



KØBENHAVN D. 22. MAJ 2025

DTU SKylab, Centrifugevej 374, 2800 Kongens Lyngby. Rum: ARENA

Planterig forplejning til ældre og patienter



Velkommen til en eftermiddag med fokus på hvordan vi kan skabe grønnere måltider til ældre og patienter i den offentlige forplejning ved at optimere brugen af grønne proteiner fra plantebaserede fødevarer. Konferencen afholdes på baggrund af et samarbejdsprojekt mellem Plantebaseret Videnscenter, DTU Fødevareinstituttet, Øko++ samt Herlev-Gentofte Hospital, Ernæringsenheden. Projektet er støttet af Plantefonden.

Program

13:00-13:10	Velkomst v. Katrine Ejlerskov, Centerleder Plantebaseret Videnscenter
13:10-13:30	Best practice erfaringer med grønnere forplejning til ældre og patienter v. Tina Beermann, Projektleder, Plantebaseret Videnscenter
13:30-13:50	Grønnere måltider til ældre og patienter – hvad siger forskningen v. Anne Dahl Lassen, seniorforsker, DTU Fødevareinstituttet
13:50-14:10	Smagsbedømmelse – borgernes accept af grønnere retter v. Emilia Stoltenborg Lagoni, Videnskabelig assistent, DTU Fødevareinstituttet
14:10-14:30	Opskriftsudvikling i praksis samt præsentation af smagsprøver v. Jens Kristensen, kok og produktudvikler, Madro/ØKO++
14:30-15:00	Pause med smagsprøver
15:00-15:20	Grøn Menuplan – eksempel på sammensætning af en ugemenu v. Anne Dahl Lassen/Emilia Stoltenborg Lagoni, DTU Fødevareinstituttet
15:20-15:40	Betydning for økonomi og klimapåvirkning v. Birte Brorson, køkkenrådgiver og klimavenlig inspirator, ØKO++
15:40-16:00	Projektlæring: erfaringer og overvejelser ved at medvirke i projektet v. Helle Winther Andersen, Måltidskoordinator, Køkken Ballerup
16:00-16:20	Hvordan leder man en omstillingsproces, og får modet til at gå forrest? v. Michael Allerup, Enhedschef FM Køkken, Bispebjerg Hospital
16:20-16:50	Panel debat: Hvordan kommer vi videre med bæredygtig udvikling mod flere grønne proteiner i den offentlige forplejning til ældre og patienter Mette Schellerup Gotfredsen, Bæredygtighedskonsulent, Region Hovedstaden, Ellen Tørsleff, Faglig politisk konsulent, Kost og Ernæringsforbundet, Michael Allerup, Enhedschef FM Køkken, Bispebjerg Hospital, Mette Theil, Formand for Fagligt Selskab af kliniske diætister
16:50-17:00	Afrund og tak for i dag v. Katrine Ejlerskov, Centerleder Plantebaseret Videnscenter

Tilmelding

Tilmeld dig ved at [klikke her](#). Deltagelse er gratis.



Målgruppe: køkkenledere, ernæringsassistenter, kliniske diætister og øvrige sundhedsprofessionelle der arbejder med forplejning til ældre og patienter, samt kommunale og regionale ledere og konsulenter med ansvar for madservice og bæredygtig udvikling.

Eventuelle spørgsmål sendes til
Tina Beermann, tb@videnscenter.dk

 Plantebaseret Videnscenter

