

Projektsteckbrief Themenwoche Klimaschutz & Ernährung	
Projektidee	<p>Durchführung einer Themenwoche, um für den Zusammenhang zwischen Klimawandel und Ernährung zu sensibilisieren.</p> <p>Über Veranstaltungs- und Kommunikationsformate, wie z.B. Filmvorführungen, Infostände und Vorträge, sollen die Mitarbeiter des Unternehmens dazu angeregt werden, die eigenen Ernährungsgewohnheiten zu hinterfragen.</p>
Projektziele	<ul style="list-style-type: none"> - Auswirkungen der Ernährung auf das Klima thematisieren - Mitarbeiter des Unternehmens sensibilisieren (auch als Multiplikatoren in das eigene private Umfeld) - Klimafreundliche Durchführung der Themenwoche
Projektbeteiligte	<p><u>Wer könnte beim Projekt mitwirken?:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Umweltmanagement & Facility Management - Kantinenbetreiber - Unternehmenskommunikation - Gesundheitsmanagement - ggf. Freizeitgruppen des Unternehmens - ...
Projekttablauf	<p><u>So könnte der Projekttablauf aussehen:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Projektplanung des verantwortlichen Projektinitiators 2. Durchführung eines Auftaktworkshops zur Ideenfindung 3. Gründung eines Organisationsteams zur Erarbeitung des Gesamtkonzepts und für die weitere Planung & Umsetzung 4. Regelmäßige Treffen des Organisationsteams (ca. 6 Treffen für Vorbereitung & Auswertung in 6 Monaten) 5. Durchführung der Themenwoche 6. Auswertung der Projektergebnisse
Datenerhebung/ Beispiele	<ul style="list-style-type: none"> - Anteil vegetarischer Gerichte - Monitoring der CO₂-Emissionen einzelner Lebensmittel (z.B. Milchprodukte) - Speisereste pro verkauftem Gericht - Reichweite der internen Kommunikation (z.B. Klickrate)
Umsetzungsideen	<p><u>Folgende Aktionen/Veranstaltungen könnten umgesetzt werden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Regionale u. saisonale Verpflegung in Kantinen und Cafeterien - Thematische „Give aways“ für Mitarbeiter (z.B. regionaler Honig) - Informationsstände (z.B. Bedeutung der Bienen) - Lieferantenstände (z.B. regionale Erzeuger, fairer Kaffee) - Thematischer Vortrag (z.B. CO₂-Footprint Lebensmittel) - Künstlerische Umsetzung (z.B. Fotoausstellung, Skulptur) - Quiz mit Preisverlosung - Kinoprogramm, Kurzfilme auf Infoscreens - u.v.m.

<p>Empfehlungen für die Umsetzung</p>	<p><u>Was sollte bei der Umsetzung der Projektidee beachtet werden?:</u></p> <p><u>Projektorganisation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Projektorganisation frühzeitig starten (mind. 6 Monate Vorlauf) - Koordination durch verantwortlichen Hauptansprechpartner - Unterstützung durch die Geschäftsführung sicherstellen - Organisationsteam mit relevanten Akteuren insbesondere unter Mitwirkung der Kantinenbetreiber - Konzentration auf ausgewählte motivierende Aktionen - Kommunikation zum Projekt von Anfang an „mitdenken“ und frühzeitig Kommunikationsplan aufstellen - ggf. Durchführung der Aktionen auf einer zentralen Veranstaltungsfläche, z.B. in den Kantinenbereichen - auch auf Angebote externer Partner zurückgreifen (z.B. thematische Ausstellungen) <p><u>Kommunikation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Alle Kommunikationskanäle bedienen - Titel und Key Visual mit Wiedererkennungseffekt verwenden - Veranstaltungstermine frühzeitig bekannt geben - Wirkungsvolle persönliche Ansprache „von Kollege zu Kollege“ und über interne Netzwerke - Printmaterialien mit Mehrwert, z.B. Programmflyer mit integriertem Saisonkalender <p><u>Klimafreundliche Durchführung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Digitale Kommunikation zur Vermeidung von Papierverbrauch - Verpflegung mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln - Integration der Themenwoche in das normale Arbeitsumfeld, so dass keine zusätzlichen CO₂-Emissionen für die Bereitstellung von Räumen bzw. Anreise entstehen
<p>Mögliche Projektergebnisse</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bewusstseinsbildung bei Mitarbeitern und Mitwirkenden - Ausbau des Netzwerks von Lieferanten regionaler Produkte - dauerhafte Einführung „neuer“ Gerichte mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln in den Speiseplan - Bestandsaufnahme zu Ernährungsgewohnheiten (Anteil vegetarischer Gerichte, CO₂-Emissionen des Fleischkonsums, Speisereste pro verkauftem Gericht) - Ideenpool für zukünftige Weiterführung der Sensibilisierung

Dieser Projektsteckbrief basiert auf den Erfahrungen aus dem Modellprojekt zum Klimaschutz, welches vom Europäischen Patentamt mit Unterstützung der Arqum GmbH in der ersten Runde der Modellprojekte 2016 durchgeführt wurde.

Möchten Sie ein ähnliches Projekt durchführen und haben Fragen?

Wenden Sie sich gerne an folgende Ansprechpartner:



Landeshauptstadt
München
**Referat für Arbeit
und Wirtschaft**

Landeshauptstadt München
Referat für Arbeit und Wirtschaft

Dr. Ursula Triebswetter, Christian Rothe
Herzog Wilhelm-Straße 15
80331 München
Tel. +49(0)89/233-25516

christian.rothe@muenchen.de

<http://www.muenchen.de/energie-effizienz>



European Patent Office

Angelo Scelsi
Bob-van-Benthem-Platz 1
80469 München

ascelsi@epo.org

www.epo.org



Arqum GmbH

Michaela Stingel
Leonrodstraße 54
80636 München
Tel. +49 (0)89 2109940

michaela.stingel@arqum.de

www.arqum.de