

## **Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung managen: Argumente und Impulse**

**23. Oktober 2018**

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

Großhaushalte sind durch den hohen Einsatz an Lebensmitteln und hohen Verbrauch an Energie ein wichtiger Konsumfaktor und können durch eine nachhaltige Wirtschaftsweise einen erheblichen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Die komplexen Prozesse in der Gemeinschaftsgastronomie lassen sich jedoch nur zu mehr Schutz der Ressourcen umsteuern, wenn die Maßnahmen praktikabel sind.

Angemessene Schritte zur Umsetzung zu ermöglichen, ist das Ziel des Projektes „Ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsverpflegung“ der IN VIA Akademie. Das Projekt wird von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) gefördert und zeigt auf, dass es trotz Kostendruck durch festgelegte Verpflegungssätze möglich ist, Vorgehensweisen zu mehr Nachhaltigkeit systematisch einzuführen.

An unserem kostenfreien Studientag stellen wir Praxiserfahrungen und Instrumente aus dem bisherigen Projektverlauf vor, die Sie für Ihre eigene Einrichtung nutzen können.

### **Programmverantwortung:**

**Manon Lange-Wagner**, Diplom-Oecotrophologin, Akademieleitung

**Helga Weber**, Diplom-Pädagogin, Projektleitung

### **Referentinnen:**

**Magdalena Berberich**, Firma „Solites“ Stuttgart

**Elizabeth Buchheim**, Projekt „Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“ (KEEKS), Berlin

**Xenia Romadina**, B. Sc. Oecotrophologie, Verpflegungs- und Versorgungsmanagement

**Zielgruppen:** Hauswirtschafts- und Küchenleitungen

### **Anmeldungen an:**

IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH

Giersmauer 35

33098 Paderborn

Tel. 05251 2908-38

Fax 05251 2908-29

E-Mail: [info@invia-akademie.de](mailto:info@invia-akademie.de)

[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

**Online  
buchen**

**Fax-  
Anmeldung**

**AGB**

# Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung managen:

## Argumente und Impulse

**Programm**

**Seminarnummer:** 735-18-0H

**Dienstag, 23. Oktober 2018**

bis 10:00 Uhr Anreise und Begrüßungskaffee

**Manon Lange-Wagner, Helga Weber**

10:00 – 10:15 Uhr Begrüßung, Informationen zum Tagungsverlauf

**Manon Lange-Wagner**

10:15 – 11:15 Uhr Nachhaltigkeitsansätze in den Prozessabläufen der Großküche  
Nachhaltigkeit mit praktikablen Maßnahmen steuern:  
Praxisbeispiele aus dem Projekt

**Xenia Romadina**

11:45 – 12:15 Uhr Dimensionen und Ziele einer Nachhaltigen Ernährung

**Helga Weber**

12:15 – 12:45 Uhr Instrumente und Internet-Plattformen im Kontext von Nachhaltigkeit

12:45 Uhr Mittagessen

13:45 – 14:15 Uhr **Elizabeth Buchheim**

Handlungsempfehlungen für Klimaeffizienz in der Großküche

**Magdalena Berberich**

14:15 – 15:00 Uhr Energieeinsparungen in Altenheimen: Entwicklung eines Kommunikationskonzeptes für Personal, Bewohner und Besucher

**Xenia Romadina**

15:30 – 16:00 Uhr Energieoptimierung: Prozessbeschreibung aus einer Projekteinrichtung

**Helga Weber**

16:00 – 16:30 Uhr Nachhaltigkeit und Mitarbeitermotivation

bis 17:00 Uhr Tagungsabschluss

### **Tagungsgebühr:**

Für die Veranstaltung fallen keine Tagungsgebühren an.

Zusätzlich buchbar: Übernachtung mit Frühstück zum Preis von 65,00 €/Nacht. Bitte geben Sie den Termin für Ihre Übernachtung an.

**Kontakt:** Helga Weber

Tel.: 05251 2908-14

Fax: 05251 2908-29

Mail: [h.weber@invia-akademie.de](mailto:h.weber@invia-akademie.de)

IN VIA Akademie  
Giersmayer 35  
33098 Paderborn  
Tel. 05251 2908-38  
Fax 05251 2908-29  
E-Mail: [info@invia-akademie.de](mailto:info@invia-akademie.de)  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)



Mitglied im:

