FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

iSuN
Institut für Nachhaltige Ernährung

Angebot für Studierende:

Projekt- oder Abschlussarbeit

im iSuN

Das iSuN bietet Studierenden die Möglichkeit, sich in Form von Projekt- und Abschlussarbeiten mit dem Thema „Nachhaltige Ernährung“ auseinander zu setzen. Aktuell zu folgendem Thema:

Entwicklung eines DNK-Leitfadens für eine nachhaltige Außer-Haus-Gastronomie

Mit den 2015 beschlossenen „Sustainable Development Goals“ wurde der Grundstein für eine nachhaltige Entwicklung gesetzt. Um die Agenda 2030 zu verwirklichen unterstützt der „Deutsche Nachhaltigkeitskodex“ DNK Unternehmen verschiedener Branchen bei der Entwicklung und Verankerung einer Nachhaltigkeitsstrategie und hilft ihnen beim Einstieg in die Nachhaltigkeitsberichterstattung. Verschiedene Branchenleitfäden helfen bereits anderen Branchen, wie z. B. der Ernährungswirtschaft, bei der Berichterstattung.

Im Rahmen des Projekts „Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten“ (www.fh-muenster.de/GeNAH) möchten wir einen Branchenleitfaden für die Außer-Haus-Gastronomie entwickeln.

Die Bearbeitung des Projektthemas umfasst:

- Recherche zum Thema Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Gastronomie
- Hintergrundwissen aufbereiten und Gespräche mit den Praxisvertretern vorbereiten und durchführen
- DNK-Kriterien sektorspezifisch beschreiben und mit Beispielen der Praxisvertreter*innen versehen
- Entwicklung eines DNK-Leitfadens für eine nachhaltige Außer-Haus-Gastronomie

Unsere Anforderungen:

- Sie haben im Idealfall Erfahrungen in der Außer-Haus-Gastronomie
- Sie haben Interesse an einer praxisorientierten Arbeit in Verbindung mit einem Transferprojekt des iSuN
- Sie zeigen im hohen Maße Verantwortungsbereitschaft und Eigeninitiative

Zeitraum: ab Sommersemester 2023

Interesse oder Fragen? Dann melden Sie sich:
Dr. Therese Kirsch (therese.kirsch@fh-muenster.de)
iSuN – Institut für Nachhaltige Ernährung
Corrensstraße 25, 48149 Münster