



Invitation til netværk for foodservice 2022

Er du restauratør, kantinemedarbejder, grossist, leverandør, producent eller noget helt andet relateret til foodservice? Og har du interesse for at udvikle din organisation i en mere bæredygtig retning og komme hele vejen rundt i den cirkulære proces for skabelsen af grønne og klimavenlige måltider og køkkendrift? Så er netværket lige noget for dig!

Mødedatoer:

Torsdag den 24. februar - med opstart

Torsdag den 7. april - OBS - afholdes på Hotel- og Restaurantskolen

Torsdag den 16. juni

Torsdag den 15. september

Torsdag den 10. november

Lokation vil være Miljømærkning Danmark, Göteborg Plads 1, 2150 Nordhavn, på nær den 7. april hvor lokationen er Hotel og Restaurantskolen, Vigerslev Allé 18, 2500 København.

Pris & tilmelding

Medlemskab: 3.200 kr. ex. moms.

Tilmeld dig med navn, virksomhed, arbejdsområde + øvrige kontaktoplysninger til sekretariatet for netværk for foodservice: Marie Lujá Rasmussen på marie.luja.rasmussen@vegetarisk.dk eller på tlf. 81114045.

Læs mere om netværket på:
<https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/netvaerk-for-foodservice/>

Nye aktører overtager netværk for foodservice

Plantebaseret Videnscenter, Miljømærkning Danmark og Hotel- & Restaurantskolen overtager netværk for foodservice for groconsult i 2022.

Plantebaseret Videnscenter

**HOTEL og
RESTAURANT
SKOLEN**

Miljømærkning
Danmark



Møder for netværk for foodservice i 2022

Netværksmøderne vil have et livscyklusorienteret fokus, og FN's 17 Verdensmål og livscyklusbetragtning vil blive brugt som rammeværktøj og inspiration for en bæredygtige retning for foodservicebranchen.



24/2, kl. 8-12, Miljømærkning Danmark, Göteborg Plads 1, 2150 Nordhavn

Råvarer: Bælgfrugter. Livscyklusperspektivet i sammenhæng med fødevarer.

På første møde får I en introduktion til den nye konstellation af partnere bag netværket. Miljømærkning Danmark vil forklare livscyklusperspektivet i sammenhæng med foodservicebranchen, og hvordan Svanemærket spiller ind i den cirkulære proces. Dagens tema bliver råvarer med fokus på bælgfrugter.

7/4, kl. 8-12, OBS. på Hotel og Restaurantskolen, Vigerslev Allé 18, 2500 København.

Produktion: Smag i fokus

Til det andet møde går vi i køkkenet på Hotel- og Restaurantskolen og arbejde med smag. Vi vil arbejde med forskellige måde at skabe smag på, herunder umami. Det er også relevant for jer, der ikke normalt går i køkkenet. Der vil være et oplæg om energiforbrug og klimabelastning ved produktionen af måltider.

16/6 kl. 8-12, Miljømærkning Danmark, Göteborg Plads 1, 2150 Nordhavn

Forbrug: Grøn kommunikation

På det tredje netværksmødet vil der være fokus på grøn kommunikation til forbrugeren, og hvordan man kan markedsføre og brande sig som et bæredygtigt og grønt spisested uden at det ender i greenwashing. Plantebaseret Videnscenter vil starte diskussionen om, hvordan man hjælper forbrugerne med at gøre deres adfærd mere klimavenlig.

15/9 kl. 8-12, Miljømærkning Danmark, Göteborg Plads 1, 2150 Nordhavn

Affalds- og recirkulering: ressourceminimering og madspild.

Til det fjerde netværksmøde vil Miljømærkning Danmarks fortælle om deres arbejde med standardisering og internationalt samarbejde i affalds- og recirkuleringsfasen. Der vil være fokus på genanvendelse og madspild.

10/11, kl. 8-12, Miljømærkning Danmark, Göteborg Plads 1, 2150 Nordhavn

Ændringer i madkulturen

På det femte netværksmøde tager vi et mere overordnet perspektiv på madkultur og holdningsændringer, bl.a. hvordan julemaden ramler sammen med den grønne omstilling. Vi får også elever fra Hotel- & Restaurantskolen til at komme med deres syn på den fremtidige madkultur.

Mødernes opbygning:

Kl. 8-8.30: Ankomst – kaffe/te og brød

Kl. 8.30-12.00: Møde med oplæg og workshop

Kl. 12.00-12.30: Frokost - kan tilkøbes efter ønske

