

# Rechne mit uns: Nachhaltig kochen mit dem neuen NAHGAST-Rechner!

## Veranstaltungsinhalte:

Entdecken Sie den neuen NAHGAST-Rechner

Werden Sie Teil unserer kostenlosen Online-Veranstaltungsreihe "Küchengespräch" und erfahren Sie, wie Sie Ihre Rezepturen mit dem neuen NAHGAST-Rechner nachhaltig gestalten können! Der NAHGAST-Rechner hat ein umfassendes Relaunch erhalten und ist jetzt noch benutzerfreundlicher und leistungsfähiger. Dieses innovative Tool hilft Ihnen, die Umweltverträglichkeit, Gesundheit und Fairness Ihrer Gerichte zu bewerten. Geben Sie Ihr Gericht in den neuen NAHGAST-Rechner ein und erfahren Sie, wie verträglich es für Umwelt und Gesundheit ist und wie fair es für Mensch und Tier ist. Der neue NAHGAST-Rechner bestimmt auf Grundlage einer komplexen Datenbank, ob ein Gericht in diesen Bereichen "empfehlenswert", "eingeschränkt empfehlenswert" oder "nicht empfehlenswert" ist. Sie selbst müssen nichts berechnen, sondern wählen einfach aus einer Liste die Zutaten für Ihr Gericht aus, geben deren Grammzahl, Zubereitungsart und Lagerung an und können außerdem anklicken, ob die Zutaten aus biologischem Anbau, artgerechter Tierhaltung / Fangmethoden oder fairem Handel stammen.

Erfahrungen aus der Praxis

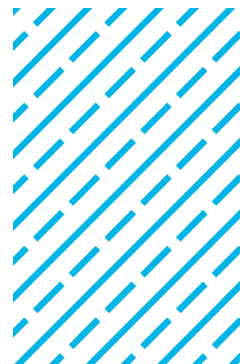
Im Rahmen des Küchengesprächs berichten Küchenprofis, die den neuen NAHGAST-Rechner im Rahmen des Projektes "Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten" (GeNAH) in ihren Küchenalltag integriert haben. Erfahren Sie aus erster Hand, welche Vorteile und Herausforderungen der Einsatz des Tools mit sich bringt und lassen Sie sich inspirieren, wie Sie nachhaltige Entscheidungen in Ihrer Küche umsetzen können.

Gemeinsam für eine nachhaltige Zukunft

Diskutieren Sie mit anderen Verantwortlichen der Außer-Haus-Verpflegung zukunftsfähige Strategien zur Bewältigung der aktuellen Herausforderungen. Tauschen Sie Erfahrungen und Lösungen aus und tragen Sie gemeinsam zur nachhaltigen Gestaltung der Gastronomie bei.

Programm:

- Begrüßung und Einführung in das Thema
- Präsentation des neuen NAHGAST-Rechners: Funktionsweise und Anwendung
- Erfahrungsberichte von Küchenprofis: Praxisbeispiele und Tipps
- Interaktive Diskussion: Fragen und Antworten
- Abschluss und Ausblick





<b>Rahmendaten der Veranstaltung</b>	
<b>Veranstalter:</b>	Institut für nachhaltige Ernährung
<b>Veranstaltungsart:</b>	online
<b>Unterrichtsstunden:</b>	2
<b>Teilnehmerzahl:</b>	500

<b>Termin(e), Uhrzeiten</b>
-----------------------------

20. August 2024	14:00 - 15:30 Uhr
-----------------	-------------------

