

Inspirationstur for HoReCa branchen  
24. oktober 2022 / 10.00 - 17++



Tag med til en dag fuld af smagoplevelser når Christian Bøjlund og Landbrug & Fødevarer viser de absolut bedste restauranter frem på den aarhusianske madscene, indenfor økologi og bæredygtighed. Dagen igennem skal vi smage, høre og lære hvordan vi driver en virksomhed bygget på økologi og bæredygtighed. De dygtige madhåndværkere deler ud af deres erfaringer med hvordan vi kan være konkurrencedygtige, fremsynede, håndtere madspild og hvordan fokus på 'fra jord til bord' bliver det bedste valg.

### Program

- 10.00 **BERTA + HÆRVÆRK** / Morgenmad  
René fortæller om at følge råvarerne fra start til slut, sit syn på økologi og mindre men bedre mad.
- 12.00 **PONDUS** / Frokost  
Rene og Thomas taler om at være drevet af en kærlighed til de danske sæsoners bedste råvarer.
- 14.30 **GEDULGT** / Cocktails  
Bastian og Mia gør os klogere på økologi i cocktails, bæredygtighed og hvordan de selv sanker.
- 17.00 **CAPO** / Snacks  
Rune fortæller om det lokale samarbejde med små landmænd og producenter der dyrker, opdrætter, fanger, jager og sanker for os.

**Tilmeld dig og nyd en inspirationsrig dag  
- vi sørger for at stille din sult og tørst.**

### Best Practice Økologi og Bæredygtighed - Restauranter

Turen er gratis at deltage i for relevante foodservice fagfolk, dog opkræves der i tilfælde af udeblivelse et no-show fee på 750,- dkk.