

Program for Inspiration til Grønne Restauranter

Torsdag den 12. november 2015
Tribeca NV, Bygmestervej 2, 2400 København NV

Der er morgenkaffe med brød fra klokken 7.30, så vi kan begynde mødet klokken 8.00.

Velkomst

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

Når restaurantens råvarer produceres på eget tag - vision eller virkelighed?

Virkelighed, hvis det står til Søren Buchleitner, indehaver af Tribeca NV og Mikkel Stensgaard fra BIOARK. Søren og Mikkel indvier os i tankerne omkring projektet 'Plantagen', som er et projekt, der skal ikke blot producere grønsager til Tribeca NV - men også til nærliggende fødevarer virksomheder og det øvrige lokalsamfund.

Fællesskab København - en by med liv, kant og ansvar

Lotte Kjærgaard, Grønne Erhverv, Københavns Kommune fortæller om 'Fællesskab København' - Københavns nye vision for teknik- og miljøområdet. Hvad er visionens mål - og hvordan kan virksomheder være med?

Totalomkostninger - det nye sort?

Nina Fisker fra Nina Fisker Consult fortæller om deres værktøj til at beregne totalomkostninger (TCO) på køkkenmaskiner.

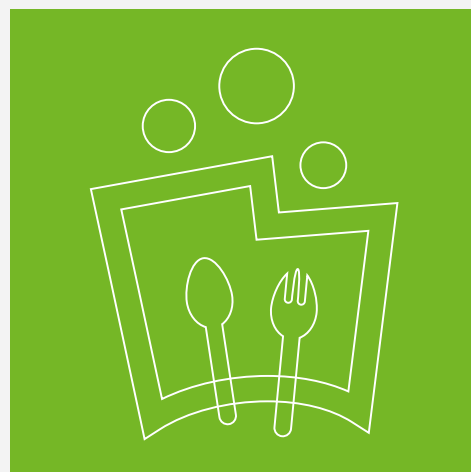
Du er automatisk tilmeldt

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

Til jer, der er flere om at dele pladserne i møderækken - I bedes give besked om, hvem der deltager denne gang fra jer, til Jette Ebbekær Thomsen.

Med venlig hilsen
Jette Ebbekær Thomsen
jette@groconsult.dk, tlf. 61 14 72 24.

I Inspiration til Grønne Restauranter deltager:



Plantagen

Når vi besøger Tribeca NV og BIO-ARK, bliver vi indviet i, hvordan det er muligt som restaurant, at opnå en komplet grøn omstilling samt hvilke forretningsfordele og udfordringer, der ligger i en så ambitiøs projektplan.

'Økosystem' er et af de nøgleord, der vil blive taget under grundig behandling - både i det teknologiske perspektiv, i form af proces-arkitektur med nul-spild og resurse-optimering, altså et lokalt biologisk økosystem - men også i form af at skabe et københavnsk forretnings-økosystem omkring salg af bæredygtige fødevarer.

Det handler om at sætte en standard for, hvordan vi som sundheds- og miljøbevidste verdensborgere bør håndtere fødevarerindustrien.

De to virksomheder åbner dørene og fortæller om, hvad tankerne bag samarbejdet om 'Plantagen' projektet er, og hvordan man kan skabe fundamentet for et bæredygtigt fødevarermarked.