

## **Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie managen: Instrumente und Projekterfahrungen**

**20. bis 21. Juni 2017**

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

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.

Wir stellen Ihnen die Praxiserfahrungen und die Instrumente aus dem bisherigen Projektverlauf vor, so dass Sie Ideen erhalten diese für Ihre eigene Einrichtung zu Nutzen. Darüber hinaus werden interessante Projekte der DBU und weitere Akteure einbezogen, die die Zielsetzungen der „Ökologischen Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsgastronomie“ ergänzen.

Die Professionalität und das Engagement der hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskräfte zu mehr Ressourcenschutz können jedoch nur greifen, wenn es eine Korrespondenz zwischen den operativen Maßnahmen in der Großküche und der Strategie der gesamten Einrichtung gibt. Dieses Spannungsverhältnis thematisieren wir zum Abschluss der Tagung in einer Fachdiskussion zusammen mit Einrichtungsleitungen und Trägervertretern.

Mehr Informationen zur Online-Buchung und zum Projekt finden Sie unter:  
[www.oekologischehauswirtschaft.de](http://www.oekologischehauswirtschaft.de)

1

### **Tagungsleitung:**

**Manon Lange-Wagner**, Diplom-Oecotrophologin, Akademieleitung  
**Helga Weber**, Diplom-Pädagogin, Projektleitung

1

## **Dozentinnen und Dozenten:**

**Anke Becker**, Projektleitung „Ökologische Nachhaltigkeit in der Caritas“, Deutscher Caritasverband

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

**Dorothee Bertlich-Baumeister**, UGB-Gesundheitstrainerin

**Fara Flügge**, „Institut für nachhaltige Ernährung“ (iSuN), Fachhochschule Münster

**Daniela Kirsch**, Projektleitung „100-Kantinen-Programm NRW“

**Ralf Klöber**, Geschäftsführung „KlöberKASSEL GbR - Wissen für die Hauswirtschaft“

**Andreas Koch**, Diplom-Biologe, Geschäftsführer „blueContec GmbH“

**Thorsten Merker**, Diplom-Wirtschaftsingenieur, „TM concept24“

**Dr. Gabriele Mönicke**, Diplom-Ökonomin, systemischer Coach

**Jörg Reimann**, „PROSUM GmbH“, Nürnberg

**Xenia Romadina**, Studentin der Oecotrophologie, Hochschule Fulda

**Ralf Siekmann**, Geschäftsführer „PROSUM GmbH“, Nürnberg

**Willi Schöneweis**, Handwerksmeister, Betriebswirt im Handwerk, Fachkraft für Gebäudemanagement

**Zielgruppen:** Hauswirtschafts- und Küchenleitungen, Einrichtungsleitungen

Dienstag, 20. Juni 2017

bis 10:00 Uhr Anreise und Begrüßungskaffee

**Manon Lange-Wagner, Helga Weber**

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

**Anke Becker**

10:15 - 11:00 Uhr Ökologische Nachhaltigkeit in der Caritas:  
Ethische Begründungen und wirtschaftliche Hindernisse

**Manon Lange-Wagner**

11:15 - 12:00 Uhr Nachhaltigkeit mit praktikablen Maßnahmen steuern:  
Praxisbeispiele aus dem Projekt

**Xenia Romadina**

12:00 - 12:30 Uhr Regionale Marktanalyse: Daten, Fakten, Konsequenzen

12:45 Uhr Mittagessen

**Ralf Siekmann, Jörg Reimann**

13:45 - 14:45 Uhr Best Practice: Rahmenverträge mit Großhändlern der Lebensmittelbranche

**Daniela Kirsch**

14:45 - 15:15 Uhr Angebot und Nachfrage zielgerichtet zusammen bringen: Virtueller Marktplatz  
des „100-Kantinen-Programms NRW“

**Fara Flügge**

15:30 - 16:00 LAV-Plattform: Checklisten, Maßnahmen und technische Instrumente  
zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen

**Dorothee Bertlich-Baumeister**

16:30 - 17:00 Uhr Dimensionen und Ziele einer Nachhaltigen Ernährung

17:00 - 17:15 Uhr Zusammenfassung, Ausblick auf den Folgetag

Im Anschluss: „Nachhaltiger“ Abendimbiss in der Lehrküche der IN VIA Akademie

Mittwoch, 21. Juni 2017

08:45 Uhr Einstieg in den Tag

**Willi Schöneweis**

09:00 - 09:30 Uhr Energie-Optimierung: Prozessbeschreibung aus einer Projekteinrichtung

**Thorsten Merker**

09:30 - 10:15 Uhr Energieeffizienz in Einrichtungen der Caritas

**Magdalena Berberich**

10:30 - 11:15 Uhr Energieeinsparungen in Altenheimen: Entwicklung eines Kommunikations-konzeptes für Personal, Bewohner und Besucher

11:15 - 12:00 Uhr **Andreas Koch**

Nachhaltigkeit in der Betriebsführung – Überblick, Vorteile & konkrete Beispiele zur Mitarbeiterbindung

12:00 Uhr Mittagessen

**Ralf Klöber**

13:00 - 13:45 Uhr „Nachhaltigkeit in der Küche der Zukunft beginnt heute. Fangen wir an!“

**Dr. Gabriele Mönicke**

13:45 - 14:15 Uhr „Keine Strategie führt nicht zum Erfolg!“ oder „Wie Leitbilder und Maßnahmen korrespondieren können.“

14:30 - 15:30 Uhr **Fachgespräch mit Einrichtungsleitungen und Trägervertretern**

15:30 - 16:00 Uhr Zusammenfassung und Abschluss der Tagung

IN VIA Akademie  
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)



Mitglied im:



IN VIA Akademie, Giersmauer 35, 33098 Paderborn, Telefon 05251 2908-38, Telefax 05251 2908-29, E-Mail: [info@invia-akademie.de](mailto:info@invia-akademie.de)  
Träger: IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH, Sitz Paderborn, Registergericht Paderborn HRB 10379, Geschäftsführung: Andreas Kamp