
21. AUGUST: PARAT TIL FREMTIDENS GRØNNE MARKED

Er du nysgerrig på plantebaserede produkter? Men savner konkret viden, før du kaster dit landbrug eller din virksomhed efter én af tidens stærkeste markedstrends?

Forbrugerne efterspørger bæredygtige lokalt-producerede fødevarer. Hvordan møder vi det behov?

Landbrug & Fødevarer deler fakta-baseret viden om hvilke proteinrige planter vi kan dyrke i DK og hvad markedet er parat til.

Velkommen til en dag med pejlemærker til grøn forretning.

TID: 21. AUGUST kl. 08:30-15:30

STED: BORNHOLMS LANDBRUG & FØDEVARER
RØNNEVEJ 1
3720 AAKIRKEBY

TILMELD DIG HOS ANNA JÆGER FRA
LANDBRUG & FØDEVARER PÅ ANNJ@LF.DK

KONTAKT LÆRKE KIRSTINE LUND PÅ
LLD@LF.DK ELLER THOMAS BAY JENSEN PÅ
TBJ@BLF.DK, HVIS DU HAR SPØRGSMÅL

PLANTER & PROTEIN
PROGRAM

08.30

Tjek-ind og morgensnack på Kannikegaard

Adresse: Bornholms Landbrug & Fødevarer, Rønnevej 1, 3720 Aakirkeby

09.00

Intro: Bornholmske fødevarer i fremtiden

Direktør Thomas Bay Jensen, Bornholms Landbrug & Fødevarer.

RÅVARER, SMAG OG MARKEDET

09.15

Superafgrøder på dansk jord

Chefkonsulent Inger Bertelsen, SEGES Økologi Innovation.

09.45

Grønne råvarer: Hvad siger forbrugerne?

Senioranalytiker Cecilia Logo-Koefoed, Landbrug & Fødevarer.

10.15

Pause

10.30

Innovation: Hvor er Bornholms Tesla?

Udviklingschef Jakob Lave, SEGES Future Farming

11.00

Transport til Østerlars Forsøgsmark

Vi kører i samlet flok og får en guidet tour til både kendte og nye afgrøder.
Adresse: Vietsvej 25, 3760 Gudhjem.

12.00

Transport til Gården + frokost

Nu går turen til Center for Bornholmsk Madkultur, hvor frokosten venter.
Adresse: Melstedvej 25, 3760 Gudhjem.

WORKSHOP: INNOVATION I DIT LANDBRUG/ DIN VIRKSOMHED

13.15

Innovation & vækstpotentiale for grønne proteiner

Andreas Kjær Thomsen, Consumer Centric Growth Innovation
(tidligere Lego, Arla, Danish Crown).

13.4

Pause

14.1

Idegenerering:

Værdiforædling fra Jord til Bord

15.0

Opsamling og ideudveksling

15.3

Tak for i dag