

Netværk for Foodservice

Temaer i 2025:

- Grøn mad og fermentering på Bispebjerg Hospital

Kom med når vi skal opleve hvordan Michael Allerup, enhedschef for køkkenet på Bispebjerg Hospital og hans team har øget patienternes indtag af grøn mad på Bispebjerg Hospital. Samt ser deres nye fermenteringslokale, hvor de selv udvikler miso and andre fermenterede smagsgivere.

- Livscyklusanalyse og data i praksis

Vi vil kigge ind i hvilke forskellige analyseværktøjer der findes, som kan være med til at vurdere hvor bæredygtigt et produkt eller en service er, og hvilke værktøjer foodservice-virksomheder anvender i dag.

- Grøn Madhåndværkeruddannelsen

Hotel- og Restaurantskolen har udviklet en ny uddannelse i grønt madhåndværk, og vi skal ud på skolen om opleve hvordan eleverne bliver rustet til at lave mere grøn mad.

- Nudging og kommunikation af planterig forplejning

Det er muligt at få gæsterne til at vælge de grønne retter, hvis man gør det nemt og indbydende for dem. Adam Kuskner, adfærdsspecialist, vil fortælle om de test der er lavet i forbindelse med forplejning til konferencer og møder.

Kontakt:

Sekretariat for netværket: Marie Luja Rasmussen, Plantebaseret Videnscenter,
marie.luja.rasmussen@vegetarisk.dk

Samarbejdspartnere: Sanne Nielsen, Miljømærkning Danmark, og Marie Haahr Jensen, Hotel- og Restaurantskolen.

Deltagerbetaling:

Du får et årsmedlemskab, der inkluderer 4 inspirerende møder, for 3.200 kr. (ekskl. moms).