



Temadag om det organiske guld

Gør jeres organiske affald til en god forretning, og vis jeres kunder, at I tænker bæredygtigt

Organisk affald fra f.eks. restauranter, storkøkkener, mejerier, slagterier og supermarkeder er en værdifuld ressource for både virksomhederne og for samfundet. Men hvordan gør man sit organiske affald til en god forretning?

Gennem effektiv affaldssortering og genanvendelse kan danske virksomheder give et solidt bidrag til et grønnere og mere holdbart Danmark og samtidig høste de økonomiske og konkurrencemæssige fordele ved øget ressourceeffektivitet.

Deltag i denne temadag om det organiske guld, og få overblik over regeringens stigende krav til affaldshåndtering og målsætninger på området samt de konkrete muligheder og tilbud, som jeres virksomhed kan benytte for at gøre organisk affald til en god forretning.

FAKTA:

Organisk affald er en værdifuld ressource til produktion af bl.a. brændstof, gødning, klimavenlig energi og varme.

Torsdag den 28. maj 2015
Kl. 13.00—16.30

Blok 1: *Nationale handlingsplaner og lovgivning*

Danmark uden affald
Nationale mål for genanvendelse af organisk affald v/ Linda Bagge fra Miljøstyrelsens Ressourceteam

Find et match til dit organiske affald v/Mette Serup, Taskforce gruppen Industriel Symbiose

Blok 2: *Kom godt i gang med affaldshåndtering*

Reduktion af madspild i storkøkkener og industri
v/ Karin Tønner Hansen, Agro-Tech A/S

Indsamling af organisk madaffald
v/ Affaldskonsulent Lone Boe, Marius Petersen

Blok 3: *Aftagere af organisk affald*

Ja tak til organisk madaffald med og uden emballage v/ Direktør Massimo Forti, MiljøLogistik

Fuld skrald på grøn energi
v/ Business Unit Manager Birger Parsberg Olesen og Communications Officer Søren Mohr Jensen, Daka Refood

Sted: Green Network, Lysholt Allé 6, 7100 Vejle

Pris: Gratis for medlemmer af Green Network, andre 400,00 Kr.

Der pålægges et "no show" gebyr på 200 Kr.



Green Network
growing responsibility