

Sunn OG klimavennlig mat – Er det mulig?

HØSTSEMINARET 2022

Norsk Selskap for Ernæring (NSE) inviterer til høstseminar torsdag 15. september 2022 i Litteraturhuset

Vi har samlet foredragsholdere fra myndighetene, academia og matindustrien for å belyse utfordringen.

TID	PRIS	STED
15. september kl. 09:30-15:45	Medlemmer NSE og/eller NFE: 600 kr	Litteraturhuset Wergelandsveien 29 Oslo
Registrering: fra kl. 09.00	Ikke-medlemmer: 800 kr	
	Studenter: 300 kr	

PÅMELDING

Påmeldingen via denne [lenken](#) er bindende og skjer ved å registrere seg og betale seminaravgift.

Studenter må fremvise studentbevis ved registrering og medlemmer må ha betalt medlemsavgift til enten Norsk Selskap for Ernæring eller Norsk Forening for Ernæringsvitenskap for 2022.

Frist for påmelding er 12. september 2022. Begrenset antall plasser. Lunsj og kaffepausemat inngår.

[Norsk Selskap for Ernæring](#) er en non-profit organisasjon.

PROGRAM

09:30 – 10:30

Åpning av Høstseminaret 2022

Ruth Astrid L. Sæter, Møteleder

Sunn og klimavennlig mat – Er det mulig?

Helle-Margrete Meltzer, tidligere Forsknings sjef, Folkehelseinstituttet

Integrering av bærekraft i de Nordiske næringsstoffanbefalinger (NNR)

Anne Høyer, Seniorrådgiver, Helsedirektoratet

Samtale med møteleder og publikum

10:30 – 11:00 Kaffepause

11:00 – 12:00

Hvordan få til en klimanøytral matproduksjon

Emilie Olderskog, Bærekraftsdirektør, Mills AS

Samtale med møteleder og publikum

'Nudging' til sunne og bærekraftige valg i matbutikken

Samira Lekhal, Grunnlegger og Daglig leder, GreenNudge

Samtale med møteleder og publikum

12:00 – 13:00 Lunsj

13:00 – 14:15

Hvordan fremme bærekraftig mat, som et bindeledd mellom kunnskap, produsent og forbruker?

Katrine Lekang, Seniorrådgiver bærekraftig matproduksjon, MatPrat

Torunn Nordbø, Daglig leder, brodogkorn.no

Ellen Kathrine Ulleberg, Fagsjef, melk.no

Trude Nordli, Fagsjef miljø og helse, Sjømat Norge

Samtale med møteleder og publikum

14:15 – 14:45 Kaffepause

14:45 – 15:45

Med tang og tare på menyen – et hav av muligheter?

Johanna Liberg Krook, PhD student, Orkla Ocean AS

Rita Nilsen McStay, Leder ernæring, helse og forskning, Orkla Foods NO

Fisk i norsk kosthold - nytte- og risikovurdering

Lene Frost Andersen, Nestleder, faggruppen for ernæring, dietetiske

produkter, ny mat og allergi, Vitenskapskomiteen for mat og miljø (VKM)

Samtale med møteleder og publikum