

9:00–9:10

Velkomst

v/ *Dagens vært, Gittemarie Johansen*

9:15–9:50

What the fork?! Nye proteiner på gafflen

Rapskage, græsprotein, bælgfrugter, gråærter mv.

Her bliver vi bl.a. klogere på hvordan fermenteret rapsprotein til brød kan erstatte e-numre og forbedre vores sundhed. Hvordan tror du fermenteret rapsprotein og andre nye proteiner fra græs, gråærter og bælgfrugter smager? Er du klar til fremtidens proteiner og undgå at blive rådden inde?

Vært: Gittemarie Johansen

Deltagere:

Katrine Søndergaard, underviser på Nordic Food College

Kristian Lundgaard-Karshøj ejer af Ausumgaard

Liv Nielsen, Grøn Madhåndværker og Dansk Vegetarisk Forening

Jens Legarth, direktør hos Ferm Food



10:00–10:20

Fisken på disken

Hvordan skaber vi det bedst mulige salg af naturlige fødevarer?

Hvordan skaber vi det bedst mulige salg af naturlige fødevarer – og hvordan kan det være, at vildtfanget fisk egentligt er den eneste fødevarer tilbage, som ikke er påvirket af industriens hænder? Hvilken effekt tror du det har på vores natur og vores fødevarer? Vigtige budskaber leveres skarpt af Jakob Clausen der er gået viral på sociale medier.

Intro: Gittemarie Johansen

Deltager: Jakob Clausen

10:30–11:00

Tavse udfordringer: Når design handler om mere end form

Designer Anker Bak udvikler bæredygtige og æstetiske hjælpemidler

Anker Bak, der blev kåret som Årets Designer i Danmark 2024, er kendt for at forene den klassiske nordiske og japanske design- og håndværkstradition med en stærk menneskelig og social tilgang.

Anker inspirerer os helt ind i hjertet – hvad tror du “Værdighedsdesign” (Dignity Design) er? Anker viser os konkrete eksempler på design af kister, krykker og lænestole, hvor hans design handler om meget mere end form – det skaber stolthed, nedbryder tabuer og starter vigtige samtaler. Synes du også at gennemført design skal skabe værdighed og tage højde for de menneskelige behov?

Intro: Gittemarie Johansen

Deltager: Anker Bak

ANKER BAK

11:30–12:15

Din komfortzone er ikke på menuen i dag – *Smag på nye vaner*

Vi skal spise fødevarer med lavere klimaaftryk, men det er ikke nemt at ændre sine måltidsvaner. En spiseoplevelse er en multisensorisk oplevelse hvor alle fem sanser kombineres i hjernen og fører til det endelige indtryk af måltidet.

For mange er den velkendte smag den gode smag, men hvad tror du dine forventninger og erfaringer betyder for smagen? Tror du, at du kan komme til at lide nogle fødevarer ved at smage det mange gange – eller hvis fødevaren vækker bestemte følelser i dig?

Tør du være med til at smage på bl.a. chokolade der ikke er lavet af kakaobønner, alger og bælgfrugter?

Intro: Gittemarie Johansen

Vært: Sensoriker Agnes Qvortrup, Landbrug & Fødevarer

Deltagere:

Ditte Dalsgaard fra Havens Deli på Fur

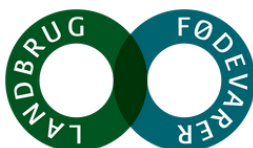
Sofie Laage Christiansen, AlgeCenter Danmark og Aarhus Universitet

Isabella Kronborg Svendsen, Tænk tanken Frej

Lasse David Povlsen, underviser, eller elev fra AARHUS TECH



AlgeCenter Danmark



Havens
deli

12:30–12:50

Klimabeats og bælgfrugt-rap

Tænk tanken Frej giver klimaet en stemme

Oplev to rappere fortolke og fordøje fødevarebranchens udfordringer.

Beats, bas og ord i en lind strøm er omdrejningspunktet.

Tænk tanken Frej vælter scenen med en fortælling om den grønne omstilling.

Intro: Gittemarie Johansen

frej

13:00–13:30

Når Innovation gør os bæredygtige

Tilføj 10g nysgerrighed, rør godt sammen og spring ud i det

Vi vil inspirere til hvordan, man med et innovativt mindset kan ændre små ting i hverdagen og derved skabe nye bæredygtige løsninger for sig selv og andre.

Vi har en meget enkel opskrift bestående af:

- 10g nysgerrighed,
- 0,5 kg mod

I byLink er vi to kvinder, der brænder for at gøre sundhedspersonalet hverdag lidt lettere. Vi vil dele vores erfaringer med dig – det handler om at lytte og forstå de reelle problemstillinger i hverdagen. Vi viser hvordan vi har skabt skæve vinkler på helt enkle løsninger. Vil du lære at være innovativ, blot ved at være nysgerrig og have lyst til at samarbejde?

Intro: Gittemarie Johansen

Deltager: Line Bluhme fra byLink

TEMASCENE 1

Ret til ændringer forbeholdes

13:40 – 14:15

Wrap it up med Gittemarie Johansen

Hvordan får vi flere i uddannelse indenfor fødevarer?

Vi deler input, erfaringer og inspiration.

Kom og vær med – Hvad er din oplevelse og hvordan kan du inspirere andre?

Vært: Gittemarie Johansen

Herefter netværk og forfriskninger i temaområdet.

14:30–15:30

Guld og grønne Skive

Inspirationsoplæg – og herefter netværk

Er vi hurtige og kvikke nok i Danmark og Europa til at komme forrest i kapløbet om udviklingen af grøn teknologi og dermed morgendagens forretninger – eller om vi nøjes med at købe løsningerne udefra?

Hør vært på P1-programmet 'Guld og grønne skove', Lars Trier Mogensen, fortælle om, hvordan det reelt er blevet muligt at tjene både Moder Jord og ussel mammon. Men det er også på høje tid. Klimaforandringerne rammer nemlig allerede og hurtigere end forventet, og der er derfor påtrængende behov for at få gang i bæredygtigt entreprenørskab. Idealisme gør det ikke alene, for grøn omstilling kræver massive investeringer. Til gengæld er gevinsterne også gyldne, hvis det lykkes.

Hør også hvordan unge talenter kan blive hjernekræften, der både leverer klimaløsninger, skaber nye virksomheder og sorte tal på bundlinjen.

Intro: Gittemarie Johansen

Deltager: Lars Trier Mogensen, klima-moderator, politisk kommentator, forfatter og radiovært

TEMASCENE 1

Ret til ændringer forbeholdes

16:30–17:00

Awardshow: Studerende pitcher løsninger *Case Competition*

Studerende fra landets videregående uddannelser og universiteter har arbejdet med konkrete virksomhedsudfordringer – nu præsenterer de deres bud på løsninger. Vinderne kåres live, og du får inspiration og input direkte fra næste generation på arbejdsmarkedet.

Intro: Gittemarie Johansen

Vært: Henning de Haas, Cubion

Deltagere: Studerende

9:45–10:00

Velkomst

v/ Dagens vært, Louise Bjerre
louliving + Løvens Hule Junior

10:00–10:30

Hvordan ser bæredygtighed ud gennem unges øjne?

En ærlig snak om bæredygtig business

Vær med, når scenen bliver sat for ærlige fortællinger om at tage de første skridt mod en grønnere fremtid. Elever i gang med deres merkantile erhvervsuddannelser deler deres personlige fortællinger om, hvordan de er begyndt at arbejde med bæredygtighed.

Vi dykker ned i spørgsmål som:

- Hvordan kan man som ung i på en erhvervsuddannelse kan tage ansvar for en grønnere fremtid?
- Hvilke små valg i hverdagen kan gøre en stor forskel?
- Hvad sker der, når man går fra tanke til handling?

Louise Bjerre, der er vært, kobler elevernes historier til sine egne erfaringer med at bygge bæredygtige løsninger og åbner derefter op for dialog med publikum.

Vær med når vi sammen få Håbets og Handlings Træ til at springe ud – blad for blad med et håb for fremtiden eller fra en idé til en lille handling.

Vært: Louise Bjerre

Deltagere: Elever

Arrangør: Merkura



10:35–10:55

Hvad er bæredygtighed egentlig, når vi taler business?

Sådan undgår du greenwashing!

Louise Bjerre dykker ned i hvad bæredygtighed egentlig er, og hvorfor du ikke kan kalde din virksomhed eller dit produkt direkte for bæredygtigt. Gør du det, ja så kan det være du greenwasher!

Louise Bjerre tager dig igennem, hvordan du kan formidle alle de spændende initiativer du har i dit virke, som kommer fra et bæredygtigt afsæt, ved at være konkret og transparent.

Oplægget giver et godt indblik i forståelsen af både bæredygtighed og kommunikation, som kan være med til at gøre dig endnu skarpere i både dine skoleopgaver og dine business initiativer.

Deltager: Louise Bjerre

11:00–11:30

Fra mikrohandling til klimaforandring

Hvordan kan du gøre en forskel i den grønne omstilling?

Det handler ikke om at redde verden på én dag, men om at tage små, grønne skridt i hverdagen. Kom og hør, hvordan mikrohandlinger kan føre til store forandringer – og bliv en del af vores online fællesskab for grøn omstilling. Du kan bidrage med dine ideer og motivere andre.

Intro: Louise Bjerre

Deltager: Søren Krebs, Center for it i undervisningen

12:00–12:30

Fra idé til virkelighed – grønne virksomheder som forbilleder

Iværksættervirksomheder deler personlige historier

Du bliver vildt inspireret når de innovative iværksættervirksomheder Pleasant, STRANDET og Kystnær, deler deres personlige historier om, hvordan de er gået fra vision til handling. Virksomhederne har et klart grønt afsæt og viser med deres eksempler, hvordan bæredygtighed kan blive en naturlig del af forretningsmodellen.

Virksomhederne fortæller om de udfordringer og muligheder, de har mødt på deres rejse – fra de første idéer og prototyper til den daglige drift i dag.

Vært: Louise Bjerre

Deltagere:

Rasmus Boesen, Pleasant

Jens Wilhelm Jørgensen, STRANDET

Mette Raun Hollesen, Kystnær

Arrangør: Merkura



12:50–13:10

Born Green: Rejsen fra idé til impact som grøn iværksætter

Erhvervshus Midtjylland, der til dagligt vejleder iværksættere, giver et rigtig godt eksempel på en iværksætterrejse, når Frederik Pedersen fra Re-claim er med på scenen. Hør hvordan Frederik fik ideen om at omdanne bark til facadepaneler og hvordan det blev til en virksomhed.

Intro: Louise Bjerre

Vært: Maiken Juul, Erhvervshus Midtjylland

Deltager: Frederik Pedersen fra Re-claim



TEMASCENE 2

Ret til ændringer forbeholdes

13:15–13:30

Startup-pitch: Løsninger til en bæredygtig fremtid

Iværksættertalenter fra universiteternes innovationsprogram Deep Green Innovators

Pitch foregår på engelsk

Hør om innovationsprogrammet Deep Green Innovators, hvor iværksættertalenter bygger nye virksomheder på baggrund af forskning inden for den grønne omstilling. En inspirerende startup pitcher deres idé, og du kan høre mere om, hvordan iværksætteri kan bidrage til klimahandling og social ansvarlighed.

Deep Green Innovators er igangsat af Aarhus Universitet, Aalborg Universitet og Copenhagen Business School, og programmet søger løbende nye deltagere. Så hvis du er nysgerrig på iværksætteri og har en trang til at gøre en forskel for den grønne omstilling, så kom og lyt med! Måske skal du være med i næste forløb?

Intro: Louise Bjerre

Vært: Karoline Valentin Ry, Aarhus Universitet

Deltager: Grønovation



13:40–14:10

Vend din idé med Louise Bjerre

Elever sparrer med Louise Bjerre

14:15–14:30

Vindere af konkurrencer

- Center for it i undervisningen kårer vindere af GIW grøn inspiration-konkurrencen
- Erhvervsakademi Dania kårer vinder af deres videokonkurrence

Herefter netværk og forfriskninger i temaområdet.

TEMASCENE 3

Ret til ændringer forbeholdes

9:15–9:25

Velkomst

v/ Videntcenter Procesteknologi og Klimatorium.

Videntcenter Procesteknologi og Klimatorium inviterer til inspirerende og involverende talkshows, hvor elever, studerende, lærlinge, virksomheder og organisationer får ordet.



9:30–10:00

Talkshow – Den grønne omstilling

Hvordan skruer vi op for tempoet i den grønne omstilling – og hvem har egentlig ansvaret?

Er det politikerne, virksomhederne eller hele erhvervslivet? Vi stiller skarpt på barrierer og muligheder i omstillingen, og diskuterer hvordan samarbejde mellem uddannelser, erhverv og politikerne kan føre til konkrete, bæredygtige løsninger – både i produktionen, i energiforbruget og i vandforvaltningen.

Et talkshow om innovation, ansvar og handling i hverdagen.

9:30–10:00

Talkshow – Bæredygtighed

Hvad betyder bæredygtighed i praksis for virksomheder, elever og lærlinge?

Bæredygtighed er blevet et nøgleord – men hvad betyder det i praksis for virksomheder, elever og lærlinge? I dette talkshow tager vi pulsen på alt fra cirkulær produktion til social ansvarlighed.

Publikum kan være med til at udfordre begreberne og få inspiration til bæredygtige valg i uddannelse og arbejdsliv.

TEMASCENE 3

Ret til ændringer forbeholdes

11:30–12:00

Talkshow – Grøn transport

Hvordan får vi mere fart på den grønne transport?

Hvordan får vi mere fart på den grønne transport? Fra el-lastbiler til bæredygtig logistik debatterer vi, hvordan fremtidens transportformer ser ud – og hvad det kræver af nye kompetencer og teknologi.

Uddannelser og virksomheder deler deres løsninger og udfordringer i omstillingen til en grønnere infrastruktur.

12:30–13:00

Talkshow – Klimavenlig automation

Kan teknologi og automatisering være nøglen til en mere klimavenlig industri?

Kan teknologi og automatisering være nøglen til en mere klimavenlig industri? Vi undersøger hvordan robotter, sensorer og dataoptimering spiller en rolle i den grønne omstilling.

Samtalen åbner op for refleksion over, hvordan faglærte og virksomheder sammen kan udvikle smartere og grønnere produktion.

Herefter netværk og forfriskninger i temaområdet.

9:40–9:55

Velkomst

v/ Dagens vært, Søren Vester

10:00–10:40

Genbrug af byggematerialer kræver holdning, håndværk og handling

Her får du erfaringer fra dem, der ikke bare taler om det.

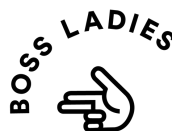
Byggebranchen har kæmpe potentiale for at genbruge mere og dermed bruge færre ressourcer. Men lige nu er det ofte billigere bare at smide ud. Hvis det skal ændre sig, skal både politikere, kommuner og kunder tage ansvar. Hvor tæt er vi på at det sker? Du skal være med, når dem der står i det til dagligt sprøjter konkrete erfaringer ud og deler deres holdninger til, hvordan du kan være med til at bygge klogt, lækkert og meningsfuldt.

Vært: Søren Vester

Deltagere:

Freja Elm, bygningsssnedker og Boss Ladies-ambassadør
Jens Christian Morgenstjerne Bøgh, tømrerunderviser,
Herningsholm

Anders Mølgaard, Burntwood
Vilhelm Gjerulff, Gjerulff&Lassen



11:00–11:30

Hvad betyder planter for indeklima og menneskers trivsel?

Mere grønt. Mindre støj i systemet

Hallo... viste du, at planter udover at være smukke også kan forbedre din sundhed—både fysisk og psykisk? Planter renser aktivt luften omkring os, mens de gror i vores lokaler og skaber et sundere indeklima. Kan grønne omgivelser gøre en reel forskel i hverdagen, skabe mere ro og reducere stress?

Vær med – styrk dit mentale velvære og bliv grøn i låget.

Intro: Søren Vester

Vært: Cecilie Gaarde Thomsen, Videnscenter fra Jord og Landbrug

Deltager: Lukasz Chrystofiak, underviser på Gartneruddannelsen, Jordbrugets UddannelsesCenter



11:35–11:55

Naturpladen og Det Levende Hus lancerer verdensnyhed

Vært: Søren Vester

Deltagere:

Jens Martin Suzuki-Højrup, Det Levende Hus

Jon Strunge, Naturpladen



12:00–12:45

Biobaseret byggeri – Fra høst til håndværk

Hvordan bygger vi fremtiden med det, der gror omkring os?

Tænk engang...at halmen er klar til at rulle ud i stor skala i byggebranchen! Men er markedet klar til biogene materialer, sådan for alvor?

Oplev hvordan de førende på området allerede i dag har udviklet smukke og holdbare eksempler på design, arkitektur og byggeri med biogene materialer.

Er du klar til at det at blive tryllet ind i en helt ny biobaseret verden der åbner sig, hvor der er brug for kloge hænder og det der gror omkring os?

Intro: Søren Vester

Vært: Mischa Stæhr, HampByg

Deltagere:

Jens Martin Suzuki-Højrup, Det Levende Hus

Jon Strunge, Naturpladen

Laura Feline Prip, tagtækker

Rolf Poulsen, Asmildkloster Landbrugsskole



HampByg



Naturpladen ApS



Asmildkloster
landbrugsskole



LF Prip Tækker

13:00–13:30

Fra mark til byggemateriale

Hvordan kan landbruget producere fremtidens byggematerialer?

Videncenter for Jord- og Landbrug og Asmildkloster Landbrugsskole fyrer op under fremtidens byggematerialer med halm og elefantgræs. Innovation og bæredygtighed går hånd i hånd, når landbrugsproduktion er med til at forme fremtidens byggeri. Vi kaster vareprøver direkte ud over scenekanten, mens vi inspirerer til en grønnere fremtid.

Intro: Søren Vester

Vært: Cecilie Gaarde Thomsen, Videnscenter for Jord- og Landbrug

Deltagere:

Morten Paasch Hansen, underviser, Gråsten Landbrugsskole
Anders Boisen, Hjem på Hjul



Videnscenter
for Jord- og Landbrug

Gråsten 
Landbrugsskole



13:00–13:30

Debat om bæredygtighed i uddannelserne

... og hele vejen fra uddannelse til erhverv

Vært: Søren Vester

Deltagere:

Lærlinge

Nikolaj Malte Houkjær, Klimaerhvervsskolen Herningsholm

Dennis Lindequist, tømrer, kendt fra TV programmet "I hus til halsen"

Herefter netværk og forfriskninger i temaområdet