



Lokale Netværksmøder for professionelle køkkener

GENVEJ TIL VIDEN OG HANDLING

Mød kollegaer og ildsjæle og bliv inspireret til at komme videre med økologi og bæredygtighed i dit køkken!

PROGRAM FOR DE FØRSTE TO NETVÆRKS MØDER I SYDVESTJYLLAND

Vi mødes

Den 4. oktober 2017 kl. 14.00 til 17.30

Henne Mølle Å Badehotel
Hennemølleåvej 6, 6854 Henne
www.hennemoealleaa.dk

Henne Mølle Å Badehotel er kendt for sit høje gastronomiske niveau og har det økologiske spisemærke i guld.

Program

- 14.00 Velkomst og præsentation af alle deltagere.
- 14.15 Rundvisning og samtale om badehotellets rejse med økologi og bæredygtighed.
- 15.15 Smagsprøver fra vores værtskøkken.
- 16.15 Fælles samtale og input. Hvordan bliver dit køkken mere økologisk og bæredygtigt?
- 17.00 Tak for i dag.

**Mødeleder begge dage er
Trine Krebs fra Frugtformidlingen.
Trine har mange års erfaring med økologisk
og bæredygtig køkkendrift.**

Vi mødes

Den 20. november 2017 kl. 14.00 til 17.30

Kaffesmeden
Smedegade 5, 6700 Esbjerg
www.kaffesmeden.dk

Kaffesmeden er kompromisløse, når det handler om at servere den bedste økologiske og bæredygtige kaffe.

Program

- 14.00 Velkomst.
- 14.15 Rundvisning og samtale om Kaffesmedens rejse med økologi og bæredygtighed.
- 15.15 Smagsprøver fra vores værtskøkken.

Oplæg ved Ditte Ingemann, kagebogsforfatter, madblogger og fast kok i Go'morgen Danmark.
Ditte giver til inspiration til køkken-kommunikation og viser eksempler på, hvordan professionelle køkkener kan bruge medier til at fortælle deres historie.
- 16.30 Ønsker til det fremtidige netværk.
- 17.00 Tak for i dag.

Med venlig hilsen

Torben Blok, Rikke Thorøe Grønning, Malene Jensen
Foodserviceteamet, Økologisk Landsforening

Vil du høre mere eller tilmelde dig, kontakt Malene Jensen på tlf. 40633515 eller mail mje@okologi.dk. Tilmelding senest 26. oktober. Du skal kunne deltage begge dage.