



# FOODTECH

1-3 OCTOBER 2024 | MCH MESSECENTER HERNING

## Kære

Vi er stolte af endelig at kunne løfte sløret for én af de helt store nyheder på FoodTech, nemlig Global Dilemma Conference. En konference, der med hjælp fra en lang række eksperter, stiller skarpt på fødevarerbranchens klimaudfordringer og dilemmaer.

Glæd dig til en konference, hvor du kan opleve indsigtsfulde indlæg ved både danske og internationale eksperter, keynotes og inspirerende debatter, der giver deres bud på, hvordan fødevarerbranchen kan navigere i nye reguleringer og finansieringer, nedbringe CO2-udledninger og optimere ressourceforbruget.

Konferencen tilbyder også en unik mulighed for at du kan dele din ekspertviden med et oplæg på Specialist Stage. Læs mere om dine muligheder nedenfor.

[Læs mere her](#)



## PROMINENTE INDLÆGSHOLDERE

Gå på opdagelse i programmet og lad dig inspirere af nogle af de tankevækkende talere, du kan opleve på Global Dilemma Conference.

- **We know the climate target – how to get there?**  
*Connie Hedegaard, forhenværende klimakommissær i EU*
- **Global warming and future extremes – what to expect?**  
*Sebastian H. Mernild, Professor i klimaforandringer, leder af SDU Climate Cluster og en af hovedforfatterne på IPCC's klimarapport 2018*
- **The Novo Nordisk Foundation's role in changing the food system**  
*Claus Felby, Senior Vice President i Novo Nordisk Fonden*
- **Food waste and ingredients of the future**  
*Jacob Vishof Paulsen, CEO i Novonesis Food & Beverage*
- **Put your production on the fast track to net zero**  
*Rasmus Mortensen, Founder, Lyras A/S*
- **og mange flere...**

[Se hele programmet her](#)

## UNIK MULIGHED FOR AT TALE PÅ SPECIALIST STAGE

I forbindelse med konferencen tilbyder vi en unik mulighed for at du kan dele din ekspertviden på Specialist Stage. På scenen har du mulighed for at præsentere konkrete tekniske løsninger på de udfordringer, der ligger gemt i den grønne omstilling, med udgangspunkt i et eller flere af temaerne på konferencen.

Læs mere om dine muligheder



Kontakt os og hør mere.

**Jes Peter Jensen**

**Mail:** [jje@mch.dk](mailto:jje@mch.dk)

**Tel:** [9926 9897](tel:99269897)

## 4 HØJAKTUELLE TEMAER

### 1. EXPLORING THE POLITICAL

#### AND FINANCIAL FRAMEWORK

Regulativer i fødevarebranchen udfordres af hurtig teknologisk udvikling, hvilket kræver klare retningslinjer for at beskytte producenterne uden at hæmme innovation.

### 2. BALANCING ENERGY AND

#### CO2 REDUCTIONS

Omstillingen kræver nye og bedre teknologier og innovationer, hvilket øger energiforbruget. Dette kan modvirke deres miljømæssige fordele, hvis energikilderne ikke er bæredygtige.

### 3. RESSOURCE OPTIMIZATION

#### AND CIRCULAR ECONOMY

Fødevarebranchen står over for store udfordringer med ressourceforbrug og spild. Der er behov for at reducere råvarer- og madspild, energi- og vandspild samt ineffektiv emballage.

### 4. NAVIGATING BEHAVIORAL

#### ISSUES IN FOODTECH

Ændring af adfærd i fødevarebranchen er afgørende for at adressere den grønne omstilling. Innovationer og teknologier som f.eks. laboratorieopdrættet kød og vertikalt landbrug kræver adfærdsændringer for at blive accepteret af både producenter og forbrugere.

Dyk ned i alle temaerne her

## ER DU SPECIALIST INDENFOR PLAST?

Og har du fokus på den grønne omstilling? Så har du tirsdag 1. oktober mulighed for at tale på Specialist Stage og gøre de besøgende klogere på din ekspertviden ved at præsentere cases og løsninger, der relaterer sig til plast.

Tirsdag afholder Plastindustrien en konference på Hovedscenen og i den forbindelse stilles der skarpt på fremtidens løsninger indenfor plast på Specialist Stage.

Kontakt os og hør mere om dine muligheder for at tale på Specialist Stage i forbindelse med Plastindustriens konference. Sidste gang var der fuld hus, så vent ikke for længe!



Kontakt os og hør mere.

**Jes Peter Jensen**

**Mail:** [jje@mch.dk](mailto:jje@mch.dk)

**Tel:** [9926 9897](tel:99269897)

## UDSTILLERHÅNDBOGEN

Login-oplysninger til  
udstillershåndbogen:

**Brugernavn:**

**Kodeord:**

OBS. Ved kopiering af kode, vær opmærksom på at slette medtagning af mellemrum, da den ellers melder fejl.

## BESØG OS PÅ - BANNER

Hent dine Besøg os på - banner her:

[1080x1018, BESØG OS PÅ BANNER, DK](#)

[1080x1080, VISIT US AT BANNER, UK](#)

[1100x400, BESØG OS PÅ BANNER, DK](#)

[1100x400, VISIT US AT BANNER, UK](#)

*Bannerne findes i en DK & UK version, og kan bruges i jeres markedsføring.*

## MCH365 - DIN ONLINE PROFIL

**OBS!** Pr. 1. Juli vil aktiviteter, nyheder og events fra 2022, blive **fjernet** fra jeres virksomhedsprofil på MCH365.

Du opretter eller opdatere din profil ved at bruge følgende link: <https://mch365.dk>.

Læs mere HER



**Thue Bjørslev Jensen**

Projektleder

[thj@mch.dk](mailto:thj@mch.dk)

[9926 9998](tel:99269998)



**Line Paugan**

Ass. Projektleder

[lpj@mch.dk](mailto:lpj@mch.dk)

[9926 9857](tel:99269857)



**Trine M. Vittrup**

Projektkoordinator

[tv@mch.dk](mailto:tv@mch.dk)

[9926 9883](tel:99269883)



**Tilde Nørrelykke**

Marketingkoordinator

[tlj@mch.dk](mailto:tlj@mch.dk)

[9926 9853](tel:99269853)



**Michelle van Schaik**

Projektkoordinator

[msc@mch.dk](mailto:msc@mch.dk)

[9926 9856](tel:99269856)



**Christina Rosenlund**

[cro@mch.dk](mailto:cro@mch.dk)

[9926 9858](tel:99269858)



**Susanne Hofmann**

Rådgivning & Salg

[shh@mch.dk](mailto:shh@mch.dk)

[9926 9943](tel:99269943)



**Lene Villadsen**

Rådgivning & Salg

[lvi@mch.dk](mailto:lvi@mch.dk)

[9926 9924](tel:99269924)

[+45 99 26 99 26](tel:+4599269926)

[FOODTECH@MCH.DK](mailto:FOODTECH@MCH.DK)

[FOODTECH.DK](http://FOODTECH.DK)



in



**FOODTECH**

1. - 3. OKTOBER 2024

VARDEVEJ 1, 7400 HERNING

**MCH**

[Se online version](#)

Du modtager denne mail, fordi du udstiller på FoodTech. Ønsker du ikke længere at modtage disse mails, kan du kontakte teamet. Bemærk du vil i så fald ikke længere modtage vigtig information om din deltagelse på FoodTech.