

Torsdag d. 28. august

Mere genbrug og genanvendelse i det offentlige!



10.00–18.00 Tramp i pedalerne for obligatoriske madordninger og mere genbrug og genanvendelse

Hjælp os med at nå dagens mål på 100 km. Sammen sætter vi fokus på bæredygtighed i den offentlige sektor. Alle kan være med! Opstart sammen med formandskabet for Klima-, Energi- og Forsyningsudvalget; *Formand Malte Larsen [S]* og næstformand *Torsten Gejl [ALT]*

10.30–12.00 Små ændringer – store gevinster

Hør hvordan fødeafdelingen på Horsens Regionshospital har reduceret CO₂'en ved at gennemgå alt fra vådservietter til urinposer.

- Mød bæredygtighedsassistenten *Pia Tanski*
- Hvad kan vi lære af vores affald?

12.00–13.00 Bæredygtighedsdetektiv – hvad er det?

Underviser *Ida Scheel* fortæller om grøn omstilling og bæredygtighed i praksis.

- Få input til grøn omstilling på din arbejdsplads?

13.00–17.00 Workshop: Byg et insekthotel

Byg nyt med brugt inventar med servicemedarbejder *Søren Jørgensen*

- Brug dine hænder og kreative ideer, når vi giver brugte møbler og inventar nyt liv.
- Hvordan genbruger og genanvendes møbler og inventar i kommunerne?
- **Quiz:** Kommunalt inventar i omløb – fup eller fakta? Vinderen kåres kl. 17.00.

17.00–17.30 Fællessang om mere genbrug og genanvendelse i kommuner og regioner samt vinderkåring af inventarquizen!

Fredag d. 29. august

Bæredygtighed og madordninger i institutionerne NU!



10.00-18.00 Tramp i pedalerne for obligatoriske og klimavenlige madordninger.

Tag en tur på bælgfrugtcyklen og hjælp FOA med at nå dagens mål på 150 km. Alle kan være med!

10.00-11.30 Bæredygtighed i børne- og voksenhøjde.

Oplev hvordan der arbejdes med bæredygtighed i institutionerne, når underviser *Ida Scheel* tegner og fortæller.

12.00-14.00 Obligatoriske og klimavenlige madordninger nu!

Smagsprøver på klimavenlig og sund børnemad fra FOAs husassistenter - *Helle Maintz* og *Yvonne Herold*

- Få indsigt: Hvorfor er madordninger både er godt for sundheden og klimaet?
- Kom og stem for eller imod obligatoriske madordninger
- Test dig selv: Lever du efter kostrådene?

14.30 - 15.30 Grøn omstilling, der er spiselig for morfar.

Hør husassistent *Britta Holse* fortælle, hvordan Fælleskøkkenet I/S gør den grønne omstilling spiselig for de ældre

- Kom og quiz om klimavenlig mad.

15.30-17.00 Stjernestunder og ældremad i Odense kommune.

Få en snak med gæstekok og husassistent *Helle Pape Vestergaard*, der laver mad og skaber stjernestunder med demensramte borgere på byens plejecentre.

- Få tips og tricks: Mad uden kød med masser af smag ...
- Giv din mening til kende: Skal der være muh og mæh i din kantine?
- Bælg ærter og få indsigt: Hvad er dilemmaerne i klimavenlig ældremad?

17.00-17.30 Fællessang for obligatoriske klimavenlige madordninger i institutioner, skoler og plejecentre.

Lørdag d. 30. august

Besøg FOAs bod



18% af Danmarks CO₂ forbrug stammer fra den offentlige sektor. I FOAs bod møder du nogle af de faggrupper og arbejdspladser, som arbejder med at nedbringe CO₂-belastningen ved mere genbrug, genanvendelse og klimavenlig madproduktion.

Sammen gør vi forskellen

- Kom og tramp i pedalerne på bælgfrugtcyklen
- Byg dit eget insekthotel af brugt inventar i vores værksted
- Test dig selv: Lever du efter kostrådene?
- Afgiv din stemme: For eller imod obligatoriske madordninger?
- Find lækre opskrifter til alle aldre i boden

Bæredygtighed og madordninger i institutionerne NU!

Mere genbrug og genanvendelse i det offentlige!



MERE GENBRUG OG GENANVENDELSE I DET OFFENTLIGE! KIG IND I FOAs BOD

18% af Danmarks CO₂ forbrug
stammer fra den offentlige sektor.
I FOAs bod præsenterer vi nogle
af de faggrupper og arbejdspladser,
som arbejder med at nedbringe
CO₂-belastningen ved mere
genbrug og genanvendelse.

Deltag i vores quizzer,
snakke og aktiviteter.



BÆREDYGTIGHED OG MADORDNINGER I INSTITUTIONERNE NU! SMAG OG OPLEV HVORFOR I FOAs BOD

Hjælp FOA i kampen for obligatoriske madordninger i skoler, daginstitutioner og plejecentre. Du kan møde vores engagerede medlemmer, der arbejder med kost og bæredygtighed i institutionerne, og du kan både smage og få tips til sunde retter til alle aldre.