

# NEWSLETTER

# GENAH-PROJEKT



AUSGABE NR 11 | 09 2023 | INSTITUT FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

Liebe Aktive für ein nachhaltiges Ernährungssystem,

ein zentrales Ziel in unserem Projekt ist der systematische Transfer der Erkenntnisse, die wir gemeinsam mit Ihnen gewonnen haben.

Mit der Dialogveranstaltung „Ran an die Bratlinge! Praxis und Politik gestalten die Ernährungswende“ möchten wir diese Erkenntnisse an die politische Ebene herantragen. Wir laden Sie herzlich ein, mit Abgeordneten des Bundestagsausschusses für Ernährung und Landwirtschaft geeignete politische Rahmenbedingungen im Sinne einer nachhaltigen Verpflegung zu diskutieren.

Ihre Erfahrung und Expertise sind dabei von großem Wert, um aufzuzeigen, wie die Politik Initiativen aus der Praxis fördern kann.

Die Veranstaltung findet am **Dienstag, dem 21. November 2023, von 13:30 bis 18 Uhr** an der FH Münster statt. Ein anschließendes Gaming-Dinner bietet Raum für weiteren Austausch und Vernetzung. Bitte reservieren Sie sich den Termin. Weitere Informationen zur Anmeldung und zum Programm folgen in Kürze.

Gemeinsam gestalten wir die Zukunft der nachhaltigen Ernährung!

Viel Freude beim Lesen,

Ihr iSuN-Team



## VON DER KITA BIS ZUM SENIorenHEIM – VERPFLEGUNG KLIMAGERECHT GESTALTEN!

Einrichtungen, die ganzheitlich nachhaltige Verpflegungsangebote entwickeln oder weiterführen möchten, sind herzlich eingeladen an unserer [Onlineveranstaltung](#) am 19. September 2023 14:00-16:30 Uhr teilzunehmen.

## VERANSTALTUNGSREIHE KÜCHENGESPRÄCH

Das letzte Küchengespräch hat am 4. Juli zum Thema „Biodiversität – Wie mit jeder Mahlzeit die biologische Vielfalt gefördert werden kann“ stattgefunden. Einen ausführlichen Bericht finden Sie [hier](#). In unserem nächsten Küchengespräch am 12. Oktober um 14 Uhr werden wir über Microgreens und Vertical Farming sprechen. Wir freuen uns über Ihre [Teilnahme!](#)

## VERANSTALTUNGSREIHE EXPERTEN-STUHLKREIS KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

Der letzte Expertenstuhlkreis hat am 14. August zum Thema „Frisch, nachhaltig kochen in der Schule – wie macht ihr das?“ stattgefunden. Den Bericht finden Sie [hier](#). Kommende Experten-Stuhlkreise veröffentlichen wir rechtzeitig auf unserer [Veranstaltungsseite](#).

Ein Projekt gefördert durch



FH MÜNSTER  
University of Applied Sciences

## Nachhaltige Gastronomie begeistert auf dem Kirchentag in Nürnberg



Unser Stand auf dem Kirchentag in Nürnberg

Vom 8. bis zum 10. Juni war unser Team mit einem eigenen Stand auf dem „Markt der Möglichkeiten“ des Evangelischen Kirchentages in Nürnberg vertreten. Wir freuen uns über das große Interesse der Besucher\*innen an unserer Initiative für eine nachhaltige Gastronomie berichten zu können. Mit dem Ziel, weitere Akteure für mehr Nachhaltigkeit in ihrem gastronomischen Angebot zu gewinnen, traten wir an und konnten erfolgreich für die Teilnahme an unseren [Workshop-Angeboten](#) werben.

Besonders beliebt war das Mittagsangebot in Bio-Qualität des „[Gläsernen Restaurants](#)“, das sich als wahrer Publikumsmagnet erwies. Lange Schlangen bildeten sich, um die von den Teilnehmenden des Workshops „Ökologisch kochen in Großküchen“ zubereiteten Speisen zu probieren. Dieses Angebot hatten wir im Vorfeld mithilfe unseres [NAHGAST-Rechners](#) auf Umweltverträglichkeit, Gesundheitsaspekte und Gerechtigkeit geprüft.



Schlange stehen für nachhaltige Köstlichkeiten am Gläsernen Restaurant

## Möglich machen ist das Stichwort

Am 17. August fand in Düsseldorf die Jahrestagung der [Vernetzungsstelle Kita- und Schulpflegung](#) „LECKER ESSEN – Möglich machen“ statt. An kreativ gestalteten „Activity Points“ konnten die Teilnehmenden Anregungen und Impulse für eine nachhaltige Schulpflegung sammeln. Auch das GeNAH-Projekt war mit dem Angebot unseres Gruppencoaching-Angebots vertreten. Das Interesse an unseren Weiterbildungsmodulen war groß. In den beiden Hauptvorträgen der Veranstaltung wurde aufgezeigt: Vorbilder und Partizipation können das Essverhalten bei Kindern beeinflussen. In diesem Kontext ist das Netzwerken sehr wichtig, hierfür müssen Ressourcen eingeplant werden.



Activity Point des GeNAH-Projektes

## Fachsymposium zur Nachhaltigkeit im Gesundheitswesen

Am 20. Juni fand in Frankfurt am Main die zweite Ausgabe des „Fachsymposiums zur Nachhaltigkeit im Gesundheitswesen“ statt. Die Veranstaltung wurde von der Privatklinik Einkaufs- und Betriebsgenossenschaft (PEG) ausgerichtet. GeNAH-Projektleiterin Prof. Dr. Petra Teitscheid warb in einem Impulsvortrag dafür, die Nachhaltigkeit im Gesundheitswesen aus einer wertebasierten Perspektive zu betrachten. Teitscheid bilanziert, dass das Thema Nachhaltigkeit auch in der „Beraterszene“ an Bedeutung gewinnt.



© Mr. Challenge Films (directed by Miguel Ángel Cano Santizo)

### Eine digitale Vernetzungs-Plattform für Beratungsdienstleister & Kantinen: Ihre Meinung zählt!

Wenn Sie in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) Bio-Lebensmittel einsetzen möchten, können Sie unter bestimmten Voraussetzungen vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz einen Zuschuss zu den anfallenden externen Beratungskosten erhalten. Diese [Förderung](#) wurde bisher kaum abgerufen. Das Projekt [Farm-Food-Climate](#) wurde vom Landwirtschaftsministerium angefragt, in Kollaboration mit entsprechenden Fachleuten zu ermitteln, woran dies liegen könnte. Im Zuge dessen entstand die Idee einer digitalen Vernetzungs-Plattform für Beratungsdienstleister & Kantinen. Mittels einer Befragung von [Berater:innen](#) und [Kantinenbetreibenden](#) soll nun ermittelt werden, ob eine solche Plattform hilfreich wäre und welche Angebote dabei von Interesse sind. Die Initiatoren wären sehr dankbar, wenn Sie sich hierfür etwa fünf Minuten Zeit nehmen würden. Eine Teilnahme an der Befragung ist bis zum 15.09 möglich!

### TIPP DES TAGES

Vom 18. September bis 8. Oktober 2023 finden wieder die [Deutschen Aktionstage Nachhaltigkeit](#) statt. Die Initiative des [Rates für Nachhaltige Entwicklung](#) möchte viele Menschen dazu bewegen, in zahlreichen Aktionen ein Zeichen für eine nachhaltigere Welt zu setzen. Im Rahmen der Aktionstage bieten die LWL-Kliniken am 27. und 28. September nachhaltige Speisen in den Kantinen und auf den Stationen an. Nutzen auch Sie die Aktionstage und stellen Sie Ihr Engagement für eine nachhaltige Ernährung in den Fokus der Öffentlichkeit.

### Online-Projektgespräch „Nachhaltige Ernährung und Verpflegung“

Am 30. August begrüßte Verena Exner von der DBU die Teilnehmenden und erläuterte das Konzept der Veranstaltung. Im weiteren Verlauf wurden verschiedene Aspekte der nachhaltigen Ernährung mit dem Schwerpunkt auf berufliche Bildung beleuchtet. Prof. Dr. Julia Kastrop und Fara Steinmeier von der FH Münster gaben zunächst einen Input über nachhaltigkeitsbezogene Kompetenzen in der beruflichen Bildung. Anschließend präsentierten Prof. Dr. Sabine Achour und Jonas Schmidt von der FU Berlin das Projekt „Berufsschule meets Uni“. Xenia Romadina von der IN VIA Akademie erläuterte das Projekt „Kom-BiNA“ und Monique Richert gab einen Einblick in das [Workshop-Angebot](#) des GeNAH-Projektes. Unter der Leitung von Dr. Katharina Röll-Berge von der FU Berlin fand im Anschluss reger Austausch zu den präsentierten Projekten statt.

Vielen Dank und bis bald