

mad TIL MANGE

4. OKTOBER 2017 – COOKERY, ODENSE



MAD TIL MANGE

Årets inspirationsseminar med Cateringlandsholdet og Fødevarestyrelsens nye Måltidsmærke

Tilbring en dag med Cateringlandsholdet og dets sponsorer og få masser af ny inspiration til din kantine, når der skal serveres *Mad til Mange*. Inspirationsseminaret vil blandt andet byde på et fagligt indlæg om Fødevarestyrelsens nye Måltidsmærke, som gør det nemt at tilbyde sund og lækker mad i din kantine. Derudover vil Cateringlandsholdets sponsorer afholde en række spændende workshops på dagen og give dig konkrete tips og ny inspiration til de mange muligheder du har, når du laver *Mad til Mange*.

På dagen byder vi selvfølgelig på fuld forplejning, og du kommer med i køkkenet og helt tæt på Cateringlandsholdet, når de tilbereder dagens menu. Du får desuden mulighed for at netværke med andre kollegaer fra branchen og gå i en uformel dialog med Cateringlandsholdets sponsorer om, hvordan de kan hjælpe lige netop din kantine til at servere *Mad til Mange*.



DAGENS PROGRAM

- 8.30 Morgenmad og indskrivning
- 9.00 Velkomst ved Catering- og kokkelandsholdets direktør Sten Slot
- 9.10 Foredrag og workshops
- 11.35 Frokost tilberedt af Cateringlandsholdet
- 12.00 Oplæg ved Mette Toftegaard: Bæredygtig kantine - et krav der forpligter
- 13.00 Foredrag og workshops
- 14.05 Kaffepause
- 14.25 Foredrag og workshops
- 16.05 Aftensmad tilberedt af Cateringlandsholdet
Farvel og tak for i dag
Udlevering af Goodiebags

I pauserne er der mulighed for at møde virksomhederne ved deres stande.

PRAKTISK

4. oktober 2017 kl. 8.30-17.30

cookery

C.F. Tietgens Boulevard 28
5220 Odense SØ

150 kr. inkl. frokost, middag, drikkevarer og en propfyldt goodiebag.

Tilmelding og betaling senest den
27. september 2017 på

www.cookery.nemtilmeld.dk

Der er et begrænset antal pladser.

