

## Web-Seminar: (Wie) Sag ich's meinen Kunden? Lust machen auf klimagesunde Gerichte

### 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 Ortesebenen 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 kostenfrei.**

#### Inhalte dieses Web-Seminars:

Gegessen wird, was lecker klingt und gut schmeckt! Tipps und Strategien für klimagesunde Verpflegung, die ohne erhobenen Zeigefinger auskommt und auf Genuss setzt, statt Verzicht.

#### Dozentin:

Laura Goetze, Ernährungsorganisation ProVeg

#### Weitere Veranstaltungen zu diesem Thema können zusätzlich gebucht werden:

- [Zukunftsfähig und richtig lecker – Einblicke in die Kantine der Zukunft](#)

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

#### Nummer

13225-002

#### Datum

05.02.2025

#### Zeit

14:00 - 15:30 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 €

#### Bildungspunkte (ECTS)

0.15

#### Ansprechpartner/in

Dr. Vera Bünnagel

#### Unterrichtsstunden

2

15.01.2025, 14:30 – 16:00 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