caritascampus

Weitere Informationen und Online-Anmeldung unter www.caritascampus.de

Web-Seminar: Zukunftsfähig und richtig lecker – Einblicke in die Kantine der Zukunft

Nachhaltige Verpflegung innerhalb der Caritas in NRW

Die Ernährung hat eine immense Hebelwirkung für die sozial-ökologische Transformation. Ein Viertel der treibhausgasrelevanten Emissionen in Deutschland sind der Ernährung zuzuordnen; in stationären Einrichtungen liegt der Anteil sogar bei der Hälfte. Nachhaltige Verpflegung leistet einen entscheidenden Beitrag zur Erreichung der Klimaziele und weiterer Ziele für Nachhaltige Entwicklung.

Die Direktor_innen der fünf Diözesan-Caritasverbände in NRW haben sich daher im August 2024 auf drei Maßnahmen geeinigt:

1. Emissionsarmes Versorgungsangebot von Caritas NRW und NRW-Diözesan-Caritasverbänden, orientiert an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
2. Sozial- und klimagerechte Beschaffung von Speisen und Getränken
3. Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Abfällen

Der Kooperationskreis Klimaschutz der Caritas in NRW hat eine **ORIENTIERUNGSHILFE** erstellt, die die beschlossenen Maßnahmen konkretisiert und ihre Umsetzung in der Praxis erleichtern soll. Mitglieder der Ortsebenen sind eingeladen, sich der Initiative anzuschließen und daran zu orientieren.

Die Caritas in NRW lädt Sie zu einer **Web-Seminarreihe** ein, um Ihr Wissen über nachhaltige Verpflegung und ihre Umsetzung zu erweitern und zu vertiefen. Die Teilnahme ist für alle Mitarbeitenden der Mitgliedsorganisationen der DiCVs in NRW kostenftrei.

Inhalte dieses Web-Seminars:

200 Küchen der Gemeinschaftsgastronomie hat die Initiative „Kantine Zukunft“ seit 2019 bei der nachhaltigen Transformation begleitet. Mit Küchenteams rund um Berlin wurden Speisepläne und Rahmenbedingungen weiterentwickelt und Qualität, Wertschätzung und Klimafreundlichkeit gesteigert. Erfahren Sie, was in anderen Küchen funktioniert hat und auf Ihre Kantine übertragbar ist.

Dozent:

Patrick Wodni, Kantine Zukunft

Weitere Veranstaltungen zu diesem Thema können zusätzlich gebucht werden:

- (Wie) Sag ich’s meinen Kunden? Lust machen auf klimagesunde Gerichte
  Gegessen wird, was lecker klingt und gut schmeckt! Tipps und

Nummer
13225-001
Datum
15.01.2025
Zeit
14:30 - 16:00 Uhr
Ort
Web-Seminar mit Zoom
Zielgruppen
Geschäftsführende, Einrichtungsleitungen, Nachhaltigkeitsbeauftragte, Küchenleitungen aus NRW
Referent/in
siehe Ausschreibungstext
Teilnehmende (max.)
50
Normaler Preis für Externe
40.00 €
Ansprechpartner/in
Dr. Vera Bünnagel
Unterrichtsstunden
3

Strategien für klimagesunde Verpflegung, die ohne erhobenen Zeigefinger auskommt und auf Genuss setzt, statt Verzicht.

Dozentin: Laura Goetze, Ernährungsorganisation ProVeg

5. Februar 2025, 14:00 - 15:30 Uhr via Zoom

- Leitungswasser statt Flaschenwasser? So gelingt ein Umstieg – auch in stationären Einrichtungen und Kitas

  Leitungswasser sprudeln statt kistenweise Mineralwasser trinken spart Emissionen und Kosten. Da es streng kontrolliert wird, ist ein Umstieg häufig bedenkenlos möglich – und vielfach praxiserprobt. Erfahrungsaustausch über Hygiene, Kommunikation und konkrete Gerätelösungen, über Chancen, vermeintliche Hindernisse und Grenzen.

  Dozent: Dominik Lanzl, Verein a tip: tap

  13. März 2025, 14:00 - 16:00 Uhr via Zoom