

Inspirationstur for HoReCa branchen med fokus på Økologi og bæredygtighed.

Mandag 3.oktober

Hermed ses programmet for dagen hvor vi skal besøge, smage og høre om nogle af de virksomheder som gør det godt i forhold til bæredygtighed og økologi.

Turen koster ikke noget og alt forplejning er der sørget for.

9.00 Afgang fra Dybbølsbro ved DGI-byen

10.00 - Muld.

Muld er en gård, restaurant og Bed and break fast, som er økologisk certificeret.

På restauranten hos Muld arbejder de hovedsageligt med råvarer som de selv dyrker.

De arbejder med kontinuerligt med at udvikle måden, at dyrke jorden på således at råvarernes kvalitet altid er i top. Vi skal smage på nogle af de råvarer som de dyrker og forarbejder på gården.

11.30 - Dragsholm Slot.

På Dragsholm skal vi høre om, hvordan man arbejder med de lokale produkter og leverandører, vi skal desuden en tur i den prægtige have og høre om hvordan disse råvarer finder vej til tallerkenen.

På Dragsholm har man også etableret et sted, hvor de lokale producenter kan komme og udvikle og teste egne produkter. Hvor meget betyder dette for et samarbejde mellem Dragsholm og de lokale producenter?

15.00 - Herslev Bryghus

Herslev Bryghus er et økologisk gårdbryggeri med visioner for både smagen, naturen og biodiversiteten i landskabet, og bruger i videst mulig udstrækning lokale råvarer. Ingredienserne kommer fra samarbejdspartnere på egnen, der også bruger hinandens restprodukter i et cirkulært fællesskab. På grund af forankringen i fjordlandet, brygger Herslev Bryghus efter de terroir-principper som man kender fra traditionsrige vingårde: Det er naturlø, brygget på landskabets smage, og derfor kan du både få hybenøl og birk, hvedeøl med asparges og spontanfermenteret hø-øl fra Herslev Bryghus, alt efter hvilken årstid du kommer forbi.

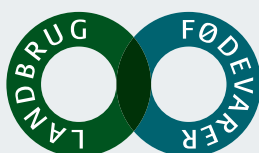
15.45 - Friis Holm

Hos Friis Holm skal vi høre om hvordan man kan arbejde med chokolade uden at gå på kompromis med kvaliteten af produktet samtidig med at man tager ansvar for medarbejdernes arbejdsforhold i kakaoplantagerne. Chokoladeproduktionen har et dårligt rygte, så hvordan arbejder man med at fortælle den gode historie og lave et godt produkt. Er økologi indenfor chokolade produktion overhovedet en mulighed?

17.30 Ankomst ved DGI-byen

På turen vil der blive serveret snacks og drikkevarer. Vi spiser frokost på Dragsholm Slot.

Tilmelding skal ske via dette link: [Best Practice Økologi og Bæredygtighed - Restauranter](#)



**SOL
OVER
GUDHJEM**