

Netværk for foodservice

Formålsbeskrivelse

Netværk for foodservice skal være med til at skabe samarbejde mellem aktører i foodservicebranchen og samtidig hjælpe disse aktører med at fremme en bæredygtig udvikling i deres organisationer, hvor fokus er på miljø, klima og sundhed. FN's 17 Verdensmål og livscyklusbetragtning vil blive brugt som rammeværktøj og inspiration for en bæredygtige retning for foodservicebranchen.

Netværket skal give netværksdeltagerne forståelse for, hvor de største miljø-, klima- og sundhedsudfordringer ligger for foodservicebranchen, så deltagerne har mulighed for at prioritere de indsats i egen organisation, som bidrager til størst mulig effekt for miljø, klima og sundhed.

Fra de aktuelle oplægsholdere vil netværksdeltagerne få ny viden og indsigt der opfordrer til refleksion og konkret handling, samt dialog og erfaringsudveksling med de andre netværksdeltagere. Til netværksmøderne vil deltagerne konkretisere handlingsforslag på baggrund af mødets tema, som de kan tage med hjem og bruge til at rykke bæredygtighedsagendaen i egen organisation. Formålet med netværket er at deltagerne får ny viden og inspiration der kan hjælpe dem med at skabe nye bæredygtige og innovative løsninger i egen organisation.

Møder:

Der vil være fire årlige møder plus et opstartsmøde for nye medlemmer. I 2022 vil der dog være fem møder grundet det nye sekretariat og samarbejdspartner.

De fire netværksmøder vil tematiseres ud fra et livscyklusorienteret fokus, således at møderne opdeles i 4 emner: råvare, produktion, forbrug og affald/recirkulering. Netværksdeltagerne vil dermed opleve at komme hele vejen rundt i den cirkulære proces for skabelsen af grønne og klimavenlige måltider og køkkendrift.

Hvorfor:

Vi oplever, at der skal mere til at skabe/udvikle et bæredygtigt køkken end blot et fokus på råvarer. Livscyklusperspektivet giver os en mere holistisk tilgang til kontinuerligt at arbejde med bæredygtighed i alle led i processen fra råvarer til affald og/eller recirkulering og derved opnå miljø- og klimamæssige fordele på flere plan. Perspektivet inkluderer hvordan vi arbejder med bæredygtige metoder, råvarer og materialer til at udvikle, forarbejde, forbruge og genanvende fødevarer og produkter som bruges i processer i foodservicebranchen.

På det første møde gennemgås livscyklusprincippet og hvor de største miljø- og klimapåvirkninger typisk er for foodservicebranchen.

Målgruppe:

Kantineledere, kantineoperatører, indkøbere, restauratører, grossister, bæredygtighedskonsulenter, køkkenprofessionelle – og konsulenter, organisationer og producenter, der arbejder med bæredygtighed i fødevarerbranchen.

Økonomi:

3.200 kr. ekskl. moms. pr. deltager

Hvem står bag netværket:

Plantebaseret videnscenter (PBV)

- Driver sekretariatet og er hovedansvarlig for den samlede drift
- Har ansvar for de fem årlige møders indhold og afholdelse

Hotel- og Restaurantskolen (HRS)

- Bidrager med fagligt input til møderne og sikrer verdensmålenes repræsentation i temaer og vinkler
- Kan bidrage til faciliteringen af det enkelte møder

Miljømærkning Danmark (MMD)

- Bidrager med input til det faglige indhold på møderne
- MMD lægger lokale til inkl. morgenmadsforplejning – deltagerne betaler selv for frokost, hvis de ønsker at spise med