

INSPIRASJONSTUR TIL KØBENHAVN

9.-11. NOVEMBER 2015



Vi har gleden av å invitere deg med på studietur til København. Kommunens mål er å servere 90 % økologisk mat i 2015. Vi skal overnatte på Axel Hotell Guldsmeden i København, som blant annet er kjent for sin heløkologiske signaturfrokost. Vi skal møte Professor Arne Astrup, som brenner for sunn mat, Ny nordisk mat og har skrevet en del bøker om emnene.

Vi skal også ha en inspirasjonsdag på Hotell- og Restaurantskolen. De startet i 2013 et 1,5-årig økologisk omleggingsprosjekt av Hotel- og Restaurantskolen. Prosjektet er en del av skolens gjennomgående SØB-strategi: Sundhed, Økologi og Bæredygtighed skal fremmes og styrkes på alle nivåer og områder. I undervisningen, i den mat vi spiser, i skolens innkjøp, hverdag etc.

En av hovedmålsettingene i omleggingsprosjektet var å omstille Hotel- og Restaurantskolens samlede innkjøp av råvarer til 60 % økologi. Skolens kantine skulle omstilles til 75 % økologi. Da prosjektet begynte høsten 2013, lå skolen samlet på en økologiprosent på bare 9 %.

I dag har det lyktes å nå målet – og mer til.

Målgruppe: Turen er lagt opp for ansatte i kantiner på videregående skoler i Nordland. Andre interesserte kan få delta hvis det blir ledig plass (17 plasser totalt)

Pris: For ansatte ved fylkeskommunens kantiner dekkes alle kostnader: reise med fly, hotell og måltider (eks. drikke). For andre deltagere er egenandelen kr 3 000,- pr person.

Påmelding: Send e-post til Kari Hege Mortensen: karmor@nfk.no eller Grete Nytrøen Kvavik: fmnogkv@fylkesmannen.no.

Oppgi navn, mobilnummer, e-post, arbeidssted, fakturaadresse og eventuelle matallergier/spesialkost. Påmeldingen er bindende. Ved avmelding etter påmeldingsfristen må kostnader ved studieturen betales.

Påmeldingsfrist: Førstemann til mølla, men senest 9. oktober 2015. Gjennomføring av turen forutsetter minimum 12 deltakere.

Kontakt Kari Hege: tlf 75 65 04 59 eller Grete: tlf 74 54 78 42, hvis du har spørsmål før påmelding!

Reiseleder og tolk: Dorthe Wessel Johansen, tlf 92 26 20 16.

Mat- og miljøveileder, jobbet for ØQ økologiske foregangsfylker fra 2012-2014, nå som selvstendig konsulent for Debio INFO. Dorthe er dansk, men har bodd i Norge siden 2002. Hun er utdannet innen ernæring og mange års erfaring fra diverse storkjøkkener (kantine, catering, hotell og restaurant).



Program 9. november

21:05 Fly -> København
22:00 Ankomst hotellet, [Axel Hotel Guldsmeden](#)
Kveldsmat

Program 10. november

08:00 – 09:00 Frokost
09:00 Presentasjon av konseptet Hotel Guldsmeden (100% økologisk)

10:30 – 12:00 Besøk på Fødevarestyrelsen og Alt om kost-reiseholdet
www.fodevarestyrelsen.dk og www.altomkost.dk
Mad, måltider og mosjon. Økologiske serveringsmerker. Undervisningsmaterieil.

12:30– 14:00 Lunsj og besøk på Ålborg Universitet – København. Nytt internasjonalt kantinekonsept i Danmark pr.mai 2014 ”Eat Right – Future bright” Tilgjengelighet, sunnhet, bæredyktighet og råvarekvalitet er kjerneelementer i konseptet. God og mettende mat til en rimelig pris. www.aau.dk

15:00 – 18:00 Miniseminar med professor Arne Astrup – Institutt for Human Ernæring
Ny Nordisk mat – folkehelse - miljøperspektiv
Her servers kaffe/te og litt til ☺

18:30 Økologisk og ny nordisk middag:

Program 11. november

07:30 – 08:30 Frokost på hotellet
08:30 Utsjekk og S-tog til Valby. (Vi tar al bagasje med!!!)
09:00 – 14:00 Inspirasjonskurs – Hotel- og Restaurantskolen www.hrs.dk
14:00 Avgang lufthavnen (S-tog)
Ca 16:20 Fly København – Oslo ☺ Vel hjem

Vi tar forbehold om endringer i programmet.

