



GREEN FOOD SUMMIT

GREEN FOOD SUMMIT

29. maj kl. 09.30-15:00
Munkebjerg Hotel
Vejle

Du er blandt de nøgleaktører vi inviterer til 'Green Food Summit'.

Dagen er for jer, der er med til at løfte den bæredygtige dagsorden gennem indkøb & udbud.

En dag, hvor vi fællesskab kan gøre de 1.000.000 daglige offentlige måltider betydeligt grønnere end de er i dag. Missionen matcher både klimamål og kostråd. Men hvilken rute skal vi tage?

Vi glæder os til at invitere dig inden for på Munkebjerg Hotel, hvor vi sammen tager de næste skridt for at forme fremtidens landskab og måltider.

Tilmelding: axelborgdigital.typeform.com

Deltagelse er gratis, men der er begrænsende pladser.



Dansk Gartneri



Tak til Produktionsafgiftsfonden for frugt og gartneriprodukter



GREEN FOOD SUMMIT

PROGRAM

Kl. 09:30 **Indtjekning og morgensnack**

Kl. 10:00 **Velkommen til Green Food Summit**

Dagens moderator, journalist og vært på DR **Nina Munch-Perrin**, byder velkommen til dagens vigtige dagsorden

Kl. 10:10 **Tre grønne gevinster**

Økonomi. Sundhed. Klima. Mød Dagens keynotes og få deres bud på hvordan vi kan rykke lokalt og nationalt sammen.

1 Vores hænder, vores økonomi

Er det ren idealisme eller er der samfundsmæssige gevinster at hente? Hør områdedirektør i Landbrug & Fødevarer, **Martin Kristian Brauer**, sætte tal på hvad grønnere mad kan betyde.

2 Grønt på landkortet

Myndighederne har i årevis insisteret på, at en kost med et højt indtag af frugt og grønt, ER det rette for os alle sammen – og nu er der muligheder i sigte.

Hør **Tejs Binderup**, fødevaredirektør i Fødevarestyrelsen, fortælle hvorfor de offentlige måltider er en oplagt affyringsrampe for nye, grønne måltidsmønstre i den brede befolkning.

3 Sådan kan Danmark se ud

Han har viet sit professionelle liv til at undersøge planternes unikke DNA, og hvorfor netop planter bliver afgørende for os alle. Mød lektor **Christian Bugge** fra Københavns Universitet og se den rute han foreslår for kommuner, regioner og ja, hele vores land.

Kl. 11:10 **Pause**



Tak til Produktionsafgiftsfonden for frugt og gartneriprodukter



GREEN FOOD SUMMIT

PROGRAM

- Kl. 11:20 Vær med til at forme det danske landskab**
Landets gartnere leverer dagligt frugt og grønt fra alle egne i Danmark. Det handler ikke kun om faglighed og forretning, men også om en forpligtelse til at bidrage til større agendaer såsom folkesundhed, forsyningssikkerhed og ikke mindst klima. Hvordan kan gartnerens marker og væksthuse møde jeres behov?
Mød to af landets fremmeste gartnere - Dorrit Andersen fra Gartneriet Axel Månsson, og Mads Pedersen fra Nordic Greens.
- Kl. 11:40 Frokost**
- Kl. 12:30 Sammen om en grønnere fremtid**
Opdag, hvordan kommuner, regioner, grossister og producenter kan samarbejde om at implementere grønnere måltider. Vi skal arbejde med værdifulde indsigter, skabe nye forbindelser og bidrage til en ønskeseddel for en mere bæredygtig fremtid.
- Kl. 13.30 Pause**
- Kl. 14:00 Debat: Strategiske udbud og indkøb**
Vidensdeling, dialog og samarbejde på tværs af værdikæden er afgørende for, at vi fortsat kan rykke på den grønne dagsorden. Vi har sammensat et panel af nøgleaktører, som deler deres bud på de næste vigtige skridt.
- Mød panelet:**
Betina Bergmann Madsen, Chefkonsulent, Københavns Kommune
Helle Steen Petersen, Køkkenchef, Nordsjællands Hospital
Jens Nannerup, Direktør, GASA Odense Frugt
Ulrich Christensen, Strategisk indkøber, Hørkram
- Kl. 14:45 Opsamling og næste skridt**
- Kl. 15:00 Tak for i dag**



Tak til Produktionsafgiftsfonden for frugt og gartneriprodukter