

Betreff: Terminankündigung: #DBUdigital Online-Salon „Management für die Ernährungswende in Großküchen“ am 1. März 2023

Von: DBU Presse <presse@dbu.de>

Datum: 18.01.2023, 09:01

An: Elmar Schlich <e_schlich@evb-koblenz.de>



Deutsche Bundesstiftung Umwelt

Pressestelle

Unsere Ernährung hat erheblichen Einfluss auf Gesundheit, Klima und Nachhaltigkeit. Wie Kantinen und Co. das Speisenangebot nachhaltiger gestalten, darum geht's beim #DBUdigital Online-Salon „Management für die Ernährungswende in Großküchen“ der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU). Einen Impulsvortrag hält Silvia Bender, Staatssekretärin beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Wer am Mittwoch, 1. März, von 14 bis 16 Uhr digital dabei sein will, kann sich hier anmelden: <https://www.dbu.de/@OnlineSalonErnahrungswende>.



© Deutsche Bundesstiftung Umwelt

Sehr geehrter Herr Prof. Dr. Ing. Schlich,

mit dieser E-Mail senden wir Ihnen einen Terminhinweis zu unserem nächsten #DBUdigital Online-Salon der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU), Osnabrück. Wir freuen uns über eine Veröffentlichung in Ihrem Terminkalender.

Titel: #DBUdigital Online-Salon „Management für die Ernährungswende in Großküchen“

Datum und Uhrzeit: Mittwoch, 1. März 2023, 14 bis 16 Uhr

Hier geht es zur Anmeldung: <https://www.dbu.de/@OnlineSalonErnährungswende>

Unsere Ernährung beeinflusst nicht nur unsere Gesundheit ganz erheblich, sondern auch das Klima. Etwa 15 Prozent der 11,2 Tonnen Treibhausgasemissionen, die ein in Deutschland lebender Mensch durchschnittlich pro Jahr verursacht, entfallen auf die Ernährung oder auf die Nahrungsmittelproduktion. Aufgrund eines hohen Umsatzes an Lebensmitteln haben Großküchen einen beträchtlichen Einfluss auf die Klima- und Nachhaltigkeitsbilanz.

Viele Beispiele guter Praxis zeigen, dass nachhaltige Speisenangebote in Großküchen möglich sind. Trotzdem steht eine Ernährungswende und in diesem Zusammenhang der nachhaltige Wandel der Verpflegung in Krankenhäusern und Tagungsstätten, in Kitas und Schulen oder in Betriebsrestaurants und Seniorenheimen immer noch am Anfang. Verpflegung zu organisieren, die die Gesundheit der Gäste erhält und fördert, die planetare Grenzen respektiert und die nicht zuletzt Fairness in den Lieferketten beachtet, ist nicht nur die Aufgabe von Küchenleitungen, sondern der Gesellschaft insgesamt.

Die Rahmenbedingungen und das professionelle Management in (Träger-)Organisationen sind Schlüssel für das Umsetzen nachhaltiger Produktions- und Konsummuster in den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Die Großküchen sollten strukturell in ein umfassendes trägerspezifisches Nachhaltigkeitsmanagement-System eingebunden werden. Gestalten können diese Management-Prozesse die jeweiligen Institutionen – von den Krankenkassen über öffentliche und private Träger bis hin zu den Kirchen. Doch oft hat die Bedeutung der Ernährung für Klimaschutz und Nachhaltigkeit nicht den erforderlichen Stellenwert bei den Leitungen.

Corona-Krise, Fachkräftemangel, die Auswirkungen des Krieges in der Ukraine auf Lieferketten und Preisentwicklungen sowie der schon länger vorherrschende Kostendruck stellt die Einrichtungen vor teilweise existenzielle Herausforderungen. Veränderungsprozesse müssen professionell organisiert werden. Das eröffnet Chancen, wirft aber auch Fragen auf: Können Verbindlichkeit über alle Hierarchie-Ebenen hinweg und Unterstützung innerhalb von Organisationen den notwendigen Wandel beschleunigen? Helfen Innovationen und Netzwerke den Verantwortlichen in den Küchen? Welche Akteure sind gefragt, wie und wo braucht es fachliche oder finanzielle Förderung?

Programm

14:00 Uhr

Begrüßung und Einführung

Alexander Bonde, Generalsekretär der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU)

14:05 Uhr

Impulsvortrag

Staatssekretärin Silvia Bender, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

14:15 Uhr

Ernährungswende in den Kantinen: gut, nachhaltig, gesund und gerecht

Nina Wolff, Slow Food Deutschland, für die Initiative #ErnährungswendeAnpacken!

14:25 Uhr

Gerechte und nachhaltige Speisenangebote verankern – vom Modell zur Routine

Prof. Dr. Petra Teitscheid, Institut für Nachhaltige Ernährung, Fachhochschule (FH) Münster

14:50 Uhr

Evangelische Tagungshäuser auf dem Weg zur Klimaneutralität

Jürgen Lauff, Haus Wiesengrund und Katharina Marten, Vorstand Himmlische Herbergen e. V.

15:00 Uhr

Nachhaltig, Lecker, LWL – Optimierung von Speiseplänen und Rezepturen

Birgitta Lohmann, LWL-Klinik Münster und Maria Schloetmann, LWL-Klinik Marsberg, beide Landschaftsverband Westfalen-Lippe (LWL)

15:10 Uhr

Bildung für nachhaltige Entwicklung in Hauswirtschaft und Verpflegung

Xenia Romadina, IN VIA Akademie und Fara Steinmeier, FH Münster

15:20 Uhr

„Runder Tisch Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie“ – eine Stimme für eine erfolgreiche Zukunft

Thomas Voß, Kaufmännischer Direktor und EMAS-Umweltmanagementvertreter der LWL-Kliniken Münster und Lengerich, BioMentor

15:30 Uhr

Talk mit

- Prof. Dr. Petra Teitscheid, FH Münster (Moderation)
- Verena Exner, DBU
- Thomas Voß, LWL
- Thomas Kamp-Deister, Bistum Münster, Referat Weltkirche
- Dr. Ruth Gütter, Oberkirchenrätin, Referentin für Fragen der Nachhaltigkeit der Evangelischen Kirche Deutschland

Moderation

Dr. Therese Kirsch, FH Münster

Nähere Informationen zum Programm
und zur Anmeldung

Klaus Jongebloed
- Pressesprecher –

An der Bornau 2
49090 Osnabrück
0541|9633-521
0171|3812888
www.dbu.de

Unsere Pressemitteilungen informieren Sie aktuell über die Arbeiten der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU). Weitere Informationen dazu finden Sie auch auf der Homepage unter www.dbu.de

Falls Sie zukünftig keine DBU-Pressemitteilungen empfangen wollen, antworten Sie bitte auf diese E-Mail oder schreiben uns an presse@dbu.de. Vielen Dank.