

NEWSLETTER

GENAH-PROJEKT



AUSGABE NR 14 | 07 2024 | INSTITUT FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

Projektabschluss GeNAH
Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten

14:00 - 14:30 Uhr: Ankunft im Foodlab und Begrüßung
14:30 - 15:30 Uhr: Präsentation und Diskussion der Projektergebnisse
15:30 - 16:00 Uhr: Kreative Pause und Networking
16:00 - 17:30 Uhr: Interaktiver Workshop mit Pepe - Münsters mobile Gemeinschaftsküche
17:30 - 18:00 Uhr: Abschluss und Ausblick

28
AUGUST
14 Uhr

FH Münster
food lab muenster
Corrensstraße 25, Raum D 411
48149 Münster

VERANSTALTUNGSREIHE KÜCHENGESPRÄCH

Am 11. April fand ein Küchengespräch zum Thema „Biozertifizierung – welche Chancen und Hürden bietet eine Zertifizierung?“ statt. Einen Bericht lesen Sie [hier](#). Thema des Küchengesprächs am 21. Mai war „Integration in und durch die Küche“. Den Bericht finden Sie [hier](#).

VERANSTALTUNGSREIHE EXPERTEN-STUHLKREIS KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

Der letzte Expertenstuhlkreis hat am 05. Juni zum Thema „Gemeinsam am Tisch: Wie Küchen zur Inklusion und Integration beitragen können“ stattgefunden. Den Bericht finden Sie [hier](#).

Themenstammtisch Landwirtschaft und Ernährung im Münsterland

Am 21. August um 18:00 Uhr findet das nächste Online-Stammtischtreffen statt. Themenschwerpunkt: "Innovative Wege in der Landwirtschaft" mit Dr. Dorothee Schulze Schwering und dem Startup Stallgrün. Mehr Infos zur Veranstaltung und die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie [hier](#).

Liebe Engagierte für ein nachhaltiges Ernährungssystem,

mit großer Freude möchten wir Sie über die neuesten Entwicklungen in unserem Projekt informieren! Wir befinden uns nun in der aufregenden Abschlussphase und steuern auf unsere bevorstehende Projektabschlussveranstaltung zu. Diese besondere Veranstaltung bietet uns die Gelegenheit, die gemeinsam erarbeiteten Erkenntnisse zu präsentieren und unsere Erfolge zu feiern. Wir sind dankbar für Ihre kontinuierliche Unterstützung und die fruchtbare Zusammenarbeit, die all dies ermöglicht hat. Um allen, die bisher die Anmeldung versäumt haben, noch eine Chance zur Teilnahme zu geben, haben wir die Möglichkeit zur [Anmeldung](#) erneut geöffnet. Wir freuen uns darauf, unsere Abschlussveranstaltung gemeinsam mit Ihnen zu einem besonderen Ereignis zu machen.

Vielen Dank für Ihr unermüdliches Engagement und Ihre Unterstützung!

Ihr GeNAH-Team

Ein Projekt gefördert durch



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

GeNAH bei der 'Woche der Umwelt': Fachforum zu nachhaltiger Ernährung in Krankenhäusern

Am 5. Juni 2024 nahm unser Projekt an der Woche der Umwelt teil, organisiert von Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier und der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU). Im Park von Schloss Bellevue in Berlin fand unser Fachforum zum Thema "Gesunde und nachhaltige Ernährung in Krankenhäusern" statt. Die Diskussion drehte sich um die Bedeutung der Planetary Health Diet und wie nachhaltige Ernährung in Krankenhäusern umgesetzt werden kann. Praktische Erfahrungen aus Kliniken wurden geteilt, wobei betont wurde, wie wichtig es ist, das öffentliche Vergaberecht anzupassen, um den Einkauf nachhaltiger Lebensmittel zu erleichtern. Zudem wurde der Bedarf an verpflichtenden Standards und politischer Unterstützung hervorgehoben, um nachhaltige Ernährung breit zu etablieren.



Moderiert wurde die Veranstaltung von Prof. Dr. Petra Teitscheid (FH Münster). Auf dem Podium saßen Anne Schirmaier (KLUG - Deutsche Allianz Klimawandel und Gesundheit), Thomas Voß (LWL-Kliniken Münster & Lengerich) und Johannes Wagner (MdB Bündnis 90/Die Grünen).

Netzwerkinitiative „Nachhaltige Ernährung und Verpflegung“



Am 11. Juni 2024 fand das Online-Projektgespräch der GeNAH-Netzwerkinitiative zum Thema „Nachhaltige Ernährung und Verpflegung“ statt. Expertinnen und Experten aus verschiedenen Bereichen diskutierten praxisnahe Ansätze zur Integration von Nachhaltigkeitskriterien in der Außer-Haus-Verpflegung. Die Veranstaltung startete mit einer Begrüßung durch Verena Exner (DBU) und einer Einleitung von Silke Friedrich (FH Münster) zum Thema „Vom Leitbild zur konkreten Bewertung“.

Anschließend präsentierten Referent*innen wie Lena Hennes, Lynn Wagner, Julia Heinz, Julia Schlarmann und Tobias Engelmann aktuelle Forschungsergebnisse und Best-Practice-Beispiele. In den Diskussionen wurden Herausforderungen und Chancen in der praktischen Umsetzung nachhaltiger Verpflegungskonzepte intensiv erörtert. Besonders inspirierend waren die Erfahrungsberichte aus verschiedenen Institutionen, die Einblicke in ihre spezifischen Herausforderungen und Fortschritte gaben. Die Veranstaltung endete mit dem Appell zur weiteren Vernetzung und dem Austausch von Projektideen zur Förderung nachhaltiger Verpflegungslösungen.

Deutscher Ernährungstag 2024 in Berlin

Am 19. Juni 2024 fand im Konferenzzentrum Mauerstraße in Berlin der Deutsche Ernährungstag statt. Diese Auftaktveranstaltung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft stand ganz im Zeichen gesunder und nachhaltiger Ernährung außer Haus und in Gemeinschaft. Die Teilnehmer*innen erlebten lebendige Diskussionsrunden, inspirierende Erfolgsgeschichten aus der Außer-



Haus- und Gemeinschaftsverpflegung sowie eine umfangreiche Posterausstellung. Ein abendliches Get-together rundete den Tag im Herzen Berlins ab. Unser Projekt wurde durch Thomas Voß vertreten. Aufgrund der kurzfristigen Erkrankung einer unserer Projektmitarbeiterinnen sprang er spontan ein. Dies symbolisiert die hervorragende Unterstützung, die wir regelmäßig von Ihnen als Praxispartner des Projekts erfahren.



Runder Tisch "Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie"

Am 20. Juni 2024 fand an der FH Münster sowie online der Runde Tisch "Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie" statt. Im Mittelpunkt stand ein Workshop zur Evaluation eines Entwurfs eines Branchenleitfadens für die Nachhaltigkeitsberichterstattung nach dem Deutschen Nachhaltigkeitskodex (DNK), durchgeführt von den Studentinnen Viktoria Ahring und Sophia Maubach. Moderiert wurde die Veranstaltung von Dr. Therese Kirsch und Prof. Dr. Petra Teitscheid. Teilgenommen haben Vertreter*innen von Hochschulen, Verbänden und Unternehmen, darunter die Hochschule Fulda, Hochschule Osnabrück, Verband der Köche Deutschlands e.V., Verband der Küchenleitung e.V., Verband Deutscher Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC), DEHOGA Bundesverband, LWL-Klinik Münster, UKM Münster, Reional GmbH, Aramark GmbH, apetito catering B.V. & Co. KG und die RAL Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz. In intensiven Diskussionen wurden vier ausgewählte Kriterien des Leitfadens sowohl persönlich als auch digital erörtert. Diese Evaluation bildet die Grundlage für die zukünftige Entwicklung des Leitfadens. Der Austausch und die vielfältigen Perspektiven der Teilnehmer*innen lieferten wertvolle Einblicke und Impulse für die nachhaltige Ausrichtung der Gemeinschaftsgastronomie. Die Teilnehmenden haben gemeinsam beschlossen, dass der Runde Tisch, der im GeNAH-Projekt entstanden ist, auf jeden Fall weitergeführt werden soll. Er wird als wertvoller Austausch zwischen Wissenschaft und Praxis verstanden und kann durch eine Ausweitung auf Teilnehmer der Lieferkette eine gute Plattform bieten, um die nachhaltige Entwicklung in der Gemeinschaftsgastronomie zu fördern. In Zukunft wird das iSuN die Organisation gemeinsam mit der HS Osnabrück und der HS Fulda übernehmen.



Workshop zur Algenküche mit Sternekoch Frédéric Morel

An der FH Münster fand der Workshop „Die Zukunft is(s)t jetzt – die Vielfalt der Algenküche“ statt, begleitet von Sternekoch Frédéric Morel. Der Inhaber des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants Coeur D'Artichaut in Münster zeigte den Teilnehmer*innen, wie Algen als Würzmittel, in Soßen oder als Gemüse eingesetzt werden können. Veranstaltet wurde der Workshop vom Innovationsraum „NewFoodSystems“, koordiniert vom Max Rubner-Institut und der TU München und gefördert vom Bundesministerium für Bildung und Forschung. Neben Morels Einblicken in die Algenküche betonten Vorträge von Dr. Anna Fricke und Dr. Felix Krujatz die ernährungs-physiologischen Vorteile und die Vielfalt der Algen. Prof. Dr. Guido Ritter und sein Team vom food lab muenster erläuterten, dass der hohe Jodgehalt in manchen Algen problematisch sein kann. Am zweiten Tag setzten die Teilnehmer*innen eigene Algenrezepte im Labor um, unterstützt von Lebensmitteltechnologie Albrecht Fleischer und Studierenden der Oecotrophologie. Ralf Pitsch von der Consortium Gastronomie GmbH integrierte Algen erfolgreich in Maultaschen, was von Morel sehr gelobt wurde. Der Workshop endete mit Verkostungen und neuen Rezeptideen. Ein ausführlicher Beitrag zum Algenworkshop ist in der [WDR-Lokalzeit](#) zu sehen (ab Minute 6:45).



Thementag Fisch am 3. September an der FH Münster



Zum Schluss dürfen wir Sie auf einen besonderen Leckerbissen aufmerksam machen: Den Thementag Fisch. Wenn Sie irgendetwas mit dem Ein- oder Verkauf, der Verarbeitung oder der Zubereitung von Fisch zu tun haben, merken Sie sich den Termin bitte vor. Aber auch wenn Sie etwas über Alternativen zu Fisch erfahren wollen, sind Sie bei uns richtig. Auf Sie wartet ein bisschen Theorie und viel Praxis. Unser Sensorik-Professor Guido Ritter wird anregende Inputs zu Fisch und Fischalternativen geben und dabei auch auf die Ergebnisse des Algen-Workshops (s. o.) zurückgreifen. Dabei werden Sie Dinge verkosten, die Sie sicherlich noch nie auf der Zunge hatten. Unser Mittagessen (teils fischig, teils vegan) werden wir im Foodlab unter der Leitung von Albrecht Fleischer gemeinsam zubereiten. Außerdem werden wir zentrale Ergebnisse eines Stakeholderdialogs in der Wertschöpfungskette Fisch aus dem Forschungsprojekt [LOWINFOOD](#) vorstellen. Und natürlich werden Sie die Gelegenheit haben, Beispiele guter Praxis zu hören und mit anderen Menschen darüber in den Austausch zu treten – wie in unseren bewährten Küchengesprächen, aber diesmal in Präsenz. Die Teilnehmendenzahl ist auf 20 Personen begrenzt. Wenn Sie Interesse an einer Teilnahme haben, kontaktieren Sie tobias.engelmann@fh-muenster.de, wir werden dann Ihren Teilnahmewunsch vormerken. Sobald die Detailplanungen am Programm abgeschlossen sind, öffnen wir die Online-Anmeldung und geben Ihnen davor noch mal Bescheid. Das Programm wird von ca. 10 bis 17 Uhr gehen.

Vielen Dank und bis bald