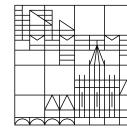


IN KOOPERATION



Universität
Konstanz



Wuppertal
Institut



Mittwochs
RING-
VORLESUNG
18:30–20:00 Uhr

Nachhaltige Ernährungssysteme in Deutschland – Fokus Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Wintersemester 2024/25 – mittwochs – von 18:30 bis 20:00 Uhr – Online

In Deutschland nehmen täglich etwa 15 bis 18 Millionen Menschen mindestens eine Mahlzeit in der Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung ein, sei es in Hochschulen, Kitas, Schulen, Kliniken, Reha-, Senioren- oder Pflegeeinrichtungen. Diese gemeinschaftliche Esskultur fördert nicht nur das soziale Miteinander, sondern kann eine nachhaltige Entwicklung u. a. durch ressourcenschonende und schmackhafte Rezepturen, moderne Küchentechnik, die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und die Interaktion mit Gästen, unterstützen. Übergeordnetes Ziel soll dabei immer sein: ausgewogene Mahlzeiten anzubieten, die den Bedürf-

nissen unterschiedlicher Gruppen gerecht werden. Die **Ringvorlesung** zielt darauf ab, **Studierenden** verschiedener Fachrichtungen einen Überblick über die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung im Kontext nachhaltiger Ernährungssysteme zu geben und wichtige Akteure zusammenzubringen. Interdisziplinär angelegt, werden aktuelle wissenschaftliche Ergebnisse, Handlungsperspektiven, praktische und politische Neuerungen sowie konkrete Beispiele aus der Praxis präsentiert und diskutiert. Gleichzeitig soll auch die **Fachöffentlichkeit** und **Fachpraxis** angesprochen werden.

Veranstaltungsort: Online – [hier geht es zum Zoom-Link](#)

Aufzeichnungen: [Homepage der Ökotrophologie – Hochschule Osnabrück](#)

Veranstalterinnen: Prof. em. Ulrike Arens-Azevedo, HAW Hamburg
Prof. Dr. Britta Renner, Universität Konstanz
Prof. Dr. Melanie Speck, Hochschule Osnabrück und Wuppertal Institut

Unterstützung: Murielle Frerk, Bettina Ott, Lynn Wagner
Tel.: 05 41/969-50 90 – E-Mail: Ringvorlesung_nachhaltig@hs-osnabrueck.de



Programm der Ringvorlesung

| Nr. | Datum | Titel der Vorlesung | Vortragende |
|-----|------------|--|---|
| 1 | 23.10.2024 | Einführung „Die Gestaltung nachhaltiger Ernährungssysteme“ – Perspektiven aus Wissenschaft und Politik | Vertreterinnen aus Wissenschaft und Praxis kurze Intros von <u>Renate Künast</u> (Grüne) <u>Peggy Schierenbeck</u> (SPD) |
| 2 | 30.10.2024 | Warum es nicht nur um das geht, was auf dem Teller liegt – ein Blick auf die Wertschöpfungsketten | <u>Prof. Dr. Melanie Speck</u> Hochschule Osnabrück und Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie |
| 3 | 06.11.2024 | Die Ernährungsumgebung – Ernährungsverhalten und Essen in Gemeinschaft aus einer psychologischen Perspektive | <u>Prof. Dr. Britta Renner</u> Universität Konstanz |
| 4 | 13.11.2024 | Personalbedarf in der Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung | <u>Prof. Dr. Margot Dasbach</u> Hochschule Anhalt |
| 5 | 20.11.2024 | Multifunktionale Gerätetechnik: Systeme und Nutzungs- potentiale im Kontext sich verändernder Mahlzeitenangebote | <u>Prof. Dr. Astrid Klingshirn</u> Hochschule Albstadt-Sigmaringen <u>Prof. Dr. Britta Rummler</u> FH Münster |
| 6 | 27.11.2024 | Nachhaltigkeitsmanagement in der Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung – Regularien, Normen und Nachhaltigkeits- berichtserstattung | <u>Prof. Dr. Linda Chalupova</u> Hochschule Fulda |
| 7 | 04.12.2024 | Kostenstrukturen der Kita- und Schulverpflegung und Handlungs- perspektiven | <u>Prof. em. Ulrike Arens-Azevedo</u> <u>Dr. Meike Ernestine Tecklenburg</u> HAW Hamburg |
| 8 | 11.12.2024 | Nudging in Betriebs- und Mensagastronomie Nudging – auch in stationären Senioreneinrichtungen ein Thema | <u>Prof. Dr. Nina Langen</u> TU Berlin <u>Prof. Dr. Ulrike Pfannes</u> HAW Hamburg |
| 9 | 18.12.2024 | „Vom Reden in Umsetzen“ Akteure und Stakeholder der Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung – was braucht es für die Gestaltung neuer Wege? | Podiumsdiskussion mit Vertreter*innen aus der Praxis u. a. <u>Philipp Heckmann</u> Studentenwerk Osnabrück <u>Thomas Voß</u> BioMentor <u>Thorsten Garbers</u> Apetito Catering Moderation: <u>Silke Friedrich</u> FH Münster, iSuN |
| 10 | 08.01.2025 | Digitale Plattformen für die Außer-Haus-Verpflegung – Herausforderungen und Chancen | <u>Prof. Dr. Dieter Hertweck</u> Universität Reutlingen |
| 11 | 15.01.2025 | Reformulierung und Beschaffung als Stellschrauben für ein gesünderes AHV-Speisenangebot: Erfahrungen aus den Projekten Start Low und Best-ReMaP | <u>Dr. Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann</u> Max Rubner-Institut (MRI) <u>Judith Benedics</u> Österreichisches Gesundheitsministerium <u>Dr. Meike Ernestine Tecklenburg</u> HAW Hamburg <u>Prof. Dr. Astrid Klingshirn</u> Hochschule Albstadt-Sigmaringen |
| 12 | 22.01.2025 | Qualitätsentwicklung in der Kita- und Schulverpflegung | <u>Dr. Kerstin Clausen</u> Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule |
| 13 | 29.01.2025 | Ein Einblick in die aktuellen Empfehlungen an ein gesundes und nachhaltiges Frühstück in Schule und Kita | <u>Dr. Jasmin Geppert</u> Deutsche Gesellschaft für Ernährung <u>Anja Löckener</u> Deutsche Gesellschaft für Ernährung |
| 14 | 05.02.2025 | Warum ist Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung auch politisch? Resümee und Ausblick | Online-Podiumsdiskussion mit BürgerInnen aus Bürgerrat Politische Vertreter u. a. <u>Renate Künast</u> (Grüne) <u>Peggy Schierenbeck</u> (SPD) Vertreterinnen aus Wissenschaft und Ernährungsräten |