

SYMPOSIUM om plantebaseret og planterig mad - efteruddannelse og kompetenceudvikling for køkkenprofessionelle

Mandag 9. oktober, 2023, kl. 12-16 på Bispebjerg Hospital

Adresse: Nielsine Niensens Vej 6A, indgang 11A, stuen til højre. For at tilmelde klik her: [TILMELD](#)

Afhensyn til tilrettelæggelsen bedes tilmelding ske senest 31. august 2023

Programmet byder på smagsoplevelser, faglig inspiration og muligheden for at opnå og dele viden om fremtidens madlandskab.

Program

12-12.30 Frokost & netværk

12.30-12.40 Velkomst, konkurrence og introduktion til programmet

12.40-13.00 Regeringens målsætninger, strategier og holdninger til grøn omstilling, bæredygtighed og klimavenlig mad, herunder uddannelse og kompetenceudvikling

v. *Ida Auken, MF og ordfører for Landbrug og fødevarer og Thomas Skriver Jensen, MF og erhvervsuddannelsesordfører for socialdemokratiet*

13.00-13.30 Grønt med umami og velsmag - hvordan skaber man velsmag i plantebaseret mad?

v. *Mette Dalgaard, direktør og gastronomisk chef Falsters Kyst*

13.30-14.30 Rundvisning i Bispebjergs Hospitalskøkkener, hvor kulinarisk kvalitet og bæredygtighed går hånd i hånd

14.30-14.45 Kaffe & noget sødt

14.45-15.00 Sjov med plantebaseret mad (comedy)

v. *Anders Fjeldsted, komiker m.m.*

15.00-15.30 Præsentation af uddannelser i plantebaseret mad for køkkenprofessionelle

v. *Christine Bille Nielsen & Susanne Venlov, kokke, madformidlere, foodstylist & opskriftsudviklere*

15.30-15.55 Behov for kompetencer og viden om plantebaseret madhåndværk i virksomheder v. *Gitte Breum, chef for Mad og Måltider, Odense Kommune*

15.55 Tak for i dag

Symposiet henvender sig til beslutningstagere på forskellige niveauer, fagprofessionelle, virksomheder inden for forplejning i offentlige og private køkkener. Bag symposiet står flg. Organisationer, som også udgør Efteruddannelsesudvalget: Danske Regioner, Kost- og Ernæringsforbundet, FOA, 3F Privat Service, Hotel og Restauration, Horesta, Dansk Erhverv, Danske Industri, Fødevareforbundet NNF, og BKD.

Symposiet markerer afslutningen på udvikling af uddannelser for køkkenprofessionelle med fokus på plantebaseret mad og skal bidrage til synliggørelse af kursusmuligheder på køkkenområdet herunder inden for bæredygtighed og klimavenligt køkken. Udviklingsarbejdet og synliggørelsen følger af en særbevilling på finansloven for 2022.



www.uddannelsessekretariatet.dk