



VERDENSMÅLENE MADSCENE



UDENRIGS
MINISTERIET

FÅ OPSKRIFTEN

Hver dag, på Verdensmålenes Plads, skaber elever fra FGU Midt- og Østsjælland og FGU Hovedstaden innovative og bæredygtige smagsbomber! Scan QR-koden og få opskrifterne.



SCAN ME

TORSDAG

11. JUNI

11.30-13.00



Fra Kenya til Allinge: Bæredygtig Cook-along

Kom og med!

Jonas Cronqvist, Direktør/kok, nOmy Group
Elev fra FGU Hovedstaden, Fødevareelev, FGU Hovedstaden
Elev fra FGU Midt- og Østsjælland, Fødevareelev, FGU Midt- og Østsjælland

nOmy Group, 2030beyond & GLOBUS-puljen

14.00-15.00



Fremtidens skolemad

Dansk Industri & Jespers Torvekøkken

Kom og med!

Romy Saal, Direktør, Jespers Torvekøkken
Sanne Vinter, Direktør, A'la Fonden
Mette Mølbak, Chefredaktør & Forfatter, Politiken
Repræsentant fra Danske Skoleelever

16.45-18.45



Global sundhedsbazar

Alliancen for Global Sundhed

Kom og med!

Repræsentanter fra følgende organisationer:
Sex & Samfund
UNHCR, FN's flygtningeorganisation
Læger uden Grænser
Dansk Røde Kors
UNICEF Danmark, FN's Børnefond
Real Relief
Wateraid

FREDAG

12. JUNI

10.00-11.30



Fra Kenya til Allinge: Bæredygtig Cook-along

Kom og med!

Jonas Cronqvist, Direktør/kok, nOmy Group
Elev fra FGU Hovedstaden, Fødevareelev, FGU Hovedstaden
Elev fra FGU Midt- og Østsjælland, Fødevareelev, FGU Midt- og Østsjælland

nOmy Group, 2030beyond & GLOBUS-puljen

12.30-14.00



Smag på fremtidens bæredygtige mad

nOmy Group, 2030beyond & GLOBUS-puljen

Kom og med!

Jonas Cronqvist, Direktør/kok, nOmy Group
Elev fra FGU Hovedstaden, Fødevareelev, FGU Hovedstaden
Elev fra FGU Midt- og Østsjælland, Fødevareelev, FGU Midt- og Østsjælland

15.00-16.00



Cook-along: Fra Somaliland til Folkemødet

nOmy Group & 2030beyond

Kom og med!

Jonas Cronqvist, Direktør/kok, nOmy Group
Niels Morten Nielsen, Souschef, nOmy Group
Manja Lybech Bay Hansen, Fødevareelev, 2030beyond
Asmus Holm Barrnfield, Fødevareelev, 2030beyond
Roald Hindborg Jensen, Fødevareelev, 2030beyond
Cathrine Lizzie Illum-Press, Fødevareelev, 2030beyond

LØRDAG

13. JUNI

10.00-11.00



Cook-along: Fra Somaliland til Folkemødet

nOmy Group & 2030beyond

Kom og med!

Jonas Cronqvist, Direktør/kok, nOmy Group
Niels Morten Nielsen, Souschef, nOmy Group
Manja Lybech Bay Hansen, Fødevareelev, 2030beyond
Asmus Holm Barrnfield, Fødevareelev, 2030beyond
Roald Hindborg Jensen, Fødevareelev, 2030beyond
Cathrine Lizzie Illum-Press, Fødevareelev, 2030beyond

14.00-15.30



Smag på fremtidens bæredygtige mad

nOmy Group, 2030beyond & GLOBUS-puljen

Kom og med!

Jonas Cronqvist, Direktør/kok, nOmy Group
Elev fra FGU Hovedstaden, Fødevareelev, FGU Hovedstaden
Elev fra FGU Midt- og Østsjælland, Fødevareelev, FGU Midt- og Østsjælland

17.30-19.00



One Sandwich Many Stories: Youth Cooking for the Future

nOmy Group, 2030beyond & Danida
Fellowship Centre

Kom og med!

Culinary students, FGU Hovedstaden
Culinary students, FGU Midt- og Østsjælland
Rina Lauritzen Trautner, CEO and co-founder, 2030beyond
Youth Fellowship, East African Community, MS-FCDC
Youth Network, Ghana, Royal Danish Embassy Accra
Master students, Kenya, Danida Fellowship Centre
EU Youth Sounding Board, Tanzania, Royal Danish Embassy Dar es Salaam
Youth Sounding Board, Uganda, Royal Danish Embassy Kampala

In English

Her skabes og smages fremtidens bæredygtige mad af unge danske og internationale kloge hænder!