

NEWSLETTER

GENAH-PROJEKT



AUSGABE NR 7 | 09 2022 | INSTITUT FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

Liebe Aktive für ein nachhaltiges Ernährungssystem,

in Kürze starten wir in unser drittes Projektjahr. Dank Ihrer aller Einsatz konnten wir im Verlauf der letzten beiden Jahre viel erreichen. Der Prozess der Verankerung einer nachhaltigen Speiserversorgung und des Nachhaltigkeitsmanagements in den am Projekt beteiligten Institutionen geht weiter voran.

Ein langfristiges Ziel des Projektes ist es, dass die gemeinsam entwickelten Konzepte von weiteren Praxisakteuren aufgegriffen und in Folge bestenfalls auch weiterentwickelt werden. In diesem Sinne soll unser Netzwerktreffen **„Schub statt Schublade: Impulse für die Ernährungswende in der Gemeinschaftsgastronomie.“** am 18. und 19. Oktober 2022 im Zentrum für Umweltkommunikation der Deutschen Bundesstiftung Umwelt in Osnabrück neue Schubkraft geben. Wir freuen uns über weitere [Anmeldungen](#) bis zum 06. Oktober!

Viel Freude beim Lesen,

Ihr iSuN Team



VERANSTALTUNGSREIHE KÜCHENGESPRÄCH

Das letzte Küchengespräch hat am 15. August zum Thema „Fleischreduktion statt Verzicht“ stattgefunden.

Herr Redlin, stellvertretender Küchenleiter der LWL-Klinik in Münster, stellte dort den von ihm entwickelten „Klima-Klops“ vor. Es handelt sich dabei um ein Hybridprodukt, welches nur zu geringen Anteilen aus Fleisch besteht und durch pflanzliche Zutaten ergänzt wird. Einen ausführlichen Bericht finden Sie [hier](#).

In unserem nächsten Küchengespräch am 26. Oktober, um 14 Uhr werden die Umsetzbarkeit und die ernährungsphysiologischen Aspekte einer veganen Küche in der Gemeinschaftsgastronomie näher betrachtet. Wir freuen uns über Ihre [Teilnahme!](#)

Ein Projekt gefördert durch



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

Runder Tisch „Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie“

Ein voller Erfolg war das Folgetreffen des Runden Tisches am 06. September. Diesmal bestand die Hälfte der Teilnehmenden aus Vertreter*innen der Lieferkette: Handel, Hersteller und vor allem Landwirtschaft waren also mit am Tisch, um mit den Küchenvertretungen über das Thema „Nachhaltige Beschaffung“ zu diskutieren.

Es war sehr schön zu sehen, dass die Ergebnisse vom Mai-Termin auch von den betroffenen Akteuren bestätigt wurden. Es wurden aber auch zusätzliche Herausforderungen, konkret die Preisentwicklung, Probleme der Verfügbarkeit und der Fachkräftemangel thematisiert.

Neben dem beschriebenen Austausch formulierten die Beteiligten ihre Empfehlungen an die Politik und erarbeiteten eine konkrete Projektidee: Ziel ist dabei, die Erzeugung in der Landwirtschaft auf die Bedarfe der Gemeinschaftsverpflegung auszurichten, um dann eine regionale Beschaffung mit Hilfe der weiteren Akteure (Verarbeiter und Handel) zu ermöglichen. Die Beteiligten möchten den direkten Austausch in dieser Gruppe nutzen, um in Pilotregionen die Transparenz der Rohwarenbedarfe für die Landwirtschaft zu erhöhen. Abschließend wurde vereinbart, sowohl das konkrete Projekt voranzutreiben als auch den Austausch zwischen den Küchenvertretungen untereinander und mit der Wertschöpfungskette fortzuführen. Alle Teilnehmenden werden zudem die Ergebnisse der Runden Tische über ihre jeweiligen Organisationen und Verbände weitertragen, um die Veränderungen großflächiger anzustoßen.



Rezeptentwicklung

In der Arbeitsgruppe der LWL-Kliniken wird aktuell intensiv an den Rezepturen für den nächsten nachhaltigen Aktionstag gearbeitet. Mit Hilfe des [NAHGAST-Rechners](#) werden einzelne Komponenten bestehender Rezepturen so lange angepasst, bis ein empfehlenswertes Ergebnis im Sinne der Verträglichkeit für Umwelt und Gesundheit und der Fairness für Mensch und Tier entsteht.

Gerne würden wir Sie an dieser Stelle auf die Möglichkeit hinweisen, sich mit Ihrer Organisation für einen Workshops zur Überarbeitung und Neuentwicklung von Rezepturen bei uns anzumelden. Einen Bericht über den durchgeführten Workshop für die Köchinnen des Kitaverbands St. Felizitas lesen Sie [hier](#). Bei Interesse kontaktieren Sie bitte Frau Friedrich (silke.friedrich@fh-muenster.de).

Tipps des Tages

Kochen mit geschlossenem Deckel spart nicht nur Zeit, sondern auch bis zu 25% Energie ein. Zudem sollte der Topf zur Platte passen, damit keine Wärme verloren geht. Auch die Restwärme des Herdes lohnt sich zu nutzen. Weitere Tipps zum Energiesparen in der (Groß)Küche finde Sie [hier](#).

LERNEN SIE IN JEDEM NEWSLETTER EINIGE UNSERER PRAXISPARTNER KENNEN

KATHOLISCHE AKADEMIE STAPELFELD

Die Stiftung Kardinal von Galen ist Trägerin der katholischen Akademie Stapelfeld und des Umweltzentrums Oldenburger Münsterland. Die Bildungsprogramme zielen darauf ab, die aktuellen Lebensfragen der Menschen zu thematisieren und als Christen an jetzigen und zukünftigen Perspektiven mitzuwirken. Die katholische Akademie Stapelfeld ist sowohl ein modernes Bildungszentrum mit einem vielseitigen Seminarangebot als auch ein beliebter Tagungsort und gehört mit mehr als 30.000 Besuchern und rund 25.000 Übernachtungen pro Jahr zu den größten Heimvolkshochschulen Niedersachsens.



Der Akademie geht es in ihrem Tun um die Bewahrung der Schöpfung und damit auch und nicht zuletzt um den Respekt vor den begrenzten Ressourcen unserer Erde. Das wirtschaftliche Handeln wird systematisch im Rahmen des Projektes „Zukunft Einkaufen“ überprüft und verändert. Konkret wird an einer konsequent ökologischen (Neu-) Ausrichtung in den Abteilungen Abfall, Beschaffungswege, Büroausstattung, elektrische Energie, Küche/Lebensmittel, Reinigung, Verkehr, Wärmeenergie und Wasser gearbeitet.

REBIONAL



Entstanden aus dem anthroposophischen Gemeinschaftskrankenhaus in Herdecke wurde Rebional 2010 als Bio-Gastronom für Gemeinschaftsverpflegung mit Hauptsitz in Herdecke, NRW, gegründet. Deutschlandweit arbeiten rund 200 Mitarbeiter*innen für Rebional. Der Bio-Gastronomiebetrieb ist Spezialist für komplexe Anforderungen von Ernährungskonzepten für Krankenhäuser, Senioren- oder Pflegeheime, Schulen, Kindergärten und Betriebe. Täglich werden rund 15.000 Essen zubereitet, unter anderem in Herdecke, in einer der modernsten Bio-Großküchen in Deutschland. Weitere Dienstleistungen sind Küchenkonzepte, Trainings sowie die Übernahme und Bewirtschaftung kompletter Gastronomien. Regional, saisonal und frisch – diese Attribute stehen zum einen für die verwendeten Produkte und zum anderen für die Unternehmensphilosophie. Alle Tätigkeiten werden immer unter der Berücksichtigung von sozialen, ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten ausgerichtet. Seit 2019 lässt Rebional sich nach dem ZNU-Standard Nachhaltiges Wirtschaften zertifizieren.



.

Vielen Dank und bis bald

