



DNK Branchenleitfaden Gemeinschaftsgastronomie Teil 1

Studierende der FH Münster entwickeln in Kooperation mit dem DEHOGA Bundesverband, dem Institut für Nachhaltige Ernährung der FH Münster,

Veranstaltungsinhalte:

09.00 - 11.30 Uhr, DNK- Gesellschaft - Fokus Lieferkette:

Kriterium 17. Arbeitskräfte in der Wertschöpfungskette

Kriterium 18. Betroffene Gemeinschaften

Kriterium 19. Verbraucher und Endnutzer

Moderation: Prof. Dr. Melanie Speck

12.00 - 14.30 Uhr, DNK-Umwelt:

Kriterium 11 Klimawandel

Kriterium 12 Umweltverschmutzung

Kriterium 13 Wasser und Meeresressourcen

Kriterium 14 Biologische Vielfalt und Ökosysteme

Kriterium 15 Ressourcennutzung und Kreislaufwirtschaft

Moderation: Dr. Therese Kirsch

â€

15.00 - 17.30 Uhr, DNK- Strategie:

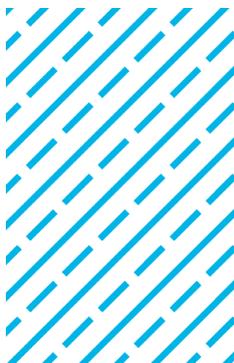
Kriterium 6 Strategie, Geschäftsmodell und Wertschöpfungskette

Kriterium 8 Wesentliche Auswirkungen, Risiken und Chancen

Kriterium 9 Analyse und Bewertung der Wesentlichkeit

der Hochschule Osnabrück und pfadwechsel - Agentur für nachhaltigen Wandel GbR einen DNK Branchenleitfaden Gemeinschaftsgastronomie.

Ziel des Stakeholderdialogs ist die Anwendbarkeit der Leitfadentwürfe mit Stakeholdern zu diskutieren, die den Leitfaden nutzen werden oder die ihre Entscheidungen an mithilfe des DNK-Leitfadens erstellten Nachhaltigkeitsberichten orientieren werden.





Moderation: Prof. Dr. Petra Teitscheid

Rahmendaten der Veranstaltung	
Veranstalter:	FH Münster und Hochschule Osnabrück in Kooperation mit dem DEHOGA Bundesverband
Veranstaltungsart:	Stakeholder Workshop Online
Teilnehmerzahl:	10

Termin(e), Uhrzeiten

4. Dezember 2024	09:00 - 17:30 Uhr
------------------	-------------------

