



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

dgh for future

Das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft



SDG 12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen: Nachhaltigkeit auf den Teller!

Informieren Sie sich über nachhaltige Ernährung und nehmen Sie teil am Fachtag des Klima-Forums zur Verpflegung der Zukunft am 5. September 2024 in Köln! Ernährung macht in Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung die Hälfte der klimarelevanten Emissionen aus – und ist somit ein entscheidender Hebel für Nachhaltigkeit und Klimaschutz.

Das Forum zeigt Entwicklungen auf, eröffnet Handlungsalternativen und erarbeitet in elf praxisnahen Workshops innovative Umsetzungsmöglichkeiten. Zielgruppe sind Einrichtungs-, Hauswirtschafts- und Küchenleitungen, Nachhaltigkeitsbeauftragte und Qualitätsmanager und alle, die sich mit Klimaschutz und Nachhaltigkeit befassen, in Wohlfahrt und Kirche und darüber hinaus.

Nutzen Sie die praxisnahen Workshops, um Antworten zu finden auf z. B. folgende Fragen: Wie funktionieren nachhaltige Ernährung, sozial-ökologische Lebensmittelproduktion und finanzierbarer Einkauf? Was macht die Kita-Küche und Kantine der Zukunft aus, was vermeidet Lebensmittelverschwendung und was schafft Akzeptanz klimafreundlicher Verpflegung?

Weitere Informationen und Anmeldung unter www.koelner-klimaforum.de.

Schlagworte: Ernährung, Verpflegung, Beschaffung, Lebensmittelverschwendung, Klimaschutz, Nachhaltigkeit, CO₂-Fußabdruck, Klimabilanz.

Quelle: Klima Forum für Wohlfahrt und Kirche (2024): Klima à la carte – Nachhaltigkeit auf dem Teller. <https://klimaforum.koelner-tagung.de/> (aufgerufen am 25.06.2024)

Ein Tipp von Dr. Vera Bünnagel, Diözesan-Caritasverband für das Erzbistum Köln e. V., 5. Juli 2024
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.
Kaiser-Friedrich-Str. 13, 53113 Bonn, Tel.: 0228 9212592
E-Mail: dgh@dghev.de, www.dghev.de