

## Økologiske spisekartofler – årets netværksarrangement

Innovationscenter for Økologisk Landbrug inviterer i samarbejde med Økologisk Landsforening til årets økologiske spisekartoffel- netværksarrangement. Vi samler branchen og går i dialog om vigtige emner med et fælles ønske om at udvikle den danske økologiske spisekartoffelproduktion.



### Program (kl. 9.50 – 14.00)

09.50 – 10.00 Ankomst – kaffe/te og frugt

Velkomst og intro v/Malte Nybo Andersen, Innovationscenter for Økologisk Landbrug

#### Den økologiske KlimaKartoffel – klimatal og klima-case

- Kartofflens klimaaftryk – kendte tal og nye beregninger, samt klimahandlingsplan v/Malte Nybo Andersen
- Gennemgang af klima-case v/Malte Nybo Andersen

#### Den økologiske KlimaKartoffel – gastronomi, marketing og strategi

- Hvordan formidles klima-casen til forbrugerne? v/Christine Meisner Andersen, 727
- Flere kartofler på de danske tallerkner – hvordan rykker vi forbrugereren med gastronomiske virkemidler v/Per Mandrup, leder af Culinary Institute by Vejle Erhverv
- Klima-case som led i en bæredygtig virksomhedsprofil v/Rasmus Rasmussen, Køkkenchef Comwell KBH

#### 11.45 – 12.30 Frokost med fokus på den økologiske kartoffel

##### Kartofflen på klimadagsordenen og fremtidige økologiske afsætningskanaler

- Foodservice-grossist v/Steffen Jespersen, Markedschef frugt og grønt BC Catering
- Detailhandlen v/Claus Solberg, Dagrofa
- Alternativ afsætning v/Morten Jensen, Syrengården

##### Markedsforventninger og det fremtidige arbejde med den økologiske spisekartoffel

- Kartoffel leverandør v/Michael Flø og Jakob Westphal, Danespo
- Fælles faglig agenda i den økologiske og konventionelle kartoffelproduktion v/Lars Bødker, SEGES

14.00 Tak for i dag og på gensyn