

# Einladung zum Workshop

Nachhaltig und wirtschaftlich – Gegensatz oder Erfolgsmodell?



14. September 2023 | 09.30–16.15 Uhr



Vom VdF zertifizierte Bildungsveranstaltung  
(FKN-Wertung: 4,5 Punkte / Kategorie 6)



In der Fachpresse gehört Nachhaltigkeit zu den großen Trendthemen. Die Phase der grundlegenden Basisentscheidung zu mehr Nachhaltigkeit ist bereits abgeschlossen. Relevant ist viel mehr die Fragestellung, wie eine Umsetzung erfolgreich realisiert werden kann, auch vor dem Hintergrund hoher wirtschaftlicher Herausforderungen im Klinik- und Care-Markt. Anders formuliert: Mehr Nachhaltigkeit gerne, aber es muss auch kurzfristig finanziert sein.

Dieser spannenden Herausforderung stellen wir uns in den nächsten temp-rite Academy-Workshops. Hierzu haben wir Referenten aus der Praxis eingeladen, die sich der Thematik aus unterschiedlichen Standpunkten nähern. So wird beispielsweise erörtert, welches der Verpflegungskonzepte – Cook-Chill oder Cook & Serve - nachhaltiger und / oder wirtschaftlicher ist. Oder auch, wie durch eine Reduzierung von Speiseabfällen Kosten und Ressourcen gespart werden und gleichzeitig ein Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit geleitet wird.

**Der Workshop findet am 14. September 2023 von 09.30 bis 16.15 Uhr.**



Ziel des Workshops ist es, dass Thema Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit mit anderen Branchenkennern aus der Praxis zu erörtern, neue Einblicke und Standpunkte kennenzulernen und spannende Best-Practice-Beispiele zu hören.

**Freuen Sie sich auf einen spannenden Workshop-Tag.**



## Ralf Lang

### MODERATION

Mit Herrn Ralf Lang – Chefredakteur VerpflegungsManagement – ist es uns gelungen, einen renommierten Fachmann der Branche für die Moderation des Workshops zu gewinnen. Herr Lang wird mit seiner Erfahrung und Expertise souverän durch den Workshop führen.



## Dr. Michael Meirer

### REFERENT

### Präsident Verein Rheintalgas

Dr. Michael Meirer spricht auf seinem Youtube-Kanal „MEIRER Talks Trash“ mit Experten über Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Food Waste. Als Gründer von Rheintalgas packt er aktiv an, um Biogas aus Speiseresten als CO2-neutralem Energieträger zu etablieren. Seit 15 Jahren befasst er sich intensiv mit dem Thema Energiegewinnung aus Abfall. Nach seinen Studien „Industrieller Umweltschutz“ und „Industrielle Energietechnik“ spezialisierte er sich in seiner Doktorarbeit auf das Thema Biogas.



## Oliver Schanz

### REFERENT

### Geschäftsführer GKT Planungsgesellschaft mbH

Herr Oliver Schanz ist gelernter Hotelfachmann und ist seit über 8 Jahren als Fachplaner für Verpflegungstechnik tätig. Die unterschiedlichen Erfahrungen aus Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und technischem Vertrieb im Care-Markt, sind die Basis für die praxisorientierte Planung seiner Projekte. Dabei stehen Digitalisierung, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit im Focus seines Handelns im Interesse seiner Auftraggeber.

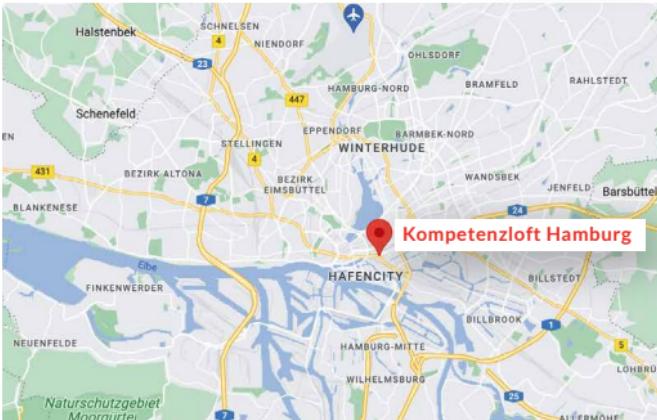


## Torsten von Borstel

### REFERENT

### Geschäftsführer von UAW

2012 startete T. v. Borstel mit dem Verein United Against Waste (UAW) eine Initiative der Food-Branche, die sich für die Vermeidung von Lebensmittelabfall in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) stark macht. Innerhalb weniger Jahre konnte er über 100 Mitglieder für den Verein gewinnen, zahlreiche Projekte initiieren, die den Lebensmittelabfall in der AHV drastisch reduzieren helfen. Im Auftrag des BMEL betreibt UAW seit Januar 2022 die Kompetenzstelle zur Vermeidung von Lebensmittelabfall in der AHV.



© googlemaps

## Workshop

**14. September 2023 von 09.30 bis 16.15 Uhr.**



**Wo:**

Kompetenzloft Hamburg, Amsinckstraße 32, 20097 Hamburg

**Wie melden Sie sich zum Workshop an?**

Bitte schicken Sie Ihre Bestätigung zur Teilnahme am Workshop an Britta Diester, E-mail: [bd@temp-rite.de](mailto:bd@temp-rite.de)



Wir möchten die Veranstaltungen der temp-rite Academy weiterhin ohne Teilnahmekosten anbieten. Im Hinblick auf weitere spannende und angeregte Workshops bitten wir um Verständnis, dass wir zukünftig bei kurzfristigen Absagen, d. h. innerhalb von fünf Werktagen vor der Veranstaltung, eine „No-Show-Gebühr“ in Höhe von 90,- EUR erheben.

---

Bitte beachten Sie, dass die Teilnehmerzahl begrenzt ist.  
Anmeldungen werden in der Reihe des Eingangs beachtet.