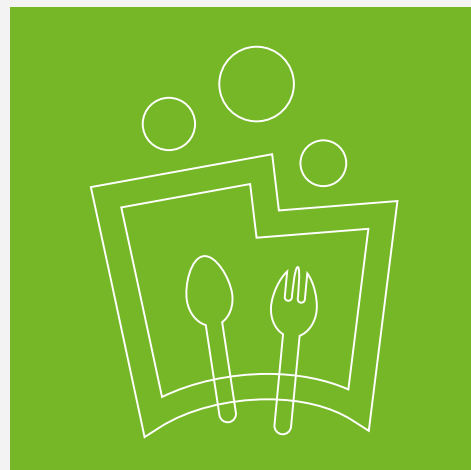


# Inspiration til Grønne Restauranter

**Program for mødet torsdag den 1. september 2016, kl. 7.30-10/11**

Energicenter Voldparken, Kobbelvænget 65, 2700 Brønshøj  
**Morgenmad fra kl. 7.30, så vi kan begynde mødet klokken 8.00.**



## Program

**Tema: Lokal fødevarerproduktion - Urban farming**

### Velkomst

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

### Hvad er lokal fødevarerproduktion? Og hvordan ser det ud i et bæredygtighedsperspektiv?

Vi bliver taget i hånden og ser sammen nærmere på Halmballehaven der erstatter højbedsdyrkning, samt ser på lodrette jordløse plantetårne, som kan tages direkte i køkkenet og høstes.

Ved Mikkel Stensgaard, BIOARK

### Når lokal fødevarerproduktion indgår i de daglige serveringer til 300 børnehavebørn.

Med udgangspunkt i erfaringer fra Energicenter Voldparkens egenproduktion får vi et indblik i lokal forsyning i et hverdagsperspektiv.

Ved Martin Pihl, Køkkenleder på Energicenter Voldparken

### Hvad skal du være opmærksom på ved lokal fødevarerproduktion?

Er der særlige regler og love? Mange spørgsmål melder sig ved opstart af lokal fødevarerproduktion. Mikkel tager os igennem de oftest stillede spørgsmål.

Ved Mikkel Stensgaard, BIOARK

### Kl. 10-11: Du har mulighed for at netværke med de andre deltagere og stille yderligere spørgsmål.

### Du er automatisk tilmeldt

Som deltager i Inspiration for Grønne Restauranter er du allerede tilmeldt. Er du forhindret i at deltage, skal du kontakte Jette Ebbekær Thomsen på [jette@groconsult.dk](mailto:jette@groconsult.dk) eller på tlf. 61 14 72 24.

Til jer der er flere om at dele pladserne i møderækken - I bedes give besked om, hvem der deltager denne gang fra jer.

Med venlig hilsen  
Jette Ebbekær Thomsen, groconsult

**I Inspiration til Grønne Restauranter deltager:**



BIOARK

**KEN storkøkken**  
god service gør forskellen - for, under, efter



### Lokal fødevarerproduktion og Urban Farming

er to begreber, som for alvor er kommet på dagsordenen i professionelle køkkener. Én af grundene til dette er øget fokus på bæredygtighed.

Vi skal tænke bæredygtighed tilbage til dengang det ikke var blevet givet navnet bæredygtighed, men blot lå i spændingsfeltet mellem nøjsomhed, betænksomhed og oparbejdede erfaringer.

Men i hvor stor udstrækning er det muligt at være selvforsynende i en travl hverdag? Og hvilke regler skal man være opmærksom på? Dette og meget mere vil du kunne få svar på til mødet.

**Har du spørgsmål til opstart af egenproduktion, så tag dem med til mødet.**