

Symposium – 2 dage dedikeret til:

Økologi og bæredygtighed på attraktioner, destinationer, kulturtilbud og i de hurtige måltider!

Vi står klar med spændende oplæg, cases, måltider, råvaretur til nordjyske producenter + gratis overnatning på smukke Hotel Fårup.

Tid og sted: Den 25. & 26. september på Hotel Fårup/Fårup Sommerland.



Dag 1 – Hotel Fårup og Fårup Sommerland – Nordjylland

- 11.00–11.30** Registrering og velkomst
- 11.30 – 12.15** Fremtidens attraktive målgrupper har krav og ønsker med i rygsækken. Bliv klogere på de nyeste forbrugerdata og trends der måske kommer til at påvirke branchen
Mød **Anders Nicolajsen, Chefkonsulent for Foodservice Landbrug & Fødevarer**
- 12.15–13.00** **CASE I:** Rejsen mod at blive verdens måske mest økologiske forlystelsespark, med styr på bæredygtighed og gode historier,
Mød **Ole Roed, F&B Chef Fårup Sommerland**
- 13.00 – 14.00** Sølvmærket Øko-frokost på Hotel Fårup
- 14.00 – 15.00** **HELT UD I SKOVEN efter lukketid** – walk ´n talk i Fårup sommerland.
Hør om fødevarerudvalget og snup et øjeblik med FULD fart på!
- 15.15 – 16.00** **CASE II:** Bliv klogere på turisten: I sin tidligere stilling som Innovations Manager for Gastronomi ved Destination Vesterhavet, var Henriette specialist i at måle på turisternes ønsker til den danske madscene. Data viser at der er sket en væsentlig stigning i efterspørgslen efter grønnere måltider generelt i samfundet, og turisterne tager i højere grad værdierne med på ferie. I Tyskland er det f.eks. 10 procent af befolkningen, som kun spiser plantebaseret.
Mød **Henriette Winther, Direktør Landsorten**
- 16.00 – 16.45** **CASE III:** Når landets store virksomheder jager unikke events med værdierne helt fremme ringer de til Compass, der oplever stigende efterspørgsel for unikke aktiviteter med den bæredygtige menu i fokus. Hør mere om samarbejdet med flere af Danmarks største virksomheder.
Mød: **Michelle Varney, Guest Experience & Events Executive, Compass Group**
- 17.00 – 17.45** **CASE IV:** Festivalerne er langt fremme på værdierne og et kig ind i deres løsninger er et kig ind i fremtiden! Heartland er gået all-in på bæredygtighed og har det længste og grønneste bord på de danske festivaler
Mød **Christian Bøjlund, Køkkenchef, grøntekspert og Heartland Festivals mangeårige langbordskaptajn.**
- 17.45 – 18.30** Pause og tjek ind på Hotel Fårup
- 18.30 –** Bæredygtig mad til mange. Holdet bag Danmarks bedste kantine 2024 fremtryller fantastiske retter og gør os klogere på økologi og bæredygtighed på menuen i samarbejde med de dygtige kokke på Hotel Fårup. Mød **Sine Andersen og Lena Steffie Clausen, køkken og souschef ALFA WORKS**

Symposium – 2 dage dedikeret til:

Økologi og bæredygtighed på attraktioner, destinationer, kulturtilbud og i de hurtige måltider!



Dag 2 – Råvaretur i Nordjylland

Tag med os rundt i Nordjylland, hvor vi bliver klogere på økologi, møder forskellige producenter, og kommer tæt på råvarerne – vi skal både røre og smage.

- 08.30** Vi mødes ved Hotel Fårup og tager sammen afsted i bus.
- 09.00-10.15** Oplev bæredygtig produktion af grøntsager i naturens egne rammer hos **Naturbruget Tranum**, der dyrker over 80 forskellige økologiske grøntsager
- 11.10 – 12.10** Kom på en rejse ind i kornets verden hos **Aurion**, hvor I får indblik i, hvordan økologisk korn dyrkes, forarbejdes og forvandles til smagfulde produkter.
- 12.20 – 14.00** Oplev rammer, der er en attraktion i sig selv: **Kornets Hus**, hvor tradition møder innovation. Sammen skal vi lave frokost og smage på de lokale og økologiske råvarer.
- 14.30 – 15.30** Glæd dig til at møde de økologiske grise, der bor i mobile huse hos **Felix Gris**, som får et frisk stykke græsmark hver dag, hvor de kan gå på jagt efter orme, insekter og rødder. Høre mere om velfærd og glade dyr + få inspiration til en historie jeres gæster vil elske.

Bussen kører herefter til Aalborg Lufthavn, hvor der også er tog forbindelser – bussen kører tilbage til Hotel Fårup efter dagens program.

Tak til Fonden for Økologisk landbrug, for midler til projektet.