

Inspirationsarrangement

Det Økologiske Spisemærke og samarbejde mellem jord og bord

Den 26. oktober inviterer Food Organisation og Denmark og Økologisk Landsforening til inspirationsarrangement med fokus på økologi.

Dagen byder på oplæg om det økologiske spisemærke, inspiration til markedsføring og viden om, hvordan branchen kan samarbejde om at omstille sig til den nye virkelighed.

Arrangementet er for både spisesteder og producenter. Det er gratis at deltage.

Tid & sted

Mandag den 26. oktober 2020

Kl. 11.00 - 15.00

Ecopark, Bautavej 1A
8210 Aarhus

Tilmelding

Fristen er mandag den 19. oktober 2020.

Tilmelding er først til mølle. Der er plads til 45 personer.

Tilmeld dig her.



Arrangementet er en del af projektet Den Kreative og Kompetente Madscene, der hjælper madbranchen efter Covid-19 krisen. Projektet er støttet af EU's Socialfond.

Dagens program

- 10.45 Ankomst, registrering, kaffe/te og let morgenmad
- 11.00 Velkommen ved Økologisk Landsforening og Food Organisation of Denmark
- 11.15 Mød hinanden
- 11.30 Inspiration: Rune Lund Sørensen, ejer og køkkenchef på Restaurant Hærværk:
"På restaurant Hærværk i Aarhus køber vi biodynamiske og økologiske råvarer lokalt. Vi har det økologiske spisemærke i guld."
- 12.00 Frokost
- 13.00 Inspiration: Rikke Thorøe Grønning, chefkonsulent i Økologisk Landsforening
- Hvad er spisemærket og hvad kan det?
 - En god markedsføringsmulighed?
 - Hvordan kan spisesteder og producenter løfte hinanden?
 - Trends - vil fremtidens kunder have økologi?
- 14.00 Inspiration: Ninna Bundgaard Christensen, assisterende køkkenchef hos Comwell Kolding
"Hos Comwell er bæredygtighed et vigtigt omdrejningspunkt i hele vores forretning. Vi har bl.a. det økologiske spisemærke i bronze."
- 14.30 Fremtidens Madscene: Vil I være med i projektet?
- 14.45 Networking
- 15.00 Tak for i dag og udlevering af goodiebag