



Formation thématique gratuite

Visite de la cantine Good Food BNP Marais

La labélisation Good Food : comment faire ?

PROGRAMME – 20 mars 2018

Adresse : Kreupelenstraat 10 - 1000 Brussel

Public cible : toute personne impliquée dans la gestion de la cantine de votre institution : responsable environnemental, acheteur, comptable, direction, personnel de cuisine, infirmières, enseignants, diététiciens, etc.

9h00	Présentation de la stratégie Good Food	Fanny Colot - <i>Bruxelles Environnement</i>
9h30	Description des critères du label Good Food	Rob Renaerts - <i>CODUCO</i>
9h45	Explication des procédures pour vous mener à la certification	Rob Renaerts - <i>CODUCO</i>
10h30	Témoignage et visite de la cantine Good Food de BNP Marais	
12h30	Lunch durable dans la cantine	
13h30	Tables rondes de travail sur les critères • Approvisionnement - Biowallonie • Menus végétarien et équilibre de l'assiette - EVA • Gaspillage alimentaire - CODUCO	
15h30	Mise en commun, les FAQ du groupe par table ronde	
16h00	Fin	



Gratis thema vorming

Bezoek aan de Good Food kantine BNP Marais

Het label Good Food : hoe pakken we het aan?

PROGRAMMA – 20 maart 2018

Adres : Kreupelenstraat 10 - 1000 Brussel

Doelgroep : voor iedereen die betrokken is bij het beheer van de kantine van uw instelling : milieu verantwoordelijke, aankoper, boekhouder, directie, keukenpersoneel, verpleegsters, leerkrachten, diëtisten enz.

9u00	Voorstelling van de strategie Good Food	Fany Colot - Leefmilieu Brussel
9u30	Beschrijving van de criteria van het label Good Food	Rob Renaerts - CODUCO
9u45	Uitleg van de procedures nodig om het certificaat te bekomen	Rob Renaerts - CODUCO
10u30	Getuigenis en bezoek aan de Good Food kantine van BNP Marais	
12u30	Duurzame lunch in de kantine	
13u30	Ronde tafels over de criteria • Bevoorrading - Biowallonie • Vegetarische menu's en evenwicht op het bord - EVA • Voedselverspilling - CODUCO	
15u30	Samenvatting en bespreking van de ronde tafels	
16u00	Einde	