



# Kan fødevareproduktion være bæredygtig?

Eksklusiv direktørkonference

AL Sydbank, Culinary Institute og Afkobling 2030 inviterer til en inspirerende formiddag om bæredygtig fødevareproduktion. Få indsigt i de nyeste lovgivninger, tendenser og muligheder inden for AI, digitalisering, produktionsudstyr, emballage og ingredienser – med input fra førende eksperter og virksomheder.

Mød en stor dagligvarekæde og hør danske fødevarevirksomheder dele deres erfaringer. Derudover får du rig mulighed for at netværke med direktørkolleger i branchen.

Mød Bjarke Jeppesen, køkkenchef på Michelin-restauranten Treetop i Vejle, som netop er blevet kåret som verdensmester 2026 ved "Global Vegan Chef Challenge" og hør hans historie og smag på hans bæredygtige retter i verdensklasse.

Arrangementet er et Inspirationslab under programmet "Afkobling 2030" – som er finansieret af Industriens Fond – med fokus på videndeling, inspiration og nye samarbejder.

### Hvor og hvornår?

Culinary Institute by VejleErhverv  
Ørstedsgade 45, 7100 Vejle  
Onsdag d. 23. september  
Kl. 9:00- 13.00

Tilmeld dig [her](#)

### Hvad er Afkobling 2030?

I Afkobling 2030 hjælper vi danske virksomheder med at afkoble værdiskabelse fra deres klima- og miljøbelastning – helt ud i værdikæderne. I programmet er den bæredygtige omstilling en løftestang til at forfølge nye forretningsmuligheder, der styrker virksomhedernes konkurrencekraft. Vi stiller med et hold af landets førende eksperter inden for bæredygtig produktion, cirkulær økonomi, innovation og forretningsudvikling.

Læs mere om Afkobling 2030 [her](#)

# Program

08:30 **Ankomst, morgenmad og netværk**

09:00 **Velkomst**

v/ Borgmester Jens Ejner Christensen, Vejle Kommune

09:15 **Nyeste analyser om fødevarerindustrien i Danmark og Trekantsområdet**

v/ Morten Laugesen, Erhvervsøkonom



09:45 **Er bæredygtig fødevarerproduktion vigtig for Salling Group?**

v/ Henrik Vinther Olesen, Group Vice President, Communication, Sustainability / Public Affairs



10:15 **Inspirationsoplæg**

**AI og digital produktionsoptimering**

v/ Rasmus Bisgaard, CCO, DCAI



**Produktionsudstyr som understøtter bæredygtighed**

v/ Martin Petersen, Managing Director, Multivac



**Nye bæredygtige emballagetyper**

v/ Mette Grotrian, Sales Director



**Nye fødevarer ingredienser**

v/ Jens Legarth, CEO, FermFood



11:00 **Erfaringer fra to fødevarer virksomheder**



11:30 **Netværk og lækkerier**

Hør om og smag på nye bæredygtige gastronomiske retter lavet af Bjarke Jeppesen køkkenchef på restaurant Treetop Vejle



12:30 **Opsamling og tak for i dag**

# Holdet bag dagens arrangement



**Knud Erik Hilding-Hamann**  
Teknologisk Institut

khi@teknologisk.dk  
72 20 14 21



**Friedericke Bruhn**  
FORCE Technology

frbr@forcetechnology.com  
40 19 41 22



**Jørgen Andersen**  
Afkobling 2030

ja@triple-helix.dk  
40 53 53 37



**Per Mandrup**  
Culinary Institute by Vejle Erhverv

pemne@vejle.dk  
20 64 24 62



**Tina Kromann Lyngsø**  
AL Sydbank

tina.lyngsoe@sydbank.dk  
21 69 14 98



**Andreas Fessler**  
Alexandra Instituttet

andreas.fessler@alexandra.dk  
31 65 69 11