



netværk for
foodservice



Inspiration til
Grønne Restauranter
fortsætter med nyt navn,
i justeret form i samarbejde
med Hotel- og
Restaurantskolen

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

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.

Indhold og form

Møderne bygges op omkring:



Dialog

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



Inspiration

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



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 det næstkommende netværksmøde, så erfaringer og indblik skaber værdi for flere.



Bæredygtighed & værtskab

Temaer

- Fra jord til bord til jord ...
Hvordan tænker vi cirkulært?
- Derfor giver kødfrie dage mening i et bæredygtighedsperspektiv
- Når manglende kompetencer er en flaskehals
- Madspild, ressourcer (el, vand, varme, affald) – teknik og adfærd

Hvor og hvornår

Møderne holdes på Hotel- og Restaurantskolen i Valby. Datoer i 2018:

- Torsdag den 15. marts
- Tirsdag den 19. juni
- Onsdag den 5. september
- Torsdag den 8. november

Mødernes opbygning

8-8.30:

Ankomst
– kaffe/te og brød

8.30-11.30:

Møde med substans

11.30-12.30:

Netværksfrokost

Pris

Pris: 1.995 kr. ex. moms pr. person – medlemskabet er personligt og kan ikke overdrages til andre

- Tilkøb af frokost til alle fire møder: 280 kr. Betales sammen med deltagergebyr ved opstart
- Tilkøb af frokost til ét møde: 125 kr.
- Antal: Minimum 50 deltagere

Tilmelding

Tilmeld dig med navn, virksomhed, arbejdsområde + øvrige kontaktoplysninger til Jette Ebbekær Thomsen på jette@groconsult.dk eller på 61 14 72 24.

Frist for tilmelding er fredag den 26. januar 2018.

Netværket køres i et samarbejde mellem Hotel- og Restaurantskolen og groconsult



Det er Jette Ebbekær Thomsen fra groconsult der kører møderne og driver sekretariatet. Jette har mere end 15 års erfaring med miljø og bæredygtighed i privat og offentligt regi. groconsult har siden 2014 kørt Inspiration til Grønne Restauranter. Læs mere om Jette og groconsult på www.groconsult.dk



Mette Toftegaard Rasmussen er ansvarlig for Hotel – og Restaurantskolens vision omkring sundhed, økologi og bæredygtighed. Mette har erfaringer med at designe og gennemføre forandringsprocesser i retning af en bæredygtig omstilling, hvor faglighed, uddannelse og kompetencer er i fokus. Mette og afdelingen for kursus og udvikling har erfaring med både offentlige og private aktører i branchen.

 groconsult

 Hotel- og Restaurantskolen