

MADFAGLIGT KØKKENTRÆF, Nimb Rotunden i Tivoli

- Kl. 09.30** **Indtjekning og morgensnack**
- Kl. 10.00** **Velkommen til Madfagligt Køkkentræf 2024**
v/ Seniorkonsulent, Christian Vejlund, Landbrug & Fødevarer og Økokonsulenten, Gitte Breum.
- Kl. 10.10** **Økologisk Fremtidsværksted for ØKO-mestre**
Vi har taget temperaturen på økologien anno 2024, sammen med et særligt udvalg af landets største ØKO-mestre. Her får du deres bedste bud på, hvorfor økologien stadig er vigtig at holde fast i, i en tid hvor andre store dagsordner løber med opmærksomheden.
v/ Økokonsulenten, Gitte Breum.
- Kl. 10.35** **Smutveje til bæredygtige kantiner**
Odense Kommune har med projekt 'Vende på en tallerken' lanceret en ambitiøs indsats, hvor indkøbsanalyser, kompetenceudvikling, kloge indkøb og lækre økologiske måltider har styrket bæredygtigheden, og forvandlede måden kantinerne opererer på. Leder af CAFÉerne Hannah Tinggaard Nielsen og Kulinarisk iværksætter Mads Frank Herskind, Odense Kommune, deler resultater fra den økologiske rejse.
- Kl. 11.00** **Pause og forfriskninger**
- Kl. 11.15** **Ø-SG: Økologien som pejlemærke for bæredygtig udvikling**
På dette oplæg deler Line Rise sin erfaring med økologisk omlægning, også uden for Danmark, og behovet for at gøre økologien til en central del af fremtidens holistiske bæredygtighedsregnskaber.
v/ Fødevarerpolitisk direktør, Line Rise Nielsen, Changing Food.
- Kl. 11.45** **Frokost**
- Kl. 12.45** **Øko-excel: Når indkøbsaftaler driver økologien og klimaindsatser**
Hvordan kan indkøbsaftaler fremme bæredygtighed, og hvorfor er der stadig behov for udvikling? Hør hvordan fødevarerindkøb kan planlægges klogt og klimavenligt i en stor kommune, så økonomi, bæredygtighed og social ansvarlighed balanceres.
v/ Udbud og kontraktchef, Cecilie Schwartz Førby, Odense Kommune.
- Kl. 13.10** **ØI –hvad skal vi med kunstig intelligens?**
Teknologiske nybrud har på få år forandret mange aspekter af vores liv. Men kan kunstig intelligens reelt hjælpe offentlige køkkener med deres arbejde med økologi, klima og bæredygtighed? v/ CEO, Jon Henningsen.
- Kl. 13.35** **Pause**
- Kl. 13.45** **Økologi på sygegangen**
I en samtale mellem Helle Steen Petersen og Gitte Breum udfoldes økologien som metode til at fremme bæredygtighed og klimaindsatser i Region Hovedstaden. Her får du viden om de faldgruber man skal undgå, og de bedste råd til arbejdet med økologien på alle niveauer.
v/ Køkkenchef, Helle Steen Petersen, Nordsjællands Hospital og Økokonsulenten, Gitte Breum.
- Kl. 14:10** **Køkkenprisen 2024 – kåring af vinder**
Chef for Marked & Ernæring, Mette Gammicchia, Landbrug & Fødevarer, overrækker Køkkenprisen 2024 til årets vinder.
- Kl. 14.20** **Bobler, TILLYKKE til vinderen og netværk**
- Kl. 14.45** **Tak for i dag**