



Den 9. november 2026 kl. 09:00 - 16:00

Villa Copenhagen, indgangen
ved Bernstorffsgade 32, 1577 København

Program

09:00

Ankomst

Mød hinanden og nyd en planterig morgenmad fra Rug Bakery

09:45

Velkommen til Planteriget 2026

Anders Nicolajsen, chef for Foodservice & Gastronomi ved Landbrug & Fødevarer, byder velkommen

10:00

Botanical Gastronomy - The Future of Green Cooking?

Emile van der Staak, owner and head chef, De Nieuwe Winkel. A pioneer of botanical gastronomy takes us behind the scenes and into a gastronomic language shaped by biodiversity and curiosity for flavour.

Verdens grønneste sæson?

Mette Brink Søberg, Head of R&D, NOMA. Kom med ind i maskinrummet, hvor nye idéer og råvarer bliver til gastronomi, og hør, hvordan den grønne sæson udvikles.

Redefining the Fine Dining Plate

Kirk Haworth, head chef and co-founder, Plates London. Hear how plant-based fine dining can move from the alternative to the center of modern gastronomy.

11:30

Pause

11:45

Branche talk

Forbundne på tværs. Forpligtede på forandring? Panelet undersøger, hvordan vi skaber et stærkere planterige i Danmark, hvor aktørerne i værdikæden er gensidigt afhængige af hinanden.

Samtalen modereres af Mette Mølbak, madredaktør, Politiken.

- Amy Rasmussen, Direktør og ejer, Kiselgården
- Benjamin Larsen, Direktør, Cater Grønt
- Heidi Boye, Managing Director and Commercial lead, Kost Studio
- Karsten Dinesen, Chief Commercial Officer, SPORA
- Klaus Bondam, Director of Mobility, Culture & Destinations, Wonderful Copenhagen



Den 9. november 2026 kl. 09:00 - 16:00

Villa Copenhagen, indgangen
ved Bernstorffsgade 32, 1577 København

- 12:30** | **Den grønne frokost**
World Vegan Chef-vinder Bjarke Jeppesen og Villa Copenhagen sætter planterne i centrum med en frokost i verdensklasse.
- 13:30** | **Fire breakout-sessioner**
Læs om sessionerne på næste side.

Session vælges ved tilmelding.
- 14:30** | **Pause**
- 14:45** | **Soapbox Moments og Fireside Chat: Grønne ringe i vandet**
Stærke stemmer fra branchen deler, hvad de gør for at få mere grønt på tallerkenen, og hvordan deres handlinger kan give genlyd i fødevarsystemet.
- Bjarke Jeppesen, køkkenchef, Treetop og Global Vegan Chef-vinder
 - Jonathan Knoll, Owner Baka d' Busk
 - Louise Beck Brønnum, Head of Product Development, Kost Studio,
 - Mette Mølbak, madredaktør, Politiken
 - Johann Duedahl, ejer og køkkenchef, Ancestrale
 - Nick Curtin, Executive Chef & Co-Owner, Alouette
- 15:25** | **Fra gode intentioner til god business**
Rasmus Studstrup, partner hos Intenz, sætter fokus på, hvordan værdien af grønne valg bliver synlig for gæsten, og hvordan bedre sammenhæng på tværs af værdikæden kan omsætte gode intentioner til relevant forretning.
- 15:55** | **Tak for i dag**

Program

Session 1 - Novel Food: Pathways to More Plants on the Plate

Kost Studio

How can we make Novel Foods easier to navigate and unlock their potential for more plant-based foods? The session explores the current Novel Food regulation and Noma's approach to working within it, followed by a panel discussion on the challenges, myths and opportunities surrounding Novel Foods. **Moderator:** Louise Bech Brønnum, Partner & Gastrophysicist, Kost Studio

Panelists:

- Mette Juda, Fødevarestyrelsen
- Mette Søberg, Noma
- Wieke Edinger, Novonesis
- Anders Nelving, Tetra Pak
- Giorgia Fossati, Kost Studio

Session 2 - Workshop: Når kokke, grossister og producenter arbejder som ét hold

Landbrug & Fødevarer, Velas og Dansk Cater

Fremtidens fødevarer skabes, når producenter, grossister og køkkener arbejder tættere sammen. Sessionen tager fat på de konkrete valg i værdikæden: Hvad efterspørger køkkenerne? Hvad kræver det at producere til et marked i forandring? Og hvordan skaber vi et samarbejde, der giver plads til flere planterige måltider? **Moderator:** Lærke Kirstine Lund, Sektorchef for planter og planterige fødevarer, Landbrug & Fødevarer

Medvirkende:

- Benjamin Larsen, Cater Grønt
- Martin Beck, Lysbønder
- Morten Hassing, ISS
- Peter Mejnertsen, Velas

Session 3 - Det sidste skridt: Hvordan gør vi det grønne valg til det oplagte valg?

Wonderful Copenhagen

Gæsterne vil gerne have grønne muligheder, men de planterige retter ender ikke altid i den endelige bestilling. Sessionen tager afsæt i viden om turisters adfærd og ser på, hvordan værtskab, kommunikation og menudesign kan gøre de grønne retter mere attraktive. Undervejs bringes konkrete erfaringer og metoder i spil.

Medvirkende:

- Adam Kuskner, Plantebaseret Videnscenter
- Dorte Juhl Østergaard, LOCA Gruppen.

Session 4 - At forandre med mad

In futurum

Hvordan kan værtskab og måltider ændre vores opfattelse af verden? Sessionen undersøger værtskab som et aktivt greb til forandring og ser på, hvordan rammerne omkring måltidet kan åbne gæsterne for noget nyt og grønnere. Forskere, restauratører og madforandrere bringer forskellige perspektiver på psykologi, adfærd og værtskab ind i samtalen.

Medvirkende:

- Moussa Mchangama, In futurum: Hvordan kan værtskab og måltider ændre vores opfattelse af verden?
- Annemette Staal, adfærdspsykologi: Hvilken rolle spiller vaner i måltidet, og hvad skal der til for at bryde dem?
- Rune Sørensen, Restaurant Hærværk: Hvordan påvirker vi gæsters adfærd gennem gode måltider?
- Københavns Kommune: Hvordan kan værtskab for byen skabe systemisk forandring?

Sessioner