



netværk for  
foodservice



# Netværk for foodservice

Tirsdag den 21. maj 2019, kl. 8-11.30 - med mulighed for frokost kl. 11.45-12.30

## 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



**FN'S VERDENSMÅL**  
for bæredygtig udvikling

## 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, groconsult**

Dagens program - kort om verdensmål, madspild og nye forretningsmodeller baseret på Cirkulær Økonomi (CØ)

#### Cirkulær økonomi - hvad er det?

##### Eksemplificeret ved menuplaner og køkkenudstyr

ved Michael Søgaard Jørgensen, lektor ved Aalborg Universitet i Kbh.

#### Når digitalisering skaber nye muligheder for overskudsmad og for forretning (CØ) ved Gøkhan Kavak, Too Good To Go

#### Fødevarerbanken - en social økonomisk virksomhed med rødder i den cirkulære økonomi ved Henrik Olesen & John Køppler, Fødevarerbanken

#### Handling - verdensmålene i praksis ved Michelle Werther & Eva Grane, Hotel- og Restaurantskolen

#### Farvel og god sommer

Vi evaluerer mødet og ses igen onsdag den 11. september

### Kl. 11.45 - fælles frokost i Restauranten

