

Inspiration til Grønne Restauranter

Program for mødet torsdag den 10. november 2016, kl. 7.30-10/11

3F, Kampmannsgade 4, 1790 København V

Morgenmad fra kl. 7.30, så vi kan begynde mødet klokken 8.00.

Program

Tema: Energi - fokus på teknik & adfærd

Velkomst

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

Mobil datalogning af energiforbruget - få synliggjort det overflødige forbrug

Med udgangspunkt i erfaringer fra Ravage Restaurant & Bar, kan I høre om hvordan en nyudviklet metode, kan finde de store energislugere i køkkenet. Ved Henrik Lyngsø Christensen, KEN storkøkken

Total Cost of Ownership (TCO) gennemgang af køkkenerne på Skodsborg Kurhotel

Skodsborg Kurhotel henter besparelser på kr. 100.000 årligt ved en investering på kr. 250.000. Det er resultatet af gennemgangen af hotellets køkkener. Hør hvordan ved Niels Brun Hansen, Nina Fisker Consult ApS

Så meget betyder adfærden for energi- og vandforbruget i køkkenet

Københavns Madservice har gennem flere år haft fokus på adfærden i forhold til at nedbringe energi- og vandforbruget i køkkenet - og har opnået gode resultater.

Ved Linda Jonesco, ansvarlig for hygiejne og miljøcertificering, Københavns Madservice. Københavns Madservice leverer dagligt mad til godt 2200 borgere.

Præsentation af Bæredygtig bundlinje - skal I være med?

Bæredygtig Bundlinje giver 100 små og mellemstore virksomheder i Region Hovedstaden chancen for at få udviklet en grøn forretningsmodel.

Ved Lotte Kjærgaard, Københavns Kommune & Majken A. Torpe, Cheval Blanc

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 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

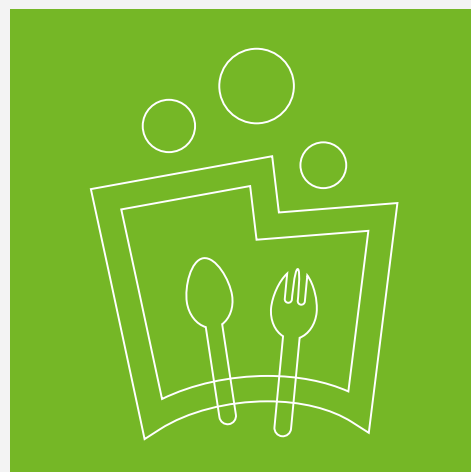
Jette Ebbekær Thomsen, groconsult

I Inspiration til Grønne Restauranter deltager:



BLOARK

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



**WILD
CARD**

Hjælp os med at uddele wildcards

For at udbrede kendskabet til Inspiration til Grønne Restauranter, besluttede planlægningsgruppen på sit sidste møde, at der til dette møde, er mulighed for at invitere en gæst med, gratis. Det kan være en kollega, leverandør eller kon-kollega.

På mødet kan I også høre, om vores tanker for Inspiration til Grønne Restauranter 2017, hvor vi bl.a. sætter fokus på nudging og brandingværdi af grønne indsatser.