

NEWSLETTER

GENAH-PROJEKT



AUSGABE NR 3 | 10 2021 | INSTITUT FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG



SEMINAR MIT STUDIERTEN- DEN

In Form von „Zukunftswerkstätten“ wollen wir mit Studierenden kreative Ideen zum Umgang mit Herausforderungen generieren. Input liefern Partnerbetriebe mit ihren konkreten Fragestellungen.

KÜCHEN- GESPRÄCHE

Für unser Küchengegespräch zum Thema „Reste weitergeben“ im November können Sie sich in Kürze [hier anmelden](#)

DAS ERSTE MAL LIVE UND IN FARBE

Wir begrüßen Sie ganz herzlich zu unserem dritten Newsletter, der Sie über erfolgreiche Aktivitäten und geplante Formate informiert.

Bei unserer Projektauftritt Ende September haben wir den Großteil unserer Projektpartner*innen das erste Mal live und in Farbe gesehen. Neben konstruktiven Arbeitsphasen hatten wir auch interessante Gespräche in den Pausen. Herausforderung war die hybride Form, um allen gerecht zu werden.

Unsere Reihe Küchengegespräche ist dafür in digitaler Form weitergelaufen. Genaueres dazu sowie den Link zum Artikel finden Sie auf der nächsten Seite.

In unseren Randinfos finden Sie dieses Mal die Vorankündigung für ein studentisches Seminar, über das wir Studierende fachlich einbinden, Infos zum neuen Küchengegespräch und eine Erweiterung unseres Netzwerks.

Herzliche Grüße,

Ihr iSuN-Team

NEU IM PROJEKT

Zu Beschaffungsfragen tauschen wir uns mit der ev. JuBi Nordwalde aus, die das Projekt „[Land ist Leben in Nord und Süd](#)“ durchführt. Ziel ist u.a. die Stärkung regionaler Wertschöpfungsräume.

Ein Projekt gefördert durch



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

PROJEKTAUFTAKT

Am 23.09.2021 fand unser hybrider [Projektauftakt](#) statt. Mit 25 unserer Partner*innen trafen wir uns in der FH Münster, während neun Partner*innen digital zugeschaltet waren. Nach einer Vorstellung des Projektstatus und dem Austausch innerhalb der Trägerorganisationen wurden Beispiele guter Praxis und die Arbeit im Food Lab vorgestellt. Anschließend erarbeitete eine Gruppe Konzepte und Blaupausen für Betriebe. Parallel entwickelte der Arbeitskreis Bildung Projektaufträge für Studierende.



Küchengespräch „Reste weiterverarbeiten“

Im letzten [Küchengespräch](#) haben wir über das vollständige Verarbeiten von pflanzlichen und tierischen Lebensmittel gesprochen. Hier sind unsere Praxispartner Herr Gremme (LWL-Klinik Münster) und Herr Friese (Wildbad Rotheburg) sowie andere Einrichtungen wie das Studierendenwerk Gießen schon aktiv. So können Abfälle reduziert und Kosten gespart werden. Herausforderungen sind vor allem der erhöhte (Zeit-)Aufwand.

TIPP DES TAGES

Wenn Sie Ihren Speiseplan offen formulieren, haben Sie mehr Spielraum um kurzfristig Reste oder saisonale Angebote zu integrieren.

LERNEN SIE IN JEDEM NEWSLETTER EINIGE UNSERER PRAXISPARTNER KENNEN

VILLA JÜHLING

[Villa Jühling](#) ist ein evangelisches Bildungs- und Projektzentrum in Halle mit 70 Betten in 23 Zimmern. Träger ist der gleichnamige Verein. Ziele sind, Verantwortung für Gegenwart und Zukunft zu übernehmen im nachhaltigen, wertschätzenden Umgang in der pädagogischen Arbeit, in der Betreuung der Gäste und mit den natürlichen Ressourcen. Neben Übernachtung mit Vollverpflegung ist auch Selbstversorgung möglich. Es werden vielfältige Projekte für Eltern, Fachkräfte aus Erziehung und Bildung, Familien, freiwillig Engagierte, Kinder und Jugendliche angeboten, um sie in ihren Kompetenzen zu stärken und Impulse/Denkanstöße für nachhaltige Veränderungsprozesse zu geben. Dabei ist der christliche Glaube Quelle des Handelns.



Foto: <https://www.villajuehling.de/villa-juehling/>

KOLPING BILDUNGSTÄTTE

Die [Kolping-Bildungsstätte Coesfeld](#) im westlichen Münsterland bietet eine entspannte und ruhige Lernatmosphäre mit zwölf modernen Tagungsräumen für Gruppen von 10 bis zu 130 Personen. Für insgesamt 100 Personen gibt es gut ausgestatteten Einzel-, Doppel-, Mehrbett- und Familienzimmer. Für Menschen mit besonderen Bedürfnissen stehen einige barrierearme Zimmer bereit. Die Kolping Bildungsstätte Coesfeld hat die Bildungsarbeit, das Bildungshaus und die Bewirtschaftung zertifiziert, um Gästen und Teilnehmenden immer beste Qualität zu bieten. Als Tagungshaus in kirchlicher Trägerschaft soll auch die Küche einen Beitrag zur Erhaltung der Schöpfung leisten. Daher werden möglichst saisonale, regionale und Produkte aus biologischem Anbau ver-



Foto <https://www.kolping-bildungsstaette-coesfeld.de/kbc/tagungshaus/>

wendet sowie auf zusätzliche Geschmacksverstärker und andere Zusatzstoffe verzichtet. Die Verpflegung umfasst Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie verschiedene Getränke am Tag und abends im hauseigenen Café.



Foto: <https://www.lwl-klunik-lengerich.de/de/ fuer-patienten-angehoerige/die-klunik/>

LWL-PsychiatrieVerbund Westfalen. Im Bereich Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit erfüllen die LWL-Kliniken Münster und Lengerich verschiedene Standards: KTQ, berufundfamilie, CSR-Unternehmen, EMAS, Bio-Siegel, deQus/ISO 9001:2015, EurSafetyHealth-net.

LWL MÜNSTER/ LENGERICH

Die LWL-Kliniken [Münster](#) und [Lengerich](#) sind für die Behandlung psychisch kranker Menschen in Münster bzw. im Kreis Steinfurt zuständig. Sie versorgen die Patient*innen in wohnortnahen stationären Behandlungsangeboten in Münster, Lengerich und Rheine sowie in mehreren Tageskliniken und Institutsambulanzen. Angegliedert sind die LWL-Wohnverbände Münster und Kreis Steinfurt - Betreuungseinrichtungen der Eingliederungshilfe - und die LWL-Pflegezentren Münster und Lengerich. Als Einrichtungen des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (LWL) gehören die Kliniken zum

Vielen Dank und bis bald!

