



GeNAH

Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten

Workshops für die Gemeinschaftsverpflegung

Website: www.fh-muenster.de/isun/genah.php

gefördert durch




Deutsche
Bundesstiftung Umwelt

www.dbu.de



GeNAH

Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten



Nachhaltige
Gemeinschaftsgastronomie ist
machbar!

Es braucht die Tatkraft motivierter
Macher und Entscheider.

Weitere Infos rund um die nachhaltige
Gemeinschaftsverpflegung finden Sie unter:
www.ernaehrung-nachhaltig.de

GeNAH: Gegenstand und Ziele des Projekts

Nachhaltiges Handeln über die Strukturen der Träger breit ausrollen

Nachhaltigkeitsziele
in der Verpflegung
umsetzen.

Nachhaltigkeit im
Alltagshandeln der Küchen
selbst, der
Wertschöpfungskette sowie
bei Entscheider*innen
verankern.

Das Institut für nachhaltige Ernährung (iSuN) der FH Münster beschäftigt sich im Projekt GeNAH mit der gerechten und nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung.

Küchen stehen vor großen Herausforderungen. Gerichte sollen bio, vegan oder halal sein. Kommunen, Träger und Unternehmen möchten klimaneutral werden. Sie haben Klimaschutz- und Nachhaltigkeitsstrategien entwickelt. Diese Strategien sollen in der Verpflegung umgesetzt werden.

Dabei will das Projekt GeNAH Sie unterstützen.



Workshopangebot

Unser Angebot


Workshops in themenspezifischen Modulen

Es kann ein Workshop oder eine Kombination aus beiden Workshops gewählt werden.


Themen:




Nachhaltiger
Einkauf &
Lieferanten-
Auswahl



Nachhaltige
Rezept-Entwicklung



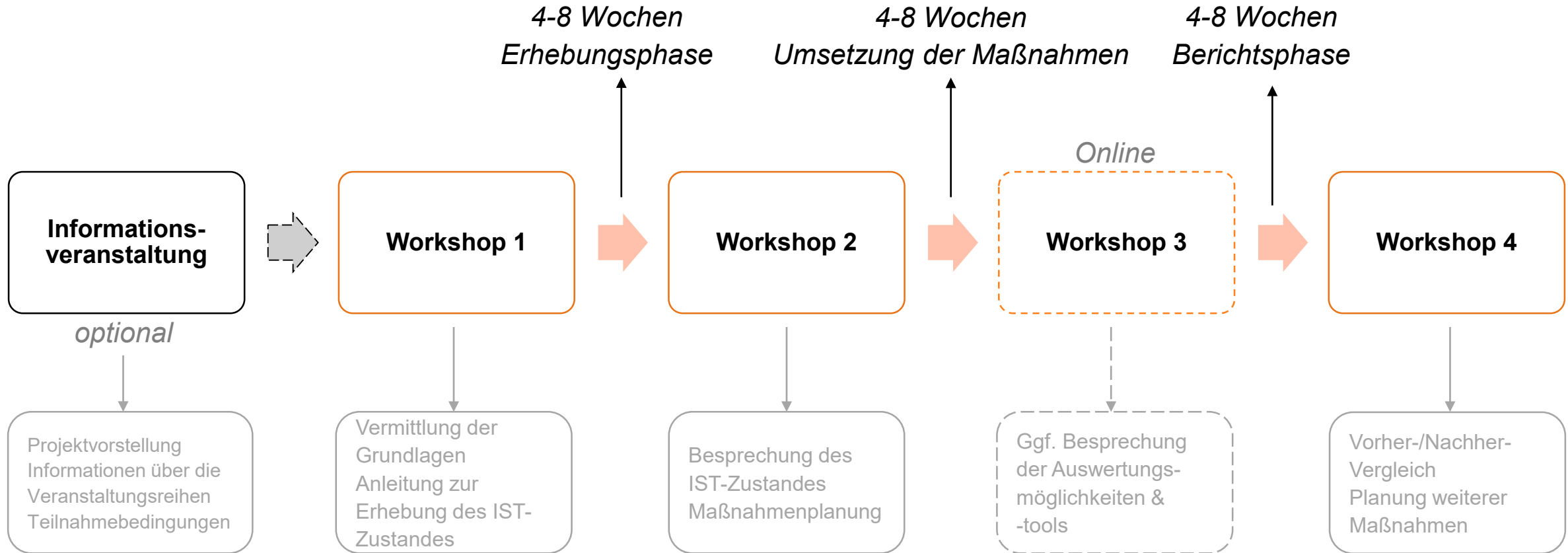
Nachhaltige
Speiseplanung &
Gästekommunikation



Lebensmittel-Abfall-
Vermeidung &
Beteiligung der
Mitarbeitenden

Workshop-Angebot

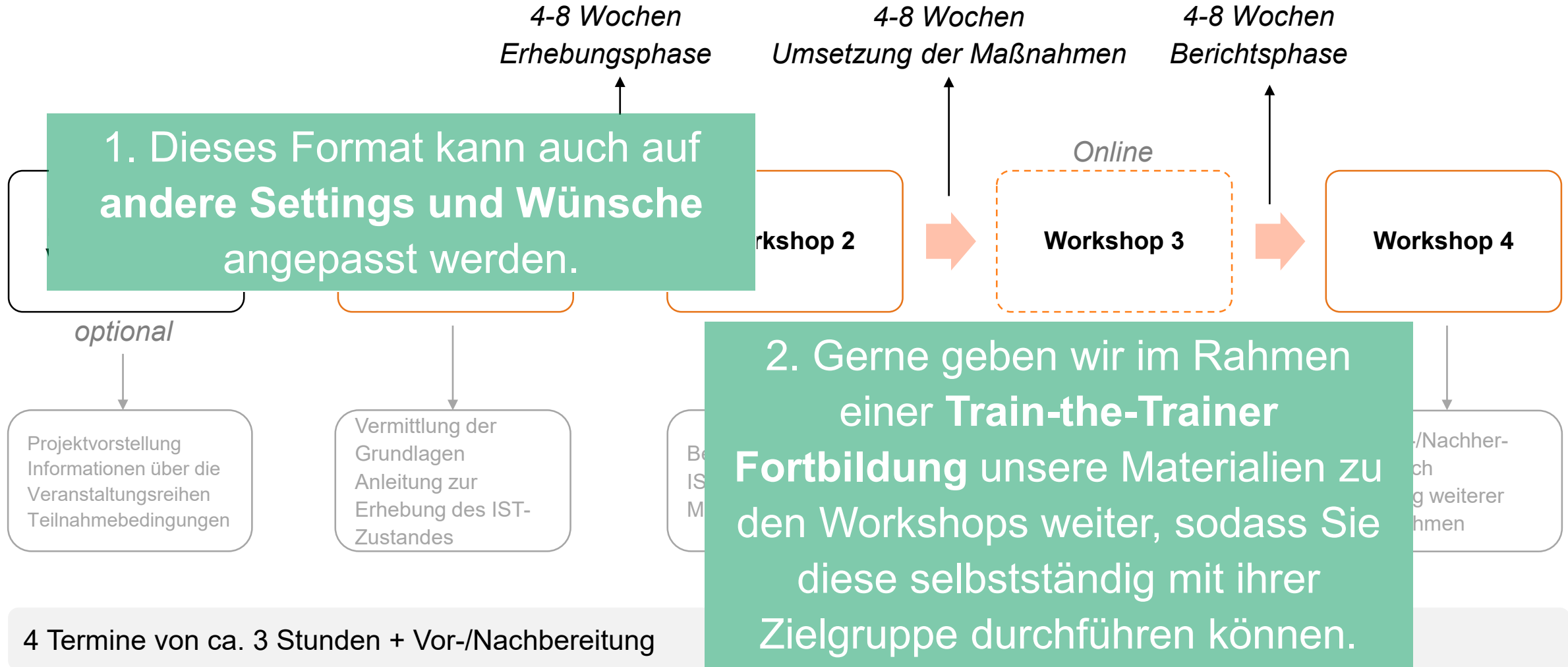
Ablauf



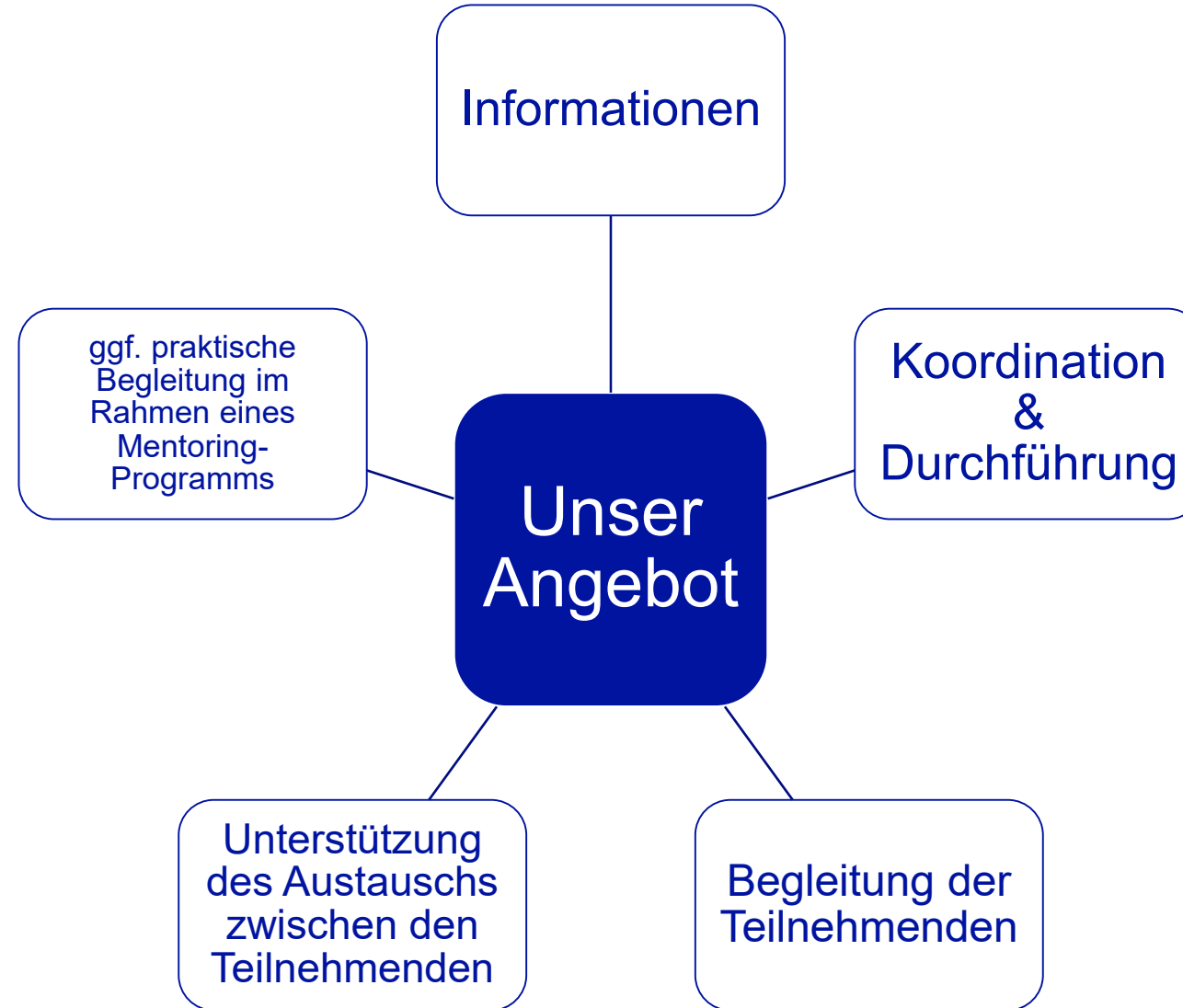
4 Termine von ca. 3 Stunden + Vor-/Nachbereitung

Workshop-Angebot

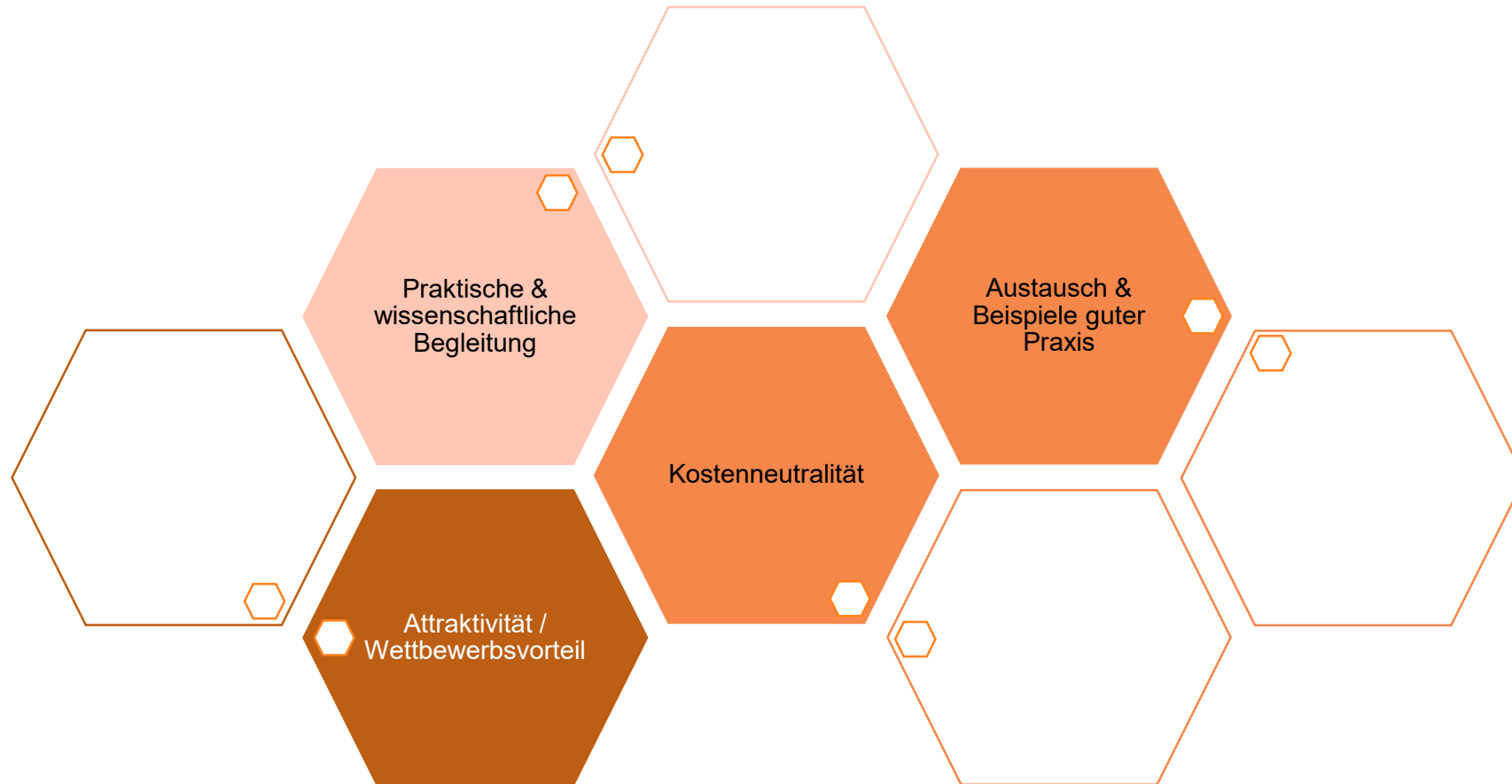
Ablauf



Was leisten **WIR**?



Benefits



Kontakt

Ansprechpartnerin



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

**Bei Interesse an einem Workshop oder einer Train-the-Trainer Fortbildung
melden Sie sich gerne bei uns:**



Monique Richert

monique.richert@fh-muenster.de

Tel.: 0251 - 83 655 89

A close-up photograph of fresh produce including carrots, raspberries, walnuts, basil, and tomatoes, arranged on a white surface. The image is partially overlaid with orange geometric shapes and a diagonal orange line pattern in the bottom right corner.

Modulbeschreibung

Modulbeschreibung

Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten (GeNAH)

Inhaltsverzeichnis

Hintergrund	1
Modul: Lebensmittelabfallvermeidung und Beteiligung der Mitarbeitenden	2
Modul: Rezept-Entwicklung	3
Modul: Speiseplanung und Gästekommunikation	4
Modul: Einkauf	5

Hintergrund

Das Institut für nachhaltige Ernährung (iSuN) der FH Münster beschäftigt sich im Projekt GeNAH mit der gerechten und nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung. Kita, Schul-Küchen, Mensen, Herbergen, Tagungshäuser, Volkshochschulen und Caterer stehen vor großen Herausforderungen. Gerichte sollen bio, vegan oder halal sein. Kommunen, Träger und Unternehmen möchten klimaneutral werden. Sie haben Klimaschutz- und Nachhaltigkeitsstrategien entwickelt. Diese Strategien sollen in der Verpflegung umgesetzt werden. Dabei will das Projekt GeNAH unterstützen.

Wir bieten an sowohl die Workshops für Ihre Zielgruppe angepasst durchzuführen als auch in einer Train-the-Trainer Fortbildung die Materialien rund um die Workshops weiterzugeben, sodass Sie diese selbstständig mit Ihrer Zielgruppe durchführen können.

Es gibt insgesamt vier einzelnen Module:

- Lebensmittelabfallvermeidung & Beteiligung der Mitarbeitenden
- Rezept-Entwicklung
- Speiseplanung & Gästekommunikation
- Einkauf.

Wir freuen uns über Ihr Interesse. Zum Austausch und bei Fragen sprechen Sie uns an.

Monique Richert

monique.richert@fh-muenster.de

Tel.: 0251 - 83 655 89

Modul: Lebensmittelabfallvermeidung und Beteiligung der Mitarbeitenden

Veranstalter:

[iSuN](#) – Institut für Nachhaltige Ernährung
– Projekt [GeNAH](#)

Information zur Anmeldung:

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

Inhalte

Inhaltlicher Teil:

- Einführung Lebensmittelabfallaufkommen in Mensen und Großküchen
- Abfallarten und Abfallmengen bei Lagerung, Zubereitung, Ausgabe und Rückgabe

Praktischer Teil:

- Kennenlernen einer Messmethode für Lebensmittelabfälle
- Durchführung von eigenständigen Messungen
- Herausfinden von Ursachen des Lebensmittelabfalls im eigenen Betrieb

Methoden zur Motivation und Beteiligung der Mitarbeitenden

- Auswirkung der Einbindung Ihrer Mitarbeitenden in die Planung
- Gemeinsames Erarbeiten des Problembewusstseins im gesamten Betrieb
- Wie kann ich das Engagement meiner Mitarbeitenden steigern?

Ziele

Die Teilnehmenden können

- erklären wo Lebensmittelabfallvermeidung entstehen
- die Methode zum Messen von Lebensmittelabfällen anwenden und beschreiben, wo vermeidbare Lebensmittelabfälle anfallen
- den wirtschaftlichen Nutzen erkennen
- Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung nennen und umsetzen
- die Bedeutung der Mitarbeitenden-Einbindung beschreiben
- eine Strategie zur Einbindung der Mitarbeitenden entwickeln
- unterschiedliche Reaktionen der Mitarbeitenden nachvollziehen und darauf reagieren

Ablauf

Es finden 4 Workshopssessions von ca. 3 Stunden statt. Je nach Möglichkeit und inhaltlichem Schwerpunkt werden die Workshops in Präsenz in der Region erfolgen.

Zwischen den Workshops haben Sie Zeit die Inhalte an Ihre Mitarbeitenden weiterzuleiten. Und die Aufgaben, wie Status-Quo-Erhebung, Durchführung der Maßnahmen und Auswertung zu erfüllen.

Voraussetzungen

- Interesse an der vertiefenden Bearbeitung der Themen
- regelmäßige Teilnahme an den Terminen innerhalb der Themenblöcke
- aktive Teilnahme bspw. durch Ermittlung der Ausgangssituation, Durchführung und Dokumentation von Maßnahmen
- Bereitstellung der Daten zur (gemeinsamen) Auswertung
- Bereitschaft zum Austausch innerhalb der Gruppe

Modul: Rezept-Entwicklung

Veranstalter:

[iSuN](#) – Institut für Nachhaltige Ernährung
– Projekt [GeNAH](#)

Information zur Anmeldung:

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

Inhalte

Inhaltlicher Teil:

- Einführung Rezept-Organisation
- gastegerechte Rezept-Entwicklung
- Auswirkungen von Lebensmitteln auf Mensch und Natur
- gesunde Ernährung
- Informationen zu Bio-Lebensmittel

Praktischer Teil:

- Kennenlernen eines Programmes für die Verbesserung von Rezepten
- Verbesserung von Rezepten
- Schreiben von neuen nachhaltigen Rezepten

Ziele

Die Teilnehmenden können

- Rezepte schreiben
- Vorteile und Möglichkeiten von Rezept-Organisation nennen
- wichtige Einflussfaktoren auf Rezepte erkennen
- Rezepte mit dem NAHGAST-Rechner auswerten und optimieren

Ablauf

Es finden 4 Workshopssessions von ca. 3 Stunden statt. Je nach Möglichkeit und inhaltlichem Schwerpunkt werden die Workshops in Präsenz in der Region erfolgen.

Zwischen den Workshops haben Sie Zeit die Inhalte an Ihre Mitarbeitenden weiterzuleiten, die Aufgaben, wie Status-Quo-Erhebung, Durchführung der Maßnahmen und Auswertung zu erfüllen.

Voraussetzungen

- Interesse an der vertiefenden Bearbeitung der Themen
- regelmäßige Teilnahme an den Terminen innerhalb der Themenblöcke
- aktive Teilnahme bspw. durch Ermittlung der Ausgangssituation, Durchführung und Dokumentation von Maßnahmen
- Bereitstellung der Daten zur (gemeinsamen) Auswertung
- Bereitschaft zum Austausch innerhalb der Gruppe

Modul: Speiseplanung und Gästekommunikation

Veranstalter:

[iSuN](#) – Institut für Nachhaltige Ernährung
– Projekt [GeNAH](#)

Information zur Anmeldung:

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

Inhalte

Inhaltlicher Teil:

- Einführung in Arten von Verpflegung
- Empfehlungen der DGE und der Planetary Health Diet

Praktischer Teil:

- Kennenlernen eines Auswertungstool für Speisepläne
- Ausarbeitung von Maßnahmen zur Verbesserung von Speiseplänen
- Umstellung von Speiseplänen

Methoden zur Kommunikation mit den Gästen

- Zielgruppenanalyse
- Wichtigste Kommunikationswege erkennen
- Rückmeldung von Gästen einholen

Ziele

Die Teilnehmenden können

- Empfehlungen für unterschiedliche Lebensmittelgruppen nennen
- DGE-Standards für die Gemeinschaftsverpflegung erklären
- Speisepläne auswerten
- Optimierungs-Maßnahmen für den Speiseplan nennen
- die Wirkung der umgesetzten Maßnahmen einschätzen

- ihre Zielgruppe(n) benennen
- Kommunikationsmaßnahmen für ihre Zielgruppe nennen
- den Erfolg ihrer Maßnahmen anhand des Gästefeedbacks einschätzen

Ablauf

Es finden 4 Workshopssessions von ca. 3 Stunden statt. Je nach Möglichkeit und inhaltlichem Schwerpunkt werden die Workshops in Präsenz in der Region erfolgen.

Zwischen den Workshops haben Sie Zeit die Inhalte an Ihre Mitarbeitenden weiterzuleiten, die Aufgaben, wie Status-Quo-Erhebung, Durchführung der Maßnahmen und Auswertung zu erfüllen.

Voraussetzungen

- Interesse an der vertiefenden Bearbeitung der Themen
- regelmäßige Teilnahme an den Terminen innerhalb der Themenblöcke
- aktive Teilnahme bspw. durch Ermittlung der Ausgangssituation, Durchführung und Dokumentation von Maßnahmen
- Bereitstellung der Daten zur (gemeinsamen) Auswertung
- Bereitschaft zum Austausch innerhalb der Gruppe

Modul: Einkauf

Veranstalter:

[iSuN](#) – Institut für Nachhaltige Ernährung
– Projekt [GeNAH](#)

Information zur Anmeldung:

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

Inhalte**Inhaltlicher Teil:**

- Verbindung zwischen Einkauf und Nachhaltigkeit
- Probleme und Lösungen beim Einkauf (z.B.: Bio-Lebensmittel, Preissteigerung)
- Eigenschaften von Lieferanten (regional, artgerecht, fair und bio)

Praktischer Teil:

- Entwicklung einer nachhaltigen Einkaufs-Strategie
- Anforderungen an Lieferanten festlegen
- Such-Möglichkeiten, um passende Lebensmittel und Lieferanten zu finden

Ziele**Die Teilnehmenden können**

- ökologische und soziale Probleme von Lebensmitteln erkennen
- ihren Einfluss auf die Lieferkette einschätzen
- ihr eigenes Einkaufsverhalten bewerten
- einschätzen, welche Lebensmittel sich für erste Veränderungen eignen
- regionale Anbieter finden
- die geringe finanzielle Tragweite einzelner Veränderungen einschätzen

Ablauf

Es finden 4 Workshopssessions von ca. 3 Stunden statt. Je nach Möglichkeit und inhaltlichem Schwerpunkt werden die Workshops in Präsenz in der Region erfolgen.
Zwischen den Workshops haben Sie Zeit die Inhalte an Ihre Mitarbeitenden weiterzuleiten, die Aufgaben, wie Status-Quo-Erhebung, Durchführung der Maßnahmen und Auswertung zu erfüllen.

Voraussetzungen

- Interesse an der vertiefenden Bearbeitung der Themen
- regelmäßige Teilnahme an den Terminen innerhalb der Themenblöcke
- aktive Teilnahme bspw. durch Ermittlung der Ausgangssituation, Durchführung und Dokumentation von Maßnahmen
- Bereitstellung der Daten zur (gemeinsamen) Auswertung
- Bereitschaft zum Austausch innerhalb der Gruppe