



## Programm 1. Workshop im Projekt „Katzensprung 2.0“

**Am: 01.02.2023**

Ort: Landgasthof Alter Bahnhof, KURHAUS, Bahnhofstraße 69, 99988 Heyerode

Zeit	Thema
10:00 -10:50	Begrüßung, Einführung in den Tag und Vorstellung des Projektes „Katzensprung 2.0“ und des Programms „Naturpark-Partner“
10:50 - 12:00	Kennenlernen untereinander
15 Minuten Kaffeepause	
12:15 - 13:00	<b>Erwartungsabfrage:</b> Was ist Ihre Motivation zur Teilnahme an dem Projekt? Was sind Ihre Erwartungen? Vergleich mit den Ergebnissen der Begrüßungsbefragung
13:00 – 14:00 Mittagspause	
14:00 - 14:40	<b>Themenblock Nachhaltigkeit und Klimaschutz:</b> Nachhaltigkeit und Klimaschutz im Tourismus Übersicht zu Gästee Erwartungen und Trends Messen des eigenen CO <sub>2</sub> -Fußabdrucks
14:40- 15:40	Kriterien des Programms „Naturpark-Partner“
20 Minuten Kaffeepause	
16:00- 16:40	<b>0-Messung in Ihrem Betrieb – Wo stehen Sie aktuell hinsichtlich der Partner-Kriterien?</b> Status quo zu den einzelnen Kriterien und Maßnahmenlisten des Partner-Programms Welche Herausforderungen ergeben sich für Sie?
16:40-17:00	<b>Best Practices</b> Vorstellung von ausgewählten Beispielen aus der Praxis
17:00-17:15	Zusammenfassung des Tages und Ausblick

ggf. findet noch ein Abendprogramm statt. Hierzu würden wir ca. 14 Tage vorab informieren!





## Programm 2. Workshop im Projekt „Katzensprung 2.0“ Thema: nachhaltige und klimaschonende Ernährung

**Am: 02.02.2023**

Ort: Landgasthof Alter Bahnhof, KURHAUS, Bahnhofstraße 69, 99988 Heyerode

Zeit	Thema
10:00 – 10:30	<b>Begrüßung, Kennenlernen und Einführung in den Tag</b>
10:30 – 11:30	<b>Teil 1: Was ist nachhaltige Verpflegung?</b> Warum ist nachhaltige Ernährung wichtig? Was ist nachhaltige Ernährung? Welche Rolle spielt die Außer-Haus-Verpflegung dabei?
11:30 – 12:00	<b>Teil 2a: Umsetzung im Betrieb: Speiseangebot nachhaltiger gestalten</b> Einblick: Wie kann man Rezepturen und Speisepläne optimieren? Welche Produkte sollte man auswählen?
12:00 – 13:00	Mittagspause
13:00 – 15:00	<b>Teil 2b: Umsetzung im Betrieb: Speiseangebot nachhaltiger gestalten</b> Verstehen und Anwenden: Nachhaltigkeit von Menüs bestimmen Gegenseitiger Austausch von Erfahrungen
15:00 – 15:30	Kaffeepause
15:30 – 16:00	<b>Teil 3: Umsetzung im Betrieb: Prozesse weiterentwickeln</b> Worauf kann man bei Geräten achten? Wie kann man Geräte effizienter nutzen? Wie kann man Lebensmittelabfälle vermeiden?
16:00 – 17:00	<b>Teil 4: Gäste „stupsen“ (Nudging) &amp; Kommunikation</b> Was beeinflusst Gäste bei der Speisewahl? Wie erhöht man den Absatz von nachhaltigen Speisen?
17:00 – 17:30	<b>Abschluss und Feedback</b>

