



MILJØ- OG FØDEVARMINISTERIETS KONFERENCE OM MADSPILD

Aarhussalen, 22. november 2017

Fælles værdiskabelse gennem mindre madspild

PROGRAM

9.00-9.30 **Registrering**

9.30-9.35 **Videohilsen ved Esben Lunde Larsen, Miljø- og fødevarerminister**

9.35-9.55 **Creating Shared Value**

v/ Prof. Esben Rahbek Pedersen, Copenhagen Business School

Konceptet "Shared Value" kan defineres som forretningsgange, der optimerer virksomhedens konkurrenceevne og samtidig forbedrer de økonomiske og sociale forhold i samfundet omkring virksomheden. Hvordan kan det inspirere os, når det handler om at reducere madspild? Oplægget holdes på engelsk.

9.55-10.25 **Et eksempel på "shared value" i praksis: Vend værdikæden og forudsig forbrugernes køb**

v/ CEO Michiel Kernkamp, Nestlé Nordic

Er frugtsmoothie på din indkøbsseddel i uge 49? Det skal fødevarerproducenter forsøge at forudsige i en branche, hvor det konstant gælder om at være på forkant med forbrugerne. Skal madspild mindskes, skal værdikæden vendes, lyder det fra Nestlé. Oplægget holdes på engelsk.

10.25-10.55 **No Time to Waste**

v/Special Adviser to Tesco Tim Smith, TESCO

Hvad gør man som producent, når alle jordbærrene modnes på ganske få dage? Og hvilken rolle har Tesco i den forbindelse? Tim Smith vil give os et indblik i, hvordan TESCO hjælper med at reducere madspild gennem nye former for samarbejde, og hvorfor det er en god forretning. Oplægget holdes på engelsk.

10.55-11.15 **Spørgsmål til indlægsholderne**

Spørgsmål til de tre indlægsholdere

11.15-12.15 **Debat ved bordene**

Debat ved bordene om, hvordan Creating Shared Value kan bringe værdi i en madspildskontekst set med deltagernes perspektiv.

12.15-13.15 **Frokost og networking samt stande/boder**

Der vil være følgende stande/boder: For Resten, Københavns Madhus, Københavns Kommune, MAD TIL ALLE og Skraldecafeen. Desuden vil der blive fremvist følgende postere: Rub & Stub, Køkkenet ud på marken, Respekt for maden, Den dynamiske strengkode, Madspildsjægerne, Green Network, Fra madspild til storkøkkenernes gryder.



13.15-13.45 'Mad skal spises'

v/ Ansvarlighedsdirektør Jonas Schrøder, Dansk Supermarked Group
Præsentation af Dansk Supermarked Groups initiativer imod madspild, herunder dokumentation af madspildet. Hvorfor er det en god forretning og hvordan arbejder Dansk Supermarked med at halvere sit madspild i 2030?

13.45-14.15 Madspild er tidspilde

v/Johnny Ebbe Petersen, udviklingschef hos LEGRO Gartneri
Legro Gartneri arbejder konstant med nytænkende måder at reducere madspild på. Johnny vil indvie os i, hvordan de bl.a. udfordrer deres samarbejdspartnere for konstant at være konkurrence- og bæredygtige, to kvaliteter der hænger sammen for dem.

14.15-14.35 Kaffepause og boder

14.35-14.50 Virkemiddelkatalog for mindskelse af madspild – effekter og omkostninger

v/ Jørgen Dejgaard, IFRO
Få indblik i de nyeste resultater af IFRO's jagt på, hvad der har hvilken effekt ift. reduktion af madspild

14.50-15.10 Madspildsreduktion på Aalborg Universitetshospital

v/ Pernille Hougaard Nørbak, Cheføkonoma Aalborg Universitetshospital
På Aalborg Universitetshospital har man reduceret madspildet med 7 mio. kr. Det lykkedes kun fordi der var en klar ledelsesopbakning, stærk tværfagligt samarbejde og alle ansatte bakkede op; men hvordan får man det til at ske, og hvordan holde fast?

15.10-15.30 Hvad sker der i EU på madspildsområdet

v/ Zanne Dittlau, Fødevarestyrelsen
Europa generer 88 millioner tons madspild om året, hvilket svarer til 143 milliarder euro. EU har derfor åbnet en Madspildsplatform, som skal hjælpe med at reducere madspildet og samtidig arbejde for at opfylde FN's verdensmål nummer 12 med målet om at halvere den globale mængde af madspild (pr. person), både i forretninger og hos forbrugerne inde 2030.

15.30-15.55 Vi tager et kig ind i fremtiden – hvad er på vej?

v/Jesper Bo Jensen, Fremforsk
Jesper vil på en underholdende og tankevækkende måde tage os med på en tur ind i fremtiden, hvor vi undersøger hvordan vi kommer til at købe og forbruge madvarer, herunder forholde os til madspild – og hvordan samarbejdsformerne blandt aktørerne i værdikæden efter alt at dømmen kommer til at se ud.

15.55-16.00 Afslutning og opsamling

v/ Miljø- og fødevarerministeriet

16.00-16.30 Gå hjem networking

Mulighed for yderligere networking over et glas god vin eller en vand