

BIO SCENEN

BIOsolutions:
Biologiske løsninger med
naturens egne værktøjer

Program



Mød bl.a. Claus Meyer / Ida Auken / Tommy Ahlers



Eske Willerslev / Signe Wenneberg / Huxi Bach



Jacob Jensen / Lea Wermelin / Morten Bødskov

Torsdag d. 13 juni

11.45-12.00

Formiddagssang: En hyldest til naturen

Pelle von Bülow trio og Silkeborg Højskole

Gæstevært: Vicky Knudsen, Vært på 'Vildt Naturligt' P1

12.15-13.00

BIO-logitime med nørd og naturformidler Vicky Knudsen

Med naturformidler Vicky Knudsen og Claus Felby, SVP for Biotech, Novo Nordisk Fonden

13.15-14.00

Kød uden køer - freakshow eller fremtid?

Mød bl.a. Carl Valentin (SF), Karin Breck, Forbrugerrådet Tænk, Merete Juhl, adm. direktør, Landbrug og Fødevarer og Søren Skafte, Partner, FRIDAY

Moderator: Sofie Carsten Nielsen - Underdirektør, DI Biosolutions

14.15-15.00

Kan AI sætte turbo på biosolutions?

Mød bl.a. Hans Ole Klingenberg, Vice President, Novonesis, Peter Harden, Google Danmark og Rasmus Frandsen, DTU

Moderator: Ida Ebbensgaard

15.15-16.00

Er modeindustrien klar til BIO-garderoben? Og er du?

Mød bl.a. Louise Schack Elholm (V), formand for Folketingets Erhvervsudvalg og designer Henrik Vibskov

Moderator: Nikolai Klausen, direktør, MERK

16.15-17.00

Lidell og Bagge bygger Danmarks næste grønne erhvervseventyr

Mød bl.a. Linea Lidell (V), Charlotte Bagge (M) og Jens Nielsen, CEO, BioInnovation Institute

Moderator: Ida Ebbensgaard

17.15-18.00

Fremtidens asfalt og beton starter med BIO

Mød bl.a. Lea Wermelin (S), Signe Wenneberg, Anders Bendsen Spohr, Novo Holdings, Line Kloster Pedersen, Visibuilt og Sinus Lynge, arkitekt og initiativtager til Reduction Roadmap

Moderator: Ida Ebbensgaard

18.15-19.00

Naturens superkræfter med Huxi Bach og BIO-frontløberne

Mød bl.a. Huxi Bach, Christine Nullemann, DTU, Lars Ottosen, Aarhus Universitet, Anders Bendsen Spohr, Novo Holdings og Marianne Nissen Lund, KU

Moderator: Huxi Bach

Fredag d. 14 juni

08.45-09.00

Morgensang: En hyldest til naturen

Med Pelle von Bülow trio og gæster

Gæstevært: Winnie Grosbøll, Direktør Friluftsrådet, tidl. borgmester på Bornholm

09.15-10.00

Den store areal-kabale: Det grønne Danmarkskort anno 2050

Mød bl.a. Marie-Louise Boisen Lendal, Tænketanken Frej, Tom Heron, adm. direktør, SEGES Innovation, Michael Minter, programchef, CONCITO og Claus Felby, Novo Nordisk Fonden

Moderator: Ida Ebbensgaard

10.15-11.00

BIO-topmødet 2024

Mød bl.a. Morten Bødskov (S), Mads Krogsgaard Thomsen, CEO, Novo Nordisk Fonden, Claus Crone Fuglsang, EVP, Novonesis, Sofie Carsten Nielsen, underdirektør, DI Bio og Ulrich Bang, underdirektør, Dansk Erhverv

Moderator: Lykke Friis

11.15-12.00

Hvor skal du investere din opsparring? Pilen peger på BIO

Mød bl.a. Tommy Ahlers, Sara Sande, EIFO, Anders Bendsen Spohr, Novo Holdings og Helene Bløcher, Nordea samt nogle af landets førende BIO-startups

Moderator: Søren Linding, JP Finans

12.15-13.00

Eske Willerslev: Jagten efter et klimarobust fødevarer system

Hør Eske udfolde sit nyeste projekt om, hvordan ny indsigt i ældgamle økosystemer kan være nøglen til fremtidens klimaresistente fødevarer

Interviewer: Ida Ebbensgaard

13.15-14.00

Fremtidens grønne landbrug – hvordan kommer vi i mål?

Mød bl.a. Jakob Lave, DLG, Randi Wahlsten, CEO, Matr og Nadia Gullestrup, Ungeklimarådet

Moderator: Henriette Søltøft, DI

14.15-15.00

Claus Meyer, ministeren og kampen for mere klimavenlige madvaner

Mød bl.a. Claus Meyer, landbrugs- og fødevarerminister, Jacob Jensen (V), Ida Auken (S), Bente Halkier, KU og Marie-Louise Boisen Lendal, Tænketanken Frej

Moderator: Ida Ebbensgaard

15.00-15.40

Strik og drik med fremtidens miljøvenlige garn

Mød bl.a. Samira Nawa (RV), Nethaji Gallage, stifter af Octarine, Marie Busck, Dansk Mode og Textil og Thomas Grotkjær, Partner - Bioindustrial Investments, Novo Holdings

Moderator: Ida Ebbensgaard

16.15-17.00

Den store BIO-bagedyst med Tobias Hamann: Fremtidens pølsehorn

Mød bl.a. Tobias Hamann, Hans Andersen (V) og professor i fødevarer kemi på KU, Marianne Nissen Lund

Moderator: Ida Ebbensgaard

17.15-17.45

Universiteternes Beer Battle: Kan det fermenteres?

Mød bl.a. Andreas de Neergaard, prodekan for uddannelse, Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet, KU og Carsten Orth Gaarn-Larsen, Koncerndirektør, DTU

Moderator: Claus Felby, Novo Nordisk Fonden

Dommere: Sofie Carsten Nielsen, DI Bio, Christian Andersen, Indehaver/Brygger, Penyllan Brewery i Tejn og Mads Marschall, kok, direktør i Food Experts

17.45-19.00

BIObar 2024 - med live jazz

Folkemødets mest nørdede fredagsbar med Danmarks naturvidenskabelige universiteter - og live jazz med Pelle von Bülow trio

Lørdag d. 15 juni

10.15-11.00

Et kig i den europapolitiske krystalkugle

Mød bl.a. Michael Minter, CONCITO, Nadja Abelgren Olsen, 3F og Rikke W. Nørgaard, DI

Moderator: Ditte Brasso Sørensen, chefanalytiker, Tænketanken Europa

11.15-12.00

Fra Michelin til madplan

Mød bl.a. Mette Johnsen, SPORA CPH (Alchemist), Judith Kyst, Madkulturen og Michael Allerup Nielsen, Kost- og Ernæringsforbundet

Moderator: Ida Ebbensgaard

12.15-13.00

Unge faglærte får ordet og konfronterer magthaverne

Mød bl.a. Thomas Skriver Jensen (S), Amanda Irina Larsen, Metal Ungdom, Peter Steen Mortensen, Novonesis og Katrine Egholm, NNF ungdom

Moderator: Ida Ebbensgaard

13.15-14.00

Kender du BIO-typen: Fremtidens bæredygtige forbruger

Mød bl.a. Carl Valentin (SF) og Susie Jensen (DD)

Moderator: Ida Ebbensgaard

14.15-15.00

Højskoleelever og Anders Lund Madsen griller BIO-branchen

Mød bl.a. elever fra Silkeborg Højskole, Line Kloster Pedersen, Visibuilt, Claus Felby, Novo Nordisk Fonden og Mikael Wraae Valsted, DI Bio

Moderator: Anders Lund Madsen

BIO LOUNGEN

BIOsolutions:

Biologiske løsninger med naturens egne værktøjer

Program



Torsdag d. 13 juni

11.15-12.00

Science talk 1: Raps, det gule guld. Fremtidens fødevarer?

Mød Jens fra Ferm Food og hør om, hvordan fermentering kan øge holdbarheden på vores madvarer - og bidrage positivt til smagen?

12.00-14.00

Oplev nogle af verdens bedste biosolutions med Novonesis

Mød Novonesis og bliv klogere på biosolutions og hvordan de er en afgørende del af fremtidens fødevarer system

14.00-15.00

Hvad er biosolutions? Hør 3 bud:

Science talk 2: Naturens egne værktøjer kan fremstille kopper af kaffegrums - men hvordan? Mød Tinus fra Grounded og bliv klogere på den fascinerende biosløsning

Science talk 3: Hør Henrik fra Algicel fortælle om mikroalgers magiske og mangfoldige muligheder i den grønne omstilling

Science talk 4: Mød Jens fra Unibio, der fortæller om hvordan gasfermentering kan sikre fødevarerforsyning i fremtiden

Moderator: Anne Lerche, sekretariatschef, Alliance for Biosolutions

15.15-15.45

Science talk 5: Fra idé til marked: Opdag hemmeligheden bag alkoholfrie øl, der smager af øl!

Anne Christine fra Teknologisk Institut og Camilla fra EvodiaBio viser hemmeligheden bag alkoholfrie øl, der faktisk smager af øl! Kom, lyt og smag

16.00-17.00

State of Green: Danske biosolutions i internationalt perspektiv

Samtale: Hvordan gør vi naturens egen værktøjskasse til en dansk eksportsucces?

18.00-18.30

Science talk 6: Asfalt på svampe er fremtiden

Hør hvordan en dansk svampebaseret løsning kan revolutionere den milliardstore fossile asfaltindustri og teknologierne bag. Du møder Line fra Visibuilt og Anne Christine fra Teknologisk Institut

Fredag d. 14 juni

09.30-10.15

Science talk 7: Grønlandsk gletsjermel - en gamechanger for klimaet? Med professor Minik Rosing, KU

Hør Minik fortælle om den revolutionerende gletsjermel, der kan optage enorme mængder CO2 fra atmosfæren og samtidig kan gøde næringsfattig jord

11.15-12.00

Tænk tanken One/Third: Mindre madspild gennem længere holdbarhed

Madspild er en af menneskeheden store synder. Kan biosolutions forebygge problemet?

- Fødevarerminister Jacob Jensen (V)
- Flemming Nør-Pedersen, næstformand i ONE\THIRD og direktør i Landbrug & Fødevarer samt bestyrelsesformand for FødevarerBanken
- Peter Steen Mortensen, Director, Global Public Affairs, Novonesis
- Karin Breck, politisk chef i Forbrugerrådet Tænk

Moderator: Henrik Vinther Olesen, kommunikations- og CSR-chef i Salling Group

12.00-15.30

Meyers og venner om "smagens transformerende kraft"

Meyers Madhus inviterer venner i køkkenet til tre heats, der vil kredse om den afgørende "velsmag", der skal bære den grønne madomstilling. Der er fokus på forædling og fiks til tilberedninger, tilsat perspektiver fra en ny generation af jordbrugere.

1. Shoyu, miso og koji'ens verden - forædling af bælgfrugter og korn fra Norden til umamirige bouilloner, saucer og meget mere. Med Mac Krol fra Nordic Koji Co.

2. Vejen til velsmag - uslebne diamanter i det grønne køkken og perspektiver fra det regenerative jordbrug. Med kulinarisk chef Bo Frederiksen fra Meyers Madhus og Anders Højlund fra Øm Klostergaard.

3. Bælgfrugteinitiativet Ært Etc. og startupvirksomheden Matr kokkerer Danmarks hedengangne nationalret, ærtesuppe, og lægger lag på med Matr-wraps med upcyclet grønt. Ærter og inspiration med hjem. Med Randi Wahlsten fra Matr og Bo Frederiksen fra Meyers Madhus.

16.00-18.00

Taste talk: Fremtidens fødevarer - upcycling og bioløsninger

Oplev - og smag på - innovative løsninger på fremtidens fødevarer, hvor råvarer optimeres ved hjælp af bioløsninger. Mød:

- Aviaja Riemann-Andersen, CEO & Co-founder, Agrain
- Christian Alexander Møller Bach, Co-founder, Endless Food Co.
- Emil Munck de Voss, Co-founder, REDUCED
- Mads Kinch Clemmensen, direktør, Food Experts
- Mads Marschall, direktør, Food Experts
- Sune Olsen, salgschef, Matr
- Tobias Noe Harboe, medstifter, Contemphary

Lørdag d. 15 juni

11.00-12.00

Umami i klimakøkkenet - Kan grøn mad smage godt?

Det kan være svært for grønne madiværksættere at slå igennem. Mød to, der har gjort det - og smag på produkterne

- Randi Wahlsten, stifter og CEO, Matr Foods
- Emil Munk de Voss, medstifter, REDUCED
- William Anton Lauf Olsen, medstifter, REDUCED
- Sara Sande, partner, chef for grønne investeringer, EIFO

12.00-13.00

Samtale: Hvordan får vi danskerne til at spise med hovedet?

Velkommen til en samtale, om hvordan vi spiser, og hvad der spiller ind, når vi vælger vores mad

- Lea Wermelin (S), klimaordfører
- Carsten Hänel, CEO, Orkla
- Leif Nielsen, direktør, DI Fødevarer
- Jens Legarth, grundlægger, Ferm Food

Moderator: Mette Walsted Vestergaard

15.00-16.00

Makrelløs Makrel i Tomat - mød fremtidens plantebaserede proteiner

Tænk tanken Frej og DTU overtager BIOlounge

