

Träger:  
IN VIA Akademie/  
Meinwerk-Institut gGmbH



Mitglied im  
Caritasverband

Alle Caritas-Akademien: [www.caritas-akademien.de](http://www.caritas-akademien.de)

Wir sind eine anerkannte Heimvolkshochschule  
des Landes NRW.

Dies ist eine Bildungsveranstaltung nach dem Arbeit-  
nehmerweiterbildungsgesetz (AWbG) des Landes  
Nordrhein-Westfalen.



Gefördert durch  
die Lotterie  
GlücksSpirale



Zertifiziertes Mitglied im  
Netzwerk Qualität in der  
Fort- und Weiterbildung  
der verbandlichen Caritas

#### AnsprechpartnerInnen:

Doris Kallemeier  
Tel.: 05251 2908-38  
Patrizia Brys  
Tel.: 05251 2908-56

Fax: 05251 2908-29  
E-Mail: [info@invia-akademie.de](mailto:info@invia-akademie.de)

Anmeldung bitte schriftlich/Fax/E-Mail an die  
IN VIA Akademie

Online  
buchen

Fax  
Anmeldung

AGB

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie von  
uns eine Bestätigung.

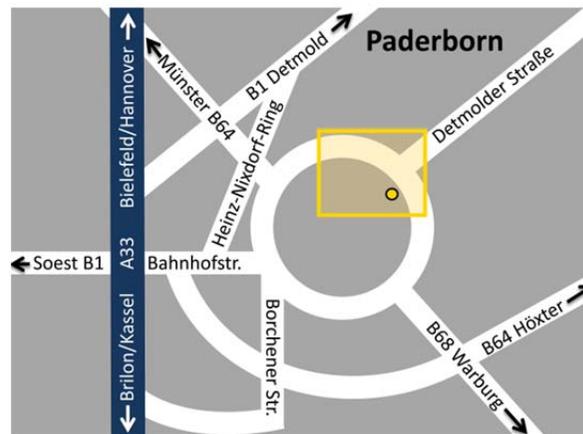
Stand: 28.05.2015

IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH  
Giersmauer 35  
33098 Paderborn  
Tel.: 05251 2908-38  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

#### IN VIA Akademie im Zentrum Paderborns

Ihr Weg:  
IN VIA Akademie  
IN VIA Hotel

Navi:  
Uhlenstraße 24  
33098 Paderborn



Folgen Sie in Paderborn der Wegweisung Zentrum. Sie ge-  
langen so auf den Heierswall/Gierswall (sog. Innenstadt-  
ring). Sie erreichen die IN VIA Akademie/das IN VIA Hotel,  
indem Sie vom Innenstadtring in die Heiersstraße abbie-  
gen. Folgen Sie der Heiersstraße ca. 150 Meter, dann links  
in die Uhlenstraße einbiegen. Nach ca. 200 Metern befin-  
det sich der Haupteingang der IN VIA Akademie und des  
IN VIA Hotels auf der linken Seite.

Unser Rezeptionsteam informiert Sie über Parkmöglichkeiten  
in der Nähe, wenn unsere Parkplätze am Haus belegt sind.

IN VIA Akademie



## Saisonal - regional - ökologisch: Nachhaltigkeit in Großküchen

Argumente und Impulse

23. Juni 2015

Fachtagung im Rahmen des Projektes

Ökologische HausWirtschaft



[www.dbu.de](http://www.dbu.de)

## Saisonal - regional - ökologisch: Nachhaltigkeit in Großküchen

### Argumente und Impulse

Für ein Speisenangebot mit dem Einsatz von saisonalen und regionalen Lebensmitteln gibt es viele gute Gründe:

- Frisch zubereitete Speisen sind schmackhafter und bieten ein Mehr an Vitaminen und Mineralstoffen.
- Die natürlichen Lebensgrundlagen werden geschont, weil der Energieverbrauch für Treibhäuser und Transportwege verringert wird.
- Kunden und Verbraucher achten vermehrt auf Nachhaltigkeit beim Anbieter.

Für Großküchen in sozialen Einrichtungen können diese Ansprüche zur Herausforderung werden, denn es stellen sich u.a. folgende Fragen:

- Was ist bei einem gedeckelten Budget realisierbar?
- Welche (Arbeits-)Bereiche müssen erfasst bzw. analysiert werden, um eine Umstellung möglich zu machen?
- Welche (kleinen und großen) Schritte sind möglich, um sich auf den Weg zu machen?

Die Fachtagung greift die wichtigsten Argumente und Aspekte auf, die für Nachhaltigkeit sprechen und stellt ausgewählte Praxisbeispiele vor, die zur Nachahmung inspirieren sollen.

Die Veranstaltung wird im Rahmen des IN VIA Projektes „Ökologische HausWirtschaft“ durchgeführt, das im März 2015 gestartet ist und die saisonale und regionale Ausrichtung im Speisenangebot fördern will. Das Projekt wird mit Mitteln von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) unterstützt.

### Programm

Dienstag, 23. Juni 2015

09:30 - 09:45 Uhr	Begrüßung, Aktueller Stand zum Projekt
09:45 - 10:45 Uhr	Prof. Dr. Stephanie Hagspihl Ressourcenschonende Konzepte in der Gemeinschaftsverpflegung - ausgewählte Aspekte und Praxisbeispiele
11:00 - 12:00 Uhr	Anja Erhart CO2-Minderungsstrategien vom Acker bis zum Teller
ca. 12:00 Uhr	Mittagessen
13:00 - 13:45 Uhr	Diana Nienaber Best Practice-Modell: Rebional GmbH
14:00 - 14:30 Uhr	Thomas Kamp-Deister „Zukunft einkaufen“: Arbeitshilfen für den Einkauf von regionalen und ökologischen
14:30 - 15:00 Uhr	Marie Christine Klöver Nachhaltigkeit – ein Zukunftsthema in der Weiterbildung
15:15 - 16:30 Uhr	Podiumsdiskussion Nachhaltigkeit in Großküchen: Was geht, was geht nicht?
	Abschluss der Tagung

### Zielgruppe:

Einrichtungsleitungen, Hauswirtschafts- und Küchenleitungen

Seminarnummer: P735/15/1W

### Tagungsleitung

Manon Lange-Wagner, Diplom-Oecothrophologin, IN VIA Akademie  
Helga Weber, Diplom-Pädagogin, IN VIA Akademie

### GastdozentInnen

Anja Erhart, Diplom-Oecotrophologin, Agentur für Ernährungsfragen

Prof. Dr. Stephanie Hagspihl, Hochschule Fulda  
Fachbereich Oecotrophologie

Thomas Kamp-Deister, Bistum Münster –  
Projektstelle Schöpfungsbewahrung

Marie Christine Klöver,  
KlöverKASSEL – Wissen für Hauswirtschaft

Diana Nienaber, Diplom-Oecotrophologin, Leiterin  
Qualitätsmanagement und Controlling der Rebional GmbH, Herdecke

### Seminargebühr

95,00 € (inkl. Mittagessen, Nachmittagskaffee und Seminargetränke: Kaffee, Tee, Mineralwasser und Apfelschorle)

Zusätzlich buchbar: Abendessen und Übernachtung mit Frühstück als Paket zum Komfortpreis für 64,00 € pro Nacht

Unsere aktuellen Seminarangebote finden Sie unter [www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

**Anzahl der Unterrichtseinheiten: 8**

**Verfügbare Plätze: 24**