

Food

Nachhaltigkeit im Lebensmitteleinkauf

Zielgruppe

KüchenleiterInnen

ReferentInnen

Manuel Klarmann

(CEO & Co-Founder/Eaternity)

Kerstin Gößmann

(Verpflegungsmanagement/
Pro Care Management GmbH)

Kristin Heidenreich

(Verpflegungsmanagement/
Pro Care Management GmbH)

Ziele

Was ist besser: der Apfel aus Neuseeland oder die Banane aus Ecuador? Und ist es überhaupt wichtig, dass wir uns darüber den Kopf zerbrechen? Lebensmittel kaufen wir täglich ein. Unsere Essgewohnheiten belasten das Klima mehr als das Autofahren oder das Heizen. Doch gut und zugleich klimafreundlich zu essen ist kein Widerspruch. Wir werden besprechen, worauf es ankommt, um unsere besten Gerichte nachhaltig sowie genussvoll zusam-

menzustellen, und wie es gelingen kann, in der Gastronomie praktisch und effektiv Treibhausgasemissionen zu reduzieren.

Inhalte

- Motivation für die nachhaltige Ernährung
- Aussagen zur Datenbasis Eaternity/Entwicklung der Datenbank CO2äq. in der Lebensmittelversorgungskette
- Erklärung der Bewertungsmethode
- Vorgehen zur Bewertung des ökologischen Fußabdrucks
- Praktische Umsetzung im Gemeinschaftsverpflegungsbereich
- Unternehmensvorstellung Eaternity
- Verarbeitung und Aufbereitung der Daten von Eaternity innerhalb der Pro Care Management GmbH

Methoden

Vortrag mit anschließender Diskussion

Datum

Dienstag,
23.02.2021

Zeitplanung

09:00–11:30 Uhr

Veranstaltungsort

Webinar

