



**netværk for
foodservice**



Netværk for foodservice

Tirsdag den 19. juni 2018, kl. 8-11.30 – med mulighed for frokost kl. 11.30-12.30

Mødet holdes på Hotel- og Restaurantskolen

Vigerslev Allé 18, 2500 Valby

Mødet holdes på 6. sal i mødelokale nr. 6.60 – receptionen kan hjælpe på vej

Tema:

Verdensmål nr. 12: Ansvarligt forbrug og produktion – fokus på madspild

Program

Kl. 8-8.30

Ankomst – kaffe/te og brød – start dagen med hyggeligt netværk

Kl. 8.30-11.30

Velkommen ved Jette Ebbekær Thomsen

- Dagens program – fokus på verdensmål nr. 12: Ansvarligt forbrug og produktion
- Præsentation af netværkets deltagere

Når forebyggelse af madspild skaber værdi i køkkenet og på bundlinjen

ved Mette Toftegaard Rasmussen, eSmiley

Madspild som driver for forretningsudvikling ved Jeannie Als-Jensen,

konceptudviklingschef, BC Catering

- Når den krumme agurk bliver attraktiv
- Når det gode tilbud til kunden er en win-win

Handling – næste skridt på din rejse mod en bæredygtig udvikling?

Vi gør status, drager mod 2031 og tænker handlinger. I får inspiration undervejs.

Farvel og på gensyn

Vi evaluerer mødet og ses igen onsdag den 5. september.

**12 ANSVARLIGT
FORBRUG
OG PRODUKTION**

