

ODS

# Praxisseminar: Die klimafreundliche Küche

Montag, 01. Oktober 2018



Auch die Zubereitung spielt bei der klimafreundlichen Küche eine wichtige Rolle.

**Am 23. Oktober 2018 bietet das Beratungsunternehmen für Dienstleistungen im Sozialbereich, Ods, eine Weiterbildung für Verantwortliche in Küche und Betrieb an. Veranstaltungsort ist das Haus der Architekten in Stuttgart.**



Rund 31 Prozent der CO<sub>2</sub>-Emissionen stammen direkt aus der Nahrungsmittelproduktion. Mithilfe von Analysetools können diese Werte in der Lebensmittelproduktion sichtbar gemacht und durch gezieltes Gegensteuern wieder reduziert werden. Im Praxisseminar Klimafreundliche Küche geben verschiedene Experten nützliche Tipps und präsentieren Umsetzungsmöglichkeiten für eine bessere Klimabilanz in der Gastronomie.

Manuel Klarmann vom Züricher Unternehmen Eaternity, Marko Behling von der ods GmbH und der Kochpionier Christian Boelsch vermitteln den Teilnehmern unter anderem, welche Zusammenhänge zwischen Klima und Ernährung bestehen und wie Lebensmittelauswahl, neue Zutaten und

Zubereitungsweisen die Emissionswerte beeinflussen. Die Kursteilnehmer werden befähigt, dieses Wissen an Mitarbeiter und Kunden weiterzuvermitteln.

Die Teilnahme kostet 285 Euro. Eine Anmeldung ist per Mail an [info@ods-gmbh.de](mailto:info@ods-gmbh.de) (<mailto:info@ods-gmbh.de>) möglich.

THEMEN:

-  [Praxisseminar \(/suche/schlagworte/Praxisseminar\)](#)
-  [Stuttgart \(/suche/schlagworte/Stuttgart\)](#)