

# HVAD SKAL DER LIGGE PÅ EN BÆREDYGTIG TALLERKEN?

**Landbrug & Fødevarer inviterer til et webinar  
om bæredygtig kost, produktion og klimaberegning**

---

**Mandag den 15. november kl. 13.15-15.30**

---

Bæredygtighed er en kompleks størrelse, hvor nuancerne til tider kommer i baggrunden, og debatten bliver ensporet. I debatten bliver begrebet "bæredygtig" ofte reduceret til "klimavenlig". Men så enkelt er det ikke. Bæredygtighed rummer mange nuancer, og når man taler om, hvad der kendetegner bæredygtig produktion og forbrug af mad er der mange parametre, der skal medregnes, for at maden kan kaldes bæredygtig.

Dette webinar bidrager med faglig viden fra eksperter på området. Deres faglige oplæg om bæredygtig kost vil skabe grobund for en videre debat om emnet, så du bliver knivskarp på, hvad der skal ligge på en bæredygtig tallerken - der samtidig er sund.

**Vi glæder os til at se dig.**

**Venlig hilsen Ernæringsteamet, Landbrug & Fødevarer**

På webinarret deltager ernærings- og sundhedsstuderende fra: VIA University College, UCSYD og Københavns Professionshøjskole.  
Husk at tilmelde dig, så modtager du et link til webinarret forud for mødet.



# PROGRAM

## **Kl. 13.15 | Velkommen**

*Line Munk Damsgaard, ernæringschef, Landbrug & Fødevarer, byder velkommen og giver herefter ordet til dagens moderator: Pernille Malberg Dyg, Lektor, Ph.d., projektleder, Københavns Professionshøjskole, Ernæring og Sundhed.*

## **Kl. 13.30 | Hvad er en bæredygtig kost?**

*Anne Pøhl Enevoldsen, kontorchef, Bæredygtig Mad og Sundhed, Fødevarestyrelsen og Mette Theil, formand, Foreningen af Kliniske Diætister (i Kost og Ernæringsforbundet).* Bæredygtig kost er en kompleks størrelse, hvor nuancerne til tider kommer i baggrunden, debatten bliver ensopret og ender ofte i en sort-hvid tilgang, hvor noget beskrives som værende godt og andet helst skal udelades. Fødevarestyrelsens overordnede kostråd "Spis planterigt, varieret og ikke for meget..." er vigtigt, men kan også være svært for danskerne at forholde sig til - også i praksis. Der kan være mange holdninger til og bud på, hvad der skal ligge på en sund og bæredygtig tallerken, så hvordan navigerer man som sundhedsprofessionel i den arena?

## **Kl. 14.00 | Hvad er en bæredygtig fødevarerproduktion?**

*Jørgen Eivind Olesen: Institutleder og professor på Institut for Agroøkologi, Aarhus Universitet.* Fødevarerproduktionen er helt central for at understøtte verdens stadigt voksende befolkning med sunde og ernærende fødevarer. Det er også afgørende nødvendigt at gøre fødevarerproduktionen langt mere bæredygtig. Men hvor står vi i dag og hvad indebærer en bæredygtig produktion inden for landbruget? Der er mange nuancer og aspekter i svaret på dette spørgsmål. Ofte falder debatten på, om vi skal købe lokale fødevarer frem for udenlandske eller skifte kødet ud med plantebaseret kost. Men hvad er i virkeligheden mest bæredygtigt?

## **Kl. 14.30 | Hvordan regner vi på fødevarernes klimaaftryk?**

*Mogens Werge, CSR & Public Affairs Manager, Mærkevareleverandørerne, Michael Minter, Programchef, Concito og Merete Myrup, Ernæringschef, Landbrug & Fødevarer.*

Med et øget fokus på at spise bæredygtigt er der opstået et behov for at beregne klimaaftrykket på fødevarer. Forbrugere såvel som professionelle aktører i dagligvare- og foodservicesektoren efterspørger i stigende grad oplysning om klimaaftrykket fra de varer, de køber og sælger. Men det er en udfordring at bevare overblikket over de mange beregningsmetoder. Hvilke mulige beregningsmetoder og værktøjer findes der, hvad er tanken bag regnemodellerne og hvilke fordele og ulemper er der?

## **Kl. 15.00 | Hvilke karrieremuligheder er der indenfor bæredygtighed?**

*Karina Kyhn Andersen fra Kost og Ernæringsforbundet byder velkommen til Nanna Høj Jakobsen, som er uddannet Professionsbachelor i Ernæring og Sundhed og indehaver af virksomheden Bærekraft.*

Nanna fortæller om sit arbejde med bæredygtighed som spænder bredt – fra foredrag for ernæringsprofessionelle og madspildsbingo, til praktiske tiltag i måltidsproduktion hos bl.a. Bispebjerg Hospital. Kost og Ernæringsforbundet fortæller desuden highlights fra deres bæredygtighedsstrategi '7 forslag til bæredygtige offentlige køkkener'.

## **Kl. 15.25 | Opsamling og tak for i dag**