



**netværk for
foodservice**



**Netværk
for foodservice
fortsætter i 2020.
Evalueret til
4,6 af 5 i
2019.**

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 2020 er:

1. Torsdag den 23. januar - kun nye medlemmer
2. Onsdag den 26. februar
3. Torsdag den 4. juni
4. Torsdag den 10. september
5. Torsdag den 19. november

Møderne holdes kl. 8-11.30 + netværksfrokost kl. 11.45
– 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/Netværk for foodservice. Læs mere om Jette og groconsult på www.groconsult.dk



**Hotel- og
Restaurantskolen**

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

Fra Hotel- og Restaurantskolen er det Eva Grane, der deltager. Hun 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 projekter om sundhed, økologi og bæredygtighed 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

11.45-12.30:
Netværksfrokost i elevrestauranten på Hotel- og Restaurantskolen

Indhold og form

Møderne bygges op omkring:



Inspiration

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



Dialog

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



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 de kommende netværksmøder, så erfaringer og indblik skaber værdi for flere.

