Workshop zum Thema:
Nachhaltig und wirtschaftlich – Gegensatz oder Erfolgsmodell?

temp-rite ACADEMY

Zeitplan des heutigen Workshops		
Eröffnung des Workshops		9:45
Begrüßung der Referenten, Teilnehmer und des Moderators	temp-rite	9.45h – 10.15h
Intro / Keynote – Nachhaltig und wirtschaftlich – Gegensatz oder Erfolgsmodell?	Ralf Lang	10.15h – 10.30h
Impulsvortrag 1: Klimaschutz zum Anfassen – Speiseabfälle reduzieren und dabei Kosten und Ressourcen sparen – geht das?	Torsten von Borstel	10.30h – 11.00h
Diskussion des Impulsvortrages mit allen Teilnehmern – moderiert durch…	Ralf Lang	11.00h – 11.40h
Gemeinsame Mittagspause		12.00h – 13.00h
Impulsvortrag 2: Cook & Chill oder Cook & Serve, welches Verpflegungssystem ist nachhaltiger und/oder wirtschaftlicher?	Oliver Schanz	13.00h – 13.30h
Diskussion des Impulsvortrages mit allen Teilnehmern – moderiert durch…	Ralf Lang	13.30h – 14.10h
Kurz-Pause		14.10h – 14.20h
Impulsvortrag 3: Welchen ROI muss eine Kleinstbiogasanlage für Speisereste haben?	Dr. Michael Meirer	14.20h – 14.50h
Diskussion des Impulsvortrages mit allen Teilnehmern – moderiert durch…	Ralf Lang	14.50h – 15.30h
Zusammenfassung / Resultate des Seminars	Alle Teilnehmer	15.30h – 16.00h
Abschluss des Workshops		16.15h