

Nachhaltig angerichtet

ZuTATen für die Transformation der Außer-Haus-Gastronomie



Abschlussstagung des **NAHGAST**-Projektes

21. bis 23. Februar 2018 an der Technischen Universität Berlin

Vorwort

Die Abschlusstagung des Verbundvorhabens **Entwicklung, Erprobung und Verbreitung von Konzepten zum nachhaltigen Produzieren und Konsumieren in der Außer-Haus-Gastronomie – NAHGAST** wird

1. Ergebnisse des Projektes vorstellen und sie im Kontext des aktuellen wissenschaftlichen Diskurses reflektieren,
2. die Zusammenarbeit mit der Praxis retrospektiv betrachten und den Mehrwert der transformativen Forschung für die unterschiedlichen Akteure hinterfragen,
3. Impulse geben für die nachhaltige Transformation des Ernährungssystems und dazu offene Fragen aufzeigen.

Sie wendet sich an Wissenschaftler*innen der sozial-ökologischen Forschung ebenso wie an Praxispartner und weitere Stakeholder der Außer-Haus-Gastronomie.

Wir laden Sie herzlich ein, sich am Dialog zu beteiligen, Hintergründe zum **NAHGAST**-Projekt zu erfahren und die Podiumsdiskussion mit Vertreter*innen aus Verbänden, Politik und Forschung zu verfolgen. Außerdem bietet die Tagung Gelegenheit beim vielfältigen Rahmenprogramm Erfahrungen auszutauschen, zu netzwerken und zu genießen!

Das Projekt **NAHGAST** ist Teil der Förderinitiative *Nachhaltiges Wirtschaften* im BMBF-Förderschwerpunkt *Sozial-ökologische Forschung*.

Laufzeit 03/2015 – 02/2018

Förderkennzeichen 01UT1409

Verbundpartner:

- FH Münster – Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN) Verbundkoordination
- Faktor 10 – Institut für nachhaltiges Wirtschaften gemeinnützige GmbH (f10)
- Technische Universität Berlin – Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre (TUB)
- Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie GmbH (WI)

Praxispartner:

- Compass Group GmbH, Eschborn
- LWL-Klinik Münster
- Mensaverein der Euregio Gesamtschule Rheine e.V.
- PACE Papparazzi Catering & Event GmbH, Berlin
- Studierendenwerk Münster AöR
- Upgrade Hospitality GmbH, Berlin

Weitere Informationen

www.nahgast.de

PROGRAMM (vorläufig)

Mittwoch, 21. Februar 2018

17 Uhr **Ankommen und Netzwerken**

18 Uhr **Begrüßung**

Prof. Dr. Petra Teitscheid, Verbundleitung **NAHGAST**, FH Münster

Prof. Dr. Nina Langen, Gastgeberin Technische Universität Berlin

Grußwort

Prof. Dr. Angela Ittl, Vizepräsidentin für Internationales und Lehrkräftebildung der Technische Universität Berlin

18.15 Uhr **Nachhaltige Ernährung und Transformation – wie weiter?**

Prof. Dr. Christa Liedtke, Forschungsgruppenleitung –
Forschungsgruppe Sustainable Production and Consumption,
Wuppertal Institut

19:00 Uhr **Science Slam – Nachhaltige Ernährung**

Donnerstag, 22. Februar 2018

Plenum

9 Uhr **Einführung**

Dr. Ralph Wilhelm, Deutsches Zentrum für Luft- und Raumfahrt

9.15 Uhr **Herausforderungen und Mehrwert transdisziplinärer Forschung**

Prof. Dr. Ulf Schrader, TU Berlin

9.45 Uhr **NAHGAST – Vision, Idee und Inhalte**

Teilprojektleitungen Prof. Dr. Petra Teitscheid, FH Münster

Prof. Dr. Nina Langen, TU Berlin

Dr. Melanie Speck, Wuppertal Institut

Tobias Engelmann, F10 – Institut

Sessions

10.30 Uhr	Session A: Bewertung von Speisen	Session B: Konsumenten- präferenz	Session C: Organisationen nachhaltig gestalten
12.30 Uhr	Mittagessen ohne Lebensmittelabfälle		

Plenum

14.00 Uhr	NAHGAST-Interventionen: Methoden, Durchführung, Ergebnisse		
16.00 Uhr	Kaffeepause		
16:30 Uhr	Podiumsdiskussion: Impulse für die nachhaltige Transformation des Ernährungssystems		
	Prof. Dr. Uwe Schneidewind, Präsident des Wuppertal Instituts		
	Verbraucherzentrale Bundesverband (angefragt)		
	N.N.		
	N.N.		
18.30 Uhr	Pause		
19.30 Uhr	Science Impro Theater "Taubenhaucher"		
20.00 Uhr	Aufgetischt – gemeinsames Abendessen		
21.00 Uhr	Ausklang		

23. Februar 2018

9.30 Uhr bis 12 Uhr **Exkursionen**

Session A: Bewertung von Speisen

In der Session „Nachhaltigkeitsbewertung von Speisen“ werden wir unser Nachhaltigkeitsbewertungsinstrument präsentieren und zur Diskussion stellen. Dieses Excel-basierte Instrument integriert Nachhaltigkeitsindikatoren verschiedenster Art, arbeitet mit nachhaltigen Zielwerten und präsentiert kompakt auf verschiedenen Aggregationsniveaus, wie nachhaltig eine Speise ist.

Input

Dr. Claudia Müller, ZHAW Zürich (angefragt)

Heike Hanisch, Umweltzentrum Hannover e.V.

Katrin Bienge, Tobias Engelmann **NAHGAST**

Moderation

Dr. Melanie Speck

Session B: Konsumentenpräferenz

Die Session greift die Frage auf, welche Faktoren einen Einfluss auf individuelle Ernährungsentscheidungen haben und welche Möglichkeiten es gibt, die Wahl nachhaltiger Speisen zu befördern.

Input für die Diskussion mit allen Teilnehmenden liefern drei Vorträge die einen Einblick in die Ergebnisse aktueller empirischer Forschung aus Dänemark und Deutschland geben.

Input

Essen als Belohnung – Auswirkungen auf unsere Vorlieben?!

Dr. Jan Michael Bauer, Copenhagen Business School

Prof. Dr. Britta Renner, Universität Konstanz angefragt

Bettina Lorenz, TU Berlin

Moderation

Prof. Dr. Nina Langen

Session C: Organisationen nachhaltig gestalten

In der Session wird hinterfragt, ob und wie die in der Praxisforschung entwickelten und angewendeten Methoden geeignet sind, eine Transformation des Alltagshandelns in Organisationen zu initiieren.

Input

Christine Göbel, Institut für nachhaltige Ernährung, FH Münster

Rina Marie Maas-Deipenbrock, Leuphana Universität Lüneburg

N.N.

Moderation

Prof. Dr. Petra Teitscheid

Moderation

Heike Leitschuh

Kurzvita

Die Diplom-Politologin Heike Leitschuh studierte Politische Wissenschaften, Soziologie und Volkswirtschaft in Marburg/Lahn. Sie ist tätig als Autorin, Moderatorin und Beraterin für Nachhaltige Entwicklung.



www.heike-leitschuh.de

Improtheater

Das Kölner Improvisationstheater „Taubenhaucher“ besteht seit 2004 und spielt regelmäßig Impro-Shows in Köln. Für Forschungsinstitute, Wissenschafts- oder Bildungsverbände und forschende Unternehmen bieten sie eine ganz besondere Art Unternehmenstheater an: Science Impro.



www.taubenhaucher-impro.de/science-impro

Science Slam

Wissenschaftler*innen können im Science Slam ihre Projekte in Kurzfassung (10 Minuten) vorstellen:

Wir suchen Menschen, die ihre Forschung vorstellen. Folgende beispielhafte Themen sind willkommen:

- Nachhaltigkeit des Ernährungssystems
- Transformation hin zu mehr Nachhaltigkeit
- Außer-Haus-Gastronomie
- Verbraucherforschung mit Blick auf ethischen Konsum
- Nudging für eine bessere Welt
- Information und wie sie Entscheidungen beeinflusst
- Partizipationsformen
- Bewertung von Speisen und Impacts
- Indikatoren für Nachhaltigkeit
- Sustainable Development Goals

Beim Science Slam sind alle Hilfsmittel erlaubt: Präsentationen, Requisiten oder Live-Experimente.

Am Ende entscheidet das Publikum, wer ihnen am besten gefallen hat.

Bitte melden Sie sich zum Science Slam unter

<https://www.fh-muenster.de/isun/veranstaltungen.php?wkid=6222&year=2018>

an unter Angabe Ihres Themas und einer Kurzbeschreibung (ca. 1.000 Zeichen).

Exkursionen

Die angebotenen Exkursionen geben Ihnen einen Einblick in die nachhaltige Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln wie Fisch, Basilikum, Brot oder Milchprodukten in Berlin und der Region. Die Kosten für die Teilnahme richten sich nach der Anzahl Anmeldungen, werden jedoch nicht mehr als 15 € pro Person betragen. Die Anreise erfolgt selbstständig.

Exkursion 1: ECF Aquaponik-Farmsystems GmbH

Die ECF Aquaponik-Farmsysteme verbinden zwei Kreislaufsysteme: Buntbarsch und Basilikum in einer Hightech-Aquaponik-Farm mitten in Berlin. In einer ca. einstündigen Info-Tour – bestehend aus Vortrag, Zeit für individuelle Fragen und Führung – werden Geschichte, Vertriebs- und Geschäftsmodell des Unternehmens erzählt, auf Aquaponik eingegangen, die Auswahl der Produkte erklärt sowie die Funktionsweise der Kreislaufsysteme. Achtung: Aus hygienischen Gründen ist eine Begehung der Produktionsräume (Fisch & Basilikum) während der Tour nicht möglich, die Räume können aber durch große Panorama-Fenster betrachtet werden.

Adresse: Bessemerstr. 20, 12103 Berlin-Tempelhof-Schöneberg (Malzfabrik)

Exkursion 2: Markthalle 9

Nachdem zwischen 2009 und 2011 mithilfe der Anwohnerschaft die Umwandlung der Markthalle in ein Supermarktcenter abgewehrt werden konnte, hat sich die Markthalle 9 als „Lebensmittel-Punkt“ in Kreuzberg etabliert. Hier wird aufgezeigt wie ein anderes Essen und Einkaufen in der Stadt möglich sein kann: Lokale Wertschöpfung und saisonale Ansätze werden mit respektvollem Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt verbunden und schrittweise der kleinteilige Lebensmittelhandel und das -handwerk wieder im Quartier angesiedelt. Neben dem Basisangebot von Dienstag bis Donnerstag, findet freitags und samstags ein Wochenmarkt statt. Angeboten werden Produkte für den täglichen Bedarf, aber auch Spezialitäten aus aller Welt. Die Anbieter sind regionale Erzeuger, die ihre Produkte vom Ursprung bis zur Vermarktung begleiten oder Händler, die die Geschichte ihrer Lebensmittel gut kennen. Zum Beispiel gibt es eine gläserne Bäckerei und Metzgerei, eine kleine Brauerei, eine „Tofurei“ und auch in der Kantine kann den Köchen über die Schulter geschaut werden. Neben Herstellung und Verkauf von Lebensmitteln bietet die Markthalle 9 Kochkurse für Kinder und Jugendliche an, es findet ein Street-Food-Markt statt, bei dem die Vielfalt der Berliner Esskulturen präsentiert wird und es besteht für die Anwohnerschaft eine Plattform für

Projekte, die sich mit Themen wie Ernährung, Stadt oder Umwelt beschäftigen. Die Führung stellt Ihnen die Geschichte und das Konzept der Markthalle 9 vor.

Adresse: Eisenbahnstr. 42/42, 10997 Berlin-Kreuzberg

Exkursion 3: Märkisches Landbrot

Märkisches Landbrot backt seit 1981 hochwertige Brote, seit 1992 in Demeter-Qualität in Neukölln und liefert diese an Händler in der Region. Die nachhaltige Beziehung zwischen Produkt, Mensch und Natur stehen dabei im Vordergrund. Das Getreide stammt stadtnah aus der Mark (daher der Name) und wird täglich frisch gemahlen, um licht- und sauerstoffempfindlichen Aroma- und Vitalstoffe zu bewahren. Zwei Drittel der ausgelieferten Brote sind Vollkorn. Für ML ist neben Qualität auch Geschmack sehr wichtig, weswegen sich die Bäckerei an der Rekultivierung alter Sorten wie Emmer, Einkorn und Bergroggen beteiligt. Hybridsorten werden nach Möglichkeit nicht eingesetzt und gentechnisch verändertes Saatgut ist tabu. Gebacken wird mit Quellwasser aus dem eigenen Brunnen. In einer 90-minütigen Führung lernen Sie alles rund um die Herstellung eines gesunden und verträglichen Brotes im Holzbackofen der Bäckerei.

Adresse: Bergiusstraße 36, 12057 Berlin-Neukölln

Exkursion 4: Lobetaler Biomolkerei

Lobetaler Bio (Naturland) ist eine Bio-Molkerei, die verschiedene (Frucht-)Joghurtsorten und Frischmilch herstellt. In der Molkerei werden jährlich rund zwei Millionen Liter Biomilch verarbeitet, wobei etwa die Hälfte von eigenen 190 Kühen kommt, die andere von Partnern aus der Region. Die einheimischen Früchte für die Joghurts kommen aus der Region und es werden auch kurzzeitige „Saisonbecher“ angeboten, die die Früchte der Saison enthalten. Lobetaler Bio ist Teil der Hoffnungstaler Werkstätten, das sind vier biologische Landwirtschaftsbetriebe, in denen auch lokal das Futter für die Kühe angebaut wird. In der Molkerei wird Hightech mit Handarbeit verbunden. So erfolgt die Verarbeitung der Joghurts von der Annahme der Rohmilch bis zum Versiegeln der Becher in einem geschlossenen System; beim Verpacken fällt wiederum Handarbeit an. Diese wird von Menschen mit Behinderung ausgeführt. Auf einer Führung mit Verkostung lernen Sie den Betrieb und die Produktionsweise in der Molkerei kennen. Im Milchladen können Sie sich nach Bedarf mit Joghurt und Milch eindecken.

Adresse: Sydower Feld 1, 16359 Biesenthal (Richtung Eberswalde)

Tagungsort



Technische Universität Berlin

Fakultät I Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre

MAR 1-4 (Berufliche Bildung) / MAR 1-1 (Arbeitslehre)

Marchstraße 23

10587 Berlin

<http://www.ibba.tu-berlin.de/menue/institut/>

NAHGAST

VERBUNDPARTNER

Fachhochschule Münster, iSuN – Institut für Nachhaltige Ernährung

Prof. Dr. Petra Teitscheid
Corrensstraße 25
48149 Münster
Tel.: +49 (0) 251 83-65422
teitscheid@fh-muenster.de
www.fh-muenster.de/isun

Faktor 10 – Institut für nachhaltiges Wirtschaft gGmbH

Holger Rohn
Alte Bahnhofstraße 13
61169 Friedberg
Tel +49 (0) 6031 7911-18
holger.rohn@f10-institut.org
http://www.f10-institut.org

Universität Berlin – Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre

Prof. Dr. Nina Langen
Marchstr. 23, MAR 1-1
10587 Berlin
Tel.: +49 (0) 30 314-73366
nina.langen@tu-berlin.de
www.ibba.tu-berlin.de

Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie GmbH

Dr. Melanie Speck
Döppersberg 19
42103 Wuppertal
Tel.: +49 (0) 202 2492-302
melanie.speck@wupperinst.org
www.wupperinst.org

PRAXISPARTNER

Compass Group GmbH, Eschborn
LWL-Klinik Münster
Mensaverein der Euregio Gesamtschule Rheine e.V.
PACE Paparazzi Catering & Event GmbH, Berlin
Studierendenwerk Münster AöR
Upgrade Hospitality GmbH, Berlin

www.nahgast.de

gefördert vom



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung