

# Inspiration til Grønne Restauranter

- og opfølgning på cirkulære forretningsmodeller

**Torsdag den 21. september 2017, kl. 7.30-11**

Københavns Kommune, Njalsgade 13, 2300 København S

**Morgenmad fra kl. 7.30, så vi kan begynde mødet kl. 8.00.**

## Program

**Tema: Cirkulære forretningsmodeller - Kan dit affald blive en ressource? Eller kan du helt udgå affald, hvis du samarbejder med andre virksomheder?**

### Velkomst

- Kaffe/te & brød
  - Velkommen ved Jette Ebbekær Thomsen, groconsult
- Derfor blander vi Inspiration til Grønne Restauranter med deltagere fra workshoppen 'Cirkulære forretningsmodeller'.

### Herslev Bryghus - et eksempel til inspiration

Hør Tina Unger, tovholder for mad-samarbejdet - 'En del af Herslev', fortælle om det unikke samarbejde mellem tre producenter: Herslev Bryghus, den socialøkonomiske Østagergaard og Herslev Grønvirke. En cirkulær produktion der giver mening både miljømæssigt og økonomisk.

### Deltagerne på banen

Du får mulighed for at tale med de andre deltagere. Bliv inspireret, få nye forretningsidéer, find nye samarbejdspartnere - hvem ved hvad mødet med andre kan berige dig med!

### Når kaffegrums indgår i ny produktion

Hør Tobias Lau fra Beyond Coffee fortælle om idéen med at bringe kaffegrums til produktionen på Svanholm - en idé der blev skabt på workshoppen i august.

### Når Ø-mærket spænder ben

Anders Riemann, Nordic Harvest, giver sin skæve vinkel på økologien og dens incitamentsstrukturer.

### Tilmelding

Som deltager i Inspiration for Grønne Restauranter er du automatisk tilmeldt mødet. Øvrige deltagere bedes tilmelde sig til Jette Ebbekær Thomsen på [jette@groconsult.dk](mailto:jette@groconsult.dk) eller på tlf. 61 14 72 24, **senest tirsdag den 19. september kl. 12.**

Med venlig hilsen  
Jette Ebbekær Thomsen, groconsult



### Vi inviterer også!

De personer, der viste interesse for/ deltog på den gennemførte workshop 'Cirkulære forretningsmodeller - i det urbane madsystem', som blev holdt tirsdag den 29. august på Halvandet på Refshalsøen, som del af CPH Climate Solutions.

Ønsket er, at få samlet flest mulige fra madverdenen til at inspirere og udfordre hinanden i forsøget på at tænke mere cirkulært i jeres respektive virksomheder.



Tina Unger



Tobias Lau



Anders Riemann



## I Inspiration til Grønne Restauranter deltager:

