



EEN DUURZAME START VAN 2023!

INSPIRATIEAVOND VOOR RECREATIE & HORECA ONDERNEMERS

Dinsdag 24 januari 2023 | 19:00 - 22:00 uur

Duurzaam ondernemen wordt steeds belangrijker. Niet alleen gezien de gestelde klimaatdoelstellingen vanuit de overheid, de gascrisis maakt de urgentie om de transitie te versnellen alleen nog maar groter.

We voelen allemaal de druk om 'van het gas' af te gaan. Maar duurzaamheid gaat verder dan zonnepanelen en warmtepompen. Met een veelzijdigheid aan (relatief eenvoudige) inspanningen kun je met jouw bedrijf een steentje bijdragen de druk op de aarde te verlagen. Hoe jij aankomend jaar aan de slag kunt gaan vertellen we je graag tijdens deze inspiratieavond.

PROGRAMMA 24 JANUARI

19.00 UUR ONTVANGST MET KOFFIE & THEE MET LOKAAL LEKKERS

19.15 UUR WELKOM

19.30 UUR GASTSPREKER - HELGA VAN LEUR

Voormalig weervrouw en duurzaamheidsambassadeur
Tijdens een kampeertrip in 2010 om te leren over de gevolgen van klimaatverandering op de Groenlandse IJskap was voormalig RTL weervrouw Helga van Leur van dichtbij getuige van een plots instortende gletsjermuur. In 2017 stopte Van Leur als weervrouw en werd fulltime duurzaamheidsambassadeur. Ze weet als geen ander hoe je om kunt gaan met onzekerheden, wat onze planeet te bieden heeft en hoe wij samen kunnen werken om ook toekomstige generaties te voorzien in hun behoeftes. Vandaag heb je morgen in handen...maar hoe krijgen wij ons brein zover dat wij er ook naar willen handelen? Niet omdat het moet, maar vooral omdat het kan.



© Gerard de Haan

20.15 UUR PRESENTATIE - HANNEKE SCHMEINK | CIRCULAIR FRIESLAND

Praktisch aan de slag met duurzaamheid in recreatie en horecasector
Aan de hand van inspirerende voorbeelden uit de praktijk neemt Hanneke je mee in de wereld van de circulaire economie en wat jij ermee kan in jouw bedrijf.

20.45 UUR PAUZE

21.00 UUR GASTSPREKER - ALBERT KOOY | DUTCH CUISINE

Initiator De Nieuwe Nederlandse Keuken 'Dutch Cuisine', SVH Meesterkok en executive chef Stenden University Hotel, Leeuwarden

Albert Kooy is de initiator van de kookfilosofie 'De Nieuwe Nederlandse Keuken' Dutch Cuisine. De Nieuwe Nederlandse Keuken is duurzaam, diervriendelijk, gezond en eigentijds. Verse groenten spelen de hoofdrol. Vlees wordt vaak als garnituur gebruikt. Samen met internationale ingrediënten en kooktechnieken levert het rijke, smaakvolle en zeer gevarieerde gerechten op.



21.30 UUR INTERACTIEF, VRAGEN & VERVOLG

21.45 UUR BORREL & NAPRATEN

22.00 UUR EINDE

De avond is speciaal bestemd voor recreatie- en horecaondernemers van de gemeenten in Zuidoost-Friesland. Wil je erbij zijn? Geef je dan uiterlijk 17 januari op!



LOCATIE

Nieuw Allardsoog
Jarig van der Wielenwei 6, Bakkeveen

HET ANDERE FRIESLAND 

MELD JE HIER AAN

zuidoostfriesland.nl/aanmelden-duurzaamheidsavond-24-januari



GEMEENTE  HEERENVEEN



Drachten |  Smallingerland

