



KLIMA FORUM
FÜR WOHLFAHRT UND KIRCHE



Klima à la carte – Nachhaltigkeit auf dem Teller

2. Klima-Forum für Wohlfahrt und Kirche
konkret | praktisch | fachlich | motivierend

5. September 2024 | 9.00 bis 16.30 Uhr
Maternushaus, Köln

Keynote

Auf dem Weg zu nachhaltigen Ernährungssystemen / Kirche und Sozialwirtschaft als Taktgeber

Stephanie Wunder, Thinktank Agora Agrar

Special Guest

Jürgen Becker, Kabarettist, Autor, Klimaschützer

Workshops

Klimafreundliche & ökofaire Beschaffung im Spannungsfeld zwischen Schöpfungsverantwortung & Budgetrestriktionen

Dr. Florian Antony, Öko-Institut e.V.

Wie können Klimaschutz und Nachhaltigkeit beim Lebensmitteleinkauf und im Speiseplan berücksichtigt werden? Wo liegen Spielräume im Dilemma zwischen ökofairer Beschaffung und Budgetrestriktionen? Vorstellung von Maßnahmen und Diskussion von Praxiserfahrungen und aktuellen politischen Entwicklungen.

Zukunftsfähige Kantine: Ansatzpunkte für eine gesundheitsfördernde und umweltverträgliche Verpflegung

Nicola Klein & Antonia Blumenthal,

Verbraucherzentrale NRW, Kantinenprogramm

Praxisorientierter Einstieg in die Speiseplangestaltung für eine zukunftsfähige Verpflegung. Welche Auswirkungen haben einzelne Produktkategorien auf unser Klima, wie lassen sich Lebensmittelabfälle reduzieren? Im Fokus stehen Faktoren entlang der gesamten Prozesskette von der Planung, über den Einkauf und die Produktion bis zur Essensausgabe und Entsorgung.

Nachhaltige Ernährung in Wohngruppen & Kitas – zwischen Pädagogik & Küchenpraxis

Pia Quadt, Ernährungsrat Köln und Umgebung e.V.

Auf Basis der Erfahrungen aus einem Praxisprojekt in 15 Kitas zur Einführung von regional und nachhaltig produzierten Lebensmitteln und zur Ernährungsbildung, widmen wir uns der Frage nach Handlungsmöglichkeiten im Alltag, identifizieren Hemmnisse und beleuchten die Rolle von Ernährungsbildung.

Auf dem Weg zur Planetary Health Diet – Speiseplan der Zukunft für soziale Einrichtungen

Johanna Weis, KLUG – Deutsche Allianz Klimawandel & Gesundheit & **Thomas Diekamp**, AWO Bundesverband e.V.

Wie kann Gemeinschaftsverpflegung in sozialen Einrichtungen die Gesundheit der Menschen fördern und planetare Belastungsgrenzen nicht weiter überschreiten? Der praxisnahe Zugang zum Konzept der Planetary Health Diet unterstützt anhand konkreter Umsetzungsmöglichkeiten und Einblicke in Best-Practices dabei, von Erfolgen und Herausforderungen anderer Einrichtungen zu lernen und selbst aktiv zu werden.

Vom Überfluss zur Verantwortung: Gemeinsam Lebensmittelverluste reduzieren

Kerstin Neuber & Isabel Naguib, Wissenschaftliche Mitarbeiterinnen, Verbraucherzentrale NRW e.V.

Gesundheit und Wohlbefinden von Menschen hängen maßgeblich von Ernährungssicherheit ab. Lebensmittelverluste zu reduzieren spart Ressourcen und Emissionen und vergrößert so die Chancen auf ein gutes Leben für alle – und wird zunehmend zur rechtlichen Auflage. Wir erarbeiten Routinen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in Kantinen und bei Veranstaltungen und diskutieren darüber, Mitarbeitende, Klient_innen und Bewohner_innen für den Wert von Lebensmitteln zu sensibilisieren.

Zertifizierung – Chance oder Ballast?

Esther Schnur, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat Qualitätsstandards für verschiedene Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung entwickelt, die Grundlage für eine DGE-Zertifizierung sind. Der Workshop vermittelt die Ziele und den Nutzen einer solchen Zertifizierung und behandelt Herausforderungen bei der Umsetzung.

CO2-Bilanzierung der Verpflegung – Herausforderung und große Chance für wirkungsvollen Klimaschutz

Sonja Knoll, NiNo GmbH

Neben Informationen rund um das Thema CO2-Bilanzierung mit Schwerpunkt Verpflegung, werden Fragen zur Bilanzierung von Scope-3-Emissionen vertieft: Was sind Scope-3-Emissionen? Wie kann ich diese erfassen? Worauf muss ich achten? Welche Hilfestellungen gibt es? Besonderes Augenmerk liegt auf den Möglichkeiten für wirkungsvollen Klimaschutz, die auf Basis einer CO2-Bilanz identifiziert, umgesetzt und evaluiert werden können.

Klimakommunikation – Lust machen auf klimafreundliche Gerichte

Stefanie Heutling, Ernährungsorganisation proveg

In diesem Workshop erhalten Sie Tipps, wie Sie anhand einfacher Nudgingmethoden Mitarbeitende, Bewohner_innen und Klient_innen für klimafreundliche und gesunde Gerichte begeistern. Darüber hinaus lernen Sie verschiedene Best-Practice-Beispiele kennen und es gibt Raum für den gegenseitigen Austausch.

Regionale Lebensmittel-Beschaffung in Kirche & Wohlfahrt – Ein langer Weg zu kurzen Wegen?

Zoe Heuschkel, Ernährungsrat für Köln und Umgebung e.V.

Klimawandel, Biodiversitätsverluste, Höfesterben und Mangel-

ernährung bei Kindern zeigen Fehler im Ernährungssystem, dessen Transformation als gesamtgesellschaftliche Aufgabe ansteht. Regionale Beschaffung großer Institutionen gilt als entscheidende Stellschraube. Positive Beispiele sollen ermutigen, diesen Weg zu gehen, Bedenken zur Handhabbarkeit regionaler Beschaffung werden aufgegriffen und Umsetzungsmöglichkeiten in Kirche und Wohlfahrt diskutiert.

Gut essen mit wenig Geld? Ernährungsarmut begegnen und aus Projekten lernen

Silvia Monetti & Susanne Nassua, Verbraucherzentrale NRW e.V.

Wie entsteht Ernährungsarmut, welche Auswirkungen hat sie für Menschen mit geringem Einkommen und was unterstützt Menschen in dieser Situation? Sie erfahren, wie gesunde Ernährung lecker, günstig und klimafreundlich funktioniert und wie Sie Verbraucher_innen helfen können, ihren Ernährungsalltag selbstbestimmt und genussvoll zu gestalten, ohne ihr Budget zu sprengen auf Basis von Konzepten, wie Sie sich der Zielgruppe gut nähern, Beispielen sowie „Do's & Don'ts“ aus der Praxis.

Der Mensch ist, was er isst – Inspirationen aus Kulturgeschichte und Religion

Dr. theol. Heike Baranzke,

Lehrbeauftragte für theologische Ethik

Schon Albert Schweitzer bewegte die Tatsache, dass wir Leben inmitten von Leben sind, das sich zum Leben von Leben ernährt, das auch leben will. Was bei dem gelehrten Urwaldarzt metaphysisch klingt, wird im Horizont des Klimakrisenbewusstseins handfester. Ernährung ist nicht nur eine Frage des Überlebens, sondern birgt vielfache Sinndimensionen, die ausdrücken, als was für Lebewesen wir uns verstehen (wollen), wenn wir essen. Ein Blick in die Kulturgeschichte gibt mögliche Antworten.

Kontakt:

Dr. Vera Bünnagel

Diözesan-Caritasverband für das Erzbistum Köln e. V.
Klimaschutzbeauftragte
Georgstraße 7
50676 Köln
Tel.: (02 21) 20 10-327
E-Mail-Kontakt: Vera.Buennagel(at)caritasnet.de

Dr. Christian Weingarten

Erzbistum Köln – Generalvikariat
Umweltbeauftragter
Marzellenstraße 32
50668 Köln
Tel.: (02 21) 16 42-11 85
E-Mail-Kontakt: Christian.Weingarten(at)erzbistum-koeln.de

konkret | praktisch | fachlich | motivierend

Eingeladen sind alle, die sich haupt- oder ehrenamtlich mit Klimaschutz und Nachhaltigkeit befassen, ob auf Leitungs- oder auf Referentenebene, ob strategisch in der Verwaltung oder operativ in Küche und Kantine.

Zielgruppen sind insbesondere Träger aus Caritas, Diakonie und weiteren Wohlfahrtsverbänden sowie aus Gemeinden und Diözesen und Vertreter_innen aus Politik und Sozialwirtschaft



Anmeldung über
[Koelner-Klimaforum.de](https://www.koelner-klimaforum.de)

Veranstalter



Kooperationspartner



Unterstützer



Medienpartner

