

Workshop Agenda 06.09.21

Lebensmittel- verluste



Workshop Lebensmittelverluste messen und reduzieren

Uhrzeit	Thema
10:00 – 11:30	Vorstellungsrunde Vorstellung des LANUV Vorstellung der Teilnehmer
	Modul 1 - Lebensmittel wertschätzen - was verstehen wir unter nachhaltiger Ernährung
	Vorstellung Green Guides mit Hinweis zu Verein United Against Waste Was ist Nachhaltigkeit Lebensmittelabfälle als globale Herausforderung Wie geht Deutschland damit um - Politische Vorgaben, Richtlinien, Strategien ökologischer Fußabdruck, Verbrauch von Ressourcen Wertschätzung Lebensmittel
11:30 – 11:45	Pause
11:45 – 12:45	Modul 2 Vermeidbarer vs. Nicht-Vermeidbarer Abfall Wo entsteht der Abfall? Herausforderung Küchenteams, Tischgast und Auftraggeber (Kantinenrichtlinien und Leistungsverzeichnisse) Vom Einkauf bis zur Entsorgung - Aufzeigen von Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle anhand des Wertschöpfungsprozesses
12:45 – 13:00	Pause
13:00	Modul 3 Beispiele Messergebnisse und Erreichtes aus Betriebsrestaurants bundesweit Zwischenbilanz zur internen Einordnung, was ist machbar in meinem Betrieb Inhalte: Detailinfos zu den Betrieben, mit Essenzahlen, Anzahl Mülltonnen, Ermittlung von Einsparpotentialen: ökologischer Fußabdruck, Verbrauch von Ressourcen Monetärer Wert - Kennzahlen für den Warenverlust
	Weitere Zusammenarbeit Vorstellung der vertiefenden Beratung
	Feedback-Runde Haben sich Ihre Erwartungen für Tag 1 erfüllt Gibt es Anregungen, Wünsche und Tipps?
ca. 14:30	Ende

