



Inspiration til Grønne Restauranter 2015

2014 var året hvor Inspiration til Grønne Restauranter kom i gang. Mange restauranter, kantiner og leverandører deltog på årets fire møder. Vi er nu klar med programmet for 2015, hvor vi glæder os til at holde fem spændende møder.

Kunne du tænke dig en mere bæredygtig køkkendrift, hvor det bliver en sport at spare på ressourcerne, udvælge og tilberede råvarerne med omtanke og sætte miljøet og madglæden i højsædet?

Om møderækken

På møderne for Grønne Restauranter kan du trække på viden og ekspertise om grønne løsninger. Du kan høre om den grønne tilgangs mange positive sideeffekter, hvor økonomien er en af de store. Og du vil møde rådgivere og leverandører, der har fokus på miljø og optimering.

Du får indsigt i muligheder og konkrete værktøjer til at komme i gang - og er med i et fællesskab, hvor I inspirerer og motiverer hinanden.

Mødernes indhold vil matche din situation og dine udfordringer. Sæt dig på én af pladserne og få sparring og inspiration om:

- Madspild
- Klimavenlig mad
- Grøn køkkendrift
- Energi
- Affaldshåndtering

På møderne præsenteres de deltagende leverandører på skift, og deres værktøjer sættes i spil i forhold til mødernes tema. Herudover møder du blandt andre Lone Loklindt og Selina Juul.



Lone Loklindt, formand for Folketinges Miljøudvalg



Selina Juul, ekspert i madspild & Årets dansker 2014

Mødedatoer:

- Torsdag den 26. februar
- Tirsdag den 14. april møde på Christiansborg
- Torsdag den 21. maj
- Torsdag den 17. september
- Torsdag den 12. november

Alle møder holder vi fra kl. 8-10 med mulighed for at blive og stille yderligere spørgsmål til kl. 11.

Pris for 2015 - alle fem møder:

1.850 kr. ex. moms for én deltager.

Ønskes flere deltagere fra samme virksomhed er prisen 995 kr. ex. moms pr. person.

Tilmelding på jette@groconsult.dk eller 61 14 72 24
senest den 13. februar 2015.





Se filmen fra kick-off mødet

I filmen møder du blandt andet Maria Mulbjerg, (daværende) restaurantchef på Nørrebro Bryghus og Henrik Lyngsø Christensen, salgschef i KEN Storkøkken, der fortæller, om de muligheder de ser for sparring og inspiration på møderne.

På kick-off mødet blev gæsterne præsenteret for politiske visioner, grøn omstilling og de gode historier.

Inspirationsmøderne til Grønne Restauranter blev oprettet i 2014 af København og Frederiksberg kommuner i samarbejde med groconsult. Du kan læse mere om [grønne restauranter her](#).

Til møderne kommer:



Lotte Kjærgaard

Projektleder i Grønne Erhverv
Københavns Kommune



Pia Staalgaard

Kommunikationskonsulent
Frederiksberg Kommune



Jette Ebbekær Thomsen

Indehaver
groconsult



F R E D E R I K S B E R G
K O M M U N E

