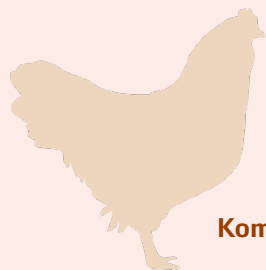


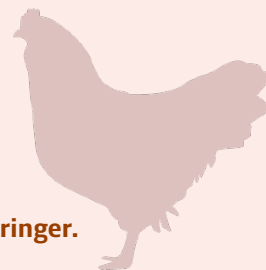


VIP Tour til Rokkedahl:

"Økologi og bæredygtighed ☒ tjek. Men hvordan?"



Er du nysgerrig på hvordan bæredygtighed og økologi
spiller sammen? Og hvordan begge dele kan blive
tydeligere i dit arbejde? Og i dit køkken?
Vi står parat med gode cases, analyser og dugfriske tests.



Kom til Himmerland og mød gode mennesker med spændende erfaringer.

Mandag den 19. oktober 2020, kl. 10.30 – 15.30
Rokkedahl, Nymøllevej 126B, 9240 Nibe

Program

- Kl. 10.30** **Intro: Velkommen til Rokkedahl**
Anders Nicolajsen og Lærke Lund, Landbrug & Fødevarer og Maiken Husted Hjortshøj, SEGES
- Kl. 10.45** **Sådan arbejder vi med bæredygtighed og økologi**
Seks meget forskellige virksomheder indvier os i deres muligheder og udfordringer.
Glæd dig til at møde Naturmælk, Dava Foods, DanRoots, Månsson, Nybrogaard og Rokkedahl.
Anders Nicolajsen, Landbrug & Fødevarer.
- Kl. 11.45** **Analyse: Økologi – hvad skal der til?**
Vi har stukket følere ud hos forbrugerne for at blive klogere på hvilke argumenter, der skal i spil, når økologien skal på bordet.
Lærke Lund, Landbrug & Fødevarer.
- Kl. 12.00** **Frokost**
Vi har givet kok Christian Bjørnlund, Frederiksgade 42, Aarhus en særlig frokost-opgave.
Nu glæder vi os til økologi, bæredygtighed og topgastronomi.
- Kl. 13.00** **Hvordan matcher økologi og bæredygtighed?**
Alle vil vide det, men hvem kan svare?
Axel Månsson, Månsson og Leif Friis Jørgensen, Naturmælk kridter banen op.
- Kl. 13.30** **Ansvarlighed: Hvordan kan din virksomhed signalere bæredygtighed?**
Vi har testet forskellige budskaber i en kantine. Hør, hvad vi lærte og del dine erfaringer med os.
Randi Friis Hansen, Bid for Bid og Anders Nicolajsen, Landbrug & Fødevarer
- Kl. 14.30** **Oplev de himmerlandske kyllinger**
Få et unikt indblik i den fritgående og økologiske produktion med Familien Rokkedahl.
- Kl. 15.30** **Tak for i dag**

Det er gratis at deltage, men ved afbud på dagen opkræver vi et 'No Show' gebyr på 500 kr.