

**Termin:** 28. Juli 2022 (**neuer Termin**)  
8:45 Uhr - 16:30 Uhr

**Ort:** GENO-Haus Stuttgart  
Heilbronner Straße 41  
70191 Stuttgart  
Anreisebeschreibung unter:  
<https://www.geno-haus.de>

**Anmeldung:** Diakonisches Werk Württemberg  
Theologie und Bildung  
Regina Stiedl  
Postfach 10 11 51  
70010 Stuttgart  
Tel.: 0711/1656-223  
Fax: 0711/1656 49-223  
[bildung@diakonie-wue.de](mailto:bildung@diakonie-wue.de)

Anmeldung ab sofort bis spätestens 8. Juli 2022

*Nur vollständige Anmeldungen können bearbeitet werden. Die für die Organisation der Veranstaltung notwendigen personenbezogenen Daten werden digital verarbeitet, gespeichert und nur an für die Durchführung der Tagung relevante Personen weitergegeben.*

*Mit der Anmeldung erklären Sie hierfür Ihr Einverständnis.*

*Um über die Ergebnisse der Tagung zu berichten, werden Fotos gemacht. Wenn Sie nicht darauf sein wollen, geben Sie den Fotografen bitte Bescheid.*

**Zielgruppe:**

Die Tagung wendet sich an hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Trägervertreter\*innen sozialer Einrichtungen und Dienste, Verantwortliche für Quartierslösungen, Lehrende, Schulen sowie hauswirtschaftliche Auszubildende.

**Kosten:**

149 Euro inkl. Verpflegung  
Hauswirtschaftliche **Auszubildende** sowie Ausbildungsbotschafter\*innen bezahlen einen ermäßigten Beitrag von 50 Euro.

**Verantwortlich:**

Arbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft der Diakonie Baden-Württemberg

**Weitere Informationen:**

Ursula Schukraft - Geschäftsführung  
Tel.: 0711/1656-176  
[schukraft.u@diakonie-wue.de](mailto:schukraft.u@diakonie-wue.de)



## Hauswirtschaftliche Fachtagung

# „Das Prinzip Verantwortung“

Der Beitrag der Hauswirtschaft zu einer  
nachhaltigen Zukunft

**Neuer Termin**

28. Juli 2022  
GENOhaus, Stuttgart

## Verantwortung

„Handle so, dass die Wirkungen deiner Handlung verträglich sind mit der Permanenz echten menschlichen Lebens auf Erden“

Der Philosoph Hans Jonas (1903-1993) entwickelt aus dem kategorischen Imperativ von Immanuel Kant einen so genannten ökologischen Imperativ. Es genügt nicht mehr, Verantwortung nur für die unmittelbare Auswirkung des Handelns zu tragen. Klimawandel und Coronakrise zeigen, dass wir Verantwortung auch für zukünftige Generationen übernehmen müssen und somit das weitere Umfeld hauswirtschaftlichen Handelns, die Mitarbeitenden und auch die Natur einbeziehen müssen. Nicht abschätzbare Risiken müssen vermieden werden, um den Bestand der Menschheit als Ganzes nicht zu gefährden. Dauerhafte Generationengerechtigkeit wird durch die drei Säulen der Nachhaltigkeit dargestellt, die bei dieser Tagung im Mittelpunkt stehen.

Das Prinzip Verantwortung wendet sich gegen kurzfristiges Denken und fordert uns dazu auf, global und langfristig zu denken. Dies gilt auch für die Hauswirtschaft in sozialen Einrichtungen und Diensten, die deutliche Bezüge zur Nachhaltigkeit hat.

Folgende Themen werden angesprochen:

- **Soziale Nachhaltigkeit** durch Personalführung, Stärkung der Persönlichkeit und Resilienz
- **Ökologische Nachhaltigkeit** durch Ressourcenschonung, Energiemanagement, nachhaltige Reinigung oder Textilbeschaffung
- **Ökonomische Nachhaltigkeit** rechnet sich auch für das Unternehmen zum Beispiel bei der Lebensmittelverschwendung

Neben den Vorträgen und Gesprächen erwartet Sie eine kleine Ausstellung mit ökologischen und fair beschafften Produkten.

## Programm

- 8:45** Anmeldung und Begrüßungskaffee, Möglichkeit zum Besuch der Ausstellung
- 9:30** **Begrüßung**, Dr. Kornelius Knapp
- 9:45** **Grußworte**
- 10:00** **Einführung ins Thema**, Ursula Schukraft
- 10:15** **Motivation – Persönlichkeit – Resilienz**, Sebastian Nüsse
- 11:00** Pause
- 11:30** **360° für Morgen - der Weg zu mehr Nachhaltigkeit**, Dr. Linda Chalupová
- 12:15** Mittagessen, Besuch der Ausstellung
- 14:00** Parallele Workshops:
- **Ökologische Aspekte von Textilien**, Kai Nebel
  - **Kreislauffähige Reinigung**, Jürgen Otterbein
  - **Faire Lebensmittel in Einrichtungen und Diensten**, Petra Münchmeyer
  - **Nachhaltige Textilien aus der Region**, Dr. Thomas Lippert
- 15:00** Kaffeepause
- 15:20** Impulse und Schlussfolgerungen aus den Workshops, moderiertes Gespräch
- 16:20** Abschluss und Zusammenfassung, Martin Schwarz
- 16:30** Ende der Tagung

## Referent\*innen

Folgende **Referent\*innen** konnten wir für die Tagung gewinnen:

- **Dr. Linda Chalupová**, Nachhaltigkeitsexpertin und Buchautorin „Nachhaltiges Abfallmanagement in Betriebsrestaurants“
- **Dr. Kornelius Knapp**, Vorstand Sozialpolitik, Diakonisches Werk Württemberg
- **Dr.-Ing. Thomas Lippert**, Geschäftsführender Gesellschafter, Weberei Pahl GmbH
- **Petra Münchmeyer**, GEPA The Fair Trade Company, Vertriebsleiterin Außer-Haus-Service
- **Kai Nebel**, Dipl.Ing. (FH), Nachhaltigkeitsbeauftragter, Leiter Forschungsschwerpunkt Nachhaltigkeit & Recycling, Textile Verfahrenstechnik & Produktentwicklung, Fakultät Textil & Design, Hochschule Reutlingen
- **Sebastian Nüsse**, Motivationstrainer, Personalführung, Resilienz, Stärkung der Persönlichkeit
- **Jürgen Otterbein**, Teamleiter Anwendungstechnik & Schulung, Staatl. gepr. Umweltschutztechniker, Tana-Chemie GmbH
- **Ursula Schukraft**, Projektleitung und Hauswirtschaft, Diakonisches Werk Württemberg,
- **Martin Schwarz**, Abteilungsleiter Diakonisches Werk Württemberg

### Aussteller

- Tana, nachhaltige Reinigung
- GEPA – The Fair Trade Company
- Nachhaltige Verpackung und Mehrweggeschirr, Firma reCIRCLE
- Weberei Pahl GmbH