

NEWSLETTER

GENAH-PROJEKT



AUSGABE NR 8 | 12 2022 | INSTITUT FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG



Liebe Aktive für ein nachhaltiges Ernährungssystem,

das Jahr neigt sich dem Ende entgegen. Wir blicken auf ein ereignisreiches und erfolgreiches Projektjahr zurück. Mit dem 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 brachte das Jahr noch ein besonderes Highlight mit sich. Einen Bericht lesen Sie [hier](#).

Als kleines Dankeschön für Ihrer aller Unterstützung im Verlauf des Jahres befindet sich auf der letzten Seite dieses Newsletters ein weihnachtliches Rätsel. Die erste eingereichte richtige Lösung erhält einen kulinarischen Weihnachtsgruß! Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Ihr iSuN Team



NEUES VERANSTALTUNGS- FORMAT: EXPERTEN- STUHLKREIS KITA-/SCHUL- VERPFLEGUNG

Eine gesunde und nachhaltige Ernährung hat einen großen Einfluss auf die gute Entwicklung von Kindern und kann dazu führen, dass junge Menschen von klein auf für das Thema Nachhaltigkeit sensibilisiert werden. In Schule und Kita wird die Verpflegung aber oft nur als „Randerscheinung“ neben dem Bildungs- und Betreuungsauftrag wahrgenommen. Das Thema kann jedoch auch aktiv als Differenzierungsmerkmal genutzt werden, indem Kinder über und durch Essen lernen. Erfahren Sie am **Donnerstag, dem 19. Januar 2023 von 9:30 bis 11.00 Uhr** wie Ihre Kita / Schule unverpackt einkaufen kann. <https://www.fh-muenster.de/experten-stuhlkreis>

VERANSTALTUNGSREIHE KÜCHENGESPRÄCH

Das letzte Küchengespräch hat am 26. Oktober zum Thema „Vegane Küche in der Gemeinschaftsgastronomie“ stattgefunden. Einen ausführlichen Bericht finden Sie [hier](#). In unserem nächsten Küchengespräch am 15. Dezember, um 14 Uhr werden wir den Einsatz von Hülsenfrüchten in der Gemeinschaftsgastronomie näher betrachtet. Wir freuen uns über Ihre [Teilnahme!](#)

Ein Projekt gefördert durch



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

Öffentlichkeitsarbeit

Mit dem Fachmagazin [GVMANAGER](#) und dem [Erfa-Foodservice](#) konnten wir zwei Medienpartner gewinnen. Diese tragen durch regelmäßige Berichte dazu bei, das Wissen aus



GeNAH in die Branche zu multiplizieren. In der [GV-Manager November-Ausgabe](#) finden Sie einen ausführlichen Bericht über unser Projekt.

Im Sinne der Botschaft "Eine nachhaltige Außer-Haus-Gastronomie ist möglich!" produzieren wir derzeit ein Projekt-Video. Hier berichten Projektpartner*innen von ihren Erfolgen. So

sollen weitere Akteure für ein Umstellung ihres Gastronomieangebotes gewonnen werden.



Einladung der Hochschule Osnabrück

An der Hochschule Osnabrück haben Studierende des Master-Studiengangs "Lehramt an den berufsbildenden Schulen" im Modul "Hauswirtschaft in Bildung und Beratung" unter der Leitung von Prof.in Melanie Speck Videos zum Praxishandbuch (z.B. Vorstellung und Einsatz von Ersatzprodukten) erstellt. Sie sind herzlich eingeladen, sich die Ergebnisse der studentischen Arbeit anzuschauen.

Termin 11. Januar 2023 von 08 bis 11:30 Uhr als [Zoom-Meeting](#).

Kaffeerestemessung

Im Rahmen einer Bachelorarbeit bei der LWL-Klinik Münster hat eine stichprobenartige Messung gezeigt, dass täglich ca. 20 % des gekochten Kaffees ungenutzt entsorgt werden. Als mögliche Handlungsempfehlungen wurden kleinere Kannen diskutiert und die Sensibilisierung der Mitarbeitenden, die die Produktionsmenge festlegen. Gerne suchen wir auch für Sie Studierende, die Sie bei einem konkreten Projekt unterstützen. Sprechen Sie uns an:

therese.kirsch@fh-muenster.de

Save the Date!

#DBU Online-Salon: „Eine gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Gastronomie ist möglich! Impulse für die Ernährungswende in der Gemeinschaftsgastronomie" am 01. März 2023, 14.00 h – 16.00 Uhr (digital)

Mehr erfahren Sie in unserem nächsten Newsletter!

Tipp des Tages

Kichererbsencurry, Linsenfrikadelle auf Ofengemüse und viele weitere Rezepturen: Die Gerichte der LWL-Tage finden Sie auch in der [NAHGAST-Community](#).

Schauen Sie doch mal wieder vorbei und entdecken Sie schmackhafte und nachhaltige Rezepte!

Spannender Workshop der LWL-Arbeitsgruppe in Dortmund

Am 29. November traf sich die Arbeitsgruppe der LWL-Einrichtungen in der LWL-Klinik Dortmund zu einem gemeinsamen Workshop. Der ärztliche Direktor Prof. Dr. Assion betonte in



seiner Begrüßung die Bedeutung von Mahlzeiten im klinischen und therapeutischen Setting und fand lobende Worte zum Engagement der Einrichtungen im Rahmen des GeNAH-Projektes. Anschließend wurde der 2. LWL-Tag im November 2022 kritisch reflektiert. Acht Standorte haben an diesem Tag optimierte Rezepturen in den Kantinen und auf den Stationen angeboten und dabei eine durchweg positive Resonanz erhalten. Herausforderungen waren die aktuell angespannte Personalsituation in den Einrichtungen sowie Preissteigerung und Lieferengpässe bei der Beschaffung der Lebensmittel. Das Thema Beschaffung soll demnach ein Schwerpunkt der Arbeitsgruppe im Jahr 2023 sein. Die nächsten LWL-Tage für 2023 sind bereits in Planung. Das Thema Kostensteigerungen, mit denen alle Betriebe konfrontiert sind, wurde im zweiten Teil des Workshops diskutiert. Dabei wurden drei zentrale Lösungsansätze erarbeitet: Die Berechnung des Warenkorbs und die Identifikation der Hauptpreistreiber soll zur Steuerung genutzt und an die Geschäftsführung kommuniziert werden, auch die Begrenzungen der Speisenvielfalt und die Förderung des Austauschs der Einrichtungen bezüglich des Lieferantenmanagements helfen Kosten zu reduzieren. Die Veranstaltung zeigte wieder einmal, welches Potenzial in der Vernetzung durch die Arbeitsgruppe für die teilnehmenden LWL-Kliniken liegt. Ähnliche Rahmenbedingungen und gleiche institutionelle Strukturen ermöglichen einen produktiven Austausch und gegenseitige Unterstützung. Zum Abschluss wurde bei einem gemeinsamen Mittagessen das kulinarische Angebot der LWL-Klinik getestet und die Gruppe hatte dann auch die Möglichkeit hinter die Kulissen zu schauen. Küchenchef Matthias Ehrensneider öffnete seine Türen und gewährte Einblicke in das Verpflegungssystem „Cook & Chill“ und die täglichen Abläufe. Vielen Dank an das Dortmunder Vorbereitungsteam um Andrea von der Malsburg und Björn Haedecke.

Der ärztliche Direktor Prof. Dr. Assion betonte in seiner Begrüßung die Bedeutung von Mahlzeiten im klinischen und therapeutischen Setting und fand lobende Worte zum Engagement der Einrichtungen im Rahmen des GeNAH-Projektes. Anschließend wurde der 2. LWL-Tag im November 2022 kritisch reflektiert. Acht Standorte haben an diesem Tag optimierte Rezepturen in den Kantinen und auf den Stationen angeboten und dabei eine durchweg positive Resonanz erhalten. Herausforderungen waren die aktuell angespannte Personalsituation in den Einrichtungen sowie Preissteigerung und Lieferengpässe bei der Beschaffung der Lebensmittel. Das Thema Beschaffung soll demnach ein Schwerpunkt der Arbeitsgruppe im Jahr 2023 sein. Die nächsten LWL-Tage für 2023 sind bereits in Planung. Das Thema Kostensteigerungen, mit denen alle Betriebe konfrontiert sind, wurde im zweiten Teil des Workshops diskutiert. Dabei wurden drei zentrale Lösungsansätze erarbeitet: Die Berechnung des Warenkorbs und die Identifikation der Hauptpreistreiber soll zur Steuerung genutzt und an die Geschäftsführung kommuniziert werden, auch die Begrenzungen der Speisenvielfalt und die Förderung des Austauschs der Einrichtungen bezüglich des Lieferantenmanagements helfen Kosten zu reduzieren. Die Veranstaltung zeigte wieder einmal, welches Potenzial in der Vernetzung durch die Arbeitsgruppe für die teilnehmenden LWL-Kliniken liegt. Ähnliche Rahmenbedingungen und gleiche institutionelle Strukturen ermöglichen einen produktiven Austausch und gegenseitige Unterstützung. Zum Abschluss wurde bei einem gemeinsamen Mittagessen das kulinarische Angebot der LWL-Klinik getestet und die Gruppe hatte dann auch die Möglichkeit hinter die Kulissen zu schauen. Küchenchef Matthias Ehrensneider öffnete seine Türen und gewährte Einblicke in das Verpflegungssystem „Cook & Chill“ und die täglichen Abläufe. Vielen Dank an das Dortmunder Vorbereitungsteam um Andrea von der Malsburg und Björn Haedecke.

Das Thema Beschaffung soll demnach ein Schwerpunkt der Arbeitsgruppe im Jahr 2023 sein. Die nächsten LWL-Tage für 2023 sind bereits in Planung. Das Thema Kostensteigerungen, mit denen alle Betriebe konfrontiert sind, wurde im zweiten Teil des Workshops diskutiert. Dabei wurden drei zentrale Lösungsansätze erarbeitet: Die Berechnung des Warenkorbs und die Identifikation der Hauptpreistreiber soll zur Steuerung genutzt und an die Geschäftsführung kommuniziert werden, auch die Begrenzungen der Speisenvielfalt und die Förderung des Austauschs der Einrichtungen bezüglich des Lieferantenmanagements helfen Kosten zu reduzieren. Die Veranstaltung zeigte wieder einmal, welches Potenzial in der Vernetzung durch die Arbeitsgruppe für die teilnehmenden LWL-Kliniken liegt. Ähnliche Rahmenbedingungen und gleiche institutionelle Strukturen ermöglichen einen produktiven Austausch und gegenseitige Unterstützung. Zum Abschluss wurde bei einem gemeinsamen Mittagessen das kulinarische Angebot der LWL-Klinik getestet und die Gruppe hatte dann auch die Möglichkeit hinter die Kulissen zu schauen. Küchenchef Matthias Ehrensneider öffnete seine Türen und gewährte Einblicke in das Verpflegungssystem „Cook & Chill“ und die täglichen Abläufe. Vielen Dank an das Dortmunder Vorbereitungsteam um Andrea von der Malsburg und Björn Haedecke.



Die Veranstaltung zeigte wieder einmal, welches Potenzial in der Vernetzung durch die Arbeitsgruppe für die teilnehmenden LWL-Kliniken liegt. Ähnliche Rahmenbedingungen und gleiche institutionelle Strukturen ermöglichen einen produktiven Austausch und gegenseitige Unterstützung. Zum Abschluss wurde bei einem gemeinsamen Mittagessen das kulinarische Angebot der LWL-Klinik getestet und die Gruppe hatte dann auch die Möglichkeit hinter die Kulissen zu schauen. Küchenchef Matthias Ehrensneider öffnete seine Türen und gewährte Einblicke in das Verpflegungssystem „Cook & Chill“ und die täglichen Abläufe. Vielen Dank an das Dortmunder Vorbereitungsteam um Andrea von der Malsburg und Björn Haedecke.

Lernen Sie in jedem Newsletter einige unserer Praxispartner kennen

VERBAND DER BILDUNGSZENTREN IM LÄNDLICHEN RAUM

Der Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum vertritt die Interessen und die Bildungsarbeit von 43 Heimvolkshochschulen in ganz Deutschland. Er setzt sich für die Entwicklung und Stärkung des ländlichen Raums durch Bildungsangebote ein, die auf Besonderheiten der jeweiligen Region abgestimmt sind. Das Ziel der Heimvolkshochschulen ist es, Persönlichkeiten zu stärken und Gemeinwohl zu fördern. Im Verband wird das individuelle Profil jedes einzelnen Mitglieds geschätzt und anerkannt. Der Verband fördert Vernetzung, Erfahrungsaustausch und Know-how-Transfer zwischen den Bildungszentren und stellt so ein gleichermaßen hohes Qualitätsniveau in allen Bereichen sicher. Auf diese Weise entsteht aus einzelnen Häusern mit regionalem Wirkungskreis ein Netzwerk von Weiterbildungseinrichtungen auf bundesweiter und europäischer Ebene. Der Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum e.V. ist Träger des Projekts „Mittel zum Leben – Bildungsstätten für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln“.



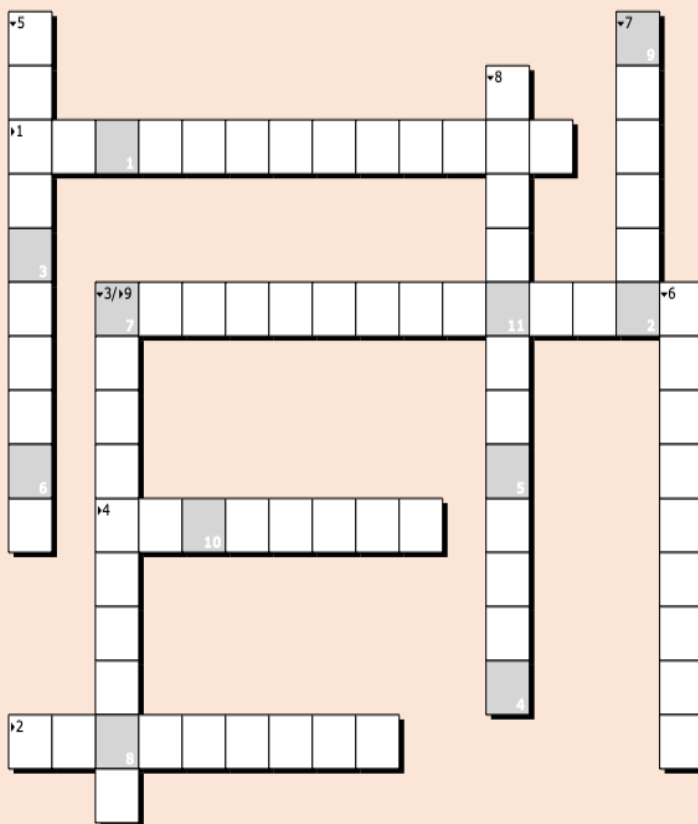
LWL KLINIK DORTMUND UND HEMER

Die LWL-Kliniken Dortmund und Hemer sind für die Behandlung psychisch kranker Menschen in Dortmund, Kreis Unna bzw. im Märkischen Kreis zuständig. Sie versorgen dort mit ihren rund 1.600 Mitarbeiter*innen die Patient*innen in wohnortsnahen stationären Behandlungsangeboten sowie in mehreren Tageskliniken und Institutsambulanzen. Ausgliedert sind die LWL-Wohnverbände Dortmund und Hemer und das LWL-Pflegezentrum Dortmund. Als Einrichtung des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (LWL) gehören die Kliniken zum LWL-Psychiatrie Verbund Westfalen, der rund 11.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter jährlich über 240.000 Menschen in mehr als 130 Einrichtungen behandelt und betreut. Im Bereich Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit erfüllen die LWL-Kliniken verschiedene Standards: DIN EN ISO 9001:2015, berufundfamilie, EMAS, Bio-Siegel, deQus/ISO 9001:2015, EurSafetyHealth-net. Unsere Kliniken sind komplexe Organisationen. Neben den medizinischen Abteilungen, die direkt in die Behandlung der Patient*innen eingebunden sind, gibt es viele Arbeitsbereiche, die im Hintergrund für reibungslose Abläufe sorgen, die sogenannten sekundären und tertiären Dienstleistungsbereiche, z.B. Küche, Verwaltung, Technik.



Weihnachtsrätsel

Lösung an: tobias.engelmann@fh-muenster.de



1. Spargel des Winters
2. Schmeckt auch ohne Pinkel
3. Vergorener Weißkohl
4. Märchenhaft leckerer Wintersalat
5. Gemüse, das meist in der Suppe oder im Babybrei landet
6. Gemüse, das wirklich selten im Babybrei landet
7. Ein Lauch, aber dennoch stark
8. Vermiest die Klimabilanz von Gemüse (falls fossil beheizt)
9. Hilft bei der jahreszeitlich angepassten Speiseplanung



Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator
<https://www.xwords-generator.de/de>