



Workshop: Nachhaltige und klimaschonende Gastronomie

22.03.2023 Templin, Hotel Eichwerder



Workshop: Nachhaltige und klimaschonende Gastronomie



Dieser Workshop richtet sich gezielt an Gastronominnen und Gastronomen, die in ihrem Betrieb Prozesse und Speisenangebote nachhaltig ausrichten wollen. Damit bedienen Sie nicht nur eine wachsende Nachfrage, Sie leisten auch einen wertvollen Beitrag für unsere Zukunft.

- 10:00 – 10:30 **Begrüßung, Kennenlernen und Einführung in den Tag**
- 10:30 – 11:30 **Teil 1: Was ist nachhaltige Verpflegung?**
Warum ist nachhaltige Ernährung wichtig? Was ist nachhaltige Ernährung?
Welche Rolle spielt die Außer-Haus-Verpflegung dabei?
- 11:30 – 12:00 **Teil 2a: Umsetzung im Betrieb: Speiseangebot nachhaltiger gestalten**
Einblick: Wie kann man Rezepturen und Speisepläne optimieren?
Welche Produkte sollte man auswählen?
- 12:00 – 13:00 Mittagspause
- 13:00 – 15:00 **Teil 2b: Umsetzung im Betrieb: Speiseangebot nachhaltiger gestalten**
Verstehen und Anwenden: Nachhaltigkeit von Menüs bestimmen
Gegenseitiger Austausch von Erfahrungen
- 15:00 – 15:30 Kaffeepause
- 15:30 – 16:00 **Teil 3: Umsetzung im Betrieb: Prozesse weiterentwickeln**
Worauf kann man bei Geräten achten? Wie kann man Geräte effizienter nutzen?
Wie kann man Lebensmittelabfälle vermeiden?
- 16:00 – 17:00 **Teil 4: Gäste stupsen *Nudging* & Kommunikation**
Was beeinflusst Gäste bei der Speisewahl?
Wie erhöht man den Absatz von nachhaltigen Speisen?
- 17:00 – 17:30 **Abschluss und Feedback**

Anmeldung: florian.fischer@lfu.brandenburg.de

Die Teilnahme ist kostenfrei

Anmeldeschluss ist der 06.03.2023

Ort: Hotel Eichwerder, Werderstr. 38, 17268 Templin

Datum: 22.03.2023

**Naturpark
Uckermärkische Seen**



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages