

NEWSLETTER

GENAH-PROJEKT



AUSGABE NR 6 | 07 2022 | INSTITUT FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

Liebe Aktive für ein nachhaltiges Ernährungssystem,

wie in der März-Ausgabe unseres Newsletters erhofft, ließ die Corona-Lage in den vergangenen Monaten wieder Veranstaltungen in Präsenz zu. So konnten wir am 6. Mai Praxispartner*innen im food lab der FH Münster zu einem Kochevent begrüßen. Neben der Präsentation und Verkostung neuer nachhaltiger Gerichte bestand nach längerer Pause auch wieder die Möglichkeit zum persönlichen Austausch.

Auch der Runde Tisch „Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie“ konnte in großer Runde zusammenkommen. Am 2.6 fand ein besonderer Aktionstag unter dem Motto „Nachhaltig, lecker, LWL“ statt. Es gibt also wieder viel Spannendes aus dem Projektgeschehen zu berichten! Abschließend möchten wir noch darauf hinweisen, dass die FH Münster Ende Juni Opfer eines IT-Angriffes wurde. Es ist möglich, dass Verlinkungen in diesem Newsletter temporär nicht funktionieren.

Viel Freude beim Lesen,

Ihr iSuN Team



KÜCHENGESPRÄCH

Das letzte Küchengespräch hat am 13. Juni zum Thema „Insektennahrung in der Gemeinschaftsgastronomie“ stattgefunden. Anschließend an den interessanten Vortrag von Prof. Dr. Guido Ritter haben die Teilnehmenden verschiedene Aspekte diskutiert. Sobald die IT-Probleme an der FH Münster behoben sind, wird ein ausführlicher Bericht auf der GeNAH-Projekthomepage zu lesen sein.

NETZWERKTREFFEN

Um die Zusammenarbeit zwischen den Projekten aus dem Bereich der nachhaltigen Transformation der Gemeinschaftsgastronomie zu fördern, veranstalten wir vom 18.–19. Oktober 2022 ein Netzwerktreffen in Osnabrück. Das Treffen findet im DBU Zentrum für Umweltkommunikation statt. Sollten auch Sie an einer Teilnahme interessiert sein, können Sie sich gerne [hier](#) anmelden.

Ein Projekt gefördert durch



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

Runder Tisch „Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie“

Am 12. Mai haben wir Vertreter*innen der Gemeinschaftsgastronomie (Betriebsleitungen und Caterer aus verschiedenen Settings und unterschiedlicher Größe sowie Verbände) zum ersten Runden Tisch zur Thematik der Beschaffung nach Münster eingeladen. Insgesamt soll der Tisch einen kontinuierlichen Austausch bieten, um zu verschiedenen Themen gemeinsame Botschaften an die Politik und andere Beteiligte zu formulieren, die zu einer Verbesserung der Rahmenbedingungen für nachhaltiges Handeln in der Gemeinschaftsgastronomie beitragen.

Schwerpunktthema zum Auftakt ist die „Nachhaltige Beschaffung“. So wurde die Frage diskutiert, wie verschiedene Akteure die nachhaltige Beschaffung von Produkten möglich machen können. Aus Sicht der Teilnehmenden können die Küchen in ihren internen Prozessen

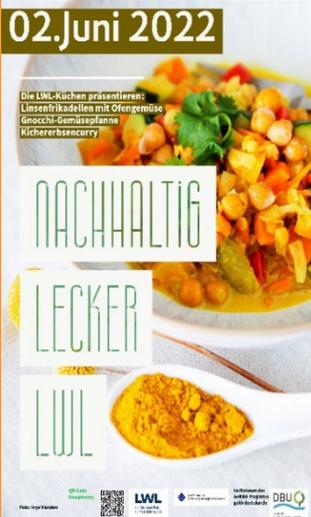


eine nachhaltige Beschaffung erleichtern, als auch in Richtung Lieferkette, Auftraggeber und Gäste Überzeugungsarbeit leisten. Zusätzlich soll die Politik zielgerichtet fördern, fordern und die Bildung verbessern. Für die Lieferkette aus Urproduktion, Verarbeitung und Handel wurden Forderungen nach mehr Transparenz, Innovation und Vernetzung formuliert. Diese Ergebnisse sollen im Herbst mit Akteuren der Lieferkette diskutiert werden. Ziel ist, gemeinsame Forderungen an die Politik aufzustellen.

Tipp des Tages

Vermitteln Sie Veränderung positiv! Anstelle von „vegetarisch“ ist es empfehlenswert die Veränderung als „gesund“ zu bewerben. Zudem ist es hilfreich nicht von Reduktion zu sprechen, sondern bspw. von „klimafreundlich“.

Nachhaltig, lecker, LWL



Unter diesem Motto wurde in 14 Einrichtungen des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (LWL) am Donnerstag (2.6.) zum ersten Male ein Aktionstag durchgeführt. Die Kantingäste der beteiligten LWL Küchen konnten aus drei nachhaltigen, vegetarischen Mittagessen wählen. Eine Arbeitsgruppe aus Mitarbeitenden des LWL und des GeNAH-Projektes bewertete die

Nachhaltigkeit der Rezepturen und optimierten sie im Hinblick auf den Ressourcenverbrauch und die Klimabelastungen. Es ist geplant weitere Nachhaltigkeits-tage in regelmäßigen Abständen anzubieten. Begleitet wurde der Aktionstag durch eine umfassende Öffentlichkeitsarbeit. Mehr erfahren Sie [hier](#).

LERNEN SIE IN JEDEM NEWSLETTER EINIGE UNSERER PRAXISPARTNER KENNEN

MENSAVEREIN RHEINE E.V.

Der Mensaverein an der Euregio Gesamtschule Rheine e.V. ist eng an die städtische Gesamtschule in Rheine angebunden. Tagesgeschäft ist die Versorgung von 30 Schulen und Kindertagesstätten mit ca. 2.000 gesunden Mittagessen. Im Produktionsprozess strebt der Verein größtmögliche Nachhaltigkeit an und arbeitet kontinuierlich an der Qualität, der Vermeidung von Lebensmittelabfällen und der Bio-Zertifizierung. Das Essen ist regional, saisonal und frisch gekocht. Für die Überarbeitung der Rezepturen wird der NAHGAST-Rechner eingesetzt. Neben dem eigenen Kerngeschäft arbeitet der Mensaverein gemeinsam mit den Lehrkräften der Schule an der Bewusstmachung bei den Schülerinnen und Schülern und somit an der aktiven Umsetzung der Klimaziele des Schulträgers (Stadt Rheine).



https://mensaverein-rheine.de/files/mensaverein/images/gallery/gallery_02.jpg

GÄSTE- UND TAGUNGSHAUS AM GLOCKENGARTEN

In historischen Gebäuden, eingebettet im parkähnlichen Anwesen des Evangelischen Diakonievereins Berlin-Zehendorf e.V., befinden sich unsere insgesamt sieben modern ausgestatteten und hellen Seminarräume für bis zu 100 Teilnehmer*innen und unsere insgesamt 43 Zimmer. Unsere Gäste erwarten Behaglichkeit inmitten einer grünen Oase. Als erstes christliches Gäste- und Tagungshaus wurden wir 2021 erfolgreich als nachhaltiger Betrieb zertifiziert und sind „Sustainable Meeting Partner“ von visitBerlin. Auch das Thema Transparenz hat für uns einen hohen Stellenwert. Deshalb haben wir uns der Initiative Transparente Zivilgesellschaft angeschlossen. Auf dem geschichtsträchtigen Gelände des Evangelischen Diakonievereins befindet sich neben der Verwaltung der Diakonischen Gemeinschaft auch das Kompetenzzentrum Bildung, welches bundesweit pflegfachliche, aber auch diakonische/spirituelle Seminare und Fortbildungen anbietet.



<https://www.diakonieverein.de/gast/idylle/>

LWL-KANTINE, HAUPTVERWALTUNG MÜNSTER

Die LWL-Kantine der Hauptverwaltung in Münster ist für die Mittagsversorgung von täglich bis zu 400 Beschäftigten und Gästen verantwortlich. Die Gerichte werden täglich frisch und schonend vom erfahrenen Personal zubereitet, wobei ganz besonders auf eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung geachtet wird. Seit dem Jahr 2019 wird das Mittagsangebot um die Menülinie „LWL is(s)t gesund“ ergänzt. Die Menülinie umfasst die Aufnahme von etwa 70 Rezepten der aus dem Fernsehen bekannten Ernährungs-Docs, eines zweiten vegetarischen Gerichts (2x pro Woche) in den Speiseplan, den gesteigerten Einsatz von frischen Produkten und die Reduzierung von Schweinefleisch. Zum Team der Kantine gehören eine Leitung, zwei Köche, zwei Küchenhilfen und drei Servicemitarbeiterinnen.



https://www.lwl.org/media/filer_public/14/5d/145d7664-764d-49e5-87b8-

Vielen Dank und bis bald

