

# Matsystem i förändring:

## NY TEKNIK ELLER BETEENDEFÖRÄNDRINGAR?

### PROGRAM 30 JANUARI



TID	PROGRAM
08.30	<b>Registrering och frukost</b>
09.00	<b>Välkommen</b> Sara Jervfors, projektchef MatLust / kostchef, Södertälje kommun & Gnesta kommun
09.15	KEYNOTE <b>En framtidsspaning på beteendeförändringar och ny teknik</b> Line Gordon, forskare och chef för Stockholm Resilience Centre
09.35	<b>Matsystemets mosaik – inspel av aktörerna med lösningarna</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Roberto Rufo Gonzalez, Consupedia: <i>Consupedia – värderingsstyrd konsumtion</i></li><li>• Elisabet Brock, KosterAlg: <i>KosterAlg – algodling, livskraft i havet</i></li></ul>
09.50	KEYNOTE <b>Möjligheter med ny teknik, kunskap och sätt att agera</b> Ulf Sonesson, forskningschef vid RISE
10.05	<b>Matsystemets mosaik – inspel av aktörerna med lösningarna</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elin Aronsen Beis, Foodloopz: <i>Goodloopz – räddat kaffe för Zero Waste</i></li><li>• Anja Leissner, Noquo Foods: <i>Utmana status quo med nästa generationen ost</i></li></ul>
10.20	<b>Utställningar &amp; mingel</b>
11.30	KEYNOTE <b>GMO och genredigering – risker och möjligheter</b> Odd-Gunnar Wikmark, forskare vid GenØk – Senter for biosikkerhet i Tromsø, Norge

Fortsättning på nästa sida »

# PROGRAM 30 JANUARI (FORTS.)

TID	PROGRAM
11.50	<p>KEYNOTE</p> <p><b>Växtbioteknik för miljö och hälsa – exempel från svensk forskning</b></p> <p>Anna Lehrman, biträdande programchef i Mistra Biotech vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU)</p>
12.00	<p><b>Matsystemets mosaik – inspel av aktörerna med lösningarna</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Helena Nordlund, projekt MatLust: <i>Kostkonceptet som revolutionerat Södertäljes offentliga mat</i></li><li>• Magnus Naess, Globala gymnasiet/Vegolyftet/EcoGusto: <i>Vegovågen – hur lyckas man få barn och unga att digga vego, och hur misslyckas man?</i></li></ul>
12.20	<p><b>Lunch</b></p>
13.15	<p>TRE PARALLELLA SEMINARIER</p> <p><b>GMO och genredigering</b> (<i>Lokal Black Box</i>)</p> <p>Fördjupning från förmiddagens presentationer. Med Odd-Gunnar Wikmark, forskare vid GenØk – Senter for biosikkerhet och Anna Lehrman, biträdande programchef i Mistra Biotech vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU).</p> <p><b>Hållbara måltider i offentliga kök: vad kan vi lära av varandra och finns behov av att samarbeta?</b> (<i>KTH-lokal C43 plan 4</i>)</p> <p>Samtal kring erfarenheter och syn på hållbarhetsarbete i storkök. Leds av Johanna Björklund, forskare vid Örebro universitet som bl.a. arbetar med att utveckla pedagogiska verktyg kopplat till skolmåltiden.</p> <p><b>Beteendeförändring i praktiken – det är nu det gäller</b> (<i>Lokal SSCP Work</i>)</p> <p>Workshop kring beteendeförändringar i praktiken. Här tas den konkreta förändringspotentialen hos deltagarna tillvara – och styrkan i att göra okända saker ihop. Leds av Karin Saler och Jenny Salmson från Odla Ihop.</p>
14.30	<p><b>Bensträckare</b></p>
14.45	<p><b>Fika &amp; Matsystemets mosaik – inspel av aktörerna med lösningarna</b> (<i>Lokal Black Box</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Magdalena Hermelin, Hermelins grönsaker: <i>Grönsaksodlaren som skippat mellanleden och jobbar lika mycket med försäljning som med odling</i></li><li>• Johan Fagerlund, Telge Återvinning AB: <i>Biokol på Telge Återvinning</i></li><li>• Andrea Giesecke, Axfoundation &amp; Jonatan Fogel, Länsstyrelsen i Stockholms län: <i>Resursfisk – underutnyttjade fiskarter</i></li><li>• Bettina Schütz, Hempster: <i>Heads up on hemp!</i></li><li>• Annette Granéli, RISE: <i>Rubizmo – hur man lyckas med sitt innovativa landsbygdsföretag</i></li><li>• Alice Davies &amp; Ida Abrahamsson, studenter Måltidsekologiska programmet vid Örebro universitet: <i>Hur kan vi utnyttja kunskapen som finns och förnya de tekniker som glömts bort?</i></li></ul>
16.00	<p><b>Slut</b></p>

## BESKRIVNING AV SEMINARIER KL. 13:15-14:30

### > **GMO och genredigering** (*Lokal Black Box*)

Fördjupning från förmiddagens presentationer för dem som vill veta mer och få möjlighet att ställa sina frågor. Med **Odd-Gunnar Wikmark**, forskare vid GenØk – Senter for biosikkerhet och **Anna Lehrman**, biträdande programchef i Mistra Biotech vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU).

### > **Hållbara måltider i offentliga kök: vad kan vi lära av varandra och finns behov av att samarbeta?** (*KTH-lokal C43 plan 4*)

Under det här seminariet ges alla deltagare möjlighet att dela med sig av sina erfarenheter och ge sin syn på hållbarhetsarbete i storkök. Vi ser gärna att de deltagare som arbetar med ett specifikt måltids- eller kostkoncept berättar om det och vi vill undersöka frågor som: vad har hållbarhetsarbetet i storkök för målsättningar, vad kan vi lära av varandra och behöver vi mer samverkan för att nå längre?

Samtalet leds av **Johanna Björklund**, forskare vid Örebro universitet som bl a arbetar med att utveckla pedagogiska verktyg kopplat till skolmåltiden.

### > **Beteendeförändring i praktiken – det är nu det gäller** (*Lokal SSCP Work*)

Vad skulle du kunna förändra i ditt arbete som skulle göra skillnad? Varför gör du det inte? Vilka effekter skulle det kunna få och vilka risker skulle det innebära för dig? Vilka risker ligger i att INTE göra förändringen? Vad behöver du för att våga ta steget?

Vi är mitt i en ekologisk kris som gör att vi faktiskt inte vet om vi kan existera inom en rätt snar framtid. Vi ställer den värsta tänkbara konsekvensen av den förändring vi vill göra i den bransch vi är mot bakgrund av det. Vi gör en handlingsplan som vi delar med varandra och sedan ger vi möjlighet att dela utvecklingen och resultaten med varandra i ett forum där vi stöttar varandra när vi tar steget.

Workshopen leds av **Karin Saler & Jenny Salmson** från Odlas Ihop.