

Präsenzseminar Nachhaltige Ernährung

16. - 17. Mai 2025 (ganztägig)

Katholisch-soziale Akademie Franz Hitze Haus Münster
Kardinal-von Galen-Ring 50, 48149 Münster

Organisatorische Seminarleitung: Laura Oehmigen (laura.oehmigen@umsicht.fraunhofer.de)

Telefon: 0173 2083441

Veranstaltungsorganisation: Jutta Wack (jutta.wack@umsicht.fraunhofer.de)

Nachhaltige Ernährung

Im Rahmen des Seminars wird eine umfassende Analyse der nationalen Ernährungssysteme sowie deren Transformationsprozesse durchgeführt und mit Hilfe unterschiedlicher Praxisbeispiele angewendet und umgesetzt. Dabei ist es entscheidend, die wesentlichen wissenschaftlichen Grundlagen zu verstehen, insbesondere im Hinblick auf die sogenannte Planetary Health Diet. Ein wesentlicher Bestandteil des Seminars wird die Untersuchung und Bewertung der Transformationsfaktoren sein, beispielsweise durch den Fokus auf pflanzenbasierte Ernährung und die Bewertung von Wertschöpfungsketten. Ein zentraler Punkt dabei wird die Unterscheidung zwischen qualitativen und quantitativen Indikatoren zur Bewertung sein. Zudem werden die Rolle der Ernährungsumgebung im Kontext der Außer-Haus-Verpflegung beleuchtet (z. B. Verpflegungsangebote im Alltag), und in den privaten Haushalten (z. B. Konsumverhalten und Ernährungsentscheidungen in unterschiedlichen Privathaushalten). Der Blick auf das Thema wird umfassend sein und Aspekte wie die Lebensmittelweitergabe und die sensorische Bewertung von Lebensmitteln einbeziehen. In der Vertiefung werden unterschiedliche Themen behandelt, darunter die Nachhaltigkeitsbewertung von Speiseplänen sowie die Analyse internationaler Zusammenhänge für die Umsetzung von Transformationsprozessen.

Lehrziele

- **Verständnis der Grundlagen:**
Die Teilnehmenden verstehen die grundlegenden Konzepte der nachhaltigen Ernährungssysteme inkl. Ernährungsumgebung, einschließlich der Prinzipien und Grundannahmen der Planetary Health Diet und der quantitativen und qualitativen Nachhaltigkeitsbewertung.
- **Analyse von Ernährungssystemen:**
Die Teilnehmenden kennen die wichtigsten Indikatoren für die Umsetzung einer quantitativen Bewertung von agrarischen Lebensmittel-Wertschöpfungsketten.
- **Bewertung von Transformationsprozessen in Wertschöpfungsketten:**
Die Teilnehmenden sind in der Lage, Transformationsprozesse innerhalb von Ernährungssystemen zu identifizieren und die entsprechenden methodischen Grundlagen zu verstehen. Sie sind imstande, Wertschöpfungskettenanalysen durchzuführen, deren Grenzen zu erkennen und diese kritisch einzuordnen.
- **Hebelwirkung:**
Die Teilnehmenden verstehen die Vorteile und Herausforderungen einer pflanzenbasierten Ernährung sowie deren Einfluss auf die nachhaltige Entwicklung im Kontext der Ernährungsumgebung.
- **(Inter)nationale Zusammenhänge:**
Die Teilnehmenden verstehen die internationalen Zusammenhänge und politischen Rahmenbedingungen, die nachhaltige Ernährungssysteme beeinflussen.

Programm

Freitag, 16.05.2025

- 10:00 Uhr Begrüßung und Vorstellungsrunde
- 11:00 Uhr „Welche Perspektiven gibt es auf eine Nachhaltigere Ernährung?“
Prof. Dr. Melanie Speck
Sozioökonomie in Haushalt und Betrieb
Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur, Hochschule Osnabrück
- 12:00 Uhr Mittagessen
- 13:00 Uhr „Ernährungsumgebungen - warum es relevant ist, Privathaushalte und die Außer-Haus-Verpflegung in den Blick zu nehmen“ (*Arbeitstitel*)
Lynn Wagner (cand. PhD)
Wissenschaftliche Mitarbeiterin, Hochschule Osnabrück
- 14:15 Uhr Kaffee- und Kuchenpause
- 14:30 Uhr „Nachhaltigkeitsbewertung - Warum nicht nur das zählt, was auf dem Teller landet“ (*Arbeitstitel*)
Julia Heinz (cand. PhD)
Wissenschaftliche Mitarbeiterin, Hochschule Osnabrück
- 16:00 Uhr Kaffeepause
- 16:30 Uhr „Genuss, Sensorik und Nachhaltigkeit“ (*Arbeitstitel*)
Prof. Dr. Guido Ritter
Fachbereich Ökotropologie, FH Münster
- 18:30 Uhr Abendessen

Samstag, 17.05.2025

- 09:00 Uhr Studierendenreferat 1 „Indikatoren einer nachhaltigen Ernährung - Warum die Wertschöpfungsketten so relevant sind!“ (N. N.)
- 09:30 Uhr Studierendenreferat 2 „Instrumente für die Veränderung von Ernährungsgewohnheiten im Kontext der Public Health“ (N. N.)
- 10:00 Uhr Studierendenreferat 3 „Nachhaltige Ernährung in der Außer-Haus-Gastronomie“ (N. N.)
- 10:30 Uhr Studierendenreferat 4 „(Individuelle) Entscheidungsarchitekturen für eine nachhaltige Ernährung“ (N. N.)
- 11:00 Uhr Planspiel: Gruppenarbeitsphase* (*mit fliegender Kaffeepause*)
- 12:15 Uhr Mittagessen
- 13:15 Uhr Planspiel: Gruppenarbeitsphase* (*mit fliegender Kaffeepause*)
- 14:45 Uhr Präsentation der Ergebnisse
- 15:45 Uhr Abschluss und Evaluation der Veranstaltung
- 16:00 Uhr Ende der Veranstaltung

* Moderation des Planspiels:

Christina Lünenborg M. Sc. (Wissenschaftliche Mitarbeiterin, Hochschule Osnabrück)