



LFDK | LOKALE FØDEVARER DANMARK



# NATIONAL IVÆRKSÆTTER - OG VÆKST KONFERENCE 2026

PROGRAM



LOKALE FØDEVARER DANMARK





**D**u er inviteret til årets vigtigste konference, for alle som arbejder med lokale fødevarer, og vil være med til at forme fremtidens muligheder i Danmark.

Den 29. januar tager vi et afgørende skridt: Vi vil én gang for alle afdække, hvad iværksættere og etablerede virksomheder inden for lokale fødevarer faktisk har brug for for at lykkes, skabe vækst og styrke deres forretning – uanset størrelse og type.

For vi ved, at branchen rummer alt fra den lille jordbruger, det større landbrug, den forædlende griseproducent, det lille gastro-mejeri, den nyskabende nicheproducent og mange flere. Hver har deres udfordringer, hver har deres potentiale – og nu samler vi det hele ét sted.

Gennem dagen kortlægger vi deltageres erfaringer, barrierer og behov og omsætter dem til et samlet udspil, som skal løfte rammevilkårene politisk og erhvervsmæssigt.

Samtidig bliver du inspireret af en bred række iværksættere og virksomheder, der har været på rejsen og lykkes – de deler deres ærlige fortællinger om vejen frem og deres bud på, hvad der skal til for, at Danmark forløser det enorme potentiale i lokale fødevarer.



# IVÆRKSÆTTERI • OG • VÆKST • LOKALT NATIONALT • KONFERENCE 2026 • LOKALT DANMARK • NATIONALT • LOKALT

Med Venlig Hilsen

**Jesper Zeihlund**


Stifter & formand LFDK

INTRO



LOKALE FØDEVARER DANMARK





# NATIONAL IVÆRKSÆTTER – OG VÆKST KONFERENCE 2026

Den nationale konference for  
iværksætteri og vækst med  
Lokale Fødevarer Danmark  
som arrangør og vært afholdes  
på **Audebo Pumpestation,**  
Nykøbingvej 128, 4300 Holbæk  
d. 29. januar 2026 kl. 09.00 – 17.30

Tilmelding sker via Lokale Fødevarer  
Danmark's hjemmeside [lfdk.dk](http://lfdk.dk)

**Pris for deltagelse**  
Medlemmer af LFDK  
Ikke medlemmer LFDK

Gratis  
kr. 400,-



DELTAGELSE



LOKALE FØDEVARER DANMARK



IVÆRKSÆTTERI • OG • VÆKST • LO  
KALE FØDEVARER DANMARK • NATIONALE  
IVÆRKSÆTTERI • OG • VÆKST • LO  
KALE FØDEVARER DANMARK • NATIONALE  
IVÆRKSÆTTERI • OG • VÆKST • LO  
KALE FØDEVARER DANMARK • NATIONALE



### 09.00 – 09.30 | Ankomst og morgenmad

Deltagerne bydes velkommen med lækre lokale smagsprøver fra Lammefjorden. Oplagt mulighed for at netværke med andre iværksættere og aktører i branchen, mens man nyder en inspirerende start på dagen.

### 09.30 – 9.45 | Åbning af konferencen & Velkomst

Åbning af konference v/Minister for fødevarer, landbrug & fiskeri Jacob Jensen. Lokale Fødevarer Danmark byder velkommen og præsenterer formålet med konferencen. At styrke rammevilkårene og vækstmulighederne for iværksættere og virksomheder, der arbejder med lokale fødevarer. Der gives et overblik over dagens program og hvordan oplæg og dialoger bidrager til rapporten "Fremtidens Iværksættere indenfor Lokale Fødevarer – udfordringer & løsninger".

### 09.45 – 10.05 | Lammefjorden: Pionerånd og virkelyst

Oplægsholder: Kristoffer Linderoth, Arnakke Grøntsager A/S  
Kristoffer Linderoth tager deltagerne med på en rejse gennem Lammefjordens historie – fra sumpjord til et af Danmarks mest produktive fødevareområder. Oplægget fokuserer på:

- Innovationskraft og mod til at skabe nyt
- Fællesskab og samarbejde som drivkraft for udvikling
- Hvordan man omsætter idéer til konkrete resultater
- Læring for nutidens iværksættere: Hvad gør et fødevareprojekt succesfuldt?

### 10.05 – 10.25 | Dansk Jergyu: Relationer skaber vækst

Oplægsholdere: Godsejer & iværksætter August Hage, Landmand & mælkeproducent Thomas Poulsen

Historien om Dansk Jergyu illustrerer, hvordan relationer, netværk og komplementære kompetencer kan skabe en succesfuld fødevarevirksomhed. August og Thomas deler erfaringer om:

- Hvordan man bygger en virksomhed med begrænsede ressourcer
- Skalerbar produktion og værdikæder
- Finansiering, investering og risikodeling
- Samarbejde som nøgle til innovation og vækst

### 10.25 – 10.45 | Pause

IVÆRKSÆTTERI OG VÆKST  
NATIONAL KONFERENCE 2026  
LOKALE FØDEVARER DANMARK



PROGRAM



LOKALE FØDEVARER DANMARK



## 10.45 – 11.30 | Spørg en ekspert – 1:1-dialoger

Deltagerne får mulighed for at stille spørgsmål til Danmarks førende eksperter inden for iværksætteri, fødevarerproduktion og oplevelsesøkonomi:

- Peter Jørgensen, SJF Bank – finansiering og investeringsmuligheder
- Mette Toftegård, BDO – ESG, dokumentation og compliance
- Nikolaj Juhl Hansen, Dreist Storgaard Advokater – jura og kontrakter
- Anette Christensen, Meny – afsætning i detail og grossistled
- Anette Friis – forretningsudvikling og vækststrategi
- Torben Bo Toft Christensen, Rokkedyssegaard – oplevelsesøkonomi
- Jesper Zeihlund, Lokale Fødevarer Danmark – tværgående perspektiver og brancheindsigt

Oplægget giver deltagerne mulighed for at få svar på spørgsmål om investering, afsætning, partnerskaber og strategisk udvikling.

## 12.00 – 13.00 | Frokost og netværk

Claus Henriksen og teamet fra Restaurant MOTA serverer en frokost med fokus på lokale råvarer fra Lammefjorden. Claus Henriksen deler samtidig sin erfaring med jord-til-bord-konceptet og giver deltagerne indblik i:

- Hvordan gastronomi kan skabe værdi for producenter
- Samarbejde mellem restauranter og lokale fødevarer virksomheder
- Strategi og inspiration til at omsætte råvarer til stærke produkter

## 13.00 – 14.00 | Små producenter med stor økonomi

4 oplægsholdere viser, hvordan mindre produktioner kan skabe høj kvalitet og økonomisk bæredygtighed. Her fortælles en enestående iværksætterhistorie og vi tager en samlet snak om hvad der manglede og hvad der grundlæggende skal til.

### Sydvesthavnen

- Småskala grøntsagsproduktion med høj faglighed
- Fokus på smag, håndværk og jordforståelse
- Hvordan små producenter kan skabe en stærk niche i markedet

### Birthesminde | Gastro-grise

- Produktion af gastro-grise til gastronomien
- Kombination af faglighed, dyrevelfærd og kvalitet
- Branding og værdifortælling som forretningsmodel
- Inspiration til, hvordan mindre producenter kan indtage premium-markeder

### Søtofte Mejeri

- 60 køer, højkvalitetsoste og mejeriprodukter
- Forædling og nærhed som værdi
- Hvordan dedikation kan give international gennemslagskraft

VÆRKSÆTTERI OG VÆKST • LOKALE FØDEVARER DANMARK  
INTERNATIONAL KONFERENCE 2026



PROGRAM

LOKALE FØDEVARER DANMARK



### **Marienlyst Gårdbutik | Landmand Bo Nielsen**

- Råvarer i rytme med naturen – alt produceres, når det smager og står bedst.
- Højt besøgstal af sommergæster, som søger autenticitet og lokale smagsoplevelser.
- Stærkt engagement i maddannelse – butikken bruger hverdagens møder med kunder til at løfte viden om råvarer, sæson og god mad.
- Et lokalt fyrtårn, der viser, hvordan landbrug, kvalitet og befolkningens madkultur kan gå hånd i hånd.

### **14.00 – 14.45 | Afsætning – Fra jord til bord**

Paneldebat ledes af Videnschef Hannibal Hoff fra Madkulturen. Paneldeltagere:

- Claus Henriksen, Kok & Restauratør Restaurant MOTA, Restaurant ERBA & Fru Klausen
- Malte Sejer Sørensen Gastro Kantiner
- Viola Capriola Stifter Grønt Marked, København
- Alfred Josefsen, Direktør Alma Madmarked

#### **Panelet deler erfaringer om:**

- Samarbejde mellem producenter, restauranter og markedsaktører
- Afsætningskanaler, logistik og markedsadgang
- Hvordan små og mellemstore producenter kan skabe vækst uden at miste autenticitet
- Praktiske råd til at navigere i markedet og udnytte nichemuligheder

### **14.45 – 15.00 | Kaffe og netværk**

Kort pause med kaffe og kage, hvor deltagerne kan netværke og diskutere oplæggenes indhold.

### **15.00 – 15.45 | Dynamisk gruppearbejde**

Gruppearbejde organiseret af Mette Toftegaard

- Udfordringer og løsninger i praksis
- Nye ideer til vækst og samarbejde
- Strategier for bæredygtige, rentable lokale fødevarer virksomheder

### **15.45 – 16.00 | Fælles opsamling**

Hovedpointer fra dagens oplæg samles og diskuteres med fokus på:

- Hvilke tiltag og rammevilkår kan styrke iværksættere og virksomheder?
- Inspiration til nye samarbejder og netværksaktiviteter

### **16.00 – 17.30 | Netværk og ekspertmøder – fortsættelse**

Mulighed for at fortsætte dialoger med eksperter og oplægsholdere.

Let servering m/lokale smagsprøver - en afslappet ramme for netværk, nye samarbejder og videndeling.



PROGRAM



LOKALE FØDEVARER DANMARK