

# PROGRAM



## VELKOMMEN

9.00 Registrering og velkomstkaffe

9.30 Velkomst

## ØKOLOGI I DEN DANSKE FOODSERVICE-SEKTOR

9.45 Økologi i den danske foodservice-sektor

Økologisk omstilling i private og offentlige storkøkkener

– udfordringer og succeser

*Carmen I. Calverley, Projektleder i Miljø- og Fødevarerministeriet*

10.15 CASE I – Omstilling til økologi: Herlev og Gentofte Hospital

Fra 0 % til 90 % økologi

*Michael Allerup Nielsen, Køkkenleder på Herlev og Gentofte Hospital*

10.45 CASE II – Omstilling til økologi: Økologi i børnehaver

*Detlef Höper, Køkkenchef på Enghaveskolen samt medarbejder hos Københavns Madhus*

11.15 Pause

Networking med kaffe og snacks – selvfølgelig økologisk

## ØKOLOGI I DEN TYSKE FOODSERVICE-SEKTOR

11.45 Økologi i den tyske foodservice-sektor

Økologisk omstilling i private og offentlige storkøkkener

– udfordringer og succeser

*Rainer Roehl, Adm. direktør i a'verdis – over 30 års erfaring med det tyske foodservice marked og økologi-branchen*

12.15 CASE I - Omstilling til økologi: LWL-Kliniken Münster og Lengerich

*Thomas Voß, Indkøbsdirektør på LWL-Kliniken*

12.45 CASE II – Omstilling til økologi: Studentenwerk Oldenburg

*Doris Senf, Leder af Studentenwerk Oldenburgs afd. for universitetskantiner*

13.15 CASE III – Økologisk omstilling: Wackelpeter

*Jens Witt, Indehaver og direktør i Wackelpeter – økologisk mad til børn*

## PRÆSENTATION AF DANSKE ØKOLOGISKE FØDEVARER

13.45 Økologisk frokost og møder med de tyske deltagere

*Networking blandt deltagerne*

Møder mellem danske producenter og tyske grossister efter skemalagt tidsplan

16.00 Afsluttende bemærkninger

16.15 Forventet afslutning