

# ONLINE & FYSISK MØDE

## KLIMA, CO<sub>2</sub> OG MÆRKNINGSORDNING

Hvordan når vi regeringens klimamål: 70 procent reduktion af udledningen af drivhusgasser i 2030 i fht. niveauet i 1990? Hvordan måler vi det og hvor langt er vi nået? Hvilke tiltag er der forsøgt, hvad virker og hvordan kommunikerer vi det til forbrugerne? Talrige beregninger viser, at det gennemsnitlige kødforbrug pr. verdensborger skal ned på cirka ¼ af det nuværende. I Danmark, hvor vi spiser cirka dobbelt så meget kød som resten af verdens borgere, skal kødforbruget ned på cirka en syvendedel for at være bæredygtigt.

### PROGRAM

**KL. 14.00 KLIMADATABASEN**  
Ved Michael Minter, programleder  
for fremtidens fødevarer, Consito.

1. feb. 2021 lancerede CONCITO "Den store klimadatabase", der viser bedste beregning af det gennemsnitlige klimaaftryk fra 500 af de mest almindelige fødevarer på det danske marked. Databasen, baggrundsmateriale og Q&A er publiceret på [denstoreklimadatabase.dk](http://denstoreklimadatabase.dk).

**14.40 CO<sub>2</sub> MÆRKNING AF PRODUKTER**  
Ved Henrik Lund, Direktør, Naturli

Æskerne med plantebaseret fars, plantedrikke og Smørbar-pakkerne fra Naturli' Foods skal nu mærkes så forbrugerne klart kan se, hvilket CO<sub>2</sub>-aftryk det giver, at spise plantebaserede produkter. Tallene viser den mængde CO<sub>2</sub> hvert produkt har udledt; fra mark, hvor afgrøderne blev dyrket - til færdigt produkt, inklusiv transport og emballage. Resultatet er mellem 4 til 10 gange mindre end de animalske produkter.

**15.20 MÆRKNING OG NAVNGIVNING AF PRODUKTER**  
Ved Frederik Madsen fra Plantebranchen

I Plantebranchen kæmper vi for, at omstillingen til en mere plantebaseret kost kan realiseres gennem efterspørgsel i markedet, og med udgangspunkt i forbruget. Der er imidlertid behov for politiske initiativer for at sætte skub i udviklingen. Derfor mener vi, at det er på tide med en politisk handlingsplan til en landbrugsproduktion med mere fokus på plantebaserede fødevarer.

**15.50 SMAGSPRØVER PÅ SNACKS  
MED LAVT KLIMA-AFTRYK**

**16.00 TAK FOR I DAG!**

### HVORNÅR

**24. juni 2021**  
**kl. 14.00 - 16.00**  
Deltagelse er gratis

### HVOR

Food Innovation House  
Lysholt Allé 3, 7100 Vejle  
og Online via Zoom

### LINK TIL TILMELDING

[www.foodinnovationhouse.dk/aktiviteter/](http://www.foodinnovationhouse.dk/aktiviteter/)

**PLANTBASED**  
**INNOVATION HUB**

En del af:

**FOOD** innovation  
**HOUSE**  
SENSE LIVE LAB

Læs mere, find arrangementer og materialer [her](#)