



Landeshauptstadt
München

**Referat für
Bildung und Sport**

**Referat für Klima-
und Umweltschutz**

Einladung

Fachtag BNE VISION 2030 am 21.7.22

im Rahmen der Erarbeitung der Konzeption Bildung für nachhaltige Entwicklung für München

**Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe BNE-Interessierte,**

nach über zwei Jahren intensiver und produktiver Arbeit ist die BNE VISION 2030 – die Konzeption zur strukturellen Verankerung von BNE in München – nun fertiggestellt. Im Herbst legen wir dem Stadtrat das Ergebnis zur Entscheidung vor.

Gerne möchten wir diesen Anlass nutzen, um Ihnen die im partizipativen Prozess erarbeiteten Ergebnisse vorzustellen und die Umsetzung zu konkretisieren. Dabei möchten wir auch das Engagement der Beteiligten würdigen und gemeinsam feiern.

Hierfür laden wir Sie herzlich ein zum **Fachtag BNE VISION 2030**.

WANN: Donnerstag, **21. Juli 2022 von 14.00 – 18.30 Uhr**

WO: **Community Kitchen im Shaere**, Fritz-Schäffer-Straße 9, 81737 München
(U-Bahn-Haltestelle Neuperlach Zentrum)

Die Veranstaltung bietet u. a. die Möglichkeit, Einblicke in die Handlungsprogramme der Bildungsbereiche zu erhalten und laufende bzw. abgeschlossene Leitprojekte kennen zu lernen. Als Keynote-Speaker konnten wir Prof. Dr. Gerd Michelsen (Seniorprofessor für „Nachhaltigkeitsforschung“ an der Leuphana Universität Lüneburg) gewinnen, der zur Relevanz von BNE für eine nachhaltige und zukunftsfähige Gesellschaft sprechen wird.

Bitte melden Sie sich für die Veranstaltung **bis zum 7.7.2022** an. Schicken Sie hierzu eine E-Mail an bne-konzeption@muenchen.de mit dem **Betreff: „Fachtag BNE VISION 2030 am 21. Juli“**.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!
Herzliche Grüße

Katrin Habenschaden
2. Bürgermeisterin

Florian Kraus
Stadtschulrat

Christine Kugler
Referentin für Klima-
und Umweltschutz

BNE VISION 2030



MÜNCHEN LERNT
gemeinsam
nachhaltig
zukunftsfähig

Programm am 21. Juli 2022

14.00 – 18.30 Uhr*

- Grußwort: **Katrin Habenschaden**, 2. Bürgermeisterin
- Update: Wo steht München? – Erarbeitung der BNE VISION 2030
- Impulsvortrag: **Prof. Dr. Gerd Michelsen** „Relevanz von BNE für eine nachhaltige und zukunftsfähige Gesellschaft“
- Gallery Walk: Vorstellung der Handlungsprogramme und Leitprojekte
- Update: Wohin geht's? – Umsetzung der BNE VISION 2030
- Tisch-Gespräche: Perspektiven der Umsetzung
- Offener Austausch mit
Christine Kugler, Referentin für Klima- und Umweltschutz
Florian Kraus, Stadtschulrat

*Bereits ab 13.00 ist eine Hausbesichtigung des *Shaere* möglich. Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung an, wenn Sie an der Hausbesichtigung teilnehmen möchten.

Hintergründe zur BNE VISION 2030

Ende 2018 hat der Münchner Stadtrat das Referat für Bildung und Sport (RBS) und das Referat für Klima- und Umweltschutz (RKU) beauftragt, bis 2022 eine Konzeption Bildung für nachhaltige Entwicklung für München zu erstellen. Der Erarbeitungsprozess startete im Herbst 2019.

Ziel war die Ausformulierung eines Handlungsprogramms, das maßgeblich zur strukturellen Verankerung von BNE in allen Bildungsbereichen in München beiträgt. Die Erarbeitung erfolgte gemeinsam mit weiteren städtischen Referaten, Münchner BNE-Akteur*innen und Pädagog*innen. Hierfür wurden zehn Arbeitskreise zu Bildungsbereichen entlang der Bildungskette sowie Bildungsbereich-übergreifenden Themen eingerichtet.

Als Ergebnis des Prozesses liegt nun die BNE VISION 2030 vor. Diese soll im Oktober 2022 vom Stadtrat beschlossen und in der Folge stadtwweit umgesetzt werden.

Einblick in den Prozess und Zwischenergebnisse bietet die Projektseite pi-muenchen.de/bnevision2030/

Über das Community Kitchen München

Das Community Kitchen ist Herzstück des Zwischennutzungskonzepts *Shaere* in Neuperlach. Das ehemalige Allianz-Gebäude bietet auf 42.000 qm Raum für Soziales, Nachhaltigkeit, Bildung, Kunst und Kultur.

Auf der ursprünglichen Kantinenfläche ist das Community Kitchen entstanden. Um unnötiger Lebensmittelverschwendung eine Absage zu erteilen, werden im Community Kitchen 40 Tonnen Lebensmittel pro Woche gerettet, zu Mahlzeiten weiterverarbeitet und verkauft. Das gesamte Konzept wird mit Umweltbildung, u. a. für Schulklassen, für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln abgerundet.