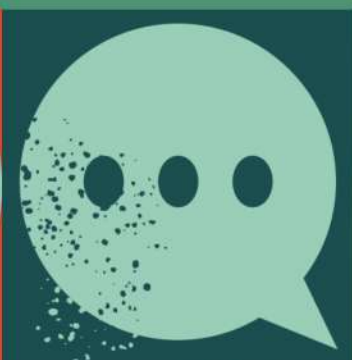


Madens Folkemøde

Debattørkatalog 2026

Sæt mad til debat - inviter skarpe stemmer fra madens verden med på scenen til Madens Folkemøde



Velkommen til debattørkataloget 2026

I år har vi 33 debattører i debattørkataloget!

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.

Brug søgefunktionen hvis du vil søge på bestemte emneord eller brug indholdsfortegnelsen til at finde hurtigt rundt i dokumentet.

Rigtig god læselyst!

De bedste hilsner

Jeppe Bo Pedersen

Direktør, Madens Folkemøde

Indhold

Alliance for Biosolutions/Dansk Erhverv	6
Anne Lerche	6
Chef for biosolutions & sekretariatschef.....	6
Alliance for Biosolutions/Dansk Erhverv	7
Anders Kroman Liin	7
Politisk konsulent	7
Bryggeriforeningen	8
Nick Hækkerup	8
Direktør	8
Center for Sundt Liv og Trivsel	9
Lene Winther Ringgaard.....	9
Projektchef	9
Center for sundt liv og trivsel	10
Annegrete Juul	10
Direktør	10
Fairtrade-mærket Danmark	11
Camilla Erika Lerberg	11
Direktør	11
DI Fødevarer	12
Jakob Lave.....	12
Branchedirektør	12
DI Fødevarer	13
Frederikke Fester	13
Chefkonsulent	13
Forbrugerrådet Tænk /Danish Consumer Council	14
Maja Effersøe Khan	14
Fødevarepolitisk rådgiver	14

Freelance journalist	15
Sebastian Himmelstrup.....	15
Journalist/Madskribent	15
Karoline Triers Madskole.....	16
Karoline Trier	16
Madskoleejer, råvare-ekspert og Masterchef-vinder i 2016.....	16
Kontekst Kommunikation.....	17
Nana Balle.....	17
Madjournalist, moderator, madforandringsdriver	17
Køkkenkemisten.....	18
Jens Folke.....	18
Fil. dr.	18
Landbrug & Fødevarer.....	19
Kirsten Lund Jensen	19
Økologichef	19
Landbrug & Fødevarer.....	20
Anders Nicolajsen.....	20
Chefkonsulent, Gastronomi & Foodservice	20
Lidl Danmark.....	21
Rikke Ramm Eberlein	21
Head of CSR, Corporate Affairs.....	21
Marine Ingredients Denmark & EFFOP - Marine Nutrients Europe	22
Anne mette Bæk	22
Direktør	22
Middelaldercentret.....	24
Andreas Bonde Hansen	24
Centerchef.....	24
MLDK Mærkevareleverandør	25
Leif Nielsen	25
Direktør	25

Norrløst Koncernen	26
Bjarke Just Nielsen	26
Ejer og Direktør	26
Orkla Danmark	27
Kim Ege Møller	27
Kommunikationschef.....	27
Politiken.....	28
Mette Mølbak.....	28
Madredaktør	28
Roskilde Tekniske Skole, Vilvorde.....	29
Marie Aurora Lerche Exner	29
Faglærer	29
SEGES Innovation	30
Bente Svane Nielsen	30
Chefkonsulent	30
SEGES Innovation	32
Tavs Nyord.....	32
Fagchef.....	32
SEGES Innovation	33
Lisbeth Henriksen	33
CEO.....	33
Selvstændig	34
Camilla Udsen	34
Fødevare- og forbrugerekspert.....	34
Sinatur	35
Ninna Bundgaard Christensen	35
Kok & Hotelchef.....	35
Stop Spild Af Mad	36
Selina Juul	36
Stifter og Bestyrelsesformand.....	36

Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri	38
Kirstine Hartvig Mahler	38
Enhedschef.....	38
Textilia	39
Ida Stokkebye Rueskov	39
Koncern ESG-chef	39
Venstres Ungdom / Venstre.....	40
Emil M. D. Christensen	40
Skatte- og Finansordfører / Folketingskandidat i Østjylland	40
Aarhus Universitet, Open Innovation in Science Center.....	41
Peter Langborg Wejse.....	41
Programme Manager, Plant2Food	41

Alliance for Biosolutions/Dansk Erhverv

Anne Lerche

Chef for biosolutions & sekretariatschef

Debatemner

- Madspild
- Bæredygtige fødevarer systemer
- Novel foods
- Innovationsvenlig regulering
- Regulatoriske sandkasser mv.

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

2024 -

Chef for biosolutions, Dansk Erhverv

2023 -

Sekretariatschef for Alliance for Biosolutions

2022-2023

Chefrådgiver, Lead Agency

2019 - 2022

Teamleder for madspildsteamet i Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Kontaktoplysninger

Anne Lerche

anle@danskerhverv.dk

Alliance for Biosolutions/Dansk Erhverv

Anders Kroman Liin

Politisk konsulent

Debatemner

- Biosolutions

Deltagerform

- Paneldeltager

CV

2021 -

Politisk konsulent

Dansk Erhverv og Alliance for Biosolutions

2019 - 2021

Fuldmægtig

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

2017 - 2021

Projektkoordinator

Meyers Madhus

Uddannet cand.scient.pol i 2019 på Københavns Universitet

Kontaktoplysninger

Anders Kroman Liin

ankl@danskerhverv.dk

41870988

Bryggeriforeningen

Nick Hækkerup

Direktør

Debatemner

- Sundhed
- Livskvalitet
- Fødevareemballage/bæredygtighed

Deltagerform

- Paneldeltager

CV

Ph.d., Københavns Universitet, 1994-1998.

Cand.jur., Københavns Universitet, 1988-1994.

Folketingsmedlem for Socialdemokratiet november 2007 – 2022.

Justitsminister, 27. juni 2019 – 2. maj 2022.

Minister for sundhed og forebyggelse, 3. februar 2014 – 28. juni 2015.

Handels- og europaminister, 9. august 2013 – 3. februar 2014.

Forsvarsminister, 3. oktober 2011 – 9. august 2013.

Næstformand for Socialdemokratiet, 2005-2012.

Direktør for Bryggeriforeningen 2022 -

Kontaktoplysninger

Louis Illum Honoré

lih@bryggeriforeningen.dk

51588796

Center for Sundt Liv og Trivsel

Lene Winther Ringgaard

Projektchef

Debatemner

- Hvordan bliver postevand (igen) det foretrukne valg, når trøsten skal slukkes
- Børn og unges indtag af sodavand, energidrikke og vand.

Deltagerform

- Paneldeltager

CV

Programleder; Partnerskab for vand (2025 -)

Projektchef; Center for Sundt Liv og Trivsel (2024-)

Chefkonsulent; Steno Diabetes Center Copenhagen, Sundhedsfremmeforskning (2018-2024)

Projektleder; Kræftens Bekæmpelse, Forebyggelse (2002-2016)

Fokus: Sundhed og trivsel blandt børn og unge

Kontaktoplysninger

Lene Winther Ringgaard

lwr@cslt.dk

29912083

Center for sundt liv og trivsel

Annegrete Juul

Direktør

Debatemner

- Børn og unges sundhed og trivsel
- Børn og unges kropsidealer
- Sunde rammer for børn og unge
- Overvægt hos børn og unge

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

Direktør i Center for sundt liv og trivsel , der pba en bevilling fra NNF arbejder for børn og unges sundhed, trivsel og fællesskaber

tidl. dekan på København Professionshøjskole med ansvar for at uddanne pædagoger, socialrådgivere og sundhedsprofessionelle

tidl. forsker på Institut for Folkesundhedsvidenskab, Københavns Universitet

Kontaktoplysninger

Annegrete Juul

anj@cslt.dk

Fairtrade-mærket Danmark

Camilla Erika Lerberg

Direktør

Debatemner

- Globale handelsfællesskaber/ global handel/ fair handel.
- Kvalitet i mærkningsordninger – og den forskel det gør.
- Transparens i værdikæderne (og hvorfor det er vigtigt/ gør en forskel).
- Social retfærdighed i værdikæden.
- Miljø og klima i værdikæden.
- Hvordan forbrugerne nemt kan gøre en forskel i deres indkøbsvaner.

Deltagerform

- Paneldeltager

CV

Camilla Erika Lerberg er uddannet cand. mag. i kommunikation og internationale studier fra Aalborg Universitet i Danmark og har siden 2019 været ansat som direktør i Fairtrade-mærket Danmark, som har hovedsæde i København. Hun har tidligere arbejdet i Dansk Flygtningehjælp (2001-2003), Ældre Sagen (2003-2005) og Red Barnet Danmark (2005-2018), hvor hun var chef for CSR og kommercielle partnerskaber og konstitueret afdelingschef for området engagement.

Kontaktoplysninger

Vickie Enné Ryge

vickie@fairtrade-maerket.dk

41932970

DI Fødevarer

Jakob Lave

Branchedirektør

Debatemner

- Klima og bæredygtig udvikling
- Regenerativt landbrug
- Forsyningsikkerhed
- Fødevarer som kritisk infrastruktur
- Fødevarer og processer – fremtidens fødevareeksport
- Fødevarer og sidestrømme
- Madkultur, skolemad
- Behov for kompetencer og sikring af arbejdspladser i landdistrikterne

Deltagerform

- Paneldeltager

CV

Jakob Lave er branchedirektør for DI Fødevarer – et branchefælleskab for 280 virksomheder – fra de store globale spillere til innovative start- og scaleups.

Her er fokus at danske fødevarevirksomheder får synlighed og placering som et centralt erhverv i Danmark.

Han har flere års erfaringer indenfor innovation af landbrugsproduktion og råvarer og er optaget af hvordan fødevareproduktion balancerer nye teknologier og udnytter sidestrømme til gavn for bæredygtig udvikling. Senest stort fokus på hvordan regenerativt landbrug kan skabe store positive forandringer lokalt og globalt.

Også stort fokus på forsyningsikkerhed og bæredygtige værdikæder, samt hvordan vi sikrer at fødevarerproduktion prioriteres i kriseberedskabet.

Kontaktoplysninger

Jakob Lave
jakl@di.dk

DI Fødevarer

Frederikke Fester

Chefkonsulent

Debatemner

- Sundhed
- Ernæring
- Ultra processerede fødevarer
- Markedsføring af fødevarer
- Fødevarereklamer til børn
- Anprisninger
- Mærkning

Deltagerform

- Paneldeltager

CV

Mere end 15 års erfaring med fødevarepolitik

Uddannet jurist

Ansvarlig for Sundheds- og Ernæringsområdet i DI Fødevarer

Sekretariat for Forum for Fødevarereklamer

Kontaktoplysninger

Frederikke Fester

fret@di.dk

Forbrugerrådet Tænk /Danish Consumer Council

Maja Effersøe Khan

Fødevarepolitisk rådgiver

Debatemner

- Fødevarer fx relateret til grøn omstilling, sundhed, vildledning mv.

Deltagerform

- Paneldeltager

CV

Bred erfaring med fødevarerområdet og fødevarepolitiske emner bl.a. fra Forbrugerrådet Tænk - fokus på forbrugerperspektivet.

Kontaktoplysninger

Maja Effersøe Khan

mek@fbr.dk

41881624

Freelance journalist

Sebastian Himmelstrup

Journalist/Madskribent

Debatemner

- Madkultur
- Restauranter
- Madtrends; hvor skal vi hen efter ny-nordisk?
- Landet vs. byen; hvordan engagerer vi udkantdanmark?
- Madkultur i udlandet
- Formidling af mad og gastronomi

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

* Freelance mad- og rejsejournalist.

* Skriver fast for Gastro om Månedens Restaurant, for Politiken Rejser samt andre større dagblade.

* Er meget interesseret i den danske madkulturs udvikling, især uden for de store byer.

Kontaktoplysninger

Sebastian Himmelstrup

sebastianhimmelstrup@gmail.com

22310045

Karoline Triers Madskole

Karoline Trier

Madskoleejer, råvare-ekspert og Masterchef-vinder i 2016

Debatemner

- Grøn hverdagsmad
- Det vegetariske køkken
- Danske bælgfrugter
- Økologiske råvarer
- CO2 venlig mad
- Råvarer fra jord til bord
- Madundervisning og formidling
- Den grønne omstilling og madens rolle
- Klimavenlig mad
- Børn i køkkenet
- Bæredygtig virksomhedsledelse, inkluderende arbejdspladser, regenerativ ledelse.
- Uforudsigelige smagskombinationer, at sammensætte det gode, smagsfulde måltid

Deltagerform

- Paneldeltager

CV

Karoline Trier – Madskole-ejer, Karoline Triers Madskole

Karoline Trier er en erfaren mad- og undervisningseksperter med over 10 års erfaring i virksomhedsdrift og ledelse. Hun er klimabevidst råvareekspert med fokus på bæredygtighed og godt madhåndværk, og er en stærk formidler til både børn, voksne og fagfolk. Hun vandt Masterchef i 2016 og arbejder med grøn mad, der både er bæredygtig og smagfuld. Karoline integrerer bæredygtighed i alle aspekter af sit virke – fra CO₂-aftryk og råvarer til regenerativ ledelsesstrategi.

Kontaktoplysninger

Lærke-Marie Knudsen

laerke@karolinetrier.dk

78707501

Kontekst Kommunikation

Nana Balle

Madjournalist, moderator, madforandringsdriver

Debatemner

- Madfællesskaber
- Middagsselskabet
- Grøn madomstilling
- Bælgfrugter
- Smag
- Madkultur
- Madspild
- Planterig mad
- Verdenskøkkener
- Erfaren moderator

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

Madjournalist, kommunikationsrådgiver, madentusiast, foredragsholder.

Medlem af Det Danske Gastronomiske Akademi og Danske Madpublicister.

Fast madskribent og -redaktør for POV International og andre medier

Samarbejder med en lang række offentlige og private aktører om den grønne madomstilling og fremmelse af madglæden.

Kontaktoplysninger

Nana Balle

nab@kontekstkommunikation.dk

22951405

Køkkenkemisten

Jens Folke

Fil. dr.

Debatemner

- Videnskaben bag gastronomien:
- Ultraforarbejdet mad (højt forarbejdede fødevarer)
- Mennesket er født som omnivor - ikke hverken carnivor (kødæder) eller herbivorer (planteæder)
- Biokemien bag smagsoplevelsen (tilsmagning, kulturen, Verdenskøkkenerne (majs, hvede og ris-køkkenerne)

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

Jens Folke, fil.dr. i miljøkemi,

- Køkkenemisten: Freelance skribent, foredragsholder og kursusholder
- Medlem af Det Danske Gastronomiske Akademi, og
- Fagansvarlig for emner indenfor det gastronomiske område på Lex.dk (Danmarks Nationalleksikon)
- Bestyrelsesmedlem i IDA Food Network

Kontaktoplysninger

Jens Folke

kokkemist@gmail.com

Landbrug & Fødevarer

Kirsten Lund Jensen

Økologichef

Debatemner

- Økologi
- Regenerativt landbrug
- bæredygtighed
- grøn omstilling
- rene råvarer
- dyrevelfærd
- Biodiversitet

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

Uddannet landmand og cand. oecon agro.

Økologisk ægproducent 1993-20025

Økologichef i Landbrug & Fødevarer 2009-2026

Som Økologichef i Landbrug & Fødevarer har jeg fokus på at udvikle økologien som en del af en bæredygtig fremtid. Jeg er optaget af at skabe de bedst mulige politiske, faglige og markeds-mæssige rammer for vores økologiske landmands- og virksomhedsmedlemmer. Via mit arbejdsliv har jeg opbygget solide kompetencer indenfor økologi og bæredygtighed, politisk interessevaretagelse, strategiudvikling, organisationsforståelse og samarbejde med faglige, kommercielle og offentlige aktører.

Kontaktoplysninger

Kirsten Lund Jensen

kil@lfdk

40218250

Landbrug & Fødevarer

Anders Nicolajsen

Chefkonsulent, Gastronomi & Foodservice

Debatemner

- Økologi i foodservice og økologisk produktion og udbredning (særligt fagfolk)
- Foodservice, HORECA, offentlige, kantiner mm.
- Planter og plante-gastronomi - hvordan får vi flere planter ud på menuerne
- Kantiner, udbredelse af budskaber til kantinesegmentet, gastronomi, øko, planter, kød, klima etc.
- Trends/tendenser og analyser for foodservice
- Uddannelsessektoren, særligt erhvervsskolerne og behov for bæredygtighed, klima, økologi mm. i undervisningen

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

Chefkonsulent for Gastronomi og Foodservice hos Landbrug & Fødevarer. Med mange års erfaring i markedsudvikling af fødevarer – særligt økologi og planter – arbejder i krydsfeltet mellem producenter, foodservice og professionelle køkkener - for at fremme bæredygtige måltidsmuligheder.

Er uddannet gastronom/kok med speciale i økologi og cand.scient.techn. i Integrated Food Studies og bidrager gennem sit arbejde og sit engagement i faglige råd, udviklingsprojekter, advisory boards og netværk til udbredelsen af bæredygtige fødevarer til professionelle aktører.

Kontaktoplysninger

Anders Nicolajsen

andn@lf.dk

53645853

Lidl Danmark

Rikke Ramm Eberlein

Head of CSR, Corporate Affairs

Debatemner

- Hvad vi spiser (kostråd, plantebaseret, fuldkorn, frugt & grønt, bælgfrugter, KRAM-faktorer)
- Hvordan og hvad vi producerer (klima, biodiversitet, dansk, fairtrade, økologi, biosolutions)
- Hvordan vi reducerer og genanvender (mindre spild, færre materialer, bedre cirkularitet)
- Lidl
- Differentieret moms
- Private label
- Dagligvarehandlens rolle
- Partnerskaber

Deltagerform

- Paneldeltager

CV

Head of CSR, Corporate Affairs, Lidl DK

Udvikling og implementering af international og national CSR strategi

Medlem af Bæredygtighedsrådet, Advisory Board for Bæredygtig Herning

Målet er, at skabe partnerskaber og samarbejder på tværs af brancher og grupper, som understøtter den bæredygtige udvikling i Herning Kommune

Medlem af den internationale madklub The Hungries

Kontaktoplysninger

Rikke Ramm Eberlein

Rikke_ramm.eberlein@lidl.dk

Marine Ingredients Denmark & EFFOP - Marine Nutrients Europe

Anne mette Bæk

Direktør

Debatemner

- Mad fra havet - myter, fordomme og muligheder
- Fisk - vildtfanget og fra akvakultur - er blandt de sundeste og mest miljøvenlige fødevarer, vi kan spise. Fiskeri er som udgangspunkt regenerativt og akvakultur har den laveste klima- og miljøbelastning for produktion af protein. Alligevel klæber mange negative opfattelser til fiskeriet og fiskeopdræt.
- Den industri, jeg repræsenterer, står midt i den blå værdikæde - fra friskfanget fisk og fiskeaffald til produktion af foderingredienser til produktion af sunde fødevarer. Danmark og Europa er førende her, men det er en velbevaret hemmelighed. Den viden vil jeg gerne være med til at brede ud.

Deltagerform

- Paneldeltager

CV

Erfaren og visionær leder med strategisk, politisk og kommerciel forståelse samt solid international erfaring inden for handelspolitik, eksportfremme og rådgivning i fødevareklyngen.

Jeg har 20+ års erfaring fra forvaltning, diplomati og organisationsledelse – herunder som fødevareråd i Genève og som direktør for Marine Ingredients Denmark og EFFOP – Marine Nutrients Europe.

Erhvervserfaring

- Marine Ingredients Denmark & EFFOP – Marine Nutrients Europe
- Direktør | 2013 – d.d.
- DI Fødevarer, Chefkonsulent | 2012 – 2013
- Danske Regioner, Seniorkonsulent | 2009 – 2012
- Fødevareministeriet, Fuldmægtig | 2008 – 2009
- Landbrugsrådet, Chefkonsulent | 2006 – 2007

- Den Danske FN-Mission, Genève, Fødevareråd | 2003 – 2006
- Fødevareministeriet, Fuldmægtig | 1999 – 2003

Bestyrelsesposter og tillidshverv

- Medlem, DTU's Aftagerpanel (2024 – d.d.)
- Steering Committee member, North Atlantic Pelagic Advocacy Group, (2024 – d.d.)
- Bestyrelsesmedlem, Fiskeafgiftsfonden (2023 – d.d.)
- Bestyrelsesmedlem, DTU Aqua Advisory Board (2015 – d.d.)
- Præsident & bestyrelsesformand, IFFO – Global Marine Ingredients Org. (2020 – 2021)
- Bestyrelsesmedlem, EU Pelagic Advisory Council (2013 – d.d.) 2024 – Børsens

Uddannelse og kurser

- Bestyrelsesuddannelse, CBS Executive
- 2023 – Executive Summer School: Bæredygtighed, Strategi og Forretningsudvikling, CBS
- 2021–2022 – Bestyrelsesuddannelse, Farmbrella Group ApS
- 1996 – Cand.scient.pol., Aarhus Universitet

Kontaktoplysninger

Anne Mette Bæk
amb@maing.org
50477749

Middelaldercentret

Andreas Bonde Hansen

Centerchef

Debatemner

- Historisk mad og romantisering omkring historisk mad
- Hykleri og ægthed i lokal mad
- Lokal mad og place branding
- Turisme

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

Centerchef på middelaldercentret siden februar 2024

Tidligere forsker, rådgiver og udvikler af kulturarvsoplevelser, museer, turisme, mad-oplevelser og kommerciel brug af historien

Debatør og skribent omkring turisme og museer

Manden bag konceptet På Druk i Danmarkshistorien

Historisk ølentusiast af de større

Kontaktoplysninger

Andreas Bonde Hansen

abh@middelaldercentret.dk

93101182

MLDK Mærkevareleverandør

Leif Nielsen

Direktør

Debatemner

- Innovation
- Udviklingen af samhandlen
- Hvordan vi sikre et større udbud af kvalitetsvarer
- Forbrugerpriser
- Inflation
- Fair konkurrencevilkår
- Madspild
- Bæredygtig emballage

Deltagerform

- Paneldeltager

CV

Direktør i MLDK Mærkevareleverandørerne. Cand. Polit, mange års erfaring i fødevareverdens organisationer. Tidligere Cheføkonom og branchedirektør for fødevarer. Medlem af bestyrelserne i VANA A/S, GS1, FødevareBanken, Madens Folkemøde.

Kontaktoplysninger

Leif Nielsen

leni@mldk.org

+45 27245638

Norrløst Koncernen

Bjarke Just Nielsen

Ejer og Direktør

Debatemner

- Det kan være indenfor en bred palette i madens verden.
- Konkrete punkter er:
- Restaurants relevante emner
- IT og Data i gastronomiens verden
- Bæredygtighed
- Trends og tendenser

Deltagerform

- Paneldeltager

CV

Cv kan findes på følgende link til LinkedIn.

<<https://www.linkedin.com/in/bjarke-just-nielsen-6a71445b/>>

Kontaktoplysninger

Bjarke Just Nielsen, eller Silvia Brahe Mller

bjarke@norrløst.dk

31461600

Orkla Danmark

Kim Ege Møller

Kommunikationschef

Debatemner

- Ultraprocesserede fødevarer
- Fremtidens fødevarer
- Dansk fødevarereproduktion
- Danske mærkevarer

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

Kommunikationschef, Orkla Danmark

Uddannet journalist med +25 års erfaring i strategisk kommunikation og public affairs.

Arbejder dagligt med fødevarer, mærkevarer og ansvarlighed – fra råvarer og produktion til forbrugere, detailhandel og politik.

Fokus på tillid, dokumentation og stærke fortællinger om mad i en tid med øget regulering og samfundsforventninger.

Kontaktoplysninger

Kim Ege Møller

Kim.ege.moeller@orkla.dk

29387655

Politiken

Mette Mølbak

Madredaktør

Debatemner

- Som madredaktør på Politiken har jeg en mission om at dele madglæden og inspirere til mere grøn mad. Jeg brænder for at tale om
- Grøn mad
- Mindre madspild
- Mikrobiomet
- Skolemad
- Hverdagsmad
- Sundhed og forebyggelse
- Gamle husmordyder og detailhandlen
- Kort sagt hvordan vi spiser bedre og smartere for krop og klode og også om hvad der forhindrer os i at gøre det.

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

Mette Mølbak er madredaktør på Politiken, forfatter til flere bestsellere om mad og sundhed og foredragsholder. Hun er en aktiv stemme i samfundsdebatten, når det gælder sundhed og grøn mad. Hun er uddannet fra DJMX og San Fransisco State University og har fra 2021-24 boet i Washington D.C.

Kontaktoplysninger

Mette Mølbak
mette.molbak@pol.dk
31717520

Roskilde Tekniske Skole, Vilvorde

Marie Aurora Lerche Exner

Faglærer

Debatemner

- Regenerativt jordbrug
- Selvforsyning
- Økologi
- Havebrug
- Fremtidens fødevarer

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

Marie har arbejdet med regenerativt jordbrug de sidste 10 år. Hun er uddannet gartner fra Vilvorde og har arbejdet på blandt andet Mangholm, Vejrø og for Aarstiderne. Hendes arbejde med selvforsynende restauranter giver hende et indblik i mange led af forsyningskæden.

Kontaktoplysninger

Marie Lerche Exner

mle@rts.dk

61948528

SEGES Innovation

Bente Svane Nielsen

Chefkonsulent

Debatemner

FREMTIDENS GRØNNE VÆRDIKÆDER – FRA LANDMAND TIL FORBRUGER

Hvordan skaber vi sammenhængende værdikæder, hvor dyrkning, forarbejdning, indkøb og madkultur trækker i samme retning? Fokus på kvalitet, afsætning, samarbejde og hvordan vi får flere danske råvarer såsom danske bælgfrugter gjort tilgængelige og attraktive.

MADDANNELSE OG FORBRUGERE I EN GRØN TIDSALDER

Hvordan skaber vi rammer, der gør det nemt – og attraktivt – at vælge grønnere? Hvordan kobler vi gode oplevelser, viden og tilgængelighed, så bæredygtige valg bliver standarden og ikke undtagelsen.

DANMARK I DEN GLOBALE MADOMSTILLING

Hvad kan Danmark lære af lande som Holland, Tyskland, Sverige og Canada, der allerede arbejder strategisk med plantebaseret innovation og værdikædeudvikling? Og hvordan oversætter vi internationale erfaringer til danske rammer, så vi sikrer konkurrencekraft, kvalitet og sammenhæng fra jord til måltid?

POLITIKKER OG BESLUTNINGER, DER RYKKER MADKULTUREN

Hvordan kan regulering, offentlige indkøb og aktørsamarbejde accelerere omstillingen? Hvad virker internationalt, og hvordan styrker vi governance, måling og strategiske beslutninger i Danmark?

EKSEMPLER PÅ SPØRGSMÅL:

Kan Danmark blive et foregangsland for planteproteiner? – muligheder og barrierer

Fra forskning til frikadelle – hvordan vi omsætter viden til måltider i praksis?

Børn og unges maddannelse som nøglen til bæredygtige spisevaner

Hvad kan vi lære af Holland, Tyskland og Canada? – internationale erfaringer

Grønne værdikæder fra jord til bord – hvem tager ansvar?

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

Jeg arbejder med den grønne madomstilling på tværs af hele værdikæden og bringer internationale erfaringer i spil for at styrke danske løsninger. Mit fokus er, hvordan vi får flere

danske planter og planterige proteiner ind i måltiderne, udvikler robuste værdikæder og skaber rammer, der gør grønnere valg til det nemme valg – både for landmænd, køkkener og forbrugere.

Jeg forbinder landbrug, forskning, virksomheder, offentlige køkkener, detail og forbrugere og omsætter viden til konkrete, praktiske greb, der virker ”fra jord til måltid.

Jeg har tidligere arbejdet i Coop med bl.a. grønnere måltider for familier og børn – fra Madpyramiden til GoCook. I dag arbejder jeg med at styrke danske planterige værdikæder og fødevarer samt indsamle internationale erfaringer fra lande, der er også er i gang med den planterige omstilling.

Kontaktoplysninger

Bente Svane Nielsen

besv@seges.dk

21538596

SEGES Innovation

Tavs Nyord

Fagchef

Debatemner

- Klima
- Miljø
- Landbrugsproduktion og miljø
- Klima og landbrug
- Råvaregrundlag for fødevareproduktion i Danmark

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

* Udannet landmand og stadig aktiv planteavler

* Agronom, ph.d.

* Forsker ved Aarhus Universitet i +16 år inden for landbrugets miljø- og klimapåvirkning

* 5 år som Senior Konsulent hos CONCITO med fokus på landbrug og klimapåvirkning

* Fagchef hos SEGES Innovation bl.a. med ansvar for Klimatiltag i landbruget

Kontaktoplysninger

Malene Grouleff

magr@seges.dk

20605533

SEGES Innovation

Lisbeth Henricksen

CEO

Debatemner

- Landbrug og klima
- Grøn tre part
- Kvælstof
- Arealanvendelse
- Innovation i fødevareværdikæden
- Internationale perspektiver på dansk landbrug og fødevareproduktion

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

Lisbeth Henricksen er Chief Executive Officer i SEGES Innovation, som skaber løsninger til en bæredygtig landbrugs- og fødevareproduktion i Danmark og internationalt.

Lisbeth Henricksen er uddannet cand. agro suppleret med efteruddannelse inden for ledelse og forretningsudvikling. Hun har mere end 20 års erfaring inden for forskning, rådgivning og ledelse, og har tilbragt næsten et årti af sit arbejdsliv i England.

Lisbeth Henricksen er bestyrelsesmedlem i Food & Bio Cluster Denmark samt besidder poster i en række Advisory Boards herunder for Aarhus Universitets Faculty of Technical Sciences.

Kontaktoplysninger

Lisbeth Henricksen

lish@seges.dk

+4561284435

Selvstændig

Camilla Udsen

Fødevarer- og forbrugerekspert

Debatemner

- Forbrugeraspekter
- Plantebaseret kost
- Økologi
- Grøn omstilling af fødevarsystemet
- Detailhandel og forbrugervalg
- Kost og sundhed
- Mærkning, vildledning og markedsføring

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

Tidl. projektchef for fødevarer i Forbrugerrådet Tænk

20+ års arbejde med interessevaretagelse på forbruger- og fødevarerområdet samt udvikling og ledelse af forbrugerprojekter

Næstformand for bestyrelsen for Promilleafgiftsfonden

Medlem af bestyrelsen for Fonden for Økologisk Landbrug

Tidl. medlem af bestyrelsen for Plantefonden

Uddannet i fødevarervidenskab og ph.d. i molekylær mikrobiologi med efteruddannelse inden for politisk interessevaretagelse, kommunikation, pressehåndtering, lovgivning, ledelse mv.

Kontaktoplysninger

Camilla Udsen

camilla.udsen@gmail.com

22227459

Sinatur

Ninna Bundgaard Christensen

Kok & Hotelchef

Debatemner

- Gastronomi
- Grøn mad
- Økologi

Deltagerform

- Paneldeltager

CV

Hotelchef Sinatur Haraldskær Vejle

Uddannet gastronom i 2002, kæmper for et system med plads til flere lokale & ægte fødevarer, produceret af ærlige landmænd & håndværkere.

Se mere på:

<<https://www.linkedin.com/in/ninna-bundgaard-christensen-95948765/>>

[www.sinatur.dk/haraldskaer/](<http://www.sinatur.dk/haraldskaer/>)

Kontaktoplysninger

Ninna Bundgaard Christensen

NBCH@sinatur.dk

22465757

Stop Spild Af Mad

Selina Juul

Stifter og Bestyrelsesformand

Debatemner

- Madspild
- Fødevarerikkerhed
- Forsyningsikkerhed
- Madkultur
- Fødevarepolitik
- Lobbyisme
- Ledelse
- CSR, ESG og SDG
- Klimahandling
- Grøn omstilling
- FN's Verdensmål
- Hvordan man skaber bevægelser
- Intelligent kommunikation
- Hvordan man bevarer integritet
- Kunstig Intelligens (AI)

Deltagerform

- Paneldeltager

CV

Stop Spild Af Mad bevægelsen har eksisteret siden 2008. Stop Spild Af Mad er Danmarks mest toneangivende og ældste bevægelse mod madspild målt på antal af gennemførte aktiviteter og projekter i hele værdikæden fra jord til bord, antal af danske og internationale medieomtaler, samt antal af følgere på de sociale medier. Stop Spild Af Mad bevægelsen blev stiftet i juli 2008 og har igangsat kampen mod madspild i Danmark og bragte Danmarks kamp mod madspild på verdenskortet. Stop Spild Af Mad's formål er at arbejde bredt i hele værdikæden fra jord til bord nationalt og internationalt for at frembringe, finde og udbrede konkrete løsninger, som kan forebygge og minimere madspild.

Stifter og bestyrelsesformand i Stop Spild Af Mad Selina Juul har skrevet adskillige nationale og internationale bøger, publikationer og kronikker om madspild og er bl.a. medlem af den globale koalition mod madspild Champions 12.3, medlem af Europa-Kommissionens vidensplatform om

madspild EU Platform on Food Losses and Food Waste og partner i FN's globale SAVE FOOD initiativ. Derudover er Selina Juul ambassadør for Minister for fødevarer, landbrug og fiskeri Jacob Jensen (V) og Fødevareministeriets nye Klub 12.3.

Selina Juul har modtaget flere priser for sit arbejde med Stop Spild Af Mad. I 2014 blev Selina Juul kåret til Årets Dansker af Berlingske. I 2020 blev Selina Juul kåret til Årets Europæer 2020 af et af verdens største magasiner Reader's Digest. Udover fokus på forbrugere, har foreningen Stop Spild Af Mad de seneste mange år også etableret mange tætte erhvervspartnerenskaber med nogle af de største aktører i fødevarerindustrien, herunder bl.a. REMA 1000 Danmark, Jespers Torvekøkken, Nordic Greens, Geia Food, Orskov Foods, DanRoots, Them Andelsmejeri, Daloon, Danish Crown Foods, Gram Slot, Gasa Nord Grønt, Carletti, Frankly Juice - og flere af disse aktører har allerede reduceret deres madspild betragteligt. Foreningen Stop Spild Af Mad er under protektion af Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie.

Se mere på [www.stopspildafmad.org](<http://www.stopspildafmad.org>)

Kontaktoplysninger

Selina Juul

info@stopspildafmad.dk

40720601

Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Kirstine Hartvig Mahler

Enhedschef

Debatemner

- Sundhed og ernæring,
- Mad, fødevarer og forbrug
- De officielle Kostråd
- Bæredygtige kostvaner
- Ultraforarbejdede fødevarer – Snacks og søde sager
- Mad til raske børn, unge og voksne
- Offentlig mad og måltider
- Samskabelse og partnerskaber
- Ledelse i krydsfeltet mellem viden, praksis og samfund
- Mad og ernæringsuddannelser

Deltagerform

- Paneldeltager

CV

Enhedschef, Bæredygtig Mad og Sundhed

Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Har arbejdet med mad fra mange vinkler – ernæring, bæredygtighed, fællesskab og hverdagens valg. Brænder for at omsætte viden og anbefalinger til måltider og madvalg, der giver mening i virkeligheden. Tror på ledelse med ro, faglighed og plads til dialog – fordi de bedste løsninger opstår i mødet mellem viden, praksis og mennesker.

Uddannet kok og professionsbachelor i ernæring og sundhed (human ernæring) og cand.scient.soc. Har erfaring som ernæringskonsulent, projektleder i ældreplejen, med kommunal hverdagsrehabilitering samt som underviser i organisation og ledelse på Københavns Professionsskole. Har tidligere været uddannelsesleder for professionsbacheloruddannelsen i ernæring og sundhed samt den engelsksprogede uddannelse Global Nutrition and Health.

Kontaktoplysninger

Karina Kuhn Andersen

kakan@fvst.dk

Textilia

Ida Stokkebye Rueskov

Koncern ESG-chef

Debatemner

- ESG og bæredygtige valg i restaurationsbranchen
- Vi ønsker at deltage i debatter om, hvordan vi sammen på tværs af brancher kan skabe mere bæredygtige løsninger, bruge ressourcer smartere og forlænge tekstilers levetid gennem aktivt samarbejde og cirkulære valg. Ligesom køkkener i dag arbejder målrettet mod at minimere madspild, er der et stort – og ofte overset – potentiale i at tænke tekstilspild på samme måde: gennem cirkulære valg, hvor levetidsforlængelse, genbrug og genanvendelighed er i centrum
- Cirkularitet i praksis - Fra kasseret kokkejakke til nyt produkt – hvad skal der til for at skabe en cirkulær værdikæde
- Strategisk arbejde - Den cirkulære værdikæde - Hvad skal der til for at lykkes?
- Det skjulte affaldsproblem – (Mad)Spild i restaurationsbranchen

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

Ida Stokkebye Rueskov er Koncern ESG-chef i Textilia, hvor hun har det overordnede ansvar for at udvikle og forankre koncernens ESG-arbejde. Hun er en erfaren ESG-profil med stærke kompetencer inden for bæredygtighedsstrategi, klimaregnskaber, målsætninger og rapportering.

Ida har tidligere ledet ESG- og bæredygtighedsarbejde i konsulentbranchen og er særligt dygtig til at omsætte ambitiøse klima- og bæredygtigheds mål til konkrete, effektive løsninger, der understøtter ansvarlig forretningsudvikling. Hun har arbejdet med danske og internationale virksomheder og fonde på tværs af brancher og har betydelig erfaring med forankring af bæredygtighed og cirkulære løsninger i organisationer.

Kontaktoplysninger

Karen-Mai Lund Ovesen

klo@textilia.dk

Venstres Ungdom / Venstre

Emil M. D. Christensen

Skatte- og Finansordfører / Folketingskandidat i Østjylland

Debatemner

- Differentieret moms
- Lavere moms på fødevarer
- Lavere moms på frugt og grønt
- Det frie valg for mad og drikke
- Må man godt spise usundt?
- Kræsenhed
- Økonomi
- Skatter og afgifter

Deltagerform

- Paneldeltager

CV

Uddannet cand.oecon og arbejder som fuldmægtig på Aarhus Universitet.

Politisk aktiv og aktiv i diverse ungdomsforeninger

Kontaktoplysninger

Emil M. D. Christensen

emdc@vu.dk

50531403

Aarhus Universitet, Open Innovation in Science Center

Peter Langborg Wejse

Programme Manager, Plant2Food

Debatemner

- Sund og bæredygtig kost
- Plantebaseret kost
- Ultraforarbejdede og ultraforarbejdede fødevarer
- Forskning og fremtidens fødevarer

Deltagerform

- Moderator
- Paneldeltager

CV

Work experience

2025 Platform Manager of Plant2Food at Open Innovation in Science Centre, Aarhus University

2023 Director for Centre for Climate & Sustainability, Innovation, SEGES Innovation P/S.

2020 Head of University Collaboration, Arla Innovation Centre, Arla Foods amba

2018 Head of Open Innovation, Universities and Consortia, R&D, Arla Foods amba.

2015 Senior Research Scientist, Programme Manager at Global Nutrition, Arla Foods amba.

2012 Senior Food Scientist, Nutrition Coordinator at Arla Foods Ingredients Group P/S.

2007 Food Scientist at Arla Foods Global Ingredients R&D.

2004 Consultant in applied microbiology, drinking and process water at Center for Chemistry and Water

Technology, Danish Technological Institute.

Education

2003 PhD in Microbial Ecology, Institute of Biology and Laboratory of Bio-Design,

Institute of Molecular Biology, University of Aarhus

2000 Master of Science. Microbial Ecology, Institute of Biology, University of Aarhus

Current Positions of Trust

- Appointed member of the evaluation panel for the Climate Mitigation Programme under Ministry of Green Transition
- Appointed for Eurostars International Panel of Experts
- Member of the committee of Global Innovation Network Programme, Ministry of Higher Education and Science, Denmark

Kontaktoplysninger

Peter Langborg Wejse

pelw@au.dk

+ 45 20 67 93 18