

Anmeldung

Anmelden können Sie sich online bis zum 09. Februar 2018 unter: www.kern.bayern.de/enkue

Die Teilnahme ist kostenfrei. Die Anzahl der Teilnehmer ist begrenzt, daher empfehlen wir eine zeitnahe Anmeldung. Für Essen und Getränke während der Veranstaltung ist gesorgt.

KErn erhebt, speichert und verarbeitet die von Ihnen übermittelten personenbezogenen Daten zum Zweck der Bearbeitung Ihrer Anmeldung. Eine Weitergabe der Daten an Dritte erfolgt nur, falls wir gesetzlich dazu verpflichtet sind. Sie können sich jederzeit bei uns über Ihre gespeicherten Daten informieren und diese gegebenenfalls löschen lassen.

Mit der Teilnahme an der Veranstaltung erklären Sie sich damit einverstanden, dass Sie gegebenenfalls auf Aufnahmen zu sehen sind, die im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des KErn verwendet werden.

Veranstaltungsort

Veranstaltungssaal des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München

Im Bereich des Staatsministeriums stehen öffentliche Parkplätze nur sehr beschränkt zur Verfügung. Bitte nutzen Sie die öffentlichen Verkehrsmittel, gegebenenfalls in Verbindung mit den Park-and-Ride-Stellplätzen im Umkreis von München. Empfehlenswert ist das P&R Fröttmaning und die Weiterfahrt mit der U-Bahn zum Odeonsplatz. U-Bahnhaltestelle Odeonsplatz: mit U4, U5 vom Hauptbahnhof, mit U3, U6 vom Marienplatz. Von der Haltestelle Odeonsplatz sind es noch 200 m zu Fuß.

MARKTPLATZ

Es erwarten Sie Infostände zu folgenden Themen:

- Energieeinsparung bei der Gerätetechnik Uni Stuttgart
- Optimierung des ökologischen Fußabdrucks RMA Wien
- Möglichkeiten der Prognose TH Deggendorf
- Verringerung der Lebensmittelverluste Uni Stuttgart
- Energieeffiziente Küche KErn
- Angebote zur Gemeinschaftsverpflegung StMELF
- Wirt sucht Bauer – Direktvermarktung KErn
- Angebote für die Außer-Haus-Verpflegung IHK Akademie München

HERAUSGEBER

Kompetenzentrum für Ernährung – KErn
an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft

Am Gereuth 4, 85354 Freising
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach
E-Mail: poststelle@kern.bayern.de
www.kern.bayern.de

Das Kompetenzzentrum für Ernährung – KErn ist eine Einrichtung im Geschäftsbereich des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Stand: November 2017
Redaktion: KErn – Bereich Wissenschaft
Bildnachweis: #119466690 | © Kzenon – www.fotolia.com;
batchfield.de
Druck: Offprint, München



Bioökonomie-Fachkongress

Ressourcen
schonen wird
sich lohnen!
ENKÜ – die energieeffiziente Küche

Dienstag, 20.02.2018
StMELF München



Sehr geehrte Damen und Herren,

die Bioökonomie schlägt eine Brücke zwischen Technologie, dem Schutz der Umwelt und effizientem Wirtschaften. Mit diesen Themen sind Sie, direkt oder indirekt, tagtäglich konfrontiert. Für das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) liegt daher nahe, die Bioökonomie in der Gemeinschaftsverpflegung stärker zu fördern.

Bioökonomie in der Gemeinschaftsverpflegung heißt in erster Linie, Ressourcen schonen durch energieeffiziente Konzepte und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Dabei geht es einerseits um den direkten Energieverbrauch in Ihren Küchen und andererseits um die indirekte Energie, die in den Lebensmitteln steckt, die Sie verarbeiten.

Seit August 2016 befasst sich ein Projektteam unter der Leitung des KErn mit dem Thema: »Energieeffizienz in der Großküche« in enger Zusammenarbeit mit drei Betriebsgastronomen und einer Betriebsleiterin in der Kita- und Schulverpflegung. Am 20. Februar 2018 stellen wir Ihnen die Ergebnisse des Projektes vor, lassen Sie an den Erfahrungen der Küchenteams teilhaben und informieren Sie über Möglichkeiten, wie Sie Ihre Küche energieeffizienter gestalten können.

Im Namen des KErn laden wir Sie herzlich zum Fachkongress ein und freuen uns, Sie im Veranstaltungssaal des StMELF begrüßen zu dürfen.

Rainer Prischenk
Leiter Kompetenzzentrum für Ernährung



Christina Schmidt

ist Leiterin der Abteilung Küche des Krankenhauses Hietzing und Koordinatorin für nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln im Wiener Krankenanstaltenverbund. Ressourceneffizienz gehört für sie zur professionellen Küchenleitung.



Dr. Malte Rubach

initiierte zwei Studien zum Thema Lebensmittelverschwendung in Bayern. Aktuell leitet er am Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten das Bündnis »Wir retten Lebensmittel«.



Irma Häberle

leitet als Mitarbeiterin des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn) das Projekt »ENKÜ – die energieeffiziente Küche«. Sie ist Dipl. Oecotrophologin (FH) mit langjähriger Praxis in der Gastronomie.



Gerold Hafner

ist seit 2009 Leiter des Arbeitsbereiches »Ressourcenmanagement und industrielle Kreislaufwirtschaft« an der Universität Stuttgart. Sein Fokus liegt u.a. auf der Vermeidung von Lebensmittelverlusten.



Irene Tröndle

ist als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin für die Verpflegung der 340 Kinder des Campus Hermann-Gmeiner-Weg in München verantwortlich. Sie engagiert sich, Lebensmittelverluste so weit wie möglich zu reduzieren.



Dr. Robert Hable

leitet den Fachbereich »Big Data Analytics« an der Technischen Hochschule Deggendorf (THD). Einer seiner Schwerpunkte ist die Analyse statistischer Daten, um sie gewinnbringend nutzen zu können.



Bernhard Bauer

berät als Datenanalyst der Technischen Hochschule Deggendorf (THD) die ENKÜ-Küchenleiter im Bereich Prognose und dem Umgang mit statistischen Daten. Dabei ist ihm die Praxisorientierung wichtig.

Programm

Dienstag, 20.02.2018 in München

ab 8.30 Uhr **Registrierung**

9.00 – 10.00 EINFÜHRUNG

9.00 – 9.10 Begrüßung
Rainer Prischenk, Leiter KErn

9.10 – 9.30 Eröffnung
Helmut Brunner
Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

9.30 – 9.40 Mit Bioökonomie zu weniger Lebensmittelverschwendung
Dr. Malte Rubach
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

9.40 – 10.00 Ressourceneffiziente Großküche – Wunsch und Wirklichkeit
Christina Schmidt
Wiener Krankenanstaltenverbund

10.00 – 12.30 NACHHALTIGKEIT IN DER GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG

10.00 – 10.15 Ressourcen schonen wird sich lohnen! – Die energieeffiziente Küche
Irma Häberle, KErn Freising

10.15 – 11.00 Lebensmittelabfälle – Optimierungspotentiale kennen und nutzen
Gerold Hafner | Irene Tröndle
Uni Stuttgart | Campus Hermann-Gmeiner-Weg München

11.00 – 11.15 Kaffeepause | Marktplatz

11.15 – 11.45 Statistische Daten in der Praxis – Zeitverschwendung oder Goldgrube?
Dr. Robert Hable, TH Deggendorf

11.45 – 12.30 Prognose und Monitoring – Hilfe zur Selbsthilfe
Bernhard Bauer | Christian Wieser
TH Deggendorf | InfraServ Burgkirchen

12.30 – 13.30 Mittagspause | Marktplatz

13.30 – 16.15 NACHHALTIGKEIT IN DER GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG

13.30 – 14.15 Überraschend einfach – wie Energieeinsparung schnell und effizient gelingt
Philipp Pils | Ralf Angermaier
Uni Stuttgart | WWK München

14.15 – 15.00 Der Ökologische Fußabdruck – wo drückt der Schuh?
Hans Daxbeck | Wolfgang Knecht
RMA Wien | BSH Dillingen

15.00 – 15.15 Kaffeepause | Marktplatz

15.15 – 16.15 Erfahrungen der Küchenleiter mit ENKÜ
Ralf Angermaier, WWK München;
Wolfgang Knecht, BSH Dillingen;
Irene Tröndle, Campus Hermann-Gmeiner-Weg München;
Christian Wieser, InfraServ Burgkirchen

16.15 – 16.30 AUSBLICKE UND ABSCHLUSS

16.15 – 16.25 Ein Blick in die Zukunft
Angelika Reiter-Nüssle, Ministerialrätin
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

16.25 – 16.30 Abschluss
Irma Häberle, KErn Freising

16.30 – 18.00 Offener Erfahrungsaustausch und Netzwerken

ca. 18.00 Uhr Ende der Veranstaltung

Ralf Angermaier

leitet seit 1998 die Küche des Betriebsrestaurants der WWK Lebensversicherung a.G. in München. Er verköstigt täglich mit seinem Team bis zu 800 Essensteilnehmer. Besonders spannend fand er die IST-Analyse seiner Küche.



Philipp Pils

forscht seit 2014 am Lehrstuhl für Abfallwirtschaft und Abluft der Universität Stuttgart. Ein Schwerpunkt seiner Arbeit ist das Ressourcenmanagement. Bei ENKÜ betreut er die Themen Energieeinsparung und Lebensmittelabfälle.



Christian Wieser

ist der Leiter Gastronomie & Services der InfraServ GmbH & Co. Gendorf KG. Bis zu 1000 Essen werden von ihm und seinem Team am Tag produziert und ausgegeben. Ressourceneffizienz war schon vor ENKÜ ein wichtiges Thema für ihn.



Hans Daxbeck

leitet seit 1988 die Ressourcen Management Agentur (RMA). Seine Arbeitsschwerpunkte sind: Abfallwirtschaft, Ressourcenmanagement, Nachhaltige Ernährung und Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung.



Wolfgang Knecht

ist der F&B Manager der Navitas Restaurations GmbH bei BSH Hausgeräte GmbH in Dillingen. Mit seinem Team bereitet er täglich bis zu 800 Essen zu. Dabei liegt Wolfgang Knecht die Regionalität und Saisonalität besonders am Herzen.



Angelika Reiter-Nüssle

leitet das Referat Ernährungsstandards und Qualitätssicherung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Sie ist verantwortlich für das Konzept Gemeinschaftsverpflegung in Bayern.



Florian Schrei

moderiert seit über 15 Jahren im BR Fernsehen (»Zwischen Spessart und Karwendel«, »Unser Land«). Außerdem arbeitet er als Hörfunksprecher und Trainer im Bereich Präsentation, Sprechen und Stimme.

