

Weitere Informationen und Online-Anmeldung unter www.caritascampus.de

Web-Seminar: Leitungswasser statt Flaschenwasser? So gelingt ein Umstieg – auch in stationären Einrichtungen und Kitas

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 Lebensmittelverschwendungen 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 Ortsebenen 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:

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 Gerätekrisenlösungen, über Chancen, vermeintliche Hindernisse und Grenzen.

Dozent:

Dominik Lanzl, Verein a tip: tap

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

Nummer
13225-003
Datum
13.03.2025
Zeit
14:30 - 16:00 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



Diözesan-Caritasverband für das Erzbistum Köln e. V.

caritascampus

Weitere Informationen und Online-Anmeldung unter www.caritascampus.de

und Klimafreundlichkeit gesteigert. Erfahren Sie, was in anderen Küchen funktioniert hat und auf Ihre Kantine übertragbar ist.

Dozent: Patrick Wodni, Kantine Zukunft

15.01.2025, 14:30 – 16:00 Uhr via Zoom

- [\(Wie\) Sag ich's meinen Kunden? Lust machen auf klimagesunde Gerichte](#)

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

5. Februar 2025, 14:00 - 15:30 Uhr via Zoom



Diözesan-
Caritasverband für das
Erzbistum Köln e. V.