

NEWSLETTER

GENAH-PROJEKT



AUSGABE NR 13 | 03 2024 | INSTITUT FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG



Liebe Engagierte für ein nachhaltiges Ernährungssystem,

wir freuen uns, Sie wieder über die neuesten Entwicklungen unseres Projekts zu informieren! Derzeit befinden wir uns mitten in der Transferphase, in der wir die gemeinsam mit Ihnen gewonnenen Erkenntnisse und Strategien in weitere Praxisbetriebe überführen. Es ist eine spannende Zeit, und wir sind dankbar für Ihre Unterstützung und die Zusammenarbeit.

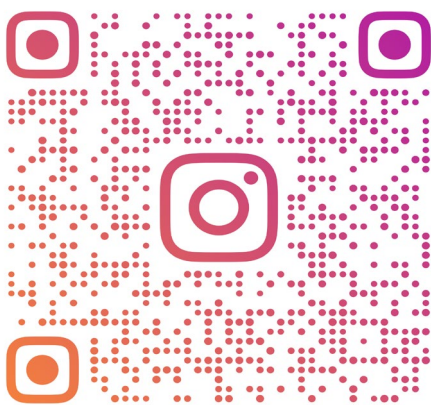
Um Ihre Erfolge gebührend zu würdigen und einer breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen, haben wir beschlossen, verstärkt auf sozialen Medien Präsenz zu zeigen. Insbesondere auf dem Instagram-Kanal unseres Instituts werden wir in den kommenden Monaten regelmäßig über Ihre Erfolge berichten. Hierzu kommen wir noch gezielt auf Sie zu, um Ihre Geschichten und Errungenschaften zu teilen.

Wir laden Sie herzlich ein, unserem [Instagram-Kanal](#) zu folgen, um stets über die aktuellen Entwicklungen informiert zu bleiben und sich inspirieren zu lassen.

Vielen Dank für Ihr anhaltendes Engagement und Ihre Unterstützung!

Viel Freude beim Lesen!

Ihr GeNAH-Team



ISUN_FH_MUENSTER

VERANSTALTUNGSREIHE KÜCHENGESPRÄCH

Am 05. Dezember fand ein Küchengespräch zum Thema „Nachhaltig verpflegen im Winter“ statt. Einen ausführlichen Bericht finden Sie [hier](#). Am 11. April um 14 Uhr findet ein Küchengespräch zum Thema „Biozertifizierung - welche Chancen und Hürden bietet eine Zertifizierung?“ statt. Die Möglichkeit zu Anmeldung finden Sie [hier](#).

VERANSTALTUNGSREIHE EXPERTEN-STUHLKREIS KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

Der letzte Expertenstuhlkreis hat am 28. Februar zum Thema „Vergabe an Caterer nachhaltig und rechtssicher?“ 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

Save the Date: GeNAH-Abschlussveranstaltung am 28. August 2024



Seitdem wir im Jahr 2020 mit unserem Projekt begonnen haben und aufgrund der Corona-Pandemie erstmalig im September 2021 persönlich zu einer Auftaktveranstaltung zusammenkommen konnten, haben wir gemeinsam viel erreicht. Es war eine Zeit voller Engagement, Zusammenarbeit und vielfältiger Fortschritte. Um Ihr aller Engagement zu würdigen und das erfolgreiche Projekt gebührend zu feiern, laden wir Sie herzlich ein, sich den 28. August 2024 für unsere Abschlussveranstaltung vorzu-

merken. Gemeinsam werden wir nicht nur auf die erzielten Erfolge zurückblicken, sondern auch die Momente der Herausforderung und des Wachstums miteinander teilen. Wir möchten diesen besonderen Anlass nutzen, um uns bei Ihnen für Ihre kontinuierliche Unterstützung zu bedanken. Nähere Informationen zur Veranstaltung und zur Anmeldung folgen in den kommenden Wochen.

GeNAH bei der 'Woche der Umwelt': Fachforum zu nachhaltiger Ernährung in Krankenhäusern

Im Rahmen der [„Woche der Umwelt“](#) lädt Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier in Kooperation mit der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) am 4. und 5. Juni 2024 zu einer zweitägigen Veranstaltung in seinen Berliner Amtssitz ein. Unser Projekt hat die Möglichkeit erhalten, am 5. Juni um 14 Uhr ein Fachforum durchzuführen. Unter dem Titel "Gesunde und nachhaltige Ernährung in Krankenhäusern: Die Planetary Health Diet als Wegweiser für Veränderung – Chancen, Herausforderungen und politische Perspektiven" werden wir



den aktuellen Stand, die Herausforderungen und die nötigen Entwicklungen im Bereich der Krankenhausverpflegung beleuchten. Unser Forum wird von unserer Projektleitung Prof. Dr. Petra Teitscheid moderiert und umfasst ein hochkarätiges Podium, bestehend aus Anne Schirmaier (KLUG – Deutsche Allianz Klimawandel und Gesundheit), Thomas Voß (Kaufm. Direktor LWL-Kliniken Münster & Lengerich) und Dr. Anne Monika Spallek (MdB Bündnis 90/Die Grünen). Wir werden die Veranstaltung nutzen, um die Erfolge und Grenzen der Umsetzung nachhaltiger Ernährung und der Planetary-Health-Diet zu diskutieren sowie das Handeln der Politik zur Förderung einer nachhaltigen Gemeinschaftsgastronomie in Krankenhäusern zu erörtern.

Erweiterung unseres Workshop-Angebots für eine nachhaltige Verpflegung

Unser kostenloses und wissenschaftlich begleitetes Workshop-Angebot für die Außer-Haus-Verpflegung geht in die nächste Runde. Die vier Module – nachhaltige Beschaffung, Rezeptentwicklung, Speiseplanung & Gästekommunikation sowie Lebensmittelabfallvermeidung & Partizipation der Mitarbeitenden – wurden durch verschiedene Zielgruppen wie Kita- und Schulverpflegung, Alten- und Pflegeheime sowie



Kliniken getestet. Nun liegt der Fokus darauf, die Workshops weiteren Gruppen zugänglich zu machen. Dazu passen wir das ursprüngliche Konzept an die

Bedürfnisse und Möglichkeiten neuer Zielgruppen an. Zum Beispiel erhalten Fachkräfte aus dem offenen Ganztage, Leitungen von Kochkursen oder Koch-Azubis einen Einstieg in eine gerechte und nachhaltige Verpflegung. Zusätzlich bieten wir Kursleitungen aus der Gemeinschaftsgastronomie Train-the-Trainer Fortbildungen an, in denen unsere Materialien vorgestellt und erläutert werden, sodass sie selbstständig genutzt werden können. Weitere Informationen finden Sie auf unserer [Projektseite](#) unter der Rubrik "Workshop-Angebot". Zur Organisation eines Workshops oder einer Train-the-Trainer-Fortbildung melden Sie sich gerne bei uns!

Monique Richert: monique.richert@fh-muenster.de, Tel.: 0251 - 83 655 89

Video „Eine nachhaltige Gastronomie ist möglich!“

Als Teil der Außer-Haus-Gastronomie tragen wir eine besondere Verantwortung, da wir einen erheblichen Einfluss auf das Ernährungsverhalten vieler Menschen haben. Deshalb ist es unser Ziel, weitere Gastronomiebetriebe zur Umsetzung nachhaltiger Praktiken zu motivieren. Im Rahmen dieses Projekts haben wir ein Video veröffentlicht, das die Bedeutung einer nachhaltigen Gastronomie hervorhebt und zeigt, wie wir gemeinsam positive Veränderungen bewirken können. Außerdem möchten wir mit dem Video für unser Unterstützungsangebot auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit werben: Die neue Website ernaehrung-nachhaltig.de bietet Ressourcen, Tipps und praktische Anleitungen für Gastronomiebetriebe, die ihren Beitrag zu einer nachhaltigeren Zukunft leisten möchten. Das Video mit dem Titel "Eine nachhaltige Gastronomie ist möglich!" ist auf [YouTube verfügbar](#). **Um diese Botschaft weit zu verbreiten und möglichst viele Menschen zu erreichen, bitten wir Sie herzlich darum, unser Video über Ihre Kommunikationskanäle zu teilen.** Ob auf Ihrer Website, in den sozialen Medien oder anderen Plattformen – jede Unterstützung zählt und hilft uns, eine nachhaltige Gastronomie zu fördern. Wir danken Ihnen im Voraus für Ihre Unterstützung!



Digitales Netzwerktreffen zur Nachhaltigkeitsbewertung am 14. Mai

Am 14. Mai um 14 Uhr wird unser Projekt ein digitales Netzwerktreffen zur Thematik Nachhaltigkeitsbewertung durchführen. Interessierte sind herzlich eingeladen, sich diesen Termin vorzumerken. Eine Einladungs-E-Mail mit weiteren Details wird zu einem späteren Zeitpunkt versendet.

NewFoodSystems-Workshop zur Vielfalt der Algenküche

Dieser Workshop ist ideal für alle, die neugierig darauf sind, was man mit Algen in der Küche anstellen kann, und die ihr Know-how über die Möglichkeiten der Algenküche erweitern möchten. Tauchen Sie ein in diese faszinierende Welt am 4. und 5. Juni 2024 in der FH Münster. Auch **Frédéric Morel** ist beim Workshop dabei ist. Morel ist Küchenchef und Inhaber des Restaurants Coeur D'Artichaut in Münster, das mit **zwei Michelin-Sternen** ausgezeichnet wurde. Morel spricht



Foto: FH Münster

über seine Erfahrungen mit der Algenküche und steht für Fragen zur Verfügung. Organisiert wird das Event vom Innovationsraum "NewFoodSystems", koordiniert vom Max-Rubner-Institut in Zusammenarbeit mit der Universität Bonn. Begleitet werden Sie dabei von einem Expertenteam vom food lab muenster, darunter Prof. Dr. Guido Ritter, Lebensmitteltechnologe Albrecht Fleischer und Studierende der Oecotrophologie. Erfahren Sie mehr über die Veranstaltung und sichern Sie sich Ihren Platz durch die Anmeldung [hier](#).

E3S Annual Symposium 2024 an der FH Münster



Das 12. E3S-Jahressymposium wird vom 6. bis zum 7. Mai 2024 an der FH Münster stattfinden. Diese spannende Veranstaltung wird von der Deutschen Gesellschaft für Sensorik in Zusammenarbeit mit dem iSuN - Institut für Nachhaltige Ernährung organisiert. Das Symposium bietet eine einzigartige Gelegenheit, in die Zukunft der Ernährung einzutauchen und neue sensorische Perspektiven kennenzulernen. Von der menschlichen Wahrnehmung bis hin zu Erkenntnissen aus der Weltraumnahrung werden verschiedenste Aspekte beleuchtet, die einen Einblick in die Schaffung schmackhafter und nachhaltiger Zukunftsnahrung für ein gutes Leben bieten. Die Veranstaltung bietet die Möglichkeit, sich mit Kollegen aus Deutschland und ganz Europa zu vernetzen, Erfahrungen auszutauschen, neues Wissen zu erlangen und Ihr Netzwerk zu erweitern. Diese Veranstaltung richtet sich an Forscher, Studenten und Berufstätige und bietet hervorragende internationale Vernetzungsmöglichkeiten sowie Einblicke in die neuesten Entwicklungen in der Sensorik. Weitere Informationen zur Veranstaltung und die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie [hier](#).

Vielen Dank und bis bald