

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

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
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
Träger: IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH, Sitz Paderborn, Registergericht Paderborn HRB 10379, Geschäftsführung: Andreas Kamp