



ØKOLOGI PÅ  
LANDKORTET

## Økologien spirer i Sønderborg og omegn

Kan du lide tanken om at de gode fødevarer, der bliver produceret på egnen – også finder vej ud til lokale restauranter, hoteller, kantiner og børnehaver?

Det kan vi. Og derfor er vi gået sammen med lokale kræfter for at løfte den lokale samhandel med økologiske fødevarer i Sønderborg, og du er inviteret med. Det er gratis at deltage.

**3. oktober 2023 Kl. 10:00-15:00**

**Als Kloster, Søndre Landevej 156, 6400 Sønderborg**

**Tilmeld dig her:**

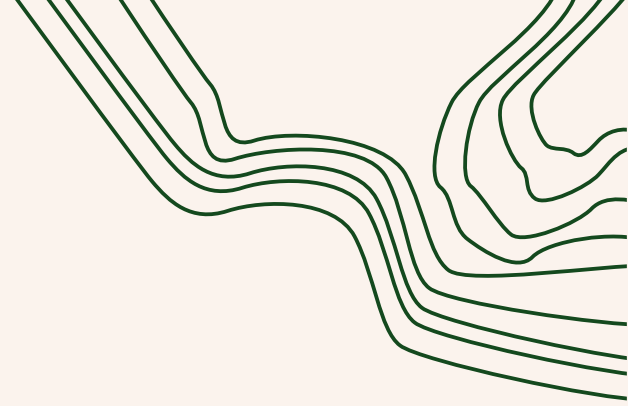
**<https://axelborgdigital.typeform.com/to/FfWFQQjT>**

Vi glæder os til at byde dig og en række gode kræfter fra Sønderborg velkommen.

Anders Nicolajsen, Ebbe Korsgaard & Lærke Kirstine Lund  
Landbrug & Fødevarer



ØKOLOGI PÅ  
LANDKORTET



## Program: 3. oktober 2023

- |           |  |
|-----------|--|
| Kl. 10:00 | <b>Velkommen</b><br>Sektorchef Lærke Lund fra Landbrug & Fødevarer og Borgmester Erik Lauritzen fra Sønderborg Kommune åbner dagen.  |
| Kl. 10:15 | <b>Den vigtige værdikæde</b><br>Der er både kendte og nye ansigter i rummet. Glæd jer til at møde hinanden i en kort introrunde.   |
| Kl. 10:30 | <b>Gæster og muligheder</b><br>Velkommen til Marianne Ditmann og Elena Vester fra Fødevarestyrelsen. Se frem til highlights om Det Økologiske Spisemærke som værdiskaber.                                    |
| Kl. 11:00 | <b>Pause</b>   |
| Kl. 11:30 | <b>Best practice case: Scandic Sønderborg</b><br>Food & Beverage Manager Christian Frambo fortæller om Scandics strategiske arbejde med økologien i Sønderborg og i resten af landet.                        |
| Kl. 11:45 | <b>Meyers Madhus: Hvordan kan man få mere økologi i sit køkken?</b><br>Senior projektleder Trine Ring fra Meyers har hjulpet hundredvis af køkkener med at knække koden til mere økologi. Her er Trines bud. |
| Kl. 12:00 | <b>Frokost (med råvarer fra lokale producenter)</b>  |
| Kl. 13:10 | <b>Mød den lokale producent: Skærtoft Mølle</b><br>Direktør Peter Skou fortæller om Skærtofts Mølle arbejde med både lokale råvarer og økologi.  |
| Kl. 13:30 | <b>Mød den lokale producent: Stensigmose // Naturmælk</b><br>Salg & Marketingchef hos Naturmælk Nelly Riggelsen og malkebonde Rasmus Lehman fortæller om det lokale samarbejde.                              |
| Kl. 13:50 | <b>Pause</b>   |
| Kl. 14:15 | <b>DEBAT: Sammen om lokale fødevarer</b><br>Vi byder Als Kloster, BC Catering Kolding, Scandic, Sønderborg Kommune og dagens gæster op til debat.  |
| Kl. 15:00 | <b>Tak for i dag</b>   |