



Programm zur Fortbildung: 29.03.2023

Thema: " Was hat unser Essen mit Klima zu tun?"

9.30 Uhr

Anreise

10.00 Uhr

Begrüßung, Einleitung und Tagesablauf

Frau Heike Delling, Frau Steffi Brjesan, Susanne Wauer

10.05 – 10.30 Uhr

Kurze Vorstellungsrunde

Frau Heike Delling

10.30 – 12.00 Uhr

Essen und Klima

- Definition Klima - Klima und Landwirtschaft
- Lebensmittelverschwendung – Nationale Strategie zur Reduzierung
- Saisonzeiten Obst/Gemüse, Regional/Bio
- Essgewohnheiten, MHD
- Verpackungsmüll

Frau Heike Delling

12.00 – 13.00 Uhr

Mittag

13.00 – 13.30 Uhr

Umsetzung in der Praxis

- Zusammenhänge erkennen und aufzeigen
- Hilfestellungen zur Einbindung des Themas in die eigene Projektarbeit auf dem Hof

Alle

13.30 – 14.00 Uhr

Abschluss - Diskussion und Erfahrungsaustausch

Alle

Die Servicestelle arbeitet im Auftrag des Landesamtes für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie und wird finanziert mit Steuermitteln auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushaltes.