

99

Hvordan bliver politiske budskaber om mere klimavenlige fødevarer omsat fra viden om råvarer og processer til virkelige produkter, der kan spises?

Fra politik til klimavenlige produkter

Demonstration på Teknologisk Instituts pilotanlæg 20. august 2018

De danske forbrugere er blevet meget miljøbevidste. Det har givet udslag i et stigende antal forbrugere, der vælger at spise mindre kød og supplere med vegetariske alternativer flere gange om ugen. Importeret soya gør det ofte ud som proteinkilden i vegetariske færdigretter. Der er derfor behov for at kunne forarbejde alternative proteiner, der er lokalt dyrket.

Vi har til denne temadag inviteret politikere, brancheorganisationer, virksomheder og vidensinstitutioner til at belyse nødvendigheden af et paradigmeskifte i vores fødevarerproduktion. Vi skal være bedre til at producere fødevarer, der har et lavere klimaaftryk på kloden.

Samtidig skal vi udnytte alle råvarer, så intet spildes.

Vi ønsker med mødet at kaste lys på de politiske budskaber og forslag til løsninger og samtidig vise eksempler på, hvordan man kan omsætte politik til produkter, der både er klimavenlige, innovative og velsmagende.

Temadagen henvender sig til fødevarerproducenter, primær-producenter, supermarkeder, vidensleverandører og alle aktører, som er optaget af, at klimaets forandring påvirker vores valg af fødevarer, og som efterspørger nye løsninger.

PROGRAM

- **10.00 - 10.30**
Registrering og kaffe
- **10.30**
Velkommen
Mikael Poulsen, Direktør, Teknologisk Institut

Mødeleder: Anne Maria Hansen
- **10.40**
Landbrug & Fødevarers fokus på
Cirkulær Økonomi og klima
Karen Hækkerup, Adm. Direktør, L&F
- **11.00**
Danmarks bidrag til den globale bioøkonomi
Christian Raabjerg Madsen (MF, S)
- **11.20**
Vidensbaseret produktudvikling i pilotskala.
Fra råvare til velsmagende produkt
Rikke Miklos, Projektleder, Teknologisk Institut

Kort pause
- **12.00**
Klimavenlige madvalg nu og i fremtiden
Michael Minter, programleder, CONCITO
- **12.20**
Plantefars eller plantefis?
Hør Coops analysechef Lars Aarups bud på
fremtidens mad set med forbrugernes øjne.
- **12.40**
Spørgsmål og debat
- **13.10**
Frokost & rundvisning
Vi byder på smagsprøver af en lokalt
produceret ærte- og bønnemenu på dagen.
- **14.10**
Præsentation af produkter og udfordringer
hos virksomhederne:
 - Procesindustrien er klar. Hvad med det europæiske marked?
CEO Aslak Lie, Vestkorn Milling,
(præsentation på norsk)
 - Produktionsændringer i relation til
maredets tendenser, Cecilie Tobiasen,
Nakskov Mill Foods A/S
 - Biogredient, Orla Møller Petersen
 - Naturlif, Jan Lund
- **15.15**
spørgsmål og debat
- **15.45**
Information on netværket PlantBased Food-
Network, Anni Simonsen, VIFU
- **16.00**
Tak for i dag

” Mødet kaster lys på politiske budskaber og forslag til løsninger indenfor en bæredygtig fødevarerproduktion. Der demonstreres eksempler på, hvordan man kan omsætte politik til produkter, der både er klimavenlige, ”fyldt med viden” og lækre at spise

Arrangør:

Teknologisk Institut afholder temadagen i samarbejde med FoodNetwork.

Adresse:

Teknologisk Institut, Gammel Aalbovej 1 6092 Sdr. Stenderup

Tilmelding:

<https://teknologisk.dk/kurser/tilmelding/?courseid=90152>

Kontaktpersoner:

Rikke Miklos
E: rimi@teknologisk.dk
M: 7220 2274