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.
- **Peter Høgh Pedersen**, VILLA Copenhagen

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 Sørense**n, Restaurant Hærværk: Hvordan påvirker vi gæsters adfærd gennem gode måltider?
- **Marie Jeng**, stifter Madland: Hvordan bliver værtskab et systemisk redskab?

Sessioner