

Har du tanker om nye prosjekter,
kom gjerne med dem.

Møt oss og våre leverandører
til en innholdsrik dag

VELKOMMEN TIL BOKKEN-DAGEN

7. september 2023

Disse leverandørene vil være til stede

Meld i fra om deltakelse

 GIESSER
MESSER

 + BRAHER

 LORENZO BARROSO

 DICK
Traditionsmärkte der Profis

 fuerpla

 BETTCHER

 ak

 KNECHT

 RED ARROW
Smoke • Grill • Brewsteg

 medoc

 PRIME Edge

 HENKELMAN
FORSKON SPJESJERN

 SCANDIVAC
FERNHALL

 AICL

 LIMA

 SCOTNET
SOLUTIONS

 epos

Vi inviterer til mini-messe hos Bokken i Kjøttbyen

I samarbeid med våre leverandører vil vi stille ut
vårt brede sortiment av maskiner og utstyr.

- Demoer
- Slipekurs
- Seminarer
- Grilling

Du finner oss i Kjøttbyen
på Alnabru, Prof. Birkelandsvei 30C, 1081 Oslo

 **BOKKEN**
Leverandør til næringsmiddelindustrien

 **TARBER**
NORGE A/S

Dørene åpnes kl. 07.30

I tillegg vil vi vise frem bredden i forbruksvarer

Telefon: 22 91 44 00

www.bokken.no

post@bokken.no

Program

torsdag 7. september

07.30

Dørene åpnes.

Presentasjon av leverandørene som er tilstede.

08.30

Seminar med Tom Johannessen.

- Hvordan lage spekemat?

10.00

ICL presenterer deres
fosfater og fordeler med det.

Hva kan vi lære og hvordan bruke deres kunnskap
innenfor vegetarproduksjon.

11.30

Hadeland Viltslakteri
& Bakken Øvre Gårdsmat griller til lunsj.

13.00

Red Arrow presenterer Clean Smoke. Hva er det?

Det grønne alternativet.

Demo om hvordan det brukes.

13.30

ICL serverer smaksprøver og
viser oss hva fosfatene deres gjør.

For de som tør kan man også
få smake på deres vegetarprodukter.

Det blir nyheter fra Bettcher
og deres elektriske håndskinner.

Scotnet vil presentere deres nye skrellbare nett.

19.00 Kveldsaktivitet

Vi avslutter på vår
egen Poppel Vinbar.

Hele dagen kan man se og teste utstyr.

Vi vil ha en egen avdeling med alt av slipemaskiner.

Det vil bli en egen emballasjeavdeling.

Påmelding:

post@bokken.no • 22 91 44 00

Kontakt din person i Bokken/Tarber

