



# Lecker, klimafreundlich & bezahlbar

## NACHHALTIGES KOCHEN IN BILDUNGSSTÄTTEN

JANUAR 2025  
29.-31.

Ein Praxisworkshop für Mitarbeiter:innen von Bildungsstätten und in der außerschulischen Bildung, die im Bereich Küche & Hauswirtschaft tätig sind, sowie Interessierte

[WWW.VILLA-FOHRDE.DE](http://WWW.VILLA-FOHRDE.DE)



FOTO: SOLAWI BRB LANDWIRTSCHAFTEN - MIT HAND UND HUF

# Inhalte

KONKRET, ERMUTIGEND, WIRKSAM

Sie

- erhalten einen kompakten Überblick über die Klima- und Biodiversitätskrise mit Bezug zum Ernährungsbereich
- erfahren von den Grundlagen und Hintergründe einer klimafreundlichen und klimaangepassten, gesunden Verpflegung
- bekommen Inspirationen für eine vielfältige, zielgruppenorientierte Menuplanung
- erstellen Menupläne, orientiert an Kriterien für klimafreundliche, qualitativ hochwertige und kostengünstige Gemeinschaftsverpflegung und werden dabei beraten
- vernetzen sich mit anderen Mitarbeitenden aus Küche und Hauswirtschaft und lernen von ihnen

## TEILNAHME

- **Mittwoch, 29.01.25, 14 Uhr - Freitag, 31.01.25, 14 Uhr**
- 250 € im DZ mit vegetarischer Verpflegung (EZ-Zuschlag 20 €/Nacht)
- Mit Annika Sutter (Bildungsreferentin der Villa Fohrde) und Manuel Poschadel (Trainer bei Speiseräume - Büro für angewandte Ernährungspolitik GmbH und ausgebildeter Koch mit langjähriger Erfahrung)

## ANMELDUNG

Melden Sie sich [hier](#) an.



Weitere Informationen unter [www.villa-fohrde.de](http://www.villa-fohrde.de)

EIN SEMINAR DER



GEFÖRDERT DURCH



Bundesministerium  
für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit  
und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Heidehof  
Stiftung