

****Sperrfrist bis 16.00 Uhr, 24.11.2023****



BUND
Naturschutz
in Bayern e.V.

Landesverband Bayern des
Bundes für Umwelt und
Naturschutz Deutschland e.V.

Kreisgruppe München
Pettenkoflerstr. 10 A
80336 München
Tel.: 089 – 51 56 76-0
Fax: 089 – 51 56 76-77

Besuchen Sie auch unsere
Homepage:

info@bn-muenchen.de
www.bn-muenchen.de
www.oekologisch-essen.de

Vorsitzender:
Christian Hierneis

Spendenkonto:
Postbank München
BLZ: 700 100 80
Konto: 185 50 800
BIC: PBNKDEFF
IBAN:
DE68 7001 0080 0018 5508 00

Vereins-Reg. Nr.: 834
Amtsgericht München

München, den
24.11.2023

Fotos zum heutigen Termin:

<https://tinyurl.com/bnzert>



Sehr geehrte Damen und Herren
von Presse, Rundfunk und Fernsehen,

Wir bitten um Veröffentlichung folgender Presseinformation:

Fortbildung für die Münchner Gastronomie durch den BUND Naturschutz Münchner Gastronom*innen meistern Nachhaltigkeitslehrgang

Dreizehn engagierte Gastronom*innen bekommen diesen Freitag ihre Zertifikate „Nachhaltige Gastronomie“ vom BUND Naturschutz in München und dem Referat für Klima- und Umweltschutz verliehen. Von der Seniorenverpflegung über Betriebsrestaurants und Cafés bis hin zu Wiesnwirt*innen zeigen die Absolvent*innen, dass ihnen sowohl Umwelt- als auch Sozialstandards ein persönliches Anliegen sind.

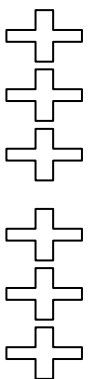
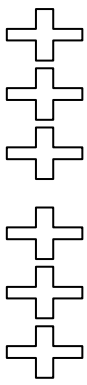
Organisiert vom BUND Naturschutz (BN) in München ist der Zertifikatslehrgang der erste in ganz Deutschland, der von einer Umweltorganisation ausgerichtet wurde und für die Teilnehmenden kostenfrei und unabhängig zur Verfügung gestellt wurde. Absolviert haben die Fortbildung dreizehn Köch*innen, Küchenleitungen und Wirt*innen. Das Referat für Klima und Umweltschutz (RKU) finanzierte die Umsetzung mit dem Ziel, Münchner Gastronom*innen in ihrem Bestreben nach mehr Nachhaltigkeit zu unterstützen.

RKU unterstützt das Engagement der Gastronomie

Die Bereitschaft, sich persönlich für mehr Umwelt- und Klimaschutz einzusetzen, wird vom RKU klar unterstützt. Die Referentin Christine Kugler ist von der Fortbildung überzeugt: **„Ob in Restaurants, auf dem Oktoberfest oder sogar auf dem Christkindlmarkt: sobald wir außer Haus etwas essen, können wir die Umwelt schonen. Schön, dass sich so viele Gastronom*innen in München auf den Weg machen zu mehr bio-regionalen Lebensmitteln auf unseren Tellern!“**, so Christine Kugler, Referentin des RKU.

Breites Menü an Wissen und Ideen durch den BN

Der Zertifikatslehrgang des BN München umfasst ein breites Areal an Wissen und Hilfestellungen mit dem Ziel den eigenen Arbeitsalltag nachhaltiger zu gestalten. Von Klimaschutz auf dem Teller und in der Küche über ökologischen Landbau, gesunde Ernährung, Fairer Handel bis zur Kommunikation mit Gästen und Mitarbeitern verließen die Teilnehmenden jedes Modul mit einem Kopf voller neuer Eindrücke und vielen neuen Ideen. Zum Ende verfasste jede*r Absolvent*in eine Abschlussarbeit, in der das Erlernte auf den eigenen Betrieb angewendet wurde. **"Mit der Art unserer Ernährung können wir viel tun für Nachhaltigkeit, Artenschutz und Klima. Die Gastronomie ist hier nicht nur einer unserer wichtigsten Verbündeten, sondern kann Vorbild sein und Anregungen bieten. Sie kann zeigen, wie's geht"**, so Christian Hierneis, erster Vorsitzender des BN in München



und Nachfahre von Theodor Hierneis, Hofkoch bei König Ludwig II. von Bayern.
„Ob Restaurant, Kantine oder Kiosk: jeder kann seinen Beitrag leisten.“

Absolvent*innen: Mit kleinen Schritten zu mehr Nachhaltigkeit

Mit dabei waren unter anderem drei Absolventen des Alten- und Pflegezentrums MÜNCHENSTIFT. Der stellvertretende Leiter für Küche & Ernährung, Dominik Schad, brachte sich über die Zeit engagiert in der Fortbildung ein. **„Das Essen außer Haus begleitet uns von der Kita über die Schule, am Arbeitsplatz bis hin zum Altenheim das gesamte Leben lang. Wir haben in unserer Branche daher eine große Verantwortung, was die Verpflegung und Nachhaltigkeit angeht.“**, so Dominik Schad. **„Deshalb habe ich mich für die Fortbildung entschieden.“**

Die Gastronomie engagiert sich trotz schwerer Zeiten

Die Gastronomie hat es derzeit auch in München nicht leicht. Personalmangel, steigende Lebensmittelpreise und zuletzt die Erhöhung der Mehrwertsteuer Ende des Jahres betrachten viele mit Sorge.

„Sich als Wirt*in oder Köch*in für mehr Umweltschutz zu engagieren, zeigt besonders jetzt in dieser durchwachsenen Zeit, dass auch in Küchen das Bewusstsein der Klimakrise angekommen ist“, so die Meinung der beiden verantwortlichen Referentinnen der Projektstelle „Ökologisch Essen“ – Anke Neumeier und Susanne Kiehl. Gemeinsam haben sie den Lehrgang konzipiert und durchgeführt. Ein weiterer Zertifikatslehrgang „Nachhaltige Gastronomie“ für 2024/2025 ist bereits in Planung. Interessenten für die nächste Runde können sich beim BN melden unter: bio@bn-muenchen.de oder www.oekologisch-essen.de

Gastronom*innen schätzen die Fortbildungsmöglichkeit

Den Zertifikatslehrgang absolvierten Mitarbeiter*innen folgender Betriebe: Alten- und Tagespflege Aubing gGmbH, apartment02, AUDI AG, Versicherungskammer Bayern, Haberl Gastronomie, MTU Aero Engines AG, MÜNCHENSTIFT, MVHS Haus Buchenried, Restaurant das Edelweiß.

Der Lehrgang und die rege Teilnahme zeigte, dass Gastronom*innen bereit sind, einen Beitrag zu leisten und ein reges Interesse für Themen der Nachhaltigkeit herrscht.

Weitere Stimmen von Absolvent*innen

„Auch wenn man schon viel Nachhaltigkeit lebt, wie in meinem Betrieb, gibt es immer wieder neue Ansätze nachhaltiger zu werden, um sich zukunftsweisend aufzustellen.“, meint Christoph Sagwitz, stellv. Küchenleitung der Versicherungskammer Bayern.

„Wichtig ist erst mal zu erkennen, was geändert werden kann und wo ich Mittel und Wege habe, mehr zu bewegen. Der Zertifikatslehrgang hat mir dabei geholfen, weitere kleine Schritte hin zu mehr Nachhaltigkeit zu finden.“, sagt Maria Barnickel, Köchin im Haus Buchenried der Münchner Volkshochschule.

Ansprechpartnerin für Rückfragen:

BUND Naturschutz, Kreisgruppe München
Projektstelle Ökologisch Essen, Susanne Kiehl
Susanne.kiehl@bn-muenchen.de, Tel. 089 / 51 56 76 51, www.oekologisch-essen.de

Hinweis: Die Projektstelle Ökologisch Essen des BN wird gefördert durch die Landeshauptstadt München, Referat für Klima- und Umweltschutz.