



PROGRAM



Miljø- og Fødevareministeriets Madspildskonference den 24. november 2016 Mindre madspild – fra jord til bord

Sted: KOSMOPOL, Fiolstræde 44, 1171 København K

09.30-10.00 Registrering og kaffe

10.00-10.15 Velkomst

v/ Fødevaredirektør Hanne Larsen, Fødevarestyrelsen

10.15-10.20 Præsentation af dagens program

v/ People & Performance

Trends og facts indenfor mindskelse af madspild: Tiltag i 2016 og spirer på vej i 2017

10.20-10.40 Hvad siger tallene og økonomien?

v/ Jørgen Dejgård Jensen, IFRO

Hvor stort er madspildet i Danmark og hvad koster det samfundsmæssigt.

10.40-11.00 Anvendelse af kategori 2-produkter i storkøkkener og arbejdet i Madspildsjægerne

v/ Mette Schellerup, Fødevareteknologi, Skejby

Få et kig på, hvilke grøntsager, der sorteres fra fordi de er for skæve eller grimme og hvordan madspildsjægerne mindsker madspild i storkøkkener. Hør om nyt spændende projekt under millionpuljen til madspild.

11.00-11.10 Introduktion til undervisningsmateriale om madspild til folkeskolens 4. – 6. klasse.

v/ DAKOFA

11.10-11.30 Food waste prevention in Denmark – Identification of hotspots and potentials with Life Cycle Assessment

v/ Davide Tonini, DTU (præsentationen foregår på engelsk)

An overview of the potential environmental benefits that may be achieved with prevention of food waste at different levels of the Danish food supply chain.

11.30-11.45 Too Good To Go

v/ Stian Olesen, Too Good To Go

11.45-12.00 Fremtidens kamp mod madspild

v/ Selina Juul, Stop Spild Af Mad

Stifter af Stop Spild af Mad Selina Juul giver sit bud på fremtidens kamp mod madspild. Hvad sker der når madspild er ikke længere et varmt emne på mediernes agenda? Skal vi fokusere på forebyggelse eller symptombehandling? Og hvordan holder vi gryden i kog, uden at den koger over?



12.00-12.15 **Introduktion til frokosten og eftermiddagens arbejde**
v/ People & Performance

12.15-13.15 **Frokost i Festsalen**

Gå på opdagelse i frokosten og besøg de forskellige boder f.eks.:

- Your Local
- Too Good To Go ved Stian Olesen
- Nordiske projekter om Madspild ved Hanne Møller og Mona Nilsen fra Østfoldforskning i Norge. Hør om de nordiske projekter om f.eks. datomærkning og hvordan kommunikationen omkring madspild spiller en vigtig rolle i projekterne.

Under frokosten: Hvordan arbejder vi med børn om madspild

v/ Line Damsgaard, L&F

Line giver os svar på spørgsmålene i undervisningsmaterialet og fortæller om baggrunden for indsatsen – skolebørnene er fremtidens forbrugere.

Madspilds-stafetten: Hvad har vi på konferencen fokus på i forhold til madspild?

13.15-13.30 **Hvad har madspilds-stafetten vist os?**

v/ People & Performance

13.30-14.30 **Arbejde med tematikker fra stafetanalysen® og kaffe undervejs**

Vi arbejder baseret på de spørgsmål og svar, som er fremkommet via den madspildsstafet, I har deltaget i forud for konferencen. Vi arbejder med det, vi selv har været optaget af i kraft af de spørgsmål vi har stillet, og lytter til de andre deltagere, som er optaget af det samme. Hvad giver det af oplagte indsatser? Og hvem skal gøre hvad?

14.30-15.00 **Fernisering og mere kaffe: Resultaterne fra vores arbejde deles**

Resultaterne fra arbejdet med de indsatser, som betyder noget for os, og de handlinger, vi ser er nødvendige, deles under kaffepausen via en fernisering med plakater, grupperne har udarbejdet.

Nye inspirerende syn på madspildsområdet

15.00-15.20 **Hvordan arbejder jeg med madspild**

v/ Timm Vladimir

Timm Vladimir fortæller om hans rolle og motivation ift. at være engageret i ReFood, som arbejder med genanvendelse og mindre madspild i fødevaresektoren samt, hvordan madspildsagendaen fylder i hans hverdag som kok - og hvad betyder maddannelse og madkundskab for kampen mod madspild.

15.20-15.50 **Hvor bevæger vi os hen som forbrugere og hvordan kan det påvirke madspildsagendaen?**

v/ Trendforsker Kirsten Poulsen, Firstmove

At mindske madspild har fået mere og mere opmærksomhed hos forbrugere, detailhandel, producenter og medier de senere år, men hvordan ser morgendagens forbruger ud og fylder madspildsagendaen lige så meget som den gør i dag?

15.50-16.00 **Tak for i dag!**

v/ Nis Christensen, Miljøstyrelsen

Efter kl. 16.00 byder vi på en forfriskning og mingling, hvor snakken kan fortsættes.

Der kan forekomme ændringer i programmet.