Plante riget
PLANT KINGDOM

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
- Anne Dissing, Head of Sustainability, Wonderful Copenhagen

wonderful copenhagen · Dansk Cater · velas · In futurum · koststudio · FONDEN FOR PLANTEBASEREDE FØDEVARER · Landbrug & Fødevarer

Plante riget
PLANT KINGDOM

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

Villa Copenhagen, indgangen ved Bernstorffsgade 32, 1577 København

Program

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 fødevaresystemet.

- 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**

wonderful copenhagen · Dansk Cater · velas · In futurum · koststudio · FONDEN FOR PLANTEBASEREDE FØDEVARER