

Web-Seminar: Klimaschutz in Küche, Kantine und Catering

Wege zu mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Was wir essen, wo und wie wir Lebensmittel einkaufen, lagern und zubereiten – das alles hat Einfluss auf die Umwelt. 20 Prozent aller klimaschädlichen Treibhausgasemissionen in Deutschland hängen mit der Ernährung zusammen. Küchen und Kantinen sind durch ihren hohen Verbrauch an Lebensmitteln, Energie und weiteren Ressourcen gewichtige Konsumenten und können schon durch kleine Schritte einen erheblichen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz leisten:

In Kitas und stationären Einrichtungen macht die Verpflegung nicht wie im Durchschnitt 20 Prozent, sondern mit knapp 60 beziehungsweise knapp 50 Prozent den Hauptanteil des CO₂-Fußabdrucks aus.

Stellschrauben für mehr Nachhaltigkeit gibt es in vielen Teilbereichen der Gemeinschaftsverpflegung: etwa in der Speiseplanung, im Einkaufs-, Abfall- und Energiemanagement.

Die Fortbildung vermittelt praktikable und konkrete Ansätze zu mehr Ressourcenschutz, die Sie in der eigenen Praxis schrittweise umsetzen können. Einblicke in Konzepte zur nachhaltigen Ernährung werden kombiniert mit Best Practice Beispielen aus der Beratungs- und Fortbildungspraxis der IN VIA-Akademie. Daneben bleibt Raum für den Austausch zu Erfahrungen und Ideen und zur Klärung Ihrer Fragen rund um Klimaschutz und Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung.

Die Veranstaltung richtet sich vorrangig an Mitglieder des Diözesan-Caritasverbandes für das Erzbistum Köln e. V. Die Kosten für Mitglieder werden vom Diözesan-Caritasverband für das Erzbistum Köln übernommen. Externe können gegen Entrichtung einer Teilnahmegebühr ebenfalls teilnehmen.

Nummer

13223-009

Datum

07.09.2023

Zeit

13:00 - 15:00 Uhr

Ort

Web-Seminar mit Zoom

Zielgruppen

Alle fachlich Interessierten Einrichtungs- und Heimleitungen

Referent/in

Xenia Romadina

Teilnehmende (max.)

30

Normaler Preis für Externe

50.00 €

Ansprechpartner/in

Dr. Vera Bünnagel

Unterrichtsstunden

2