

Netværk for Grønne Restauranter

Tirsdag den 23. september 2014, kl. 8-11

Hos Mielcke & Hurtigkarl, Frederiksberg Runddel 1, 2000 Frederiksberg
I Paradehuset i Det Kongelige Danske Haveselskab
Til venstre ved hovedindgangen til Frederiksberg Have

Velkomst

- Kaffe/te & croissant
- Jette Ebbekær Thomsen, groconsult, byder velkommen
- Præsentation af mødets deltagere

Sticks'n'Sushi reducerer energiforbruget med Smart Flex

Sticks'n'Sushi har fokus på energiforbruget i køkkendriften, som en del af deres bæredygtighedsarbejde. Sticks'n'Sushi har med assistance fra DONG Energy installeret systemet Smart Flex. Hør Bjarne Jørgensen fra DONG Energy fortælle om hvordan el-forbruget er nedbragt gennem energiledelse.

Jakob Gaard, CSR Manager i Sticks'n'Sushi, deltager også og er med til at besvare spørgsmål.

Mielcke & Hurtigkarl - en businesscase?

Hvad betyder adfærd i køkkenet for el-forbruget? Hvilke udfordringer er der i at være miljøvenlig i et gammelt og fredet hus? Hvilken brandværdi har en CSR indsats? Det er blot nogle af de spørgsmål Mielcke & Hurtigkarl stiller sig selv gennem de næste måneder, hvor Trine Nielsen, Event Manager i Mielcke & Hurtigkarl, stiller skarpt på oplevelsesøkonomi.

Netværk, sparring og dialog

Der bliver god tid til dialog, diskussion og sparring undervejs på mødet.

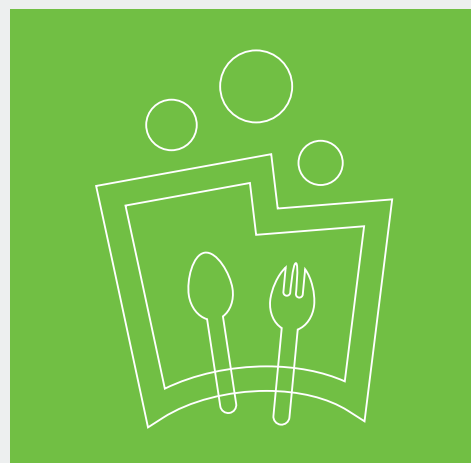
Tilmeld dig senest torsdag den 18. september

Du skal tilmelde dig til Jette Ebbekær Thomsen, groconsult på: jette@groconsult.dk eller på tlf. 61 14 72 24

Bliv gæst på mødet

Er du ikke medlem af Netværk for Grønne Restauranter men har interesse i at opleve netværket, kan du deltage gratis til møde. Hvis du efterfølgende melder dig ind, er det på samme betingelser som for de øvrige medlemmer

Læs mere om netværket på www.groconsult.dk



Bjarne Jørgensen ◦ DONG Energy



Trine Nielsen ◦ Mielcke & Hurtigkarl