

Netværk for Grønne Restauranter

Tirsdag den 24. juni 2014, kl. 8-10
Nørrebro Bryghus, Ryesgade 3, 2200 København N

Velkomst

- Ankomst, netværk og kaffe/brød
- Restaurantchef Maria Mulbjerg byder velkommen og præsenterer kort Nørrebro Bryghus
- Præsentation af deltagerne og kort om mødet

Om mad og affald - undgå madspild det betaler sig

- REFOOD mærket - vind kunder og spar penge og miljø ved Marie Fønss, Daka ReFood
- Værktøjer du kan bruge for at undgå madspild ved Stine Hansen, Unilever Food Solutions
- Sådan håndterer du organisk affald ved Annette Lennartz, affaldskonsulent i Københavns Kommune

Netværk

El-besparelser i storkøkkener

- Sådan fordeler el-forbruget sig i et storkøkken ved Lotte Kjærgaard, Københavns Kommune
- Erfaringer - når el-besparelser og økonomi går hånd-i-hånd ved Henrik Lyngsø Christensen, KEN Storkøkken

Afrunding - tak for i dag

Tilmeld dig senest fredag den 20. juni kl. 12

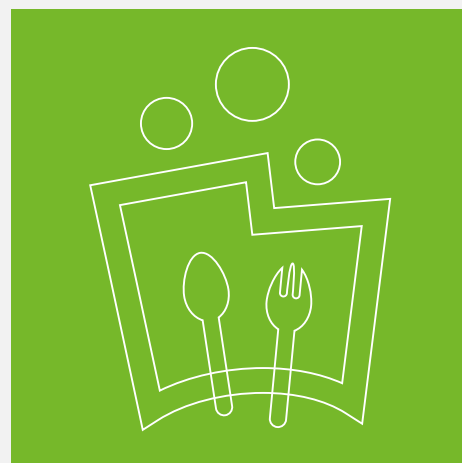
Alle - både medlemmer og gæster - skal tilmelde sig til Nynne Østergaard, groconsult på: nynne@groconsult.dk eller på tlf. 29 89 69 60

Bliv gæst på mødet

Der uddeles 'wildcard' til mødet. Det betyder, at du kan deltage gratis til mødet, såfremt du ikke efterfølgende melder dig ind i Netværk for Grønne Restauranter. Hvis du efterfølgende melder dig ind, er det på samme betingelser som for de øvrige medlemmer for 2014.

[Læs mere om hvordan du kommer med i netværket her](#)

Læs mere om netværket på side 2 >



En tillidsbaseret certificering

REFOOD mærket er en ordning for virksomheder og organisationer i fødevarer- og servicesektoren, som gør en indsats mod madspild og for genanvendelse.

REFOOD mærket er en tillidsbaseret certificering, som bygger på en fælles vision om en bæredygtig fødevarer- og servicesektor, præget af mindre ressourcospild og mere genanvendelse.

Gennem forebyggelse, sortering og genanvendelse kan vi tænke forbrug og forretning på en ny og bæredygtig måde. Vi tror på intelligent og professionel genanvendelse, hvor ressourceeffektivitet og miljø er kernen.

Læs mere på www.refoodlabel.dk



Mere end 40 deltog i kick-off møde - onsdag den 21. maj

På mødet blev gæsterne introduceret for de øvrige deltagere, præsenteret for politiske visioner, konkrete handlinger, grøn omstilling og de gode historier. Vi så i fællesskab frem mod de kommende møder i 2014.

[Se invitationen til kick-off mødet her](#)

På mødet var der en bred repræsentation af: Restauratører og leverandører; kommunale medarbejdere inden for miljø, affald og erhverv; Danmarks Restauranter og Caféter (DRC); Forsyningsselskaber; Økologisk Landsforening; Sharing Copenhagen i anledning af at København er European Green Capital i 2014; presse m.fl.

Kort om netværket

Netværk for Grønne Restauranter er et nyt initiativ, der skal sætte yderligere skub på restauranternes arbejde med grønne løsninger.

Netværket bygges op omkring seks møder for restauranterne med fokus på grøn restaurantdrift inden for forskellige områder. Til møderne vil også deltage relevante leverandører, rådgivere, forskellige interessenter og kommunale medarbejdere inden for fx miljø, affald og erhvervssevice.

Derudover får de deltagende restauranter bl.a. adgang til en energiscreening, et kursus om klimavenlig mad, online registrering af el-, vand- og varmemeforbrug og omtaler på Frederiksberg og Københavns kommuners hjemmesider, i lokalviser og i forbindelse med besøg af udenlandske delegationer mm.

Netværk for Grønne Restauranter er oprettet af groconsult i samarbejde med Grønne Erhverv Københavns Kommune og Frederiksberg Kommune.



I netværket deltager fast:



Lotte Kjærgaard

Projektleder i Grønne Erhverv
Københavns Kommune



Pia Staalgaard

Kommunikationskonsulent
Frederiksberg Kommune



Jette Ebbekær Thomsen

Indehaver groconsult