

SPIS BAR'

ONE THIRD



En tredjedel af al mad, der produceres globalt, går tabt eller går til spilde i processen fra produktion til forbrug. Madspild er et miljømæssigt, økonomisk og etisk problem. Hvert år står madspild til ansvar for 8% af de samlede globale drivhusgasser. Alene i Danmark smider vi hvert år mad ud for 8,4 mia. kr.

Tænk tanken ONETHIRD har udviklet konceptet SPISBAR', der stiller skarpt på, hvordan vi fremmer innovation indenfor reduktion og forebyggelse af madspild og sikrer, at flere får gavn af nye og eksisterende løsninger.

DERFOR INVITERES DU TIL SPISBAR'S FØRSTE MADSPILDSKONFERENCE DEN 18. MAJ 2022 FRA KL. 12.30 TIL 17.00 MED MULIGHED FOR AT BLIVE

Konferencen SPISBAR' samler interessenter og aktører indenfor bekæmpelse af madspild på tværs af værdikæden, for sammen at kunne dele viden og ideer, der kan hjælpe i vores fælles arbejde for at stoppe madspild.

Til konferencen vil det være muligt at møde en række særligt udvalgte eksperter og fagpersoner, der alle arbejder med innovation - både generelt og med særligt fokus på madspild.

I løbet af dagen kommer vi bl.a. igennem følgende emner:

- Vi dykker ned i hvilke barrierer, der er for innovation på madspildsområdet
- Vi debatterer de udfordringer, der er i fødevarerproduktionen relateret til madspild
- Du får inspiration og input til, hvordan fødevarerproduktion ser ud i fremtiden
- Du overværer SPISBAR's konkurrence, hvor tre spirende virksomheder pitcher til vores jury anført af Tommy Ahlers, for at vinde adgang til yderligere funding.
- Matchmaking og dialog på tværs af værdikæden for at sikre videndeling og yderligere nytænkning.

KONFERENCEN AFHOLDES PÅ TRANSFORMERSTATIONEN I VALBY OG DET ER GRATIS AT DELTAGE. LÆS MERE OG TILMELD DIG HER [SPISBAR.INFO](https://spisbar.info)

