

BIOERLEBNISTAGE

A B G E S A G T AUS ORGANISATORISCHEN GRÜNDEN: UNTERBEWUSST ZU MEHR NACHHALTIGKEIT - NUDGING IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

01. Oktober 2025 um 14:30 - 01. Oktober 2025 um 17:00 **Kosten:**
Free

, Oberbayern

+++ A B G E S A G T aus organisatorischen Gründen +++

Zum kostenfreien Workshop lädt die Öko-Modellregion Inn-Salzach gemeinsam mit dem Landwirtschaftsamt Ebersberg, Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung, ein. Die Veranstaltung richtet sich an Verpflegungsverantwortliche der Gemeinschaftsverpflegung und Praktiker, wie zum Beispiel Küchenleiter, Küchenmitarbeiter, Hauswirtschaftsleitungen sowie Einrichtungsleitung/Betriebsleitung in der Gemeinschaftsverpflegung. Alle Settings der Gemeinschaftsverpflegung sind angesprochen!

Täglich treffen die Gäste in Kantinen und Mensen zahlreiche Essentscheidungen, einige davon wohlüberlegt. Oft wählen die Gäste die Speisen jedoch eher zufällig und spontan aus.

Wie Sie mit einfachen Mitteln - ohne Zwang und Verbote - zu einer guten Auswahl animieren können, das beschreibt der Begriff "Nudging". Aus dem Englischen abgeleitet, bedeutet "to nudge" so viel wie "anstupsen". Das bedeutet, wenn Sie das Umfeld verändern, können Sie Ihre Gäste zu einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Essensauswahl anstoßen. Gleichzeitig ist die Wahlfreiheit der Essensgäste nicht eingeschränkt.

Besonders im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung bietet Nudging ein großes Potenzial. Bereits mit kleinen (kostengünstigen) Veränderungen können Sie eine nachhaltigere, regionalere sowie gesundheitsförderlichere Verpflegungssituation erreichen - gemäß der Bayerischen Leitlinien für die Gemeinschaftsverpflegung.

Bei der Veranstaltung gibt's für die Workshop-Teilnehmenden Kuchen/Kaffee von einem Hofladen einer Bio-Landwirtschaft. Der Bio-Bauer stellt auch kurz den Bauernhof mit den dort erzeugten Lebensmittel vor.

Vortrag / Diskussion

Zusatzinformationen:

Anmeldepflichtig, Kostenfrei