



netværk for  
foodservice



Inspiration til  
Grønne Restauranter  
fortsætter med nyt navn,  
i justeret form i samarbejde  
med Hotel- og  
Restaurantskolen

# Invitation til **netværk for foodservice** - vi bidrager til en bæredygtig værdikæde

Er du restauratør, kantinedrifter, grossist, leverandør, producent eller noget helt andet relateret til foodservice? Og interesserer du dig for forretningsudvikling med fokus på bæredygtighed i hele værdikæden? Så er netværket lige noget for dig

## Målet er at give ...

Dig viden om de 17 Verdensmål for bæredygtig udvikling og derigennem skabe motivation og mulighed for nye idéer til konkret handling og forandring. Alt sammen i et forretningsmæssigt perspektiv.

Vi opbygger erfaringer og viden, som giver dig endnu bedre forudsætninger for at designe holdbare forandringer i en bæredygtig retning, som styrker bundlinjen.

## Indhold og form

Møderne bygges op omkring:



### Dialog

Der sikres god interaktion mellem deltagerne på møderne. Dialog og netværk skaber grobund for forandring.



### Inspiration

Oplæg og cases fra deltagerne selv og relevante aktører, som skaber grundlag for refleksion og handling.



### Handling

På hvert møde forpligter du dig til at gå hjem og igangsætte en forandring – alle størrelser gælder. Erfaringerne med denne forandring bringes med til det næstkommende netværksmøde, så erfaringer og indblik skaber værdi for flere.



# Bæredygtighed & værtskab

## Temaer

- Fra jord til bord til jord ...  
Hvordan tænker vi cirkulært?
- Derfor giver kødfrie dage mening i et bæredygtighedsperspektiv
- Når manglende kompetencer er en flaskehals
- Madspild, ressourcer (el, vand, varme, affald) – teknik og adfærd

## Hvor og hvornår

- Møderne holdes på Hotel- og Restaurantskolen i Valby. Datoer i 2018:
- Torsdag den 15. marts
  - Tirsdag den 19. juni
  - Onsdag den 5. september
  - Torsdag den 8. november

## Mødernes opbygning

### 8-8.30:

Ankomst  
– kaffe/te og brød

### 8.30-11.30:

Møde med substans

### 11.30-12.30:

Netværksfrokost

## Pris

- Pris: 1.995 kr. ex. moms pr. person – medlemskabet er personligt og kan ikke overdrages til andre
- Tilkøb af frokost til alle fire møder: 280 kr. Betales sammen med deltagergebyr ved opstart
  - Tilkøb af frokost til ét møde: 125 kr.

## Tilmelding

Tilmeld dig med navn, virksomhed, arbejdsområde + øvrige kontaktoplysninger til Jette Ebbekær Thomsen på [jette@groconsult.dk](mailto:jette@groconsult.dk) eller på 61 14 72 24.

Netværket køres i et samarbejde mellem Hotel- og Restaurantskolen og groconsult



 groconsult

Det er Jette Ebbekær Thomsen fra groconsult der kører møderne og driver sekretariatet. Jette har mere end 15 års erfaring med miljø og bæredygtighed i privat og offentligt regi. groconsult har siden 2014 kørt Inspiration til Grønne Restauranter. Læs mere om Jette og groconsult på [www.groconsult.dk](http://www.groconsult.dk)



Hotel- og Restaurantskolen har de seneste fire år arbejdet med SØB-strategien: Sundhed, økologi og bæredygtighed som en integreret del af skolens DNA.

Eva Grane og Michelle Nadia Werther arbejder dagligt i kursus- og udviklingsafdelingen med strategien og med projektledelse af forandringsprojekter, der omhandler implementering af mere økologi og bæredygtighed i såvel private som offentlige køkkener.

Kursus- og udviklingsafdelingen på Hotel- og Restaurantskolen driver alle SØB-projekter med fokus på kompetenceudvikling og høj faglighed på tværs af medarbejdergrupper.