OG FORBRUGSLANDE EFTER KRISEN
- DEN NYE VERDEN - HISTORIEN OM DE LANDE HVOR FORBRUGET VOKSER
- BRASILIEN – VÆKSTLAND NR. 1 MED MASSER AF INSPIRATION
- MENU UDVIKLET AF ÅRETS KOK 2011 I BRASILIEN 🍴
- CLAU MEYER – HVAD KOMMER EFTER DET NORDISKE KØKKEN, NOMA OG SUNDHEDSTRENDEN?

# HIGHLIGHTS



Jakob Søndergaard



Louise Byg Kongsholm



Poul Erik Jakobsen



Claus Meyer



Simon Lau Cederholm

# FORE DRAGS HOLDERE

- JAKOB SØNDERGAARD DIREKTØR PEJ GRUPPEN
- LOUISE BYG KONGSHOLM KONSULENT I PEJ GRUPPEN
- POUL ERIK JAKOBSEN STIFTER AF PEJ GRUPPEN
- CLAUD MEYER GASTRONOMISK IVÆRKSÆTTER
- SIMON LAU CEDERHOLM ÅRETS KOK 2011 I BRASILIEN 

# TIDSÅNDS OG FORBRUG 2011

Den globale krise har forandret verden - og den har forandret Skandinavien. Krisen har haft forskellige årsager, indhold, længde og konsekvenser i landene omkring os. Vi tager temperaturen på Danmark, Norge, Sverige og de største eksportmarkeder. Hvordan agerer forbrugerne midt i vadestedet mellem krise og ny optur? De nyeste tal og tendenser, muligheder og konsekvenser i et nyt lys.

# STRATEGI 2012-2015

Særnummer af TID & tendenser - The White Issue!  
Få det bedst mulige input til jeres strategi! Vil perioden fra 2012-15 være domineret af værdier, der sætter individet eller sammenholdet i højsædet? Og går vi mod ny økonomisk vækst, eller vil tiden være præget af stagnation? Hvilke konsekvenser får det for fødevarerbranchen? Essensen fra særnummeret af tidsskriftet TID & tendenser præsenteres.



# REINVENTING RETAIL - ER DET SIDSTE UDKALD FOR DEN FYSISKE BUTIK?

Butikkerne, butikscentrene og supermarkederne kommer for alvor til eksamen i de kommende år. Lige nu står omkring halvdelen til at dumpe. Nethandlen har været krisens helt store vinder, men måske får butikkerne endnu en chance, hvis de formår at udnytte den næste økonomiske optur. Specialfødevarerne stormer ind på nettet! Det er sidste udkald for at genopfinde den fysiske butik. Fremtiden skriger på nye forretningsmodeller. Den fysiske butik skal kunne alt det, som nettet ikke kan; give oplevelser, yde top-service og være verdensmestre i kommunikation. Butikken er "live"! Udnyt det. Få en opdatering på forbrug, retail, nethandel, nye kanaler, inspiration til indretning og masser af gode eksempler.



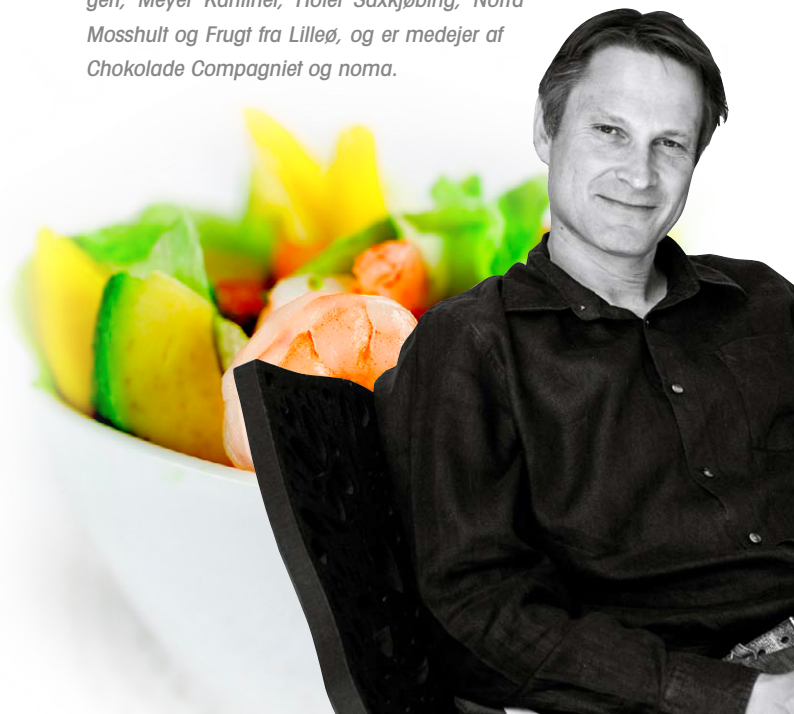
# CLAUS MEYER

## - HVAD KOMMER EFTER NOMA, DET NORDISKE KØKKEN OG SUNDHEDSFOKUS?

FOREDRAG MED CLAUS MEYER - IVÆRKSÆTTER  
INDEN FOR GASTRONOMI OG KOGEKUNST.

Claus Meyer er Skandinaviens største gastronomiske iværksætter, har hele tiden fingeren på pulsen og tør sige sin mening. På konferencen giver han sit bud på, hvad der kommer efter nomas optur til de øverste tænder, det nordiske køkkens korstog og den fanatiske fokus på sundhed!

*Claus Meyer har i 25 år gennem madpolitisk virksomhed, foredrag, deltagelse i den offentlige maddebat og gennem sine tv-programmer, kogebøger og sit entreprenørskab arbejdet for at højne kvaliteten af den danske madkultur. Ejer en lang række virksomheder, herunder Meyers Køkken, Meyers Deli, Meyers Madhus, Meyerfood, Meyers Bageri, Nordhavn Eddikebryggeri, Meyer Kantiner, Hotel Saxkjøbing, Norra Mosshult og Frugt fra Lilleø, og er medejer af Chokolade Compagniet og noma.*





# DET NYE SKANDINAVIEN

## HIGHLIGHTS FRA PEJ GRUPPENS NYE GUIDE TIL DE SKANDINAVISKE FORBRUGERE

Hvordan agerer de skandinaviske forbrugere efter krisen? Hvilke ligheder og forskelle er der? Danskerne er gået på nettet, svenskerne i butikkerne, og nordmændene vælger det hele. Skandinaviske forskelle og ligheder er blevet stillet på spidsen efter krisen. På mange områder har vi aldrig været mere ens, men på andre områder trækker vi os længere væk fra hinanden. Den vigtigste konklusion er, at produktudvikling til de skandinaviske lande som ét marked næsten er umuligt i fremtiden.





# DEN NYE VERDEN

DE NYE FORBRUGER-  
LANDE, HVOR LUKSUS  
BOOMER, OG NYE FOOD-  
KONCEPTER UDVIKLES  
MED LYNETS HAST

De nye vækstmarkeder er verdens mest folkerige lande. Den købekraftige middelklasse med hang til luksus vokser hurtigt. Vækstmarkederne vil få afgørende betydning i verdensøkonomien. De er en stor inspirationskilde for resten af verden og et kæmpe potentiale for eksport. Vi fokuserer på de vigtigste markeder og giver det nødvendige overblik. Skal fremtidens fødevareretrends findes her?



# BRASILLEN

## DET INSPIRERENDE VÆKSTLAND

ALLES ØJNE ER RETTET MOD BRASILIEN – MOD DEN ØKONOMISKE VÆKST, DEN VOKSENDE MIDDELKLASSE, DE UNGE FORBRUGERE, OL, VM I FODBOLD OG MEGET MERE. VIDEOINTERVIEW OG MENU FRA SIMON LAU CEDERHOLM, ÅRETS KOK I BRASILIEN.



*Den danske arkitekt og kok Simon Lau Cederholm åbnede i 2005 restauranten Aquavit i Brasiliens turistiske hovedstad Brasilia.*

*Restauranten serverer danskinspirede retter blandet med brasilianske ingredienser. Det har han haft succes med – så meget succes, at han i januar 2011 blev kåret som årets kok i Brasilien. Han har selv tegnet sit drømmehus med udsigt til den helt unikke hovedstad Brasilia, og om aftenen åbner han sin bolig op som restaurant Aquavit.*

*Simon Lau Cederholm har udviklet menuen til konferencen, og der vises klip fra et interview gennemført af pej gruppen i forbindelse med udviklingen af menuen.*





**pej gruppen**  
**scandinavian**  
**trend**  
**institute**

Bitsovvej 2  
DK 7400 Herning  
Phone +45 9711 8900  
[www.pejgruppen.dk](http://www.pejgruppen.dk)

# DATOER

1. NOVEMBER 2011  
KL. 08.30-16.00  
KØBENHAVN,  
DGI BYEN CPH  
CONFERENCE

3. NOVEMBER 2011  
KL. 08.30-16.00  
LILLESTRØM (OSLO),  
HOTEL THON ARENA

8. NOVEMBER 2011  
KL. 08.30-16.00  
HERNING,  
HEART MUSEUM OF  
CONTEMPORARY ART

**NB:**  
*I Herning flytter  
konferencen fra pej  
gruppens egne lokaler  
til HEART Museum of  
Contemporary Art.*

# TILMELDING

## PRISER

Herning og København: **DKK 4.925,-** ekskl. moms  
Lillestrøm: **DKK 5.175,-**

*Prisen er pr. deltager inkl. deltagermateriale og forplejning  
Medlemmer af pej gruppens Trendlab får 25 pct. rabat.  
Rabat ved samlet tilmelding af mere end fem deltagere fra  
samme firma.*

**RING PÅ +45 9711 8900**

## SEND EN MAIL

TIL [KONFERENCE@PEJGRUPPEN.DK](mailto:KONFERENCE@PEJGRUPPEN.DK) MED DIN TILMELDING

## GÅ DIREKTE PÅ VORES NETSHOP

[WWW.TRENDSTORE.DK](http://WWW.TRENDSTORE.DK) OG MELD DIG TIL

*Kvittering fra [trendstore.dk](http://trendstore.dk) eller betalt faktura fungerer som adgangsbillet. Tilmelding er bindende. Hvis tilmeldte deltager er forhindret, kan der sendes andre fra samme firma.*