



Diözesan-  
Caritasverband für das  
Erzbistum Köln e. V.

Webinarreihe

## **Klimaschutz in der Caritas – das machen wir gemeinsam!**

### **Veranstaltung II: ...sprechen wir über Ernährung im (DiCV)**

#### **Ausschreibungstext:**

Was wir essen, wo und wie wir Lebensmittel einkaufen, lagern und zubereiten – das alles hat Einfluss auf die Umwelt. 20 Prozent aller klimaschädlichen Treibhausgasemissionen in Deutschland hängen damit zusammen, in KITAS und stationären Einrichtungen machen sie mit knapp 60 bzw. knapp 50 Prozent den Hauptanteil des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks aus.

Was sind Chancen für eine klimaschonende Verpflegung in der Caritas? Sind Zumutungen nötig – und welche könnten sich lohnen?

Impuls: Xenia Romadina, IN VIA-Akademie, Paderborn

Statement: N.N., Geschäftsleitung

Anschließend Gelegenheit zum Austausch: Was geht mich das an?

#### **Kontaktdaten der Referentin:**

Xenia Romadina, IN VIA-Akademie, 05251 2908 57, [x.romadina@invia-akademie.de](mailto:x.romadina@invia-akademie.de),  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

#### **Stichworte zur Orientierung für ein Statement der Geschäftsleitung:**

Grundsätzlich:

- Beitrag zum Klimaschutz als Gemeinschaftsaufgabe und gemeinsames Ziel
- Kantinenessen ggf. Bestandteil der CO<sub>2</sub>-Bilanz des Arbeitgebers – geht diesen etwas an!
- Geschäftsleitung setzt Rahmenbedingungen, die jede\_r Einzelne verantwortlich füllt
- Information & Eigenverantwortung statt reglementieren und kontrollieren von oben

#### **Handlungsfelder:**

##### **1. Essensangebot und Preisgestaltung in der Kantine**

- Qualität einkaufen – kann sich in Preis und Menge zeigen.
- Zusätzliches ergänzen statt lieb gewonnenes wegnehmen – zunächst kein Verzicht auf Fleisch, aber zusätzliche attraktive Angebote machen
- Konsumverhalten bestimmt das Angebot => Eigenverantwortung

- 2. Speisenangebot beim Veranstaltungscatering**
  - Ähnlich Kantine – aber weniger volatile Nachfrage
- 3. Verpackung beim Veranstaltungscatering**
  - Hygieneauflagen vs. Müllvermeidung
  - Verbesserungspotenzial ausschöpfen
- 4. Ggf. organisatorische Abläufe in der Großküche**  
(je nach Zielgruppe/Verbandsstruktur)