

| LEITLINIEN UND ORGANISATIONSKULTUR |   | INDIVIDUELLE KOMPETENZ-ENTWICKLUNG  |  | FÜHRUNG UND PERSONALMANAGEMENT     |                                     | ORGANISATION UND ARBEITSTECHNIKEN |                                       |
|------------------------------------|---|-------------------------------------|--|------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Werte, Regeln, Vorschriften        | Chancengleichheit                           | Gesund bleiben am Arbeitsplatz      | Karriere machen bei der Stadt Mannheim | Führung - unsere Grundlagen        | Führungs-kompetenz stärken          | Projekt- und Prozessmanagement    | Verwaltungs-wissen                    |
| Umgang mit Veränderung             | Kommunikation, Kooperation & Zusammenarbeit | Persönliche und soziale Kompetenzen | Coachings und Beratungsangebote        | Personalentwicklung und Recruiting | Arbeitsrecht und Personalverwaltung | IT-Training                       | Tools, Arbeitstechniken und -methoden |

## KLIMASCHUTZ GEHT DURCH DEN MAGEN

### Vortrag

**Zielgruppe**  
alle Mitarbeiter\*innen

#### Einführung

Lieber frische Äpfel aus Neuseeland oder aus der Lagerung in Deutschland? Macht es einen Unterschied, ob Rind oder Hähnchen auf dem Burger? Und warum ist Plastikvermeidung auch Klimaschutz? Die Antworten dazu gibt es in diesem Vortrag der Klimaschutzagentur Mannheim. Inhaltlich erwarten Sie fünf Themenblöcke, in denen aufgezeigt wird, was unter einer nachhaltigen Ernährungsweise zu verstehen ist.

Erfahren Sie, mit welchem Anteil sich die Ernährungsweise in der Klimabilanz niederschlägt, wie viele Treibhausgase auf die Landwirtschaft zurückzuführen sind und mit welchen Maßnahmen sich diese reduzieren lassen. Dabei bekommen Sie auch einen Eindruck von Ihrer ganz persönlichen Klimabilanz im Bereich Ernährung und erhalten zudem konkrete Tipps, die sich direkt im beruflichen und privaten Alltag umsetzen lassen.

#### Ziel

- Sie können Lebensmittelverschwendung erkennen.
- Sie wissen, wie man mit Lebensmitteln maß- und verantwortungsvoll umgeht.
- Sie wissen, was unter einer nachhaltigen Ernährungsweise zu verstehen ist.

#### Leitlinien- bzw. DV-Bezug

- Wir setzen unsere Ressourcen nachhaltig ein.
- Ich handle umsichtig, ressourcenschonend und global verantwortungsvoll.

#### Programm

- Fünf Säulen der nachhaltigen Ernährungsweise
- Ihre persönliche Klimabilanz
- Tipps für den beruflichen und privaten Alltag
- Ihre Fragestellungen

**ANMELDESCHLUSS  
VERLÄNGERT:  
10.04.2024**

**BGM-  
FORTBILDUNGS-  
ANGEBOT  
GESUNDHEIT**

**ZU WENIG ANMELDUNGEN  
SEMINAR WURDE  
ABGESAGT**

**Seminarnummer:**  
Q2.2.3.3

**Methode:**  
Vortrag, Praxisbeispiele, Fallbeispiele, Fragemöglichkeit

**Referent\*in:**  
Magdalena Schlenk  
Klimaschutzagentur Mannheim

**Termin:**  
25.04.2024

**Zeit:**  
10:00 Uhr – 12:00 Uhr

**Ort:**  
Studieninstitut Rhein-Neckar,  
U 1, 16-19, 68161 Mannheim  
Raum 518

**Anmeldeschluss:**  
21.03.2024

**Gebühr:**  
zentral finanziert

[ANMELDEFORMULAR](#)

