

TEMASCENE 1

Ret til ændringer forbeholdes

9:00–9:10

Velkomst

v/ Dagens vært, Gittemarie Johansen

9:15–9:50

What the fork?! Nye proteiner på gafflen

Rapskage, græsprotein, bælgfrugter, gråærter mv.

Her bliver vi bl.a. klogere på hvordan fermenteret rapsprotein til brød kan erstatte e-numre og forbedre vores sundhed. Hvordan tror du fermenteret rapsprotein og andre nye proteiner fra græs, gråærter og bælgfrugter smager? Er du klar til fremtidens proteiner og undgå at blive rådden inde?

Vært: Gittemarie Johansen

Deltagere:

Katrine Søndergaard, underviser på Nordic Food College

Kristian Lundgaard-Karlshøj ejer af Ausumgaard

Liv Nielsen, Grøn Madhåndværker og Dansk Vegetarisk Forening

Jens Legarth, direktør hos Ferm Food



10:00–10:20

Fisken på disken

Hvordan skaber vi det bedst mulige salg af naturlige fødevarer?

Hvordan skaber vi det bedst mulige salg af naturlige fødevarer – og hvordan kan det være, at vildtfanget fisk egentligt er den eneste fødevarer tilbage, som ikke er påvirket af industriens hænder? Hvilken effekt tror du det har på vores natur og vores fødevarer? Vigtige budskaber leveres skarpt af Jakob Clausen der er gået viral på sociale medier.

Intro: Gittemarie Johansen

Deltager: Jakob Clausen

P. CLAUSENS FISKEHANDEL
EST. 1888

10:30–11:00

Tavse udfordringer: Når design handler om mere end form

Designer Anker Bak udvikler bæredygtige og æstetiske hjælpemidler

Anker Bak, der blev kåret som Årets Designer i Danmark 2024, er kendt for at forene den klassiske nordiske og japanske design- og håndværkstradition med en stærk menneskelig og social tilgang.

Anker inspirerer os helt ind i hjertet – hvad tror du “Værdighedsdesign” (Dignity Design) er? Anker viser os konkrete eksempler på design af kister, krykker og lænestole, hvor hans design handler om meget mere end form – det skaber stolthed, nedbryder tabuer og starter vigtige samtaler. Synes du også at gennemført design skal skabe værdighed og tage højde for de menneskelige behov?

Intro: Gittemarie Johansen

Deltager: Anker Bak

ANKER BAK

11:30–12:15

Din comfortzone er ikke på menuen i dag – *Smag på nye vaner*

Vi skal spise fødevarer med lavere klimaaftryk, men det er ikke nemt at ændre sine måltidsvaner. En spiseoplevelse er en multisensorisk oplevelse hvor alle fem sanser kombineres i hjernen og fører til det endelige indtryk af måltidet.

For mange er den velkendte smag den gode smag, men hvad tror du dine forventninger og erfaringer betyder for smagen? Tror du, at du kan komme til at lide nogle fødevarer ved at smage det mange gange – eller hvis fødevaren vækker bestemte følelser i dig?

Tør du være med til at smage på bl.a. chokolade der ikke er lavet af kakaobønner, alger og bælgfrugter?

Intro: Gittemarie Johansen

Vært: Sensoriker Agnes Qvortrup, Landbrug & Fødevarer

Deltagere:

Ditte Dalsgaard fra Havens Deli på Fur

Sofie Laage Christiansen, AlgeCenter Danmark og Aarhus Universitet

Isabella Kronborg Svendsen, Tænk tanken Frej

Lasse David Povlsen, underviser, eller elev fra AARHUS TECH

frej  AlgeCenter Danmark



Havens
deli

TEMASCENE 1

Ret til ændringer forbeholdes

12:30–12:50

Klimabeats og bælgfrugt-rap

Tænk tanken Frej giver klimaet en stemme

Oplev to rappere fortolke og fordøje fødevarebranchens udfordringer.

Beats, bas og ord i en lind strøm er omdrejningspunktet.

Tænk tanken Frej vælter scenen med en fortælling om den grønne omstilling.

Intro: Gittemarie Johansen

frej

13:00–13:30

Når Innovation gør os bæredygtige

Tilføj 10g nysgerrighed, rør godt sammen og spring ud i det

Vi vil inspirere til hvordan, man med et innovativt mindset kan ændre små ting i hverdagen og derved skabe nye bæredygtige løsninger for sig selv og andre.

Vi har en meget enkel opskrift bestående af:

- 10g nysgerrighed,
- 0,5 kg mod

I byLink er vi to kvinder, der brænder for at gøre sundhedspersonalet hverdag lidt lettere. Vi vil dele vores erfaringer med dig – det handler om at lytte og forstå de reelle problemstillinger i hverdagen. Vi viser hvordan vi har skabt skæve vinkler på helt enkle løsninger. Vil du lære at være innovativ, blot ved at være nysgerrig og have lyst til at samarbejde?

Intro: Gittemarie Johansen

Deltager: Line Bluhme fra byLink

TEMASCENE 1

Ret til ændringer forbeholdes

13:40 – 14:15

Wrap it up med Gittemarie Johansen

Hvordan får vi flere i uddannelse indenfor fødevarer?

Vi deler input, erfaringer og inspiration.

Kom og vær med – Hvad er din oplevelse og hvordan kan du inspirere andre?

Vært: Gittemarie Johansen

Deltagere:

Kristian Kristensen, Nordic Food College

Liv Nielsen, Grøn Madhåndværker

Malte, Nordic Food College

Meri Remis, Landdistriktsungdom, Finland

Herefter netværk og forfriskninger i temaområdet.

14:30–15:30

Guld og grønne Skive

Inspirationsoplæg – og herefter netværk

Er vi hurtige og kvikke nok i Danmark og Europa til at komme forrest i kapløbet om udviklingen af grøn teknologi og dermed morgendagens forretninger – eller om vi nøjes med at købe løsningerne udefra?

Hør vært på P1-programmet 'Guld og grønne skove', Lars Trier Mogensen, fortælle om, hvordan det reelt er blevet muligt at tjene både Moder Jord og ussel mammon. Men det er også på høje tid. Klimaforandringerne rammer nemlig allerede og hurtigere end forventet, og der er derfor påtrængende behov for at få gang i bæredygtigt entreprenørskab. Idealisme gør det ikke alene, for grøn omstilling kræver massive investeringer. Til gengæld er gevinsterne også gyldne, hvis det lykkes.

Hør også hvordan unge talenter kan blive hjernekræften, der både leverer klimaløsninger, skaber nye virksomheder og sorte tal på bundlinjen.

Intro: Gittemarie Johansen

Deltager: Lars Trier Mogensen, klima-moderator, politisk kommentator, forfatter og radiovært

TEMASCENE 1

Ret til ændringer forbeholdes

16:30–17:00

Awardshow: Studerende pitcher løsninger *Case Competition*

Studerende fra landets videregående uddannelser og universiteter har arbejdet med konkrete virksomhedsudfordringer – nu præsenterer de deres bud på løsninger. Vinderne kåres live, og du får inspiration og input direkte fra næste generation på arbejdsmarkedet.

Intro: Gittemarie Johansen

Vært: Henning de Haas, Cubion

Deltagere: Studerende