

Program - Inspiration til Grønne Restauranter

Onsdag den 2. marts kl. 8-10/11, Kantinen i Egmont A/S, Vognmagergade 11, 1148 København K

Der er morgenkaffe med brød fra klokken 7.30, så vi kan begynde mødet klokken 8.00.

I skal møde i receptionen og meddele, at I skal til møde i lykkemønten i Cheval Blanc kantinen. Så bliver I sendt op med elevatoren.

Program

Velkomst

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

Klimavenlig mad - økologi versus bæredygtighed

Indledning til dagens tema - ved Jette Ebbekær Thomsen.

Økologi med mening: Holdning, viden og handling

Per Kølster fortæller om, hvorfor de har taget det frivillige skridt at være økologer, og hvorfor det skridt giver så stor mening, når det tænkes videre uanset om det er i privatsfæren, i offentlige sammenhænge eller i at skabe løsninger, som retter sig mod befolkningsgrupper og landområder. I bredeste forstand, kloden.

Klimavenlig mad, bæredygtighed, sundhed og økologi - fire sider af samme sag!

Birte Brorson giver gode eksempler på, hvordan du får de fire sider til at hænge sammen i praksis.

Eat like you care - klimasmart mad

Franziska Weiland giver tips til det bæredygtige køkken og præsenterer Unilevers CO₂ beregner, der kan bruges som dagligt værktøj.

Kl. 10-11: Du har mulighed 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 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:



BLOARK

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



Per Kølster, formand for Økologisk Landsforening



Birte Brorson, køkkenfaglig rådgiver



Franziska Weiland, Nordic Brand & Sustainability Manager, Unilever