

Program for Inspiration til Grønne Restauranter

Torsdag den 26. februar, kl. 8-10 - med mulighed for at blive til kl. 11 og stille yderligere spørgsmål

Unilever, Ørestads Boulevard 73, 2300 København S

Velkomst

- Kaffe/te & brød
- Jette Ebbekær Thomsen, groconsult, byder velkommen
- Præsentation af mødets deltagere

Spar mange penge ved mindre madspild

Mød Selina Juul og hør et inspirerende oplæg om at spare flere millioner af kroner i danske restauranter, storkøkkener og kantiner ved at sætte fokus på at minimere madspildet. Selina blev kåret til Årets dansker 2014 og er kvinden bag kampen mod madspild i Danmark.

Sådan får du styr på dit madspild

Unilever har gode erfaringer med at reducere madspild i køkkener med deres madspildsværktøj. Hør udviklingskok Frank Jakobsen fortælle om værktøjet og hvilke erfaringer, de har gjort sig.

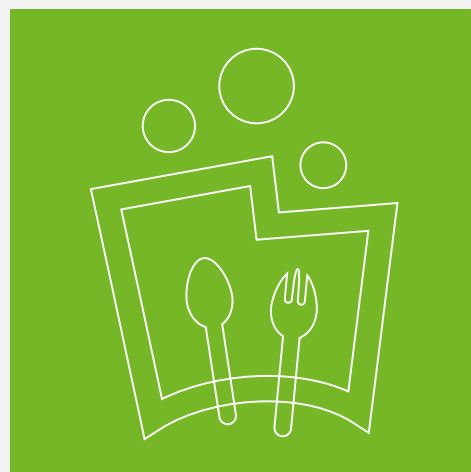
Majken Abildtrup Torpe, forretningsudvikler i Cheval Blanc, understøtter Franks oplæg med deres konkrete erfaringer fra Cheval Blancs kantiner.

Du er automatisk tilmeldt

Som deltager af Inspiration for Grønne Restauranter er pr. automatik tilmeldt årets fem møder. Er du forhindret i at deltage skal du kontakte Jette Ebbekær Thomsen, groconsult på: jette@groconsult.dk eller på tlf. 61 14 72 24

Med venlig hilsen
Jette Ebbekær Thomsen

I Inspiration til Grønne Restauranter deltager:



Selina Juul, ekspert i madspild & Årets dansker 2014



Frank Jakobsen, udviklingskok, Unilever



Majken Abildtrup Torpe, forretningsudvikler, Cheval Blanc

