

NEWSLETTER

GENAH-PROJEKT



AUSGABE NR 10 | 05 2023 | INSTITUT FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG



Hier sehen Sie vier Mitglieder des GeNAH-Teams, die Sie auf dem ev. Kirchentag in Nürnberg treffen können / Foto: FH Münster

Liebe Aktive für ein nachhaltiges Ernährungssystem,

auf dem evangelischen Kirchentag in Nürnberg bietet das Pop-up-Restaurant „[Gläsernes Restaurant](#)“ Mittagessen in Bio-Qualität – zubereitet von Teilnehmenden der Fortbildung „Ökologisch kochen in Großküchen“. Vorab haben wir die Speisen mit unserem [NAHGAST-Rechner](#) bzgl. Umwelt, Gesundheit und Gerechtigkeit bewertet. Um die Besucher*innen des Kirchentages für eine nachhaltige Gastronomie zu gewinnen, sind wir vom **8. bis zum 10. Juni** mit einem eigenen Infostand auf dem „Markt der Möglichkeiten“ vertreten und beteiligen uns mit Workshops zur nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung am Veranstaltungsprogramm. Sie finden uns in Halle 4 der Nürnberg Messe (Standnr. 4-E25).

Mit Freude beobachten wir, dass auch die Vernetzung in unserer Branche immer weiter fortschreitet. Bei der Vorstellung unseres Projekts auf der Veranstaltung vom Eine Welt Netz NRW in Bottrop konnte Therese Kirsch zuletzt neue spannende Kontakte zu den Akteuren von [SchoolFood4Change](#) in Essen knüpfen.

Viel Freude beim Lesen,

Ihr iSuN Team

VERANSTALTUNGSHINWEIS

Die KLUG – Deutsche Allianz Klimawandel & Gesundheit e.V. lädt zum **Symposium zum Thema Ernährung im Krankenhaus** ein. Hier wird gemeinsam mit Expert*innen aus verschiedenen Bereichen über Probleme und Herausforderungen im Feld der Krankenhausverpflegung gesprochen und gleichzeitig über mögliche Lösungsansätze diskutiert. Neben Hintergrundvorträgen erwarten Sie unterschiedliche Best Practice Beispiele sowie eine Podiumsdiskussion zur Fragestellung „Wie kann eine flächendeckende Ernährungsumstellung in deutschen Krankenhäusern gelingen?“. Die Veranstaltung findet am heutigen **Dienstag, den 30. Mai 2023 von 18:30-21:00 Uhr** digital statt. Weitere Informationen zur Veranstaltung und die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie [hier](#).

Ein Projekt gefördert durch



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

Veranstaltungsreihe Küchengespräch

Am 14. März trafen wieder Verantwortliche aus der Außer-Haus-Gastronomie zusammen, um sich über nachhaltige Strategien in der Verpflegung auszutauschen. Diesmal zu dem Thema: „**Durch Planetary Health Diet zu hoher Qualität und Green Hospital**“.



Die Planetary Health Diet beschreibt eine nachhaltige Ernährung, die für den Erhalt des Planeten und der Gesundheit des Menschen entwickelt wurde. Das Universitätsklinikum Essen lieferte mit dem Projekt „[Green Hospital Food](#)“ Beispiele, wie eine Umstellung auf die Planetary Health Diet in Großküchen gestaltet werden kann. Mehr zu diesem Küchengespräch lesen Sie im Fachmagazin [GV Manager](#) und in unserem [Nachbericht](#).

Das Thema „**Durch smarte Kommunikation & „Nudging“** hin zu einer nachhaltigeren Ernährung“ wurde im Küchengespräch am 2. Mai diskutiert. Mit Nudging können gezielte Impulse gesetzt werden, die dazu führen, dass der Kunde unbewusst nachhaltigere Entscheidungen trifft. Dazu kamen spannende Anregungen aus dem Forschungsprojekt ‚NAHGAST‘ und dem Projekt ‚Mittel zum Leben‘ des Bundesverbands der Bildungszentren im ländlichen Raum e.V. (VBLR) zusammen. Lesen Sie dazu auch den [Nachbericht](#) auf unserer Homepage.

Das nächste Küchengespräch „**Biodiversität**“ findet am 4. Juli statt. Hier erfahren Sie, wie mit jeder Mahlzeit die biologische Vielfalt gefördert werden kann. Unsere Kolleg*innen vom Projekt „Biodiversität über den Tellerrand“ (BiTe) geben zusammen mit Praxispartnern einen Blick auf die Auswirkungen von Außer-Haus-Mahlzeiten auf die biologische Vielfalt. Eine Vorstellung des BiTe-Projektes finden Sie in diesem Newsletter. Melden Sie sich [hier](#) zum Küchengespräch am 4. Juli an!

Unser Workshop-Angebot für die Gemeinschaftsgastronomie



In unserem kostenlosen und wissenschaftlich begleiteten Workshop-Angebot bieten wir Ihren Küchen einen Einstieg in eine gerechte und nachhaltige Verpflegung. Unsere vier voneinander unabhängigen Module drehen sich rund um die nachhaltige Beschaffung, Rezeptentwicklung, Speiseplanung & Gästekommunikation sowie Lebensmittelabfallvermeidung & Partizipation der Mitarbeitenden. Dabei steht den Küchen frei, wie viele der Module sie wählen.

Gerne stellen wir Ihnen und Ihren Küchen die Workshops innerhalb einer Infoveranstaltung vor und beantworten Ihre Fragen. Weitere Informationen finden Sie auf unserer [Projektseite](#) unter der Rubrik *Workshop-Angebot*. **Zur Organisation der Workshops in Ihrer Region bitten wir um Einträge in die Interessentenlisten!** Wir freuen uns sehr, dass wir mit Sophia Schreiber eine neue Kollegin für die Durchführung der Workshops gewinnen konnten. Ab dem 1. Juni ist die studierte Ernährungs- und Versorgungsmanagerin Teil des GeNAH-Teams.



BiTe

Biodiversität
über den
Tellerrand

Biodiversität über den Tellerrand (BiTe)

Die **Biodiversität** umfasst den Reichtum an Ökosystemen, Tier- und Pflanzenarten, Lebensgemeinschaften und Lebewesen sowie deren genetische Vielfalt. Sie bildet die Voraussetzung für das menschliche Leben und Wirtschaften, etwa für die Landwirtschaft und die Ernährung. Bereits seit längerem beobachten Forscher*innen einen dramatischen Rückgang der biologischen Vielfalt. Das zweijährige Forschungsprojekt Biodiversität über den Tellerrand stellt erstmals eine Verknüpfung zwischen der **einzelnen Außer-Haus-Mahlzeit** und **ihren Auswirkungen auf die biologische Vielfalt** her. Im Zuge Projektes soll der bestehende [NAHGAST-Rechner](#) um die Biodiversität erweitert werden. Neben der Messung der Biodiversitätsauswirkungen wird untersucht, auf welchem Weg die Gäste für die Thematik sensibilisiert werden können und wie die Küchen biodiversitätsschonende Mahlzeiten bestmöglich vermarkten können. Dazu erproben aktuell Großküchen-Praxispartner bundesweit verschiedene Aktionsformate. Weitere Informationen zum Projekt finden Sie unter <https://bite-projekt.com/>.



Foto: Julia Heinz

Save The Date - Abschlusskonferenz 27.-29. September 2023 in Berlin

Im Herbst nähert sich das BiTe-Projekt dem Ende. Auf der zweitägigen Abschlusskonferenz in Berlin werden die Ergebnisse des Projektes präsentiert und weitere spannende Einblicke in die Forschung rund um einen nachhaltigeren Außer-Haus-Gastronomie gegeben. Neben Wissenschaft und Forschung sind **Akteure der Außer-Haus-Gastronomie** sowie Interessierte aus Politik und Gesellschaft herzlich eingeladen. Die Teilnahme ist kostenlos. Nähere Infos werden Ende Juni bekanntgegeben.



27. – 29. SEPTEMBER 2023

BITE ABSCHLUSSKONFERENZ IN BERLIN



Vielen Dank und bis bald