

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung managen

Argumente und Impulse

22. bis 23. Juni 2016

Fachtagung im Rahmen des Projektes „Ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsverpflegung“

Großhaushalte sind durch den hohen Verbrauch an Lebensmitteln und Energie wichtige Konsumfaktoren in einer Region und können durch eine nachhaltige Wirtschaftsweise einen erheblichen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Die komplexen Prozesse in einer Großküche lassen sich jedoch nicht mit allgemeinen Aussagen und Absichtserklärungen zu mehr Nachhaltigkeit umsteuern, wenn die notwendigen Maßnahmen nicht konkret und praktikabel sind.

Angemessene Schritte zur Umsetzung zu ermöglichen ist das Ziel des Projektes „Ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsverpflegung“ der IN VIA Akademie. Dazu wurde in Zusammenarbeit mit der Hochschule Fulda als Analyseinstrument der „Nachhaltigkeitsmanager“ entwickelt, der für jeden Betrieb spezifische Ansätze in folgenden Prozessen ermittelt:

- Einkauf
- Speiseplanung
- Lagerhaltung
- Verarbeitung/Verteilung
- Reinigung
- Abfallvermeidung und -entsorgung
- Energie- und Haushaltstechnik
- Personaleinsatz

Auf der Fachtagung werden Inhalte und Bausteine des Nachhaltigkeitsmanagers vorgestellt und fachlich diskutiert. Sechs Caritas-Einrichtungen in der Region Ostwestfalen/Lippe beteiligen sich an einem ersten Umsetzungsprojekt und berichten von ihren bisherigen Erfahrungen.

Das Projekt wird von der **Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU)** gefördert und zeigt auf, dass es möglich ist, trotz Kostendruck durch festgelegte Verpflegungssätze, höhere Preise von Bioprodukten etc. eine nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsverpflegung systematisch einzuführen.

Mehr Informationen zum Projekt finden Sie unter:
www.oekologischehauswirtschaft.de

Tagungsleitung: Manon Lange-Wagner, Diplom-Oecothrophologin
Helga Weber, Diplom-Pädagogin

Gastdozent_innen: **Anke Becker**, Projektleitung „Ökologische Nachhaltigkeit in der Caritas“, Deutscher Caritasverband, Freiburg
Dorothee Bertlich-Baumeister, Dipl.-Sozialpädagogin, UGB-Gesundheitstrainerin, Supervisorin
Anja Erhart, Diplom-Oecothrophologin, Agentur für Ernährungsfragen
Christine Göbel, M.Sc. Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN) an der Fachhochschule Münster
Karsten Grothus, Diplom-Oecothrophologe, Energieanlagenelektroniker, Energiemanager (IHK)
Hans-Jürgen Hörner, Institut für Kirche und Gesellschaft der EKvW
Irene Leifert, Bioland e.V. Marketing Direktvermarktung
Georg Ratjen, Energieberater von Adelphi Research gGmbH, Berlin

Programm

Mittwoch, 22. Juni 2016

bis 10:00 Uhr Anreise und Begrüßungskaffee

10:00 - 10:45 Uhr **Manon Lange-Wagner, Helga Weber**
Begrüßung, Informationen zum Tagungsverlauf,
Vorstellung des Projektes

11:00 - 12:30 Uhr **Manon Lange-Wagner**
Zahlen und Fakten aus der Einrichtungsanalyse,
Konkrete Ansätze und Maßnahmen,
Erfahrungsberichte aus den Projekteinrichtungen

12:30 Uhr Mittagessen

13:30 – 14:30 Uhr **Georg Ratjen**
Best Practice-Modell: Energiekampagne des Deutschen Hotel- und
Gaststättenverbandes e.V.(DEHOGA),
Energieeffizienz: Fall- und Rechenbeispiele

14:00 – 14:45 Uhr **Irene Leifert**
Bio-Produkte aus OWL und bundesweit: Grundlagen, Produkte, Strukturen
Voraussetzungen für regionale Wirtschaftskreisläufe

15:00 – 16:00 Uhr **Anja Erhart**
Nachhaltigkeit konkret: wissenschaftliche Grundlagen in die Praxis umsetzen

16:30 – 17:30 Uhr **Anke Becker**
Ökologische Nachhaltigkeit in der Caritas
Ethische Begründungen und wirtschaftliche Hindernisse

Donnerstag, 23. Juni 2016

08:45 – 9:45 Uhr **Dorothee Bertlich-Baumeister**
Nachhaltigkeit mit Genuss: Ideen zur Umsetzung in die Gemeinschaftsverpflegung

10:00 – 11: 45 Uhr **Christine Göbel**
„Wertstoff“ Lebensmittel: Lebensmittelabfälle vermeiden

11:45 – 12:30 Uhr **Hans-Jürgen Hörner**
Planmäßig einkaufen - Empfehlungen und Checklisten von „Zukunft einkaufen“

12:30 Uhr Mittagessen

Karsten Grothus

13:00 – 14:00 Uhr Energieeffizienz: Komplexität verstehen – konkrete Ansätze entwickeln

Manon Lange-Wagner

14:15 - 14:45 Uhr Veränderungsmanagement im System Gemeinschaftsverpflegung

15:00 - 15:30 Uhr Aus der Praxis für die Praxis: Erfahrungen und Erfolge bei der Umsetzung von Nachhaltigkeitszielen in der Gemeinschaftsverpflegung

Zielgruppen:

Geschäftsführer, Einrichtungsleitungen, Hauswirtschafts- und Küchenleitungen

Seminarnummer: P735/16/0W

Seminargebühr

125,00 € inkl. Mittagessen sowie kalte und warme Seminar Getränke

Zusätzlich buchbar: Übernachtung mit Frühstück inklusive Abendessen zum Komfortpreis von 66,00 €

Unsere aktuellen Seminarangebote finden Sie unter www.invia-akademie.de

Anzahl der Unterrichtseinheiten: 16

Verfügbare Plätze: 24

Kontakt

Tagungsorganisation: Doris Kallemeier Tel.: 05251 2908-38
Fax: 05251 2908-29
Mail: d.kallemeier@invia-akademie.de

Bei inhaltlichen Fragen: Helga Weber Tel.: 05251 2908-14
Mail: h.weber@invia-akademie.de

IN VIA Akademie
Giersmauer 35
33098 Paderborn
Tel. 05251 2908-38
Fax 05251 2908-29
E-Mail: info@invia-akademie.de
www.invia-akademie.de



Mitglied im:

