

# INVITATION

## MADFAGLIGT KØKKENTRÆF



Vi samler alle jer, der arbejder professionelt med mad og økologi. Glæd jer til køkkenernes bedste råd til alle os, der gerne vil arbejde seriøst med bæredygtighed i vores store køkkener.

Den 5. september 2023 | Kl. 10.00 – 15.00\*  
Restaurant Kilden, Tivoli, Vesterbrogade 3, København V

**TILMELDING:** <https://axelborgdigital.typeform.com/to/Ks5lPPxl>

*\* Vi mødes ved hovedindgangen kl. 09.45 og følges ind, da arrangementet foregår udenfor Tivolis normale åbningstider*

- Kl. 10.00 Velkommen**  
Kristian Ploug Grut og Lærke Kirstine Lund fra Landbrug & Fødevarer åbner dagen.
- Kl. 10.20 Green cooking i foodservice**  
Merete Holst står bag LOCA-group og er ejer af Restaurant KILDEN. Glæd dig til Meretes overvejelser om ansvarlige valg i en travl branche.
- Kl. 10.40 Hvad fylder i de store køkkener?**  
Vi har taget temperaturen på nogle af de store emner blandt jeres kolleger. CEO Kathrine Nørgaard Fisker fra Userwise og seniorkonsulent Kristian Ploug Grut fra Landbrug & Fødevarer deler de nye indsigter.
- Kl. 11.15 Pause**
- Kl. 11.30 Hvordan omlægger man 90 køkkener i 12 kommuner?**  
Meyers Madhus er lykkedes med at højne økologiandelen i kommunale køkkener landet over. Seniorprojektleder, Trine Ring, kalder det 'Økologi og madglæde'. Hør hvordan.
- Kl. 12.00 Grøn frokost**
- Kl. 13.00 Succes? Ja tak**  
Der er masser af økologiske afgrøder, men er vi klar til dem?  
Vi har samlet fire gode folk, der deler deres bedste bud på smag og sanselighed i stor skala.
- Anders Nicolajsen, chefkonsulent for gastronomi hos Landbrug & Fødevarer  
Marianne Lange, enhedschef på Herlev/Gentofte Hospital  
Merete Holst, ejer af Restaurant KILDEN og CEO i LOCA-Group  
Jonas Astrup, udviklingschef i Meyers Madhus
- Kl. 13.30 Køkkenprisen 2023**  
Mette Gammicchia, chef for Marked & Ernæring i Landbrug & Fødevarer, overrækker prisen til årets vinder.
- 
- Kl. 14.15 Bobler og tillykke til vinderen**
- Kl. 15.00 Tak for i dag**