

Okse med omtanke?

Den 10. November 2025

På Restaurant VIE, Århusgade 128E, 2150 København

Program:

09.30 – 10.00	Dagen starter med netværk og let morgenmad
10.00 – 10.15	Velkomst v. Anders Nicolajsen , Chefkonsulent, Gastronomi & Foodservice, Landbrug & Fødevarer & Mikkel Maarbjerg , gastronomisk stjerne og indehaver af Restaurant VIE
10.15 – 10.45	Hvad vælger gæsterne til – og hvorfor? Hvad får dem til at fravælge? Anders Nicolajsen , Chefkonsulent, Gastronomi & Foodservice, Landbrug & Fødevarer, oversætter de nyeste gæsteindsigter til konkrete greb, du kan bruge i menuplanlægning
10.45 – 11.00	Pause
11.00 – 11.45	Koen og kredsløbet v. Trine Krebs , Food Organisation of Denmark Forstå hele historien fra jord til tallerken, og hvordan du gør den spiselig for gæsterne. Vi folder kredsløbstænkning ud, så du kan kommunikere klogere indkøb, respekt for råvaren og ansvarlighed uden løftet pegefinger
11.45 – 12.15	"Restproduktet" af en naturpleje-indsats v. Inger Marie Scavenius , der sammen med sin mand driver Klintholm Gods på Møn
12.15 – 13.15	Glæd dig til en frokost, hvor Mikkel Maarbjerg & VIE , en af landets mest innovative kokke og gastronomiske frontløbere, viser, hvordan "okse med omtanke" bliver til smag og oplevelse på tallerkenen.
13.15 – 13.45	Skrup op for smagen uden at skrue op for mængden. Agnes Qvortrup , Sensoriker og supersmager, viser, hvordan du med sensorik kan få smag frem med små greb
13.45 – 14.45	Lær de 6 T'er at kende, og begynd at mestre 80/20 tankegangen v. Christian Bøjlund 80/20 kok og iværksætter samt Rasmus Bredahl , Neurosensoriker og smagsekspert.
14.45 – 15.00	Refleksioner og tak for i dag

[Tilmeld dig her](#)

Kvægagiftsfonden

