

Samarbejde mellem offentlige køkkener og dansk frugt- og grøntproduktion

19. september 10.30-15.00

Thorsbjerggaard, Kanehøj Møllevej 231, 4230 Skælskør

Få indgående viden om dansk frugt og grønt produktion, se råvarerne i marken og vær med til samtalen om, hvordan vi får mere dansk frugt og grønt ind i de offentlige køkkener.

For hvem? Madprofessionelle, embedspersoner og indkøbere fra det offentlige

- 10.30** Velkomst med morgenservering og netværksopvarming med Pelle Øby Andersen og Trine Krebs, fra Madfællesskabets sekretariat og Food Organisation of Denmark.
- 11.00** Markvandring: Peter Brødsgaard, grundlægger af Thorsbjerggaard viser, hvad marken har at byde på.
- 12.30** Frokost: Alt godt fra marken tryllet til skøn mad.
- 13.30** Netværkssamtaler mellem køkkener og grøntsagsproducenter modereret af Trine Krebs - med kaffe & kage
- Thorsbjerggaard, Christian Duus Olesen: græskar, majs, ærter, flowersprouts, jordbær, hindbær, brombær
 - Højvang Grønt, Hardy Hansen: broccoli, blomkål, spidskål, kinakål og græskar
 - Grøntholtgaard, Carsten Søgaard: økologiske frilandsurter og kålsorter
 - Gartneriet Østervang Sjælland, Peter Krage: agurker, skoleagurker, tomater i mange varianter, auberginer, peberfrugt
 - Cater Grønt/Dansk Cater
- 14.45** Opsamling fra dagen og hvordan vi arbejder videre.
- 15.00** Tak for i dag.



TILMELD

I **Madfællesskabet** er en række kommunale og regionale partnere gået sammen i et forpligtende partnerskab, der arbejder for at skabe et bæredygtigt fødevarer system. Målet er at styrke koblingen mellem land og by samt at støtte en mangfoldig produktion af lokale fødevarer. Læs mere på madfaellesskabet.dk

