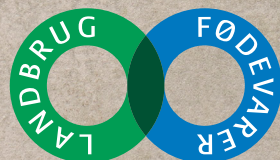


FØDEVAREDAGEN EXECUTIVE 2026

F D '26



FD'26

PROGRAM

09.00 **Indtjekning og morgenmad**

09.30 **Velkommen til Fødevededagen**

Tag godt imod **Nina Munch-Perrin**, journalist og tidligere DR TV-vært og **Morten Boje Hviid**, adm. direktør i Landbrug & Fødevarer. Hvad er på spil for fødevarebranchen lige nu?

09.45 **Når verden rykker – hvad betyder det for os?**

Sammen med **Daria Krivonos**, CEO, Copenhagen Institute for Futures Studies og tidligere risikochef i A.P. Møller-Mærsk, sætter vi fokus på de kræfter, der lige nu former markedet - fra geopolitik til råvarepriser, og hvad det kræver af virksomheder, der vil stå stærkt.

10.15 **Fremtiden på tallerkenen**

David Guldager, tech-journalist og en af Danmarks skarpeste AI-eksperter præsenterer, hvordan tidens absolut største tech-trend i form af AI vil forandre, forny og til dels forbedre hverdagen inden for fødevarebranchen. Hør om nogle af de mest opsigtsvækkende cases og lær hvad andre har formået.

10.45 **Gourmet Break**

Smag på de ypperste mejeriprodukter, vinderne af Mejeriforeningens Gourmetpris 2026.

11.15 **Leaders Lounge: Hvad investerer vi i nu – for at vinde i morgen?**

Vi inviterer en række ledere fra branchen på scenen for at tage diskussionen videre. Hvad investerer de i nu for at stå stærkt om 2-3 år? Hvad vælger de bevidst fra, fordi det ikke er der, fremtiden ligger? Og hvilket ansvar tager de både selv og på tværs af værdikæden? Velkommen til:

Bjarke Just, CEO, Norrlyst Koncernen

Henrik Lilballe Hansen, Sr. Vice President, Managing Director, Arla Denmark

Mads Ulrik Pedersen, CEO, Nordic Greens

Morten Møberg Nielsen, Executive Vice President, Head of Føtex

Uffe Tang, kommunikationsdirektør, Danmarks Fiskeriforening

12.15 **Frokost**

Slottets kokke står klar med gode råvarer og fynsk gastronomi.

13.15 **Faglige sessioner**

Du finder dine sessioner i lokaleoversigten. Vi glæder os til at stille skarpt på de faglige områder, emner og trends, der interesserer netop dig.

15.30 **Awardshow**

Hvem vinder Kantineprisen, Mejeriprisen, Slagter- og Delikatesseprisen og Frugt- og Grøntprisen? Fødevededagens awardshow hylder branchens bedste!

16.30 **Tak for i dag**

FD'26

SESSIONER

13.30 - 14.15



Session A: Kød og fremtidens unge forbrugere

Hvordan ser de unge på kød, og hvilken plads får det på fremtidens tallerken? **Mette Duerlund Heinz**, senioranalytiker, L&F, præsenterer nye forbrugerindsigter om unges holdninger til kød, protein og de valg, der former fremtidens marked.



Session B: Udvikling i mejeriforbruget i dag og optimering af kunderejsen

En session for dem, der vil forstå, hvad der driver kategorien, og hvordan kunderejsen kan optimeres. Mød **Camilla Vinther**, kundechef, Kauza og **Rasmus Clausen**, Senior Category & Instore Development Manager, Arla Foods, samt **Søren Hansen**, købmand, Meny Horsens, en af Danmarks bedst sælgende mejerifafdelinger.



Session C: Frugt og grønt - hvad driver de unges valg?

De unge forbrugere kommer til at flytte markedet, men hvad ved vi om deres forhold til frugt og grønt? **Nina Preus**, forbrugersociolog, L&F, deler nye indsigter, og vi byder velkommen til tre beslutningstagere, som diskuterer, hvordan vi får mere grønt i de unges måltider. Velkommen til **Cathrina Dybdahl**, ESG- og kommunikationsdirektør, Nemlig, **Janni Aaholm Madsen**, CEO, Gasa Nord Grønt og **Nicolai Horsner**, kategoridirektør F&G, Coop.



Session D: AI i foodservice - hvordan udnytter du selv potentialet?

Hvor langt er foodservicebranchen med AI, og hvad kan vi lære af dem, der allerede er i gang? **David Guldager**, tech-journalist og AI-ekspert, præsenterer ny viden om branchens brug af AI og viser, hvor teknologien skaber værdi i dag. Du går fra sessionen med konkrete værktøjer og inspiration til dit eget arbejde.

14.15 **Find din næste session - kaffe og frugt ved lokalerne**

14.30 - 15.15



Session E: Vildtfanget og opdræt - hvad er op og ned i den fisk, vi spiser?

Vil forbruget af opdrætsfisk fortsætte med at vokse, og hvad kan det få af betydning for det vildtfangede? Mød **Adam Aamann**, stifter af Aamanns og forfatter, **Morten Fristrup**, Country Manager, MSC, **Pernille Hartington**, Strategic Project Manager, Coop og **Adrian Durrani**, CEO, Ådal Ørred. **Uffe Tang**, CCO, Danmarks Fiskeriforening, modererer samtalen.



Session F: Trends og fremtidens mejeriprodukter

Hvilke tendenser præger mejeriforbruget? **Nina Preus**, forbrugersociolog, L&F, deler de nyeste indsigter om forbrugerne. Hvad taler kokkene om? Mød **Rasmus Palsgård**, journalist og madskribent, som præsenterer hvilke mejeriprodukter der hitter netop nu. Få inspiration til hvad der, vil præge mejeriforbruget og måske bliver den næste bestseller.



Session G: Uudnyttet vækst i planteriget

Hvordan kan convenience blive løftestang for flere planter, både på hylden og på menuen? Tre aktører fra dagligvare- og foodservicebranchen deler erfaringer med løsninger, der kombinerer nemhed, volumen og dansk produktion.



Session H: AI in Foodservice - Prompt Like a Pro

AI can help reduce food waste and improve purchasing decisions when used effectively. **Jamie Scott Owen**, AI expert, Little Red Tuna, shows how AI can become an active decision-support assistant and shares practical approaches to implementation. Joining him on stage are **Emil Eshardt-Nielsen**, CPO, Norrlyst Koncernen.