



1. ZUKUNFTSFORUM  
KLIMA

6. NOVEMBER 2025  
VON 09 BIS 16 UHR  
CARITAS-TAGUNGSZENTRUM  
IN FREIBURG



VOM ACKER AUF DEN TELLER -  
NACHHALTIGE VERPFLEGUNG IN  
CARITAS UND KIRCHE



Anmeldung und Information:  
<https://umwelt.ebfr.de/zukunftsforum>

Erzdiözese  
Freiburg *für die  
Schöpfung*



Caritasverband  
für die Erzdiözese  
Freiburg e.V.

TEILNAHME-  
BETRAG  
80 EURO

ANMELDUNG  
BIS 24.10.25



### Ablauf

- 09<sup>00</sup> – 09<sup>30</sup> **Ankommen** und Check-in
- 09<sup>30</sup> – 09<sup>40</sup> **Begrüßung** **Henric Peeters** | Vorstand Diözesan-Caritasverband Freiburg
- 09<sup>40</sup> – 10<sup>00</sup> **Grußwort** **Martina Braun** | Bäuerin und Landtagsabgeordnete
- 10<sup>00</sup> – 11<sup>00</sup> **Keynote** **Stephanie Wunder** | Leitung Nachhaltige Ernährung beim Thinktank Agora Agrar „Nachhaltige und gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung: Relevanz und Umsetzung“
- 11<sup>00</sup> – 11<sup>30</sup> **Austausch** bei Tee und Kaffee
- 11<sup>30</sup> – 12<sup>30</sup> **Workshops** Runde 1 – mit Best Practice-Beispielen
- 12<sup>30</sup> – 13<sup>30</sup> Mittagessen
- 13<sup>30</sup> – 14<sup>30</sup> **Workshop** Runde 2 – mit Best Practice-Beispielen
- 14<sup>30</sup> – 15<sup>00</sup> **Austausch** bei Tee und Kaffee
- 15<sup>00</sup> – 15<sup>45</sup> **Abschlusspanel** Was nehmen wir von heute mit?
- 15<sup>45</sup> – 16<sup>00</sup> **Fazit und Ausblick** **Christoph Neubrand** | Generalvikar der Erzdiözese Freiburg



### Workshops

### Referentinnen und Referenten

<p>1. <b>Food for future</b> – Praktische Erfahrungen aus der Umstellung auf nachhaltige Verpflegung in der <b>Kinder- und Jugendhilfe</b></p> <p><small>nur Runde 1</small></p>	<p><b>Albert Wöhrle</b>   Gründer eines Bio-Catering und Berater <b>Mara Roth</b>   Geschäftsführerin des SKF Freiburg</p>
<p>2. <b>Gut und nachhaltig essen im Alter</b> – Bio-regionales Speiseangebot in der <b>stationären Altenhilfe</b>: Wie kann es gehen?</p> <p><small>nur Runde 2</small></p>	<p><b>Xenia Romadina</b>   Bildungsreferentin im FB Hauswirtschaft &amp; Ernährung IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH <b>Thomas Renz</b>   Küchenleitung Haus Urisberg der Spitalstiftung Konstanz</p>
<p>3. <b>Bio-Zertifizierung leicht gemacht</b> Wie kann es gehen? Was kostet es und wo erhalte ich Beratung und Förderung?</p>	<p><b>Rainer Roehl</b>   Geschäftsführer a'verdis <b>Annette Niedernolte-Bertin</b>   Hausleiterin St. Bernhard Rastatt</p>
<p>4. <b>Was kostet's und wer zahlt's?</b> Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung</p>	<p><b>Prof. Arnim Wiek &amp; David Pfeiffer-Hiß</b>   Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft, Universität Freiburg</p>
<p>5. <b>Lebensmittelabfälle in der Gemeinschaftsverpflegung</b> – Einsparpotenziale und Handlungsempfehlungen</p>	<p><b>Catharina Zirpel</b>   Landesamt für Geoinformation und Landentwicklung Baden-Württemberg</p>
<p>6. <b>Nudging – die Kunst Essen geschickt zu platzieren</b> Wie kann ich die Akzeptanz nachhaltiger Verpflegung steigern?</p>	<p><b>Agnes Streber</b>   Geschäftsführerin NudgeConcept</p>