

Nachhaltige Workshops



Wissen über eine gerechte und nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung praxisnah zu vermitteln, ist eines der Ziele von GeNAH. Als Instrument dient eine Reihe vier kostenloser Workshops, für die man sich noch anmelden kann.

Gäste fordern immer häufiger vegane Speisen. Kommunen, Träger und Unternehmen haben sich auf den Weg gemacht, klimaneutral zu werden und dafür Klimaschutz- und Nachhaltigkeitsstrategien entwickelt oder Bio-Quoten auf den Weg gebracht. Das Projekt GeNAH (gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote) will GV-Betriebe dabei unterstützen, diese Anforderungen auch in der Ernährung und Verpflegung konstruktiv umzusetzen. Dafür bietet das Institut für nachhaltige Ernährung der FH Münster im zweiten Halbjahr 2023 kostenlose und wissenschaftlich begleitete Workshops an. Bis Ende Juni können sich Interessierte bewerben.

Die Workshops

Angeboten werden vier voneinander unabhängige Module rund um die nachhaltige Beschaffung, Rezepturenentwicklung, Speiseplanung & Gästekommunikation sowie Lebensmittelabfallvermeidung & Partizipation der Mitarbeitenden. Den GV-Betrieben bzw. Teilnehmern steht frei, ob sie nur eines oder alle vier Module wählen.

Pro Modul wiederum finden drei bis vier Workshop-Sessions von je drei Stunden

statt. Je nach Möglichkeit und inhaltlichem Schwerpunkt werden die Workshops in Präsenz und in mehreren Regionen Deutschlands, jeweils in der Nähe der Interessenten stattfinden. Teilnehmen können Verantwortliche aus der Verpflegung, wie Küchenleiter und Köche aus Krankenhäusern, Tagungshäusern, Betrieben und Schulen sowie Küchenpersonal aus Kitas und Schulen. Pro Betrieb können ein bis drei Personen teilnehmen, pro Workshop sind bis zu 15 Teilnehmer geplant. Außer Interesse und der Bereitschaft zu einer aktiven Teilnahme müssen die Bewerber keine besonderen Voraussetzungen erfüllen.

ZUSAMMENGEFASST

GENAH-WORKSHOPS

Termine: 2. Jahreshälfte 2023

Inhalte: 4 unabhängige kostenlose Module, à 3-4 Einheiten in Präsenz (jeweils 3 Stunden)

- Nachhaltige Beschaffung
- Rezepturenentwicklung
- Speiseplanung & Gästekommunikation
- Lebensmittelabfallvermeidung & Partizipation der Mitarbeitenden

Bewerbungsschluss: 30. Juni 2023

Weitere Infos: www.fh-muenster.de/genah

Individuell angepasst

Innerhalb der Module erfolgt die Einführung in die jeweilige Thematik. Danach ist der Fokus auf die praktische Umsetzung gerichtet. So werden gemeinsam passende Maßnahmen für den jeweiligen Betrieb entwickelt und direkt ausprobiert. Während der Modullaufzeit steht das Workshop-Team für Rückfragen zur Verfügung. Ziel ist es, dass die Teilnehmer mit dem Modul den Einstieg in ein nachhaltiges Teilprojekt schaffen, das sie selbstständig fortführen können.