

MADENS FOLKEMØDE

2021

DEBATTØRKATALOG



Velkommen til debattørkataloget 2021

Debatten er bedst, når den er mangfoldig. Derfor har vi i Madens Folkemøde lavet et debattørkatalog til alle jer, der laver debatter og aktiviteter på årets folkemøde.

I kataloget finder I en bred vifte af stærke faglige profiler fra madens verden, som I kan matche med jeres indslag.

God læselyst!

Sigrid Gjessing

Sigrid Gjessing, folkemødechef

Om Madens Folkemøde

Madens Folkemøde er et årligt fagligt og folkeligt arrangement, der samler jordbrugere, producenter, kokke, foodservice, madhåndværkere, politikere og danskere for at tage temperaturen på aktuelle emner i maddebatten

Madens Folkemøde foregår den 24. og 25. september i 2021 på Engestofte Gods på Lolland.

Madens Folkemøde er støttet af bl.a. de lokale kommuner, Guldborgsund og Lolland, Business Lolland-Falster/Muld, LAG Lolland-Falster og Nordea-fonden.

Food Organisation of Denmark fungerer som sekretariat for Foreningen Madens Folkemøde og står for den praktiske planlægning og afvikling.

Følg Madens Folkemøde

Web: <https://www.madensfolkemoede.dk/>

Facebook: <https://www.facebook.com/madensfolkemoede>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/madens-folkemoede/>

Indholdsfortegnelse

Fortegnelsen er inddelt alfabetisk efter virksomhed

ARLA	9
Hanne Søndergaard	9
Helle Müller Petersen	9
ARLA FONDEN	9
Sanne Vinther.....	9
BIODYNAMISK FORSKNINGSFORENING	10
Jens-Otto Andersen	10
BAGER- OG KONDITORMESTRE I DANMARK	10
Henrik Jelle Madsen	10
BORGMESTRE	11
Anders Gerner Frost (Lokal)	11
Carsten Rasmussen (A)	11
Erik Lauritzen (A)	11
Hans Stavnsager (A).....	11
Henrik Rasmussen (C).....	11
Holger Schou Rasmussen (A)	11
John Engelhardt (V).....	12
John Brædder	12
Kasper Ejlsing Olesen (A)	12
Niels Hörup (V)	12
Pernille Beckmann (V).....	12
Sofie Valbjørn (Å).....	12
Thomas Adelskov (A)	13
BOTANISK GIN	13
Signe Wenneberg	13
BUSINESS LOLLAND-FALSTER	13
Steffen Lund.....	13
CHANGING FOOD	14
Line Rise Nielsen	14

CONCITO.....	14
Michael Minter	14
Michael Bellers Madsen.....	14
COPENHAGEN SPARKLING TEA COMPANY.....	15
Jacob Kocemba	15
Bo Sten Hansen	15
COOP	15
Bente Svane Nielsen	15
Lars Aarup	15
Nicolai Jæpelt	16
Thomas Roland	16
DANSK ERHVERV	16
Lotte Engbæk Larsen	16
DANSKE LANDBRUGSSKOLER.....	17
Lene Søholt Jacobsen.....	17
DANSK VEGETARISK FORENING	17
Rune-Christoffer Dragsdal.....	17
DE SAMVIRKENDE KØBMÆND.....	17
John Wagner	17
Richo Boss	18
Esben Keller	18
Mariam Skovfoged	18
Michael Christensen.....	18
Noa Jankovic	19
Anders Jensen	19
Karina Kjeldgaard-Nielsen.....	19
DESTINATION SYDKYSTDANMARK.....	19
Martin H.H. Bender	19
DI FØDEVARER	20
Leif Nielsen	20
ESMILEY	20
Mette Toftegaard Rasmussen	20

FOA	21
Berit Jakobsen	21
Pia Heidi Nielsen	21
FOLKETINGSPOLITIKERE	21
Lea Wermelin (A)	21
Lennart Damsbo Andersen (A).....	22
Tommy Ahlers (V)	22
Søren Pape Poulsen (C).....	22
FORBRUGERRÅDET TÆNK	22
Anja Philip.....	22
Camilla Udsen.....	23
FOOD NATION	23
Lise Walbom.....	23
FOOD PEOPLE	24
Martin Marko Hansen	24
Tobias Musaeus.....	24
FREDERIKSDAL KIRSEBÆRVIN	25
Harald Krabbe.....	25
FRISK FRA GÅRDEN	25
Adam Møllerup.....	25
FØDEVAREBANKEN	26
Lea Gry von Cotta-Schønberg,	26
GLOBAL COMPACT	26
Karen Panum Thisted	26
HAVER TIL MAVER	27
Daniel Hervik.....	27
HAVHØST	27
Joachim Hjerl.....	27
HELLO KITCHEN	28
Jonas Gerdes Vigkild	28
Mette Bøgebjerg Jørgensen.....	28

HEY PLANET APS	29
Jessica Buhl-Nielsen.....	29
Malena Sigurgeirsdóttir	29
HORESTA	30
Kirsten Munch Andersen	30
Pia Svane.....	30
Tine Skriver.....	31
JORDENS SKOLE	31
Helle Solvang	31
KITCHEN COLLECTIVE	32
Mia Maja Hanson	32
KUNSTNERE	32
Tue Greenfort	32
Søren Aagaard.....	32
Gamborg/Magnussen	33
Jesper Aabille	33
KØBENHAVNS UNIVERSITET	33
Annemarie Olsen	33
Dennis Sandris Nielsen.....	34
Inge Tetens.....	34
Lotte Holm	34
Ole G. Mouritsen	35
Poul Erik Jensen	35
LANDSFORENINGEN PRAKTISK ØKOLOGI	35
Mikael Elke Lund	35
Signe Schrøder	36
LEJRE KOMMUNE	36
Tina Unger	36
MADENS FOLKEMØDES BESTYRELSE	37
Mette Touborg	37
Per Kølster	37
Henrik Høegh (V)	37
Kim Rahbek.....	37

Anne Birgitte Agger	38
Lisbeth Olsgaard	38
Claus Meyer	38
Peter Engberg Jensen.....	38
Johan Dal.....	38
Christian F. Puglisi	39
MADTANKEN V. MADKULTUREN	39
Adam Aamann-Christensen	39
Arne Astrup	39
Anne Sophie Lahme	39
Anne Arhning	39
Anders René Jensen.....	39
Gorm Wisweh	40
Judith Kyst.....	40
MADVOGNEN.....	40
Jacob Mors	40
MELTING POT FOUNDATION	41
Olav Hesseldahl	41
METTE RAVN VANILJE.....	41
Mette Ravn.....	41
MEYERS MADHUS.....	42
Bo Frederiksen.....	42
Jonas Astrup.....	42
MØLLERUP BRANDS	43
Henrik Rendbøll	43
NATIONALT CENTER FOR LOKALE FØDEVARER	43
Jesper Zeihlund Direktør.....	43
NATURMÆLK OG ØLLINGEGAARD	44
Leif Friis Jørgensen	44
Jens Krogh Landmand	44
OMNIGÅRDEN	45
Fanny Møller Indehaver	45

POLITIKEN	45
Mette Mølbak Madredaktør.....	45
PROFESSIONSHØJSKOLEN ABSALON	45
Donna Sundbo	45
PURE DANSK	46
Astrid Søgaard	46
Malene Søgaard	47
REBÆLG	47
Kristina Nielsen og Kasper Rebien	47
ROSKILDE UNIVERSITET	48
Adam Engel.....	48
Niels Heine Kristensen.....	48
RÅHANDEL	49
Solveig Felbo	49
Anders Hermann Jensen	49
SIMONS KOGESKOLE	50
Simon Milwertz Philipsen.....	50
SLOW FOOD DANMARK	50
Carsten Lunding	50
STOP SPILD AF MAD	51
Selina Juul	51
Thomas Odborg	51
SYLTEDRONNINGEN	52
Helena Grayston	52
SØNDERBORG KOMMUNE	52
Anne Ablid Poulsen	52
TÆNKETANKEN FREJ	52
Iben Krog Rasmussen	52
Marie-Louise Boisen Lendal	53
VIDENSRÅD FOR FOREBYGGELSE	53
Kirstine Krogholm.....	53
Kjeld Hermansen.....	54

YOURLOCAL	54
Sebastian Dueholm	54
ØKOLOGISK LANDSFORENING	55
Per Kølster	55
Helle Borup Friberg	55
ØVRIGE	56
Helle Forum	56
Per Pinstrup-Andersen	56
Louise Lindhagen (C)	57
REGIONSRÅDSFORMÆND	57
Heino Knudsen (A)	57

Arla

Hanne Søndergaard

Koncerndirektør med ansvar for bæredygtighed

Kontakt:

haso@arlafoods.com

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer-systemer
- Plantebaserede fødevarer
- Landbrug og jordbrug

Faglig profil:

CMO, EVP for Marketing, Innovation, Communication and Sustainability in Arla.

Helle Müller Petersen

Landedirektør Arla Danmark

Kontakt:

helmu@arlafoods.com

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Madkultur
- Økologi
- Forbrugertendenser.

Arla Fonden

Sanne Vinther

Direktør

Kontakt:

sanne.vinther@arlafonden.dk

Fagområder:

- Madkultur

- Sundhed og ernæring
- Maddannelse og data om børn og unges madkompetencer

Biodynamisk Forskningsforening

Jens-Otto Andersen

Ph.d. Forskningsleder

Kontakt:

tlf. 3024 7207

Fagområder:

- Fremtidens fødevarer
 - Fødevarer-systemer
 - Madkultur
 - Økologi
 - Sundhed og ernæring
 - Plantebaserede fødevarer
 - Landbrug og jordbrug
- **Faglig profil:**
Fødevarekvalitet set fra et helhedssyn.

Bager- og Konditormestre i Danmark

Henrik Jelle Madsen

Fødevarechef

Kontakt:

tlf. 2856 5708

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer-systemer
- Økologi
- Sundhed og ernæring

Faglig profil:

Rådgivning brancheforeningen.

Borgmestre

Anders Gerner Frost (Lokal)

Gribskov Kommune

Kontakt:

agfro@gribskov.dk

Carsten Rasmussen (A)

Lejre Kommune

Kontakt:

carr@lejre.dk

Erik Lauritzen (A)

Sønderborg Kommune

Kontakt:

tlf. 2790 0206

borgmester@sonderborg.dk

Hans Stavnsager (A)

Faaborg-Midtfyn Kommune

Kontakt:

hansr@fmk.dk

Henrik Rasmussen (C)

Vallensbæk Kommune

Kontakt:

borgmester@vallensbaek.dk

Holger Schou Rasmussen (A)

Lolland Kommune

Kontakt:

borgmester@lolland.dk

John Engelhardt (V)

Glostrup Kommune

Kontakt:

john.engelhardt@glostrup.dk

John Brædder

Guldborgsund Kommune

Kontakt:

jobr@guldborgsund.dk

Kasper Ejsing Olesen (A)

Kerteminde Kommune

Kontakt:

pol-keo@kerteminde.dk

Niels Hörup (V)

Solrød Kommune

Kontakt:

borgmester@solrod.dk

Pernille Beckmann (V)

Greve Kommune

Kontakt:

borgmesteren@greve.dk

Sofie Valbjørn (Å)

Fanø Kommune

Kontakt:
sv@fanoe.dk

Thomas Adelskov (A)
Odsherred Kommune

Kontakt:
thoad@odsherred.dk

Botanisk Gin

Signe Wenneberg
Indehaver af Botanisk Gin

Kontakt:
signe@signewenneberg.dk

Business Lolland-Falster

Steffen Lund
Investeringschef

Kontakt:
tlf. 31004646
sl@businesslf.dk:

Faglig profil:
Fødevareproduktion, planteprotein, akvakultur, fødevarer systemer, grøn energi, biomasse.

Changing Food

Line Rise Nielsen

Partner og fødevarepolitisk direktør

Kontakt:

tlf. 2579 1410

line@changingfood.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fødevaresystemer
- Madkultur
- Økologi
- Fisk og hav
- Kød og dyr

Faglig profil:

Bæredygtige forandringer i professionelle køkkener - både på tallerkenerne og i mind-set

Concito

Michael Minter

Programchef, Fremtidens Fødevarer

Kontakt:

mm@concito.dk

Faglig profil:

- Fødevarers klimaaftryk
- Klimavenlige madvaner
- Klimaansvarlig detailhandel og foodservice

Michael Bellers Madsen

Projektleder

Kontakt:

mbm@concito.dk

Faglig profil:

Klimavenlig livsstil, kulturelle og sociale relationers betydning for den grønne omstilling

Copenhagen Sparkling Tea Company

Jacob Kocemba

Grundlægger

Kontakt:

jacob@sparklingtea.co

- **Bo Sten Hansen**

Managing Director og grundlægger

Kontakt:

bo@sparklingtea.co

Coop

Bente Svane Nielsen

Chef for skolekontakten

Kontakt:

Tlf. 3091 9274

bente.svane.nielsen@coop.dk

Faglig profil:

- Børn, madlavning og maddannelse
- Klimavenlig mad
- Sundhed

Lars Aarup

Analysechef

Kontakt:

Tlf. 3091 9266

lars.aarup@coop.dk

Faglig profil:

- Forbrug nu og i fremtiden.
- Den grønne bølge
- Indkøbskurven i forandring
- Trends og tendenser

Nicolai Jæpelt

Crowdfunding chef

Kontakt:

Tlf. 2913 7665

nicolai.jaepelt@coop.dk

Faglig profil:

- Crowdfunding
- Alternativ finansiering
- Iværksætter

Thomas Roland

CSR-chef

Kontakt:

Tlf. 3091 9242

thomas.roland@coop.dk

Faglig profil:

- Bæredygtighedskrav til fødevareproduktionen
- Økologi og biodiversitet
- Mål og initiativer for at udvikle bæredygtige kostvaner
- CSR (virksomhedernes samfundsansvar) .

Dansk Erhverv

Lotte Engbæk Larsen

Markedschef og fødevarepolitisk chef

Kontakt:

Tlf. 4125 1602 / 3374 6121

lel@danskerhverv.dk

Faglig profil:

Fødevarer i detailhandlen, klima i detailhandlen, afgifter på fødevarer.

Danske landbrugsskoler

Lene Søholt Jacobsen

Formand for Danske Landbrugsskoler

Kontakt:

lsj@grindls.dk

Dansk Vegetarisk Forening

Rune-Christoffer Dragsdal

Generalsekretær

Kontakt:

Tlf. 5056 1817

rc@vegetarisk.dk

Faglig profil:

Antropolog med speciale i madkultur; har forsket i landbrugsudvikling i Østafrika; tidligere ekstern lektor i bæredygtige fødevarer-systemer; bestyrelsesmedlem i International Vegetarian Union.

De Samvirkende Købmænd

John Wagner

Adm. direktør

Kontakt:

jw@dsk.dk

Faglig profil:

Indgår gerne i debatter om erhvervspolitik, butiksliv i landdistrikterne, CSR, fødevarer, klima og sundhed.

Richo Boss

Kødedirektør for MENY

Kontakt:

richo.boss@dagrofa.dk

Faglig profil:

Fokus på Mad, Inspiration af forbrugerne, Madkvalitet, Faglighed hos personale, Selvstændige købmænd og evt klimavinklen på mad (MENY har eksempelvis et koncept omkring klimakærlig mad).

Esben Keller

Kædedirektør SPAR, Min Købmand og Let-Køb

Kontakt:

esben.keller@dagrofa.dk

Faglig profil:

Indgår gerne i debatter om dagligvarebutikker, sortiment, kvalitet, lokale råvarer, variation og nærhed.

Mariam Skovfoged

Kommunikationsdirektør Dagrofa

Kontakt:

mariam.skovfoged@dagrofa.dk

Faglig profil:

Indgår gerne i debatter om dagligvarebutikker, foodservice, sortiment, kvalitet, lokale råvarer, variation og nærhed.

Michael Christensen

Kategoridirektør Dagrofa

Kontakt:

michael.christensen@dagrofa.dk

Faglig profil:

Indgår gerne i debatter om dagligvarebutikker, sortiment, kvalitet, lokale råvarer, variation.

Noa Jankovic

Chefkonsulent Dagrofa

Kontakt:

noa.jankovic@dagrofa.dk

Faglig profil:

Indgår gerne i debatter om butiksudvikling og lokalt engagement.

Anders Jensen

Indkøbs- og marketingdirektør REMA 1000

Kontakt:

arj@rema1000.dk

Faglig profil:

Indgår gerne i debatter om dagligvarebutikker, sortiment, ansvarlighed: plastik/emballage, genanvendt og genanvendelighed og madspild Fra DSK.

Karina Kjeldgaard-Nielsen

Fødevarer- og Miljøkonsulent

Kontakt:

kkn@dsk.dk

Faglig profil:

Kan indgå i debatter med udgangspunkt i dagligvarehandlen om fødevareresikkerhed, egenkontrol, madspild, økologi og mere bæredygtige emballager

Destination SydkystDanmark

Martin H.H. Bender

Direktør

Kontakt:

mb@vism.dk

Fagområder:

- Turisme
- Markedsføring
- Gastroturisme

- Madevents
- Værtsskab

Faglig profil:

Fra jord til bord som generator for lokal turisme og bæredygtig vækst m.m

DI Fødevarer

Leif Nielsen

Branchedirektør

Kontakt:

leni@di.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer systemer
- Madkultur
- Sundhed og ernæring
- Plantebaserede fødevarer

Faglig profil:

Repræsenterer mere end 200 fødevarer virksomheder i Danmark.

eSmiley

Mette Toftegaard Rasmussen

Fødevarerfaglig chef

Kontakt:

tlf. 4093 4220

metr@esmiley.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Økologi

Faglig profil:

Ansvarlig for udvikling og rådgivning om madspildsmålinger og reduktion af madspild til store virksomheder.

FOA

Berit Jakobsen

Sektornæstformand, Kost- og Servicesektoren

Kontakt:

Tlf. 4022 8522

Mail: bec016@foa.dk

Faglig profil: Stor viden på mad og måltidsområdet.

Medlemmer som arbejder med mad og måltider i daginstitutioner, skoler, uddannelseskantiner, ældre, hospitaler og storkøkkener.

Pia Heidi Nielsen

Sektorformand, Kost- og Servicesektoren

Kontakt:

Tlf. 2014 9386

Mail: phni@foa.dk

Faglig profil: Stor viden på mad og måltidsområdet.

Medlemmer som arbejder med mad og måltider i daginstitutioner, skoler, uddannelseskantiner, ældre, hospitaler og storkøkkener.

Folketingspolitikere

Lea Wermelin (A)

Miljøminister

Kontakt:

miljoeministeren@mim.dk

Lennart Damsbo Andersen (A)

Landdistriktsordfører

Kontakt:

lennart.damsbo-andersen@ft.dk

Tommy Ahlers (V)

Medlem af Folketinget

Kontakt:

tommy.ahlers@ft.dk

Søren Pape Poulsen (C)

Formand

Kontakt:

soren.pape.poulsen@ft.dk

Forbrugerrådet Tænk

Anja Philip

Formand

Kontakt:

ap@fbr.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer-systemer
- Madkultur
- Økologi
- Sundhed og ernæring
- Plantebaserede fødevarer
- Forbrugeremner
- Madspild
- Mærkning
- Markedsføring

- Vildledning
- Indkøb

Faglig profil

Formand for Forbrugerrådet Tænk. Arbejder med forbrugerelementer inden for bl.a. fødevarer. Særlig fokus på bæredygtig mad og indkøb.

Camilla Udsen

Projektchef for fødevarer

Kontakt:

cu@fbr.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer-systemer
- Madkultur
- Økologi
- Sundhed og ernæring
- Plantebaserede fødevarer
- Forbrugerelementer
- Madspild
- Mærkning
- Markedsføring
- Vildledning
- Indkøb

Faglig profil:

Projektchef for fødevarer i Forbrugerrådet Tænk. Alle typer af forbrugerelementer om fødevarer. .

Food Nation

Lise Walbom

CEO

Kontakt:

tlf. 2328 5490

liwa@foodnationdenmark.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer systemer
- Økologi
- Sundhed og ernæring
- Plantebaserede fødevarer
- Fisk og hav
- Kød og dyr
- Landbrug og jordbrug
- Den danske samarbejdsmodel
- Gastronomi og industrisamarbejde
- Innovativ teknologi
- Fødevaretab og madspild

Faglig profil:

Lise Walbom is the CEO of the Danish public-private partnership, Food Nation. Lise has solid professional experience in working with both public, private and political actors in the Danish food arena. Before joining Food Nation, Lise spent a decade working as a consultant in the food industry for the Confederation of Danish Industry and has previously worked within private consultancy focusing on innovation, productivity and strategy. Prior to that, Lise worked in one of the largest Danish cooperatives, COOP where she worked with involvement of Danish consumers in ethical choices. Lise has also worked in the Danish Ministry of Food working with exports of Danish organic produce.

Food People

Martin Marko Hansen

Head of Innovation and Sustainability

Kontakt:

mmh@foodpeople.dk

Faglig profil:

Innovation og bæredygtighed

Tobias Musaeus

Head of marketing

Kontakt:

tmu@foodpeople.dk

Frederiksdal Kirsebærvin

Harald Krabbe

Indehaver

Kontakt:

tlf. 2061 3041

hk@frederiksdal.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer-systemer
- Madkultur
- Økologi
- Landbrug og jordbrug

Faglig profil:

Agrar økonom, iværksætter, landmand og vinmager. Stærke holdninger til bæredygtighed og den nuværende måde at dyrke landbrug på. Tror på at vi kan komme længere med dansk landbrug ved værdiforædling fremfor bulk produktion. Biodiversitet er det vigtigste for verden i fremtiden.

Frisk fra Gården

Adam Møllerup

Direktør

Kontakt:

kontakt@friskfragaarden.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer-systemer
- Madkultur
- Landbrugspolitik
- Fødevarerpolitik og bedre støtte- og rammebetingelser for gode danske fødevarer.

Faglig profil:

Stifter af Frisk fra Gården - en online gårdbutik der fokuserer på ansvarligt, producerede lokale produkter af højeste kvalitet. Erfaring fra arbejdet med den europæiske landbrugspolitik og koblingen til dansk fødevarerpolitik.

Fødevarerbanken

Lea Gry von Cotta-Schønberg

Direktør i FødevarerBanken

Faglig profil:

Lea har fokus på madspild, madfattigdom og frivilligt arbejde, herunder hvordan mad kan have en stor og positiv indvirkning på udsathed - både socialt og sundhedsmæssigt. Derudover har Lea fokus på lovgivning ift. donation af fødevarer, fødevarerikkerhed og generelt usikker adgang til mad. FødevarerBanken fik i 2020 doneret 1.377 tons frisk overskudsmad som blev til 3.450.000 måltider for socialt udsatte mennesker i Danmark.

Kontakt:

tlf. +45 60 11 24 07
lv@foedevarebanken.dk

Global Compact

Karen Panum Thisted

Projektleder

Kontakt:

Tlf. 2860 1130
kapt@globalcompact.dk

Faglig profil:

Karen er projektleder på Verdensmål i Værdikæden, et stort ambitiøst projekt, som skal skabe en mere bæredygtig restaurationsbranche gennem en værdikædetilgang. Projektet er finansieret af Industriens Fond og er et samarbejde mellem Global Compact Network Denmark og Danmarks Restauranter og Cafeer. Mere end 70 aktører fra forskellige steder i værdikæden er involveret, lige fra helt små startups til store virksomheder, grossister, restauratører og videnaktører.

Projektet adresserer cirkularitet og bæredygtighed i restaurationsbranchen: fremtidens take away system, madspildsreduktion, affaldssortering, og emnet fra græs til gæst, som blandt andet vedrører bedre og mere lokalt indkøb. Projektet har været i gang siden 2019 og over 10 teams har udviklet løsninger og samarbejdsmodeller, som nu forhåbentlig kan skaleres. Karen deltager gerne i debatter, som vedrører de nævnte emner, eller hvor restaurationsbranchens arbejde med bæredygtighed giver mening at belyse.

Haver til Maver

Daniel Hervik

Direktør

Kontakt:

Tlf. 4064 3757

dh@havertilmaver.dk

Faglig profil:

Skolehaver som del af fremtidens folkeskole, praksisnære grønne dannelse og metode til stærke børnefællesskaber. Vi bringer arbejdet med klima-bæredygtighed og et ødelagt fødevarsystem helt ned på jorden og ud i hænderne på de børn, der vokser op til at skulle arbejde - og agere i det 21. århundrede.

I løbet af årene er Haver til Maver vokset fra at være et lille projekt på Krogerup Avlsgaard i Humlebæk til en national bevægelse med mere end 150 større og mindre lokaliteter i Danmark, en fast del af budgettet i 20 kommuner og partnerprogrammer i Nepal og Libanon. Mere end 50.000 børn har gennemført grundforløbet siden begyndelsen. Lige nu kigger aktører i Sverige og Norge mod Haver til Maver som foregangseksempel på, hvordan skolehaver kan udrulles nationalt.

Havhøst

Joachim Hjerl

Stifter og leder

Kontakt:

Tlf. 2612 0048

joachim@havhoest.dk

Faglig profil:

Arbejder med regenerativ havkultivering - dyrkning af arter som tang, blåmuslinger og østers. Driver gennem organisationen Havhøst et nationalt netværk af foreningsbaserede maritime nyttehave, som spreder sig til både Norge og Sverige, og arbejder også med opstart af små-skala kommercielle dyrkningsforetagender. Driver undervisnings- og formidlingsaktiviteter i hele landet og udvikler nye tekniske løsninger til regenerativ havdyrkning.

Nøgleord: Cirkulære systemer, optag af næringsstoffer, klimaafgrøder, havmiljø, biodiversitet, regenerativ kultivering, undervisning, formidling

Hello Kitchen

Jonas Gerdes Vigkilde

Stifter

Kontakt:

Tlf. 2253 1645

jonas@hellokitchen.dk

Faglig profil:

Uddannet madkundskabslærer samt erfaring fra kokkeuddannelsen, madinspirator og udvikler af en lang række fællesskabskoncepter - fx. Fars Køkkenskole, Børnebørnenes madværksted og Mad i Generationer. En af stifterne af Hello Kitchen - foreningen for madglæde og fællesskaber.

Mette Bøgebjerg Jørgensen

Stifter og udvikler af Fars Køkkenskole

Kontakt:

Tlf. 2727 4114

mette@hellokitchen.dk

Faglig profil:

Uddannet PB'er i Ernæring og Sundhed, diplom i ledelse, 10 års

erfaring med kommunal sundhedsfremme og forebyggelse - og i flere år et særligt fokus på mad, udvikler af Fars Køkkenskole og en af stifterne af Hello Kitchen - foreningen for madglæde og fællesskaber.

Hey Planet ApS

Jessica Buhl-Nielsen

Medstifter

Kontakt:

tlf. 3113 0777

jessica@hey-planet.com

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Madkultur
- Startup og erhvervsløsninger

Faglig profil:

Jessica brænder for at løse verdens store udfordringer ved at skabe grønne business løsninger. Med en baggrund inden for international business og udvikling, har Jessica været med til at starte flere virksomheder der søger at udfordre status quo. Jessica er i dag direktør og medstifter af Hey Planet, som udvikler smagfulde og nærende fødevarer baseret på insektprotein, hvor hun beskæftiger sig med spørgsmålet om, hvordan vi kan få flere til at acceptere en ny og for nogen skræmmende fødevarer.

Malena Sigurgeirsdóttir

Direktør

Kontakt:

Tlf. 3113 0775

hey@hey-planet.com

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer systemer

- Madkultur
- Sundhed og ernæring
- Landbrug og jordbrug

Faglig profil:

Malena har siden en udlandsrejse som 19-årig hengivet sit liv til spiselige insekter og deres potentiale for at brødføde en voksende befolkning uden at skade planeten. Malena opdagede nemlig at insekter er en utrolig bæredygtig næringskilde som var svært at få nok af som vegetar. Med en Cand.scient. Agriculture Development i CV'et har Malena brugt flere år på at studere bæredygtigt landbrug og er altid faldet tilbage at spiselige insekter er den bedste løsning. Idag står Malena i spidsen for at udvikle innovative fødevarer for Hey Planet, som hun er direktør i og var med til at stifte i 2016.

Horesta

Kirsten Munch Andersen

Politisk direktør

Kontakt:

Tlf. 2724 0002

kma@horesta.dk

Faglig profil:

Ansvarlig for HORESTAs politiske interessevaretagelse, herunder rammevilkår for spisesteder, gastronomi og bæredygtighed'.

Pia Svane

Uddannelses- og projektchef

Kontakt:

Tlf. 3524 8017 / 5114 3786

psv@horesta.dk

Faglig profil:

Ansvarlig for HORESTAs uddannelsesområde og politisk interessevaretagelse i forhold til erhvervsuddannelser, eftervidereuddannelser, branchens kompetenceudviklingsfonde samt projektchef og ledelse af projekterne "JA TAK til efteruddannelse" og "Hospitality Career – Fra talent til faglært". .

Tine Skriver

Fødevarerechef

Kontakt:

Tlf. 3524 8015 / 2297 4973

tsk@horesta.dk

Faglig profil:

Ansvarlig for fødevarerområdet. Politisk interessevaretagelse og rådgivning fødevareresikkerhed, sundhed, miljø og bæredygtighed. En del af sekretariat for Bocuse d'Or Danmark.

Jordens Skole

Helle Solvang

Stifter

Kontakt:

tlf. 5144 5610

helle@jordensskole.dk

Fagområder:

- Arbejdsmarked og uddannelse
- Klima og bæredygtighed
- Landbrug og jordbrug

Faglig profil:

Vært, podcaster og dokumentarist. Kulturel iværksætter og under uddannelse som moderne bonde

Kitchen Collective

Mia Maja Hanson

Iværksætter

Kontakt:

miamaja@kitchencollective.dk

Faglig profil:

Iværksætter af Kitchen Collective, CPH Food Space, Street Food om Søerne og Feed Forward. Stor viden om fællesskaber, iværksætteri, værtskab, kooperative organisering og deleøkonomi.

Kunstnere

Tue Greenfort

Kunster

Kontakt:

Julie Damgaard Nielsen
Tlf. 5473 1521
judn@guldborgsund.dk

Fagområder:

- Alternative produktionsformer
- Biodiversitet
- Havhaver

Monokultur vs. Polykultur

Søren Aagaard

Kunstner

Kontakt:

Julie Damgaard Nielsen
Tlf. 5473 1521
judn@guldborgsund.dk

Fagområder:

- Fremtidens fødevarer
- Mad i en krisetid

Gamborg/Magnussen

Kunstnerduo

Kontakt:

Julie Damgaard Nielsen
Tlf. 5473 1521
judn@guldborgsund.dk

Fagområder:

- Oversete fødevarer
- Fødevarereproduktion som anledning til nye fællesskaber (evt. i EGN-regi)

Jesper Aabille

Kunster

Kontakt:

Julie Damgaard Nielsen
Tlf. 5473 1521
judn@guldborgsund.dk

Fagområder:

- Involvering af børn og unge i projekter med madkulturelle perspektiver
- Kreative, tværfaglige og fællesskabsbaserede samarbejder om lokal madkultur
- Generationskløfter ift. madkultur

Københavns Universitet

Annemarie Olsen

Lektor

Kontakt:

ano@food.ku.dk

Faglig profil:

Jeg arbejder med forskellige typer af forskning relateret til menneskers spiseadfærd, primært med fokus på børn. Hovedemner er forskellige interventionsstrategier til at ændre smagspræferencer i en sundere retning, og undersøge hvordan kontekstuelle faktorer påvirker både vores valg af fødevarer samt de mængder, der spises. Jeg er også

viceinstituttleder for undervisning på FOOD og deltager også gerne i uddannelsespolitiske debatter.

Dennis Sandris Nielsen

Professor

Kontakt:

dn@food.ku.dk

Faglig profil:

Kost/tarmmikrobiom, Fermentering – foredrag eller måske en lille sauerkraut workshop eller noget tredje.

Inge Tetens

Institut for Ernæring og Idræt

Kontakt:

Tlf. 51157480

ite@nexs.ku.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer-systemer
- Sundhed og ernæring
- Plantebaserede fødevarer

Lotte Holm

Professor, Sektion for Forbrug, Bioetik og Regulering

Kontakt:

loho@ifro.ku.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Madkultur
- Sundhed og ernæring
- Fisk og hav

Fagligprofil:

Sociologisk forskning i menneskers forhold til mad.

Ole G. Mouritsen

Professor og leder af Smag for Livet

Kontakt:

ole.mouritsen@food.ku.dk

Faglig profil:

Den grønne udfordring: Det er uomgængeligt, at vi fremover skal spise mere grønt og mere plantebaseret kost, både af hensyn til bæredygtighed og sundhed. Men hvor meget grønt kan vi spise? Og smager det godt nok til, at vi vil spise mere grønt i længden? Forskere, kokke og madinnovatører giver deres bud på, hvordan vi kan møde den grønne udfordring (illustreret med smagsprøver).

Poul Erik Jensen

Professor

Kontakt

peje@food.ku.dk

Faglig profil:

Fremtidens fødevarer, plante/alge baserede proteiner/fødevarer.

Landsforeningen Praktisk Økologi

Mikael Elke Lund

Direktør

Kontakt:

tlf. 2218 2682

mikael@praktiskoekologi.dk

Fagområder:

- Madkultur
- Økologi
- Landbrug
- Jordbrug

Faglig profil:

Direktør i Landsforeningen Praktisk Økologi. Vidensdeling, netværk, økologi og selvforsyning.

Signe Schrøder

Formand

Kontakt:

tlf. 2859 7776

signe.schroder@gmail.com

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Økologi
- Landbrug og jordbrug

Faglig profil:

Selvforsyner, køkkenhaveekspert, æbleavler, cidermager, mjødbrygger, formand for Landsforeningen Praktisk Økologi.

Lejre Kommune

Tina Unger

Programleder, Lejre Kommune

Kontakt:

tlf. 24674780

tiun@lejre.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer-systemer
- Madkultur
- Økologi
- Landbrug og jordbrug
- Landsbyplanlægning

Faglig profil:

Erfaring og interesse med grønne omstillingsprocesser med markante resultater med udgangspunkt i kommuner og private virksomheder. Har

idéudviklet og drevet Lejre - den økologiske kommune samt fødevarerpartnerskabet 'En del af Herslev'.

Madens Folkemødes bestyrelse

Mette Touborg

Formand & direktør i Kultur- og Fritidsforvaltningen i Københavns Kommune

Kontakt:

ge5j@kk.dk

Mette Egeskov

Næstformand og direktør på Engestofte Gods

Kontakt:

me@engestofte.dk

Per Kølster

Formand i Økologisk Landsforening

Kontakt:

pk@okologi.dk

Henrik Høegh (V)

Viceborgmester i Lolland Kommune

Kontakt:

hehoe@lolland.dk

Kim Rahbek

Restauratør og iværksætter

Kontakt:

kim@kimrahbek.com

Anne Birgitte Agger

Direktør for Hotel- og Restaurantskolen

Kontakt:

gigger@hrs.dk

Lisbeth Olsgaard

Head of Branding i Landbrug & Fødevarer

Kontakt:

Lio@lf.dk

Claus Meyer

Gastronomisk iværksætter

Kontakt:

claus@meyerusa.com

Peter Engberg Jensen

Erhvervsmand, tidl. koncernchef hos Nykredit

Kontakt:

mail@peterengberg.dk

Johan Dal

Formand, Slow Food Danmark

Kontakt:

jda@hrs.dk

Christian F. Puglisi

Kok, iværksætter, økologisk producent

Kontakt:

christian@relae.community

Madtanken v. Madkulturen

Adam Aamann-Christensen

Aamanns: Kok og tv-vært

Kontakt:

adam@aamanns.dk

Arne Astrup

Novo Nordisk Fonden: Programdirektør

Kontakt:

ara@novo.dk

Anne Sophie Lahme

Kommunikatør og madskribent

Kontakt:

annesophie@lahme.dk

Anne Arhning

Landbrug & Fødevarer: Direktør

Kontakt:

ana@lf.dk

Anders René Jensen

Rema1000: Indkøbsdirektør

Kontakt:

arj@rema1000.dk

Gorm Wisweh

Gorms Pizza: Kok og iværksætter

Kontaktoplysninger:

gorm@gormspizza.dk

Judith Kyst

Madkulturen: Direktør

Kontakt:

judith@madkulturen.dk

Faglig profil:

Madkultur, hverdagsmad, klimavenlig mad, mad og måltider i et historisk perspektiv, mad- og måltidstendenser, etisk handel, bæredygtighed.

Madvognen

Jacob Mors

Indehaver

Kontakt:

tlf. 29877064

info@madvognen.dk

Faglig profil:

Uddannet ingeniør med speciale i kvalitetsstyring.

Startede Madvognen i 2008 med Danmarks første 100% økologiske food trucks (tre styk). Fokus var frisklavet hverdagsmad med kant, og vognene dækkede i en årrække det meste af Nordsjælland.

Fra 2017 servicerede Madvognen også ældre hjemmeboende med sund, frisklavet mad under fritvalgsordningen og pant-emballage blev indført.

I dag er Madvognen et køkkennetværk med fokus på sund skolemad i den grønne omstilling.

Melting Pot Foundation

Olav Hesseldahl

Direktør

Kontakt:

Tlf. 30263742

Fagområder:

- Arbejdsmarked/uddannelse
- Madkultur

Faglig profil:

Som direktør for Melting Pot Foundation har Olav forstand på iværksætteri/entreprenørskab, unge, børn, fremtidens arbejdsmarked, festival og events. Olav er uddannet cand.mag. Filosofi og har bl.a. startet nonprofitorganisationen Ungdomsbureauet og er bestyrelsesmedlem i bl.a. Roskilde Festival.

Mette Ravn Vanilje

Mette Ravn

Indehaver

Kontakt:

Tlf. 4128 1002

mette@metteravn.dk

Faglig profil:

Verdensmål og samarbejde med udviklingslandene

Har over de sidste 20 år arbejdet på og med det afrikanske kontinent. I dag har jeg en vaniljefarm i Tanzania og et ønske om, at vi udbygger samarbejdet med primærproducenterne her. Både fordi vi ad den vej kan få bedre produkter til vores egne køkkener, men også fordi vi gennem et tæt samarbejde kan bidrage til økonomisk og social udvikling i lokalområderne.

Råvarer vs forarbejdede ingredienser

Er det madlavning at putte vand i en færdigblanding, og putte det i ovnen? Hvis flertallet ikke kan smage forskel, er det så et problem at vaniljesmag (vanillin) fremstillet af et restprodukt fra papirproduktion erstatter vanilje i vaniljepulver, -sukker og -paste? Svarene til begge

spørgsmål giver (i min verden) sig selv, for mad handler om mere end bare smag og næring - vi skal også have historierne med.

Meyers Madhus

Bo Frederiksen

Rektor og faglig chef

Kontakt:

Mia Vendelbjerg, projektleder

Tlf. 25102761

mive@meyers.dk

Faglig profil:

Rektor og faglig chef gennem foreløbig 14 år i Meyers Madhus med kokkefaglig baggrund. Jeg brænder som kok for sensorisk kulinarisk grundforståelse som vigtigste læring for alle i et køkken. Udfordringen i at få mange flere til at spise meget mere grønt i en kultur, hvor kød og mælk nærmest løber i blodet. Udfordringen i at madbranchens uddannelser ikke søges nok til at opretholde og udvikle madhåndværk bredt og heller ikke nok til at branchens job kan besættes fornuftigt fremover.

Jonas Astrup

Udviklings- og innovationschef

Kontakt:

tlf. 61711531

joas@meyers.dk

Faglig profil:

Udviklings- og innovationschef i Meyers Madhus. Tidligere Nordic Food Lab og produktudviklingschef. Kandidat i fødevidenskab fra Københavns Universitet. Delt formandskab i gruppen Måltider i Fødevarerpartnerskabet for sundhed og klima.

Møllerup Brands

Henrik Rendbøll

Direktør

Kontakt:

ps@moellerup.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer

Plantebaserede fødevarer

Nationalt Center for Lokale Fødevarer

Jesper Zeihlund

Direktør

Kontakt:

tlf. 51935363

jesper@nclf.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Arbejdsmarked og uddannelse
- Fremtidens fødevarer
- Fødevaresystemer
- Madkultur
- Landbrug og jordbrug

Faglig profil:

Den kulinariske fødevareklynge er min metier og mit hjerteblod. Praktisk såvel som strategisk.

Mange års virke kombineret med et særdeles udadvendt sind har givet mig et mangfoldigt og bredt funderet netværk i hele den danske fødevarebranche, fra private virksomheder til interesseorganisationer og akademiske videnscentre.

Jeg har arbejdet tværfagligt i hele branchen: Gastronomi, landbrug, high-end nicheproduktion, "lokale fødevarer", gastro-oplevelser. B2B, B2C, strategisk tænkt, praktisk udført.

Mit professionelle ståsted i den kulinariske verden er kendetegnet af praktisk grunduddannelse, der efterfølgende er bygget akademiske og strategiske kompetencer på.

Naturmælk og Øllingegaard

Leif Friis Jørgensen

Direktør

Kontakt:

leif@naturmaelk.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer-systemer
- Madkultur
- Økologi
- Plantebaserede fødevarer
- Landbrug og jordbrug

Faglig profil:

Mejeridirektør, madkulturel aktivist og dedikeret forkæmper for en mere bæredygtig mælkeproduktion. Vi løfter økologien til det næste niveau. Én malkning ad gangen.

Jens Krogh

Landmand

Kontakt:

kroghsminde@mail.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer-systemer
- Madkultur
- Økologi
- Landbrug og jordbrug

Faglig profil:

Mælkeproducent med særligt fokus på klima, dyrevelfærd og biodiversitet.

Omnigården

Fanny Møller

Indehaver

Kontakt:

Tlf. 2670 1005

moellerfanny@gmail.com

Fagområder:

- Marketing

Faglig profil:

Landskabsarkitekt, selvforsyner og bonderomantiker.

Politiken

Mette Mølbak

Madredaktør

Kontakt:

Tlf. 3171 7520

mette.molbak@gmail.com

Faglig profil:

Har skrevet flere bøger om kål, madspil og debatterer flittigt om klima og kød, køkkenkompetencer og udviklingen i vores madkultur.

Professionshøjskolen Absalon

Donna Sundbo

Antropolog

Kontakt:

7248 2270

dosu@pha.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer systemer
- Madkultur
- Økologi
- Plantebaserede fødevarer
- Fisk og hav
- Kød og dyr
- Landbrug og jordbrug
- Lokal mad
- Madoplevelser

Faglig profil:

Jeg er antropolog (og PhD i erhvervsøkonomi), og har været passioneret madforsker siden 2012. Jeg specialiserer mig især i madoplevelser og oplevelsesøkonomi, herunder hvordan vores madkultur er, hvordan man skaber de gode madoplevelser og hvordan forbrugere relaterer sig til mad og oplevelser. Jeg har også interesseret mig meget for lokal mad, og hvad det egentlig er. Jeg har arbejdet sammen med en række virksomheder og organisationer fra Torvehallerne i centrum af København til Nationalt Center for Lokale Fødevarer i Odsherred. Jeg har været oplægsholder og debattør i en række sammenhænge, bl.a. til folkemødet på Bornholm, og har holdt en række forsknings- og/eller praktiske oplæg.

Pure Dansk

Astrid Søgaard

Kontakt:

as@puredansk.dk

Fagområder:

- Arbejdsmarked og uddannelse
- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer systemer
- Madkultur
- Økologi
- Sundhed og ernæring
- Plantebaseret fødevarer

Faglig profil:

Pure Dansk markedsfører og sælger danske bælgfrugter dyrket i tæt samarbejde med danske landmænd. Vi influerer gennem opskriftudvikling og afholder events om anvendelsen af flere bælgfrugter i madlavningen. På denne måde er vi bindeleddet mellem landmanden og aftagerleddet, hvor produkterne sælges både B2B og B2C.

Malene Søgaard

Kontakt:

ms@puredansk.dk

Fagområder:

- Arbejdsmarked og uddannelse
- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer systemer
- Madkultur
- Økologi
- Sundhed og ernæring
- Plantebaseret fødevarer

Faglig profil:

Pure Dansk markedsfører og sælger danske bælgfrugter dyrket i tæt samarbejde med danske landmænd. Vi influerer gennem opskriftudvikling og afholder events om anvendelsen af flere bælgfrugter i madlavningen. På denne måde er vi bindeleddet mellem landmanden og aftagerleddet, hvor produkterne sælges både B2B og B2C.

Rebælg

Kristina Nielsen og Kasper Rebien

Studerende

Kontakt:

tlf. 2089 7942

mail@kasperribien.dk

Fagområder:

- Arbejdsmarked og uddannelse
- Klima og bæredygtighed

- Fremtidens fødevarer
- Sundhed og ernæring
- Plantebaserede fødevarer

Faglig profil:

Vi ønsker at bringe de oversete bælgfrugter på banen, som modsvar til insekter og stamcellekød. Vi vil tage udgangspunkt i vores undervisningsmateriale om bælgfrugter, som er tilrettelagt elever i faget madkundskab i 4.-8. klasse: Rebælg.dk - et konkret bud på et initiativ til at fremme indtaget af bæredygtige og sunde proteiner i Danmark.

Roskilde Universitet

Adam Engel

Projektleder Sustainable Food Studies

Kontakt:

tlf. 6082 5409
adame@ruc.dk

Fagområder:

- Fremtidens fødevarer
- Fødevaresystemer
- Madkultur
- Økologi
- Sundhed og ernæring

Faglig profil:

Kogebogsforfatter, projektleder på Sustainable Food Studies på RUC og tidligere hoteldirektør.

Niels Heine Kristensen

Professor

Kontakt:

tlf. 2026 4618
nheink@ruc.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer

- Fødevarer systemer
- Madkultur
- Økologi

Faglig profil:

Bæredygtige fødevarer systemer, Økologisk omstilling, Urbane fødevarer systemer.

Råhandel

Solveig Felbo

Medstifter og direktør

Kontakt:

solveig@raahandel.dk

tlf. 28 69 65 54

Faglig profil:

Solveig Felbo er medstifter og direktør i virksomheden Råhandel, en online markedsplads for fødevarer producenter og deres erhvervs kunder. På markedspladsen handler over 150 små fødevarer producenter direkte med restauranter, kantiner, supermarkeder og specialforretninger, der i stigende grad efterspørger lokale og innovative kvalitetsprodukter fra små producenter. Solveig stiftede virksomheden i 2017 med distribution af varer fra en fødevarer godkendt garage i Roskilde, og i 2020 hentede hun over ti millioner kroner i en investeringsrunde til Råhandel fra blandt andre Johan Bülow.

Anders Hermann Jensen

Partner og COO

Kontakt:

anders@raahandel.dk

tlf. 44 14 01 51

Faglig profil:

Anders er uddannet kok og har med sine mere end 10 års erfaring fra restaurationsbranchen et indgående kendskab til den virkelighed, som fødevarer producenter og foodservicebranchen står i til dagligt. I dag er han partner og logistikansvarlig i Råhandel, en online markedsplads for fødevarer producenter og deres erhvervs kunder. Ud over at sørge for at logistikken spiller er han ansvarlig for Råhandels samarbejde med Coop,

som gør det lettere for producenterne at få deres varer på hylderne i blandt andet Irma og SuperBrugsen.

Simons Kogeskole

Simon Milwertz Philipsen

Kok, underviser, forfatter og eddikebrygger

Kontakt:

kontakt@simonskogeskole.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Madkultur
- Økologi
- Plantebaserede fødevarer
- Fisk og hav
- Kød og dyr
- Elsker mangfoldighed i grønt, kød, korn og smag

Faglig profil:

Nysgerrig mad-håndværker.

Slow Food Danmark

Carsten Lunding

Bestyrelsesmedlem

Kontakt:

carstenlunding@godmail.dk

Faglig profil:

Carsten Lunding arbejder til daglig som udviklingskonsulent i køkkenet og madlærer på Krogerup Højskole. Carsten har skrevet madbøgerne Smagsdommerne (2006), Smag Til (2011) og Grønne Sager (2016). Erfaren underviser i og formidler af smagslære. Carsten var medstifter af Københavns Fødevarerfællesskab (2008) og har gennem 15 år arbejdet med lokale fødevarer på Sjælland og øerne. Carsten har

drevet kantine og spistested samt arbejdet som bager. Testdommer hos Forbrugerrådet Tænk! og dansk mester i koldskål. .

Stop Spild Af Mad

Selina Juul

Stifter og bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad

Kontakt:

Tlf. 4072 0601

info@stopspildafmad.dk

Faglig profil:

Madspild, FN's Verdensmål, madkultur, fødevarepolitik, medier, klima, bæredygtighed, hvordan man skaber bevægelser, hvordan intelligent lobbyisme rykker dagsordener, hvordan kan madkommunikation - uden en krone - flytte bjerge

Thomas Odborg

Landechef for Stop Spild Lokalt Danmark

Kontakt:

Tlf. 2578 3868

to@stopspildlokalt.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
 - Fremtidens fødevarer
 - Fødevaresystemer
 - Madkultur
 - Sundhed og ernæring
 - Madspild
 - Oplysning og kampagner
 - Lovgivning
 - Socialt udsatte
- Biodiversitet.

•

Syltedronningen

Helena Grayston

Indehaver

Kontakt:

Tlf. 2725 3121

helena@syltedronningen.dk

Faglig profil:

Artisanal syltede produkter, formidling af syltning, forretningsudvikling. .

Sønderborg Kommune

Anne Ablid Poulsen

Fødevarerkoordinator

Kontakt:

aepu@sonderborg.dk

Fagområder:

- Madkultur
- Klima
- Sundhed
- Fødevarer systemer

Faglig profil:

Fødevarerkoordinator i Sønderborg Kommune. Arbejder med at fremme lokale og klimavenlige fødevarer. .

Tænk tanken Frej

Iben Krog Rasmussen

Stifter og udviklingsdirektør

Kontakt:

Tlf. 2248 3511
ikr@taenk-frej.dk

Faglig profil:

Iben Krog Rasmussen er medstifter og direktør af Tænk tanken Frej, der bidrager til et mere bæredygtigt Fødevarer Danmark gennem samarbejde mellem land og by. Iben er født og opvokset på en konventionel gård med grise på Midtjylland, hvor rødder og hjertet stadig bor. Hun har en enorm viden om bæredygtighed og fødevarer systemet, og hun har erfaring med at skabe samarbejde mellem den unge generation bæredygtighed og animalske virksomheder som Arla. Iben er erfaren i den offentlige debat med deltagelse i både TV, radio, FN-topmøder og forsamlingshuse i hele landet. Hun og Frej er eksemplet på hvordan, at konstruktiv dialog og samarbejde på tværs kan skabe en bæredygtig udvikling, som ikke splitter, men samler det danske samfund. Iben er ved siden af arbejdet i Frej bestyrelsesmedlem af Lolland Højskolen og stiller op til at blive folketingskandidat for Venstre-Lolland.

Marie-Louise Boisen Lendal

Direktør og medstifter

Kontakt:

tlf. 2087 8875
mlbt@taenk-frej.dk

Faglig profil:

Marie-Louise Boisen Lendal er professionel oplægsholder og har holdt oplæg for alt fra topdirektører til landmænd og unge borgere. Hun har deltaget i TV og radiodebatter på både DR og TV2, været moderator for store debatter med mange hundrede tilhører i ind- og udland og selv været panel deltage flere gange hos bl.a. Clement Kjærsgaard. Med en opvækst i det konventionelle landbrug brænder Marie-Louise for at tale om, hvordan fødevarerhvervet kan blive mere bæredygtigt, fødevareretrends og mødet mellem land og by.

Vidensråd for Forebyggelse

Kirstine Krogholm

Chefkonsulent

Kontakt:

Tlf. 61776139
Kkr.vff@dadl.dk

Fagligområder:

- Sundhedsfremme

Faglig profil:

Chefkonsulent i Vidensråd for Forebyggelse, ph.d. i sundhedsfremme og forebyggende ernæring.

Kjeld Hermansen

Læge, dr.med.

Kontakt:

tlf. 2427 8475

kjeld.hermansen@dadlnet.dk

Fagområder:

- Sundhed og ernæring

Faglig profil:

læge, speciallæge i diabetes og hormonsygdomme samt og intern medicin.

YourLocal

Sebastian Dueholm

Co-founder

Kontakt:

tlf. 31414114

sebastian@yourlocal.org

Fagområder:

- Fødevarer-systemer

Faglig profil:

YourLocal er en mod madspild. Hvert måltid tæller!

Økologisk Landsforening

Per Kølster

Landmand og formand

Kontakt:

pk@okologi.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer
- Fødevarer systemer
- Madkultur
- Økologi
- Plantebaserede fødevarer
- Kød og dyr
- Landbrug og jordbrug

Faglig profil:

Kan vi forandre verden uden at skulle undvære? Økologisk Landsforening vil skabe et landbrug, der er i pagt med både klima og natur. Landbruget kommer til at se helt anderledes ud i fremtiden, hvis vi vil passe på klimaet og have mere natur. Men vores i vores iver for at nå dertil, kan vi blive betaget af kød dyrket kunstigt i petriskåle og salater, der gror i store betonhøjhuse. Økologisk Landsforening mener, at økologien er en del af løsningen for at fortsat at bevare en produktion af fødevarer under naturlige forhold. Det kræver, at landbruget har modet til at flytte sig, men hvordan kommer vi i mål med dét uden at gå på kompromis med vores levende arvemasse, mulden, regnen og solen?

Helle Borup Friberg

Adm. direktør

Kontakt:

tlf. 2030 8356

hbf@okologi.dk

Fagområder:

- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens Fødevarer
- Fødevarer systemer
- Madkultur
- Økologi
- Sundhed og ernæring
- Plantebaserede fødevarer

- Fisk og hav
- Kød og dyr
- Landbrug og jordbrug

Faglig profil:

Vores måltider kommer til at se helt anderledes ud i fremtiden. I starten af året blev de nye klimakostråd offentliggjort, og de sætter en helt ny retning – både ift. sundhed og klima. De nye kostråd markerer udviklingen af et nyt gastronomisk sprog og en transformation af landbruget. Økologisk Landsforening baner vejen for måltider med fokus på økologi, madhåndværk, grønne planteproteiner og bedre kød. Men hvordan kan vi inspirere madprofessionelle, landmanden, forbrugeren, virksomhederne og grossisten til at bringe den økologiske, bæredygtige tallerken ind på menuerne? Arbejdet er i gang med konkrete scenarier for et redesign af fødevareproduktionen. Vi har en tydelig vision og stærke bud på hvordan vi kommer i mål med et bæredygtigt landbrug, så vi vinder kampen for biodiversitet, rent drikkevand, lav klimabelastning og sund mad til alle.

Øvrige

Helle Forum

Forfatter

Kontakt:

helle@helleforum.dk

Faglig profil:

Forfatter til bogen 'Probiotika – en guide til dine gode bakterier' At forstå rækkevidden for betydningen af, hvad vi putter i munden, vigtigheden af præbiotisk kost (grove fibre/langkædede kulhydrater), kosttilskuddenes begrænsning (maden er altid fundamentet), mikrobernes betydning for vores immunforsvar (handler også om de gener, de bidrager med)

Per Pinstrup-Andersen

Prof. emeritus, Cornell University

Kontakt:

pp94@cornell.edu

Faglig profil:

Landbrugsøkonom og forsker indenfor fødevareøkonomi og politik med

fokus på ulandenes fødevarer systemer og ernæring og FNs verdensmål 2. Professor Emeritus ved Cornell University og Adjungeret Professor ved Københavns Universitet. Skriver blogs på <http://foodsystems.blog> og har netop udgivet bogen "A journey through food systems".

Louise Lindhagen (C)

Folketingskandidat, Det Konservative Folkeparti

Kontakt:

tlf. 2025 7544

louiselindhagen@hotmail.com

Fagområder:

- Arbejdsmarked og uddannelse
- Klima og bæredygtighed
- Fremtidens fødevarer

Faglig profil:

Landbruget er et af Lolland-Falsters største erhvervsmæssige trumfkort. I fremtiden vil efterspørgslen på klimavenligt producerede fødevarer stige, og som hele Danmarks madkammer giver det Lolland-Falster en unik chance. Som kandidat til Folketinget arbejder jeg for det lokale erhvervsliv, som skal have de bedste vilkår. Derfor vil jeg sætte fokus på at øge væksten i det lokale landbrug og sikre et stærkt fundament af uddannelser lokalt og i regionen. .

Regionsrådsformænd

Heino Knudsen (A)

Regionsrådsformand, Region Sjælland

Kontakt:

heikn@regionsjaelland.dk