

OFFENTLIGE MÅLTIDER

- løsninger på tværs af værdikæden

Sted | Comwell H.C. Andersen Odense, Claus Bergs Gade 7, 5000 Odense

Dato og tid | 22. november 2022, kl. 9.00-15.00 - morgenmad kl. 9.00, programstart kl. 9.30

Landbrug & Fødevarer og IKA - Foreningen af offentlige Indkøbere inviterer til en temadag med fokus på løsninger og alliancer på tværs af værdikæden. Uanset om du er indkøber, udbudsjurist, producent eller leverandør så er dagen er for dig, der har en aktie i de offentlige måltider og vil være med til at præge den aktuelle udvikling, der kalder på vidensdeling, samarbejde og handling.

Som deltager får du:

- Et nuanceret og aktuelt billede af de offentlige måltider, og alt hvad det bringer med sig af udfordringer og muligheder
- Indsigt i de aktuelle fødevarerpriser og fremtidens fødevarerforsyning
- Konkrete eksempler på løsninger fra virkelighedens verden, hvor bæredygtighed og bundlinje følges ad
- Netværk, nye samarbejdsmuligheder og inspiration, der kan omsættes til handling



PROGRAM

9.30 | Velkommen

Line Munk Damsgaard, Ernæringschef, Landbrug & Fødevarer

Flemming Nør-Pedersen, Direktør, Medlemmer & Markeder, Landbrug & Fødevarer

SESSION 1 | LØSNINGER I DIT UDBUD

Få styr på bæredygtighed i dit udbud

Anette Christiansen, Miljøchef, Miljø & Bæredygtighed, Landbrug & Fødevarer

Puk Maia Ingemann Holm, Chefkonsulent, Afdeling for Ernæring, Landbrug & Fødevarer

Forstå nuancerne i de bæredygtige måltider, samt hvordan man kan tilgodese både klima og forskellige målgruppers ernæringsbehov- og måltidspræferencer, i de kommunale måltider

Fødevarepriser og forsyning - bliv klogere på fakta

Martin Brauer, Cheføkonom, Samfunds- & Erhvervsøkonomisk Analyse, Landbrug & Fødevarer

Hvad er konsekvenserne af stigende fødevarepriser og hvad betyder det for fødevareforsyningen det kommende år?

Prisændringer på igangværende udbud

Rikke Munk Rye Andersen, Director, advokat, Horten

Hvordan håndterer man prisstigninger og ændringer af igangværende kontrakter?

SESSION 2 | LØSNINGER PÅ TVÆRS AF VÆRDIKÆDEN

Bæredygtig omstilling - klima

Morten Pedersen, Vice President, Sustainability, Danish Crown

Hvordan tager man et oplyst valg omkring klima, når man indkøber kødet? Danish Crown vil præsentere hvordan egne CO2e data kan understøtte den bæredygtige omstilling, og kan anvendes i forbindelse med et oplyst valg.

Lokale fødevarer: en varm kommunal kartoffel

Peter Mejnertsen, Ejer & Direktør, Mejnerts Mølle

Betina Bergmann Madsen, udbudsjurist og udbudsansvarlig, Københavns Kommune

Casebeskrivelse: Hør hvordan Københavns Kommune og producent Mejnerts Mølle samarbejder om at skabe nye, bæredygtige løsninger til de offentlige måltider.

PROGRAM

Bæredygtige visioner - fra strategi til løsninger

Line Aagard, Head of Sustainability, Arla

Arla har gennem mange år arbejdet med bæredygtighed og nedbringelse af CO2, men hvad gør de for at blive til stadighed mere bæredygtige og samtidig omsætte bæredygtighed til produkter og anvendelige løsninger for brugere og forbrugere?

SESSION 3 | LØSNINGER TIL EN GRØNNERE ADFÆRD

Det teknologiske køkken – mindre madspild, mere budget

Nichlas Saul, Co-founder, FoodOP

Co-founder Nichlas Saul fra virksomheden FoodOp forklarer hvordan teknologi og data kan afhjælpe madspild, og pynte gevaldigt på bundlinjen i kommunale køkkener. Virksomheden har bl.a. vundet 'Danmarks mest innovative madspildsiværksætter' i 2022, for deres arbejde med at reducere madspild.

Grønnere retter til ældre- og sårbare målgrupper: hvad skal man være opmærksom på?

Gitte Gross, Driftschef, Københavns Madservice

Sara Elisabeth Eriksen, Lektor, Københavns Professionshøjskole

Hvilke udfordringer kan der være, når man arbejder med grønnere og ernæringsrigtige måltider til ældre- og sårbare målgrupper, og hvordan kan fødevarereproducenterne bidrage til den grønne rejse?

Fra grøn aftale til grøn adfærd

Andreas Maaløe Jespersen, ph.d og ekspert i forbrugeradfærd, Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen

Adfærdsstrategi, adfærdsdesign, implementering, effektmåling og evaluering. Hvilke metoder for effektmåling er det muligt at anvende, for at skabe adfærdsændringer internt i organisationer og i mødet mellem mennesker gennem ledelse?

15.00 | Tak for idag

Line Munk Damsgaard, Ernæringschef, Landbrug & Fødevarer