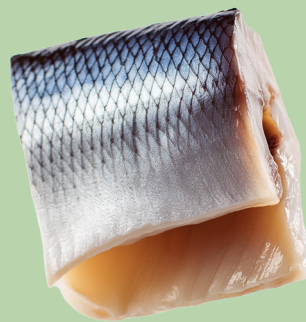


# PROGRAM FØDEVAREDAGEN EXECUTIVE 2024

Du er inviteret til Fødevaredagen Executive.  
En eksklusiv dag, der samler fødevarerbranchen.

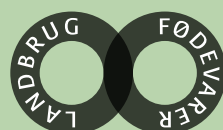
Vi åbner slottets døre for ledere fra dagligvarehandlen, foodservicesektoren og producentledet til en dag med dybdegående diskussioner om de nyeste tendenser, udfordringer og muligheder.

Fødevaredagen Executive er skabt for at inspirere til handling og innovation – sammen.



# F D '24

HVOR GODE RÅVARER MØDES



# PROGRAM

## 09.00 **Indtjekning og morgensnack**

## 09.40 **Velkommen til Fødevededagen**

Tag godt imod dagens moderator Tv-vært og iværksætter Morten Resen og Merete Juhl, CEO, Landbrug & Fødevarer.

## 10.00 **Let's stay ahead**

Vi er glade for at kunne præsentere Simon Caspersen, kommerciel rebel og en af branchens mest visionære tænkere, som keynote speaker på Fødevededagen. Simon er entreprenør by heart og medstifter af SPACE10, IKEAs tidligere globale research- og designlaboratorium. Simon opererer i krydsfeltet mellem strategi og storytelling. Hans visioner vil inspirere til at tænke ud af boksen og gå på opdagelse i fremtidens forretningsmuligheder.

## 10.30 **HelloFresh International: Moving forward**

In just a few years, HelloFresh has succeeded in winning market after market. Today, the meal box supplier has millions of customers, services in 18 countries and, not least, an in-depth knowledge of consumer preferences. We have invited Tilman Eichstädt, COO Upstream, HelloFresh and look forward to hearing about global meal trends and what to expect from the future.

## 11.00 **Gourmet break**

Smag på de mejeriprodukter, der har vundet Mejeriforeningens Gourmetpris 2024.

## 11.30 **Leaders Lounge: "Tiden er inde til ..."**

Fem ledere fra fødevarerbranchen står klar til at give deres bud på de store beslutninger, der skal træffes i denne tid. En tid hvor mulighederne er store, men hvor ansvarlighed og stabilitet er afgørende. Vi omdanner Fødevededagen til en 'Leaders lounge' og giver mikrofonen til fem profiler, der opererer i et omskifteligt fødevaremarked.

### **Velkommen til:**

Anette Kalle, Managing Director, Lantmännen Unibake Danmark

Camilla Erika Lerberg, CEO, Fairtrade Mærket Danmark

Claus Hein, CEO, Danpo

Mark Nielsen, Executive Vice President, Bilka, Salling Group

Martin Brandt, Director of Operations, Compass Group

## 12.30 **Overrækkelse af en særlig pris for dygtigt håndværk: Slagterprisen 2024**

## 12.45 **Frokost**

## 13.30 **Pause, kaffe og find session 1**

Du kan finde din første sessions lokation i programmet. Tag kaffen med.

Vi glæder os til at stille skarpt på de emner, der interesserer netop dig.

# SESSIONER

## 13.45 PART ONE



### Session A: Go Green

Vild med grønt? Det er vi – og i årevis har vi haft lyst til at producere mere, sælge mere og give planteriget mere plads på tallerkenen. Kostråd og kampagner har været en god hjælp, men nu kommer endnu flere håndtag i spil. Vi har inviteret tre stærke stemmer indenfor. Hør deres bud på grønt-kategoriens stærkeste kort.

Tag godt imod Christian Mouroux, Country Communication Manager, IKEA, Heidi Boye, CEO, Aarstiderne og Mads Pedersen, CEO, Nordic Greens.



### Session B: Gourmetost eller mælkeshot

Megatrends eller mikrotrends? BMO, power Skyr eller plantedrik? Hvad siger tallene og hvad er fremtids-bobler? Hanne Harbo, Direktør, Harbo Foodplanning og Thomas Aadal, Kontaktdirektør, Nørgård Mikkelsen, præsenterer indsigter om udviklingen i mejeriforbruget på kort sigt og på den længere bane.



### Session C: X-faktor kød

Vær med når vi præsenterer den nyeste viden om forbrugerne og markedet. Vi sætter fokus på vejen frem med kødfaktor, smag, ernærings- og sundhedsanprisninger, dyrevelfærd, klima og kød. Glæd dig til at møde et stærkt line-up; Nina Preus, Forbrugersociolog og Chefkonsulent, Line Munk Damsgaard, Ernæringschef, og Eva Kunnerup Mohrsen, Chefkonsulent, Landbrug & Fødevarer.

## 14.30 Kaffepause

## 14.45 PART TWO



### Session D: Fra kutter til køl

Kom med, når vi dykker ned i kategoriens mange styrkepositioner og fordyber os i et hav af muligheder. Glæd dig til at møde Monika May, Forbruger- Markedsanalytiker, Landbrug & Fødevarer som sætter scenen med tal og tendenser for danskernes fiskeforbrug. Et stærkt panel med Morten Hassing, Chef for Kantinedivision, ISS, Flemming Münster, Salgsdirektør, Leroy Seafood og Lidl sætter ord på begrænsninger og muligheder for udvikling af kategorien.



### Session E: Ostebræt med afgræs-ning

Regenerativ mælkeproduktion, biodiversitet og økologi? Hybridprodukter eller den rene vare? Vi stiller skarpt på forbrugernes forståelse og ruller fakta om de forskellige produktionsformer ud. Janne Aalborg Nielsen, Landskonsulent fra SEGES Innovation giver en lynintroduktion til fordele og ulemper ved den regenerative produktion.



### Session F: Smagen af en vinder

Nysgerrig på fremtidens foodservice? Det er vi og derfor har vi sat nogle af landets stærkeste kokke i stævne og givet dem en udfordring: Gør bæredygtighed til hovedemnet, skru op for det grønne, smag til med økologi og anret med værdierne i højsædet... Og uden at glemme det vigtigste: smagen.

Mød Danmarks VILDSTE kokkeline-up:  
Bjarke Jeppesen, Vinder Årets kok 2024  
Sine Andersen, Vinder Kantineprisen 2024  
Sebastian Holberg, Vinder Bocuse d'Or Europe 2024

## 15.30 Netværk og drinks (med og uden procenter)

## 16.30 Tak for i dag