



**netværk for
foodservice**



**Netværk
for foodservice
fortsætter i 2019.**
Evalueret til
4,4 af 5 i
2018.

Invitation til **netværk** for **foodservice** - vi bidrager til en bæredygtig værdikæde

Er du restauratør, kantinedrifter, grossist, leverandør, producent eller noget helt andet relateret til foodservice? Og interesserer du dig for forretningsudvikling med fokus på bæredygtighed i hele værdikæden?

Så er netværket lige noget for dig!

Hvor og hvornår

Mødedatoerne i 2019 er:

1. Torsdag den 24. januar – kun for nye medlemmer
2. Torsdag den 7. februar
3. Tirsdag den 21. maj
4. Onsdag den 11. september
5. Torsdag den 14. november

Møderne holdes kl. 8-11.30 + netværksfrokost kl. 11.30
– på Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby.

Pris & tilmelding

Nye medlemmer: 3.495 kr. ex. moms.
Gengangere: 2.995 kr. ex. moms.

Tilmeld dig med navn, virksomhed, arbejdsområde + øvrige kontaktoplysninger til Jette Ebbekær Thomsen på jette@groconsult.dk eller på 61 14 72 24.

Læs mere om netværket på: groconsult.dk

Netværket køres i et samarbejde mellem Hotel- og Restaurantskolen og groconsult



Jette Ebbekær Thomsen fra groconsult bidrager til møderne og driver sekretariatet. Jette har mere end 15 års erfaring med miljø og bæredygtig udvikling i privat og offentligt regi. groconsult har siden 2014 kørt Inspiration til Grønne Restauranter. Læs mere om Jette og groconsult på www.groconsult.dk



**Hotel- og
Restaurantskolen**

Hotel- og Restaurantskolen har de seneste år arbejdet med SØB-strategien: Sundhed, økologi og bæredygtighed som en integreret del af skolens DNA.

Fra Hotel- og Restaurantskolen er det Eva Grane og Michelle Nadia Werther der deltager. De arbejder til daglig i kursus- og udviklingsafdelingen med strategien og med projektledelse af forandringsprojekter, der omhandler implementering af mere økologi og bæredygtighed i såvel private som offentlige køkkener.

Kursus- og udviklingsafdelingen på Hotel- og Restaurantskolen driver alle SØB-projekter med fokus på kompetenceudvikling og høj faglighed på tværs af medarbejdergrupper.



Målet er at give dig ...

... viden om de 17 Verdensmål for bæredygtig udvikling og derigennem skabe motivation og mulighed for nye idéer til konkret handling og forandring. Alt sammen i et forretningsmæssigt perspektiv.

Vi opbygger erfaringer og viden, som giver dig endnu bedre forudsætninger for at designe holdbare forandringer i en bæredygtig retning, som styrker bundlinjen.

Mødernes opbygning

8-8.30:
Ankomst
– kaffe/te og brød

8.30-11.30:
Møde med substans

11.30-12.30:
Netværksfrokost



I 2019 kan du bl.a. møde:

Steen Hildebrandt: Professor, forretningsmand og foredragsholder. Steen var redaktør på bogen 'Bæredygtig global udvikling - FN's 17 verdensmål i et dansk perspektiv', der udkom i 2016.

Indhold og form

Møderne bygges op omkring:



Dialog

Der sikres god interaktion mellem deltagerne på møderne. Dialog og netværk skaber grobund for forandring.



Inspiration

Oplæg og cases fra deltagerne selv og relevante aktører, som skaber grundlag for refleksion og handling.



Handling

På hvert møde forpligter du dig til at gå hjem og igangsætte en forandring – alle størrelser gælder. Erfaringerne med denne forandring bringes med til det næstkommende netværksmøde, så erfaringer og indblik skaber værdi for flere.